



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.