



GOULACHE À LA COURGE ET AUX POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

400 g Oignon(s), finement hachées

2 cs Huile d'olive

100 g Paprika en poudre, doux

2 cs Farine

2 litre Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Marjolaine

Sel

Poivre

1 kg Pommes de terre, pelée

2 kg Courge, pelée

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter le paprika et saupoudrer de farine. Mouiller avec le bouillon de légumes et assaisonner. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire pendant 10 minutes.
2. Ajouter les dés de courge et faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
3. Affiner la goulache avec le QimiQ Classic réfrigéré.