



# CHAMPIGNONS D'ESPUMA AVEC DES LÉGUMES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR CHAMPIGNONS D'ESPUMA

<b>600 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>250 g</b>	Champignon(s)
<b>120 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>10 g</b>	Ail, finement hachées
<b>20 ml</b>	Huile d'olive
<b>20 g</b>	Beurre
<b>4 cl</b>	Madère
<b>4 cl</b>	Cognac
<b>200 ml</b>	Vin blanc
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Thym
	Noix de muscade, moulues

### POUR LES LÉGUMES

<b>10</b>	Pâte filo
<b>400 g</b>	Brocoli, cuit
<b>300 g</b>	Carotte(s),
<b>200 g</b>	
<b>200 g</b>	Céleri en branches,
<b>300 g</b>	Champignon(s)
<b>50 g</b>	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. Ajouter la sauce QimiQ base, 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.