



VELOUTÉ DE RADIS NOIR AVEC DU PAIN PERDU AU POISSON FUMÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SOUPE

600 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
200 g	Oignon(s), coupés en petits dés
200 g	Pommes, épluchées, coupées en dés
170 g	Beurre
750 g	Radis noir, épluchées, coupées en dés
600 ml	Vin blanc
2.5 litre	Bouillon de légumes
12	Feuilles de laurier
0.5 g	Marjolaine, séchée
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
1 pincée	Cannelle

POUR LE PAIN PERDU

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Filet de poisson fumé, finement hachées
80 g	Gervais nature
40 g	Pommes, finement râpé
30 g	Noix, finement hachées
10 g	Raifort, finement râpé
10 ml	Jus d'un citron
10 ml	Huile d'olive
1	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
20 g	Persil, frais
9	Tranche(s) de pain de mie
150 g	Farine
80 ml	Lait
2	Œuf(s)
	Huile végétale, pour frire

PRÉPARATION

1. Pour la soupe, faire revenir les oignons et les pommes dans le beurre. Ajouter le radis, déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter les feuilles de laurier et la marjolaine. Assaisonner de sel, de poivre et de cannelle et faire bien cuire le tout pendant environ 30 minutes.
3. Retirer les feuilles de laurier, réduire la soupe en fine purée avec un bâton mixeur.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Rectifier l'assaisonnement.
5. Pour le pain perdu, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le poisson fumé, le gervais, les pommes, les noix, le raifort, le jus de citron, l'huile d'olive, le jaune d'œuf et les épices et bien

mélanger.

6. Diviser la masse en deux, ajouter le persil dans une moitié de la masse et mélanger.
7. Tartiner trois tranches de pain de mie avec la crème au poisson fumé sans persil d'une épaisseur d'environ 5 millimètres.
8. Y déposer une deuxième tranche de pain de mie et la tartiner avec la crème au poisson fumé avec le persil.
9. Recouvrir avec la troisième tranche de pain de mie et appuyer légèrement.
10. Tremper le pain perdu d'abord dans la farine et puis dans le lait mélangé avec les œufs battus et faire dorer dans l'huile chaude à environ 170° C.
11. Laisser refroidir, couper et servir comme garniture dans la soupe.