



# SOUPE DE CRÈME À LA CAROTTE ET AU GINGEMBRE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Oignon(s), haché

**400 g** Carottes, pelée

**25 g** Gingembre frais, pelée

**80 g** Beurre

**50 ml** Jus d'orange

**100 ml** Vin blanc

**800 ml** Fond de volaille

**20 ml** Vinaigre balsamique blanc

**6 g** Sel

**1 g** Poivre

**30 g** Sucre

**10** Scampi

## PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon, les carottes et le gingembre dans le beurre jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
2. Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le bouillon de poulet et le vinaigre. Assaisonner au goût et porter à ébullition. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
3. Ajouter QimiQ Sauce
4. Mixer la soupe et passer au chinois
5. content not maintained in this language