



# VELOUTÉ DE POIVRONS AU POULET (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

- Plein de saveur avec moins de graisse
- Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Possibilité de réchauffer sans problème



simplement

## Conseils

Affiner avec du romarin.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**300 g**

**40 g** Sauce de soja

**1 cs** Miel

**1** Limette(s),

**1 cc** Huile de sésame

## POUR LA SOUPE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Oignon(s), coupées en deux

**400 g** Poivron rouge, grossièrement coupé

**20 g** Gousse(s) d'ail

**60 g** Beurre

**125 g** Vin blanc

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

**20 g** Concentré de tomates

**1 cc** Paprika en poudre, doux

Sel

Poivre noir, moulues

## PRÉPARATION

1. Découpez le poulet en lanières et faites-le mariner avec le reste des ingrédients.
2. Pour la soupe : mettre les oignons, le poivron et l'ail dans le bol du mixeur, hacher 4 sec/vitesse 5 et faire glisser la spatule vers le bas.
3. Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 10 min/120°C/phase 2.
4. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Tomatenmark, Paprikapulver sowie Gewürze dazugeben. Huhn in den Varoma geben, auf den Mixtopf setzen und die 14 Min./Varoma/Stufe 1 mitdämpfen.
5. Déposer le Varoma.
6. QimiQ Sahne-Basis zur Suppe geben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürrieren. Abschmecken und mit dem Huhn servieren.