



SOUPE DE FENOUIL AVEC DES CUBES DE SAUMON AU SÉSAME



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SOUPE

500 g	QimiQ Sauce Base
250 g	Fenouil, coupé fin
80 g	Oignon(s), coupé fin
80 g	Beurre
75 g	Citronnelle, haché
125 ml	Vin blanc
800 ml	Fond de poisson
100 ml	Jus de pomme
25 g	Jus d'un citron
4 cl	Pernod [anissette]
1	Feuille de laurier
	Sel
	Poivre blanc, fraîchement moulu
	Coriandre, moulues

POUR LES CUBES DE SAUMON

500 g	Filet de saumon, pelé
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
100 g	Farine
2	Œuf(s)
100 g	Graines de sésame noir
300 g	Miettes de pain blanc

PRÉPARATION

1. Pour la soupe: faire revenir le fenouil et les oignons dans le beurre. Ajouter la citronnelle et sauter brièvement.
2. Arrosez avec le vin blanc. Ajouter le bouillon de poisson, le jus de pomme, les épices et faire cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Mixer la soupe et la passer à travers une passoire fine. Ajouter QimiQ sauce. Maintenir au chaud à 80 °C
4. Pour les cubes de saumon au sésame : coupez le filet de saumon en cubes de 50g. Enrober les cubes de saumon d'un mélange de farine, d'oeuf et de chapelure de sésame et les faire frire brièvement dans de l'huile chaude.
5. Servir avec la soupe de fenouil tiède.