



# SOUPE DE POIRE ET D'ENDIVE



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Production anticipée possible
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**625 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Oignon(s), finement hachées

**500 g** Poire(s), pelée

**250 g** Chicorée, coupé

**175 g** Beurre

**750** Bouillon de légumes

**500 ml** Jus de poire

Cannelle, moulues

Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Miel (optional)

## PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon, la poire et l'endive dans le beurre.
2. Ajouter la soupe de légumes et le jus de poire, assaisonner au goût et faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit doux.
3. À l'aide d'un mixeur d'immersion, mixer la soupe jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
4. Pour affiner la soupe, ajouter le fond de sauce QimiQ et laisser bouillir brièvement.