



CHAMPIGNONS D'ESPUMA AVEC DES LÉGUMES



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Remplace partiellement ou entièrement la crème
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR CHAMPIGNONS D'ESPUMA

400 g	QimiQ Base crème
250 g	Champignon(s)
120 g	Oignon(s), coupé fin
10 g	Ail
20 ml	Huile d'olive
20 g	Beurre
4 cl	Madère
4 cl	Cognac
200 ml	Vin blanc
200 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Thym
	Noix de muscade, moulues

POUR LES LÉGUMES

10	Pâte filo
400 g	Brocoli, cuit
300 g	Carotte(s),
200 g	
200 g	Céleri en branches,
300 g	Champignon(s)
50 g	Beurre
	Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Pour champignons d'Espuma : griller les champignons avec les oignons émincés, l'ail, l'huile d'olive et le beurre. Tremper avec le vin de Madère, cognac et le vin blanc et laisser réduire.
2. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition pendant env. 10 minutes.
3. Fouetter QimiQ Classique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter QimiQ Classique, porter à ébullition et assaisonner au goût. Placez-le dans un shaker et bien mélanger.
4. Remplissez la crème dans la bouteille ISI Gourmet Whip et bien secouer. Placez la bouteille ISI Gourmet Whip dans de l'eau chaude.
5. Pour les légumes: mélanger les légumes cuits dans du beurre.
6. Placez la pâte filo dans l'huile chaude et les former dans des bols. Sortez les de l'huile chaude et laissez égoutter.
7. Remplir la pâte filo avec l'Espuma de champignons et couvrir avec les légumes.