



SOUPE DE PANAIS AUX COINGS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, froide

50 g Oignon(s), haché

30 g Beurre

80 g Coings, frais, pelée

150 g Panais, frais, pelée

80 g Pommes de terre, pelée

50 g Pommes, évidé

125 ml Vin blanc

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

1000 ml Bouillon de légumes

1 pointe(s) Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter les coings, panais, pommes de terre, pommes et faire revenir jusqu'à ce que ce soit transparent.
2. Arroser avec le vin blanc et le vinaigre balsamique, puis faire réduire.
3. Ajouter le bouillon de légumes, les épices et cuire jusqu'à ce que les légumes et les fruits soient tendres.
4. Utiliser un mixeur à immersion, mélanger la soupe jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
5. Finir avec QimiQ classique froid et mélanger jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Servir avec du persil frais et des chips de panais frits.