



VELOUTÉ DE RADIS NOIR



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Oignon(s), coupés en petits dés

80 g Pommes, épluchées, coupées en dés

70 g Beurre

300 g Radis noir, épluchées, coupées en dés

80 g Pomme(s) de terre farineuses, épluchées, coupées en dés

250 ml Vin blanc

1 litre Bouillon de légumes

1 Feuille de laurier

1 cc Marjolaine, séchée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 pincée Cannelle

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et les pommes dans le beurre. Ajouter le radis et les pommes de terre, déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter la feuille de laurier et la marjolaine. Assaisonner de sel, de poivre et de cannelle et faire cuire le tout pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Retirer la feuille de laurier, réduire la soupe en fine purée avec un bâton mixeur.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, assaisonner et servir.