



# SOUPE DE POMME ET DE CÉLERI (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

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



simplement

## Conseils

Croûtons en accompagnement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Oignon(s), coupées en deux

**300 g** Céleri-rave, grossièrement coupé

**80 g** Pomme(s),

**60 g** Beurre

**125 g**

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

Sel

Poivre noir, moulues

## PRÉPARATION

1. Ajouter les oignons, le céleri et la pomme dans le bol du mixeur, hacher 4 sec/vitesse 5 Et pousser vers le bas avec la spatule.
2. Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 10 min/120°C/phase 2.
3. Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, le sel et le poivre et faire cuire 14 min/90 °C/phase 2.
4. Ajouter la crème de base QimiQ, mixer 30 sec/vitesse 5-10 en augmentant progressivement, assaisonner et servir.