



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

300 g QimiQ Sauce Base

50 g Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

45 g Beurre

250 g Champignons, coupé fin

100 g Cèpe(s), coupé fin

100 ml Vin blanc

600 ml Fond de volaille

20 Vinaigre balsamique blanc

Sel marin

Poivre

FINIR:

150 g Champignons, coupé fin

2 cs Persil, haché

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter les champignons et cèpes et de continuer à cuire le tout quelques minutes.
2. Arrosez avec le vin blanc. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter brièvement.
3. Ajouter QimiQ Sauce et le vinaigre balsamique.
4. Mixer la soupe, passer au chinois et assaisonner au goût avec le sel et le poivre.
5. Ajouter les champignons émincés, garnir avec le persil haché et servir immédiatement.