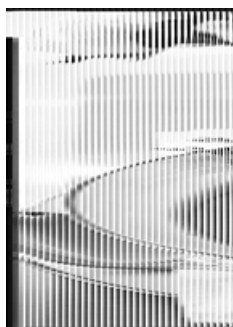




BOUILLON AUX QUENELLES DE PERSIL



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES QUENELLES DE PERSIL

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Jaune(s) d'œuf

50 g Beurre

1 cs Persil, finement hachées

Sel

Noix de muscade

2 Blanc(s) d'œuf

100 g Farine, sans levure

POUR LE BOUILLON

1 litre Bouillon de bœuf, clair

2 cs Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. Pour les quenelles, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et bien mélanger avec les jaunes d'œuf.
2. Bien fouetter le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter lentement la masse de QimiQ dans le beurre en remuant, ajouter le persil, mélanger et assaisonner de sel et de noix de muscade.
3. Battre les blancs d'œuf en neige et incorporer avec la farine à la masse. Mettre 10 minutes au frais.
4. Prélever des quenelles à l'aide d'une cuillère et les faire pocher dans de l'eau bouillante salée. Retirer la casserole du feu et remettre 10 minutes au frais.
5. Servir les quenelles dans le bouillon de bœuf garni de ciboulette.