



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>1</b>	Oignon(s), coupés en petits dés
<b>1</b>	Pomme(s), épluchées, coupées en dés
<b>70 g</b>	Beurre
<b>300 g</b>	Chou(x)-rave(s), épluchées, coupées en dés
<b>1 petite(s)</b>	Pomme(s) de terre farineuses, épluchées, coupées en dés
<b>250 ml</b>	Vin blanc
<b>1 litre</b>	Bouillon de légumes
<b>1</b>	Feuille de laurier
<b>1 cc</b>	Marjolaine, séchée
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>1 pincée</b>	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.