



# SOUPE AU BASILIC GARNIE DE LAMELLES DE LÉGUMES



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA SOUPE

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**2** Échalote(s), finement hachées

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1 cs** Beurre

**1 cs** Farine

**600 ml** Bouillon de légumes

**2 bouquet(s)** Basilic, grossièrement coupé

Sel et poivre

### POUR LA GARNITURE

**1** Carotte(s), coupé en julienne

**1** Poireau, coupé en julienne

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre et saupoudrer de farine.
2. Mouiller avec le bouillon et laisser réduire un peu.
3. Ajouter les feuilles de basilic et réduire en purée avec le bâton-mixeur.
4. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et mixer encore une fois jusqu'à consistance mousseuse.
6. Mettre les légumes dans la soupe et laisser infuser quelques minutes.