



POTAGE DE CONCOMBRE FROID



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème

4 Concombre, pelée

800 ml Bouillon de légumes

500 g Yogourt nature

80 ml Vinaigre balsamique blanc

80 g Crème fraîche

2 Gousse(s) d'ail, haché

2 cc Aneth, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur. Bien réfrigérer.
2. Garnir à sa guise et servir bien frais.