



# SOUPE AUX POIS



## QimiQ AVANTAGES

- Une consistance crémeuse en un clin d'œil
- Plein de goût avec moins de graisse
- Possibilité de réchauffer sans problème



## Conseils

Agrémenter la soupe d'un trait de vin blanc sec.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**60 g** Oignon(s), coupées en deux

**1 cs** Huile d'olive

**200 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

**350 g** Eau et pâte d'épices\* ou bouillon de légumes

Sel

Pfeffer, frisch

**2 cs** Vinaigre balsamique blanc

## POUR LE DÉPÔT

**150 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

## PRÉPARATION

1. Mettre les oignons dans le bol du mixeur, les hacher 5 sec/vitesse 5 et les pousser vers le bas avec la spatule.
2. Ajouter l'huile d'olive et les petits pois et faire cuire à l'étouffée pendant 1 min/120 °C/niveau 1.
3. Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et faire cuire 10 min/100 °C/phase 1.
4. Ajouter la crème QimiQ de base, le sel, le poivre et le vinaigre.
5. Pour réduire la soupe en purée, 40 sec/vitesse 6-10, en augmentant progressivement. Ajouter les petits pois pour la garniture et chauffer à nouveau 5 min/100 °C/ vitesse 1/marche à gauche.