



QUENELLES DE POISSON, SAUCE AU RIESLING ET POMMES DE TERRES AUX BETTERAVES ROUGES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LES QUENELLES DE POISSON

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

800 g Filet de poisson

4 cs Vermouth sec

Sel et poivre

POUR LES POMMES DE TERRE AUX BETTERAVES ROUGES

1 litre Jus de betterave rouge

1 litre Eau

Sel

2 kg Pommes de terre, petites

POUR LA SAUCE AU RIESLING

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

300 ml Fond de poisson

300 ml Vin blanc Riesling

Sel et poivre

Persil, pour garnir

PRÉPARATION

1. Pour les quenelles, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les filets de poisson et le vermouth et mixer le tout avec un bâton mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse fine. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Former à l'aide d'une cuillère des petites quenelles, les plonger dans de l'eau bouillante salée et les laisser reposer pendant environ 2 minutes. Les sortir avec une écumoire, les égoutter sur un essuie-tout et les maintenir au chaud.
3. Pour les pommes de terre aux betteraves rouges, porter le jus de betterave rouge, l'eau et le sel à ébullition. Y cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, les égoutter et les maintenir au chaud.
4. Pour la sauce au Riesling, réduire le fond de poisson avec le Riesling. Assaisonner de sel et de poivre. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et mixer avec un bâton mixeur afin d'obtenir une consistance mousseuse.
5. Servir les quenelles de poisson avec la sauce au Riesling et les pommes de terre aux betteraves rouges et garnir de persil.