



VELOUTÉ DE CHOU-RAVE



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
1	Pomme(s), épluchées, coupées en dés
70 g	Beurre
300 g	Chou(x)-rave(s), épluchées, coupées en dés
1 petite(s)	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 chou-rave 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, mixer la soupe avec un bâton-mixeur.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, assaisonner et servir.