

## SOUPE DE POMMES DE TERRE



## **QimiQ AVANTAGES**

- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas





15

simplement

## **INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

1 kg Pommes de terre, coupé en dés 250 g Champignons, émincées 30 g Beurre 1.5 Bouillon de légumes Marjolaine Sel et poivre Cumin Feuille de laurier Vinaigre de vin blanc	500 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
30 g Beurre  1.5 Bouillon de légumes  Marjolaine  Sel et poivre  Cumin  Feuille de laurier	1 kg	Pommes de terre, coupé en dés
1.5 Bouillon de légumes  Marjolaine  Sel et poivre  Cumin  Feuille de laurier	250 g	Champignons, émincées
Marjolaine Sel et poivre Cumin Feuille de laurier	30 g	Beurre
Sel et poivre Cumin Feuille de laurier	1.5	Bouillon de légumes
Cumin Feuille de laurier		Marjolaine
Feuille de laurier		Sel et poivre
		Cumin
Vinaigre de vin blanc		Feuille de laurier
		Vinaigre de vin blanc
<b>10 g</b> Persil, finement hachées	10 g	Persil, finement hachées

## **PRÉPARATION**

- 1. Faire revenir les pommes de terre et les champignons dans le beurre.
- 2. Mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 3. Assaisonner la soupe avec du vinaigre.
- 4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et garnir de persil.