



RAGOÛT DE CHAMPIGNONS AVEC QUENELLES DE PAIN (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
-
- Une consistance crémeuse en un clin d'œil
- Pas de lien supplémentaire nécessaire



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES QUENELLES DE PAIN

100 g	Oignon(s)
80 g	Beurre
200 g	Lait
0.5 bouquet(s)	Persil, finement hachées
	Sel
	Noix de muscade, moulues
250 g	
4	Œuf(s)

POUR LE RAGOÛT DE CHAMPIGNONS

250 g	QimiQ Sauce Base
1	Gousse(s) d'ail
1	Oignon(s)
4 cs	Huile d'olive
125 g	Vin blanc
125 g	Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel
	Poivre noir, moulues
	Noix de muscade
300 g	Champignons
200 g	Pleurotes du panicaut
1 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. Pour les boulettes : couper l'oignon en deux, le mettre dans le bol du mixeur, l'émincer 3 sec. / vitesse 6 et le faire descendre avec la spatule.
2. Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 2 min/120 °C/phase 1.
3. Ajouter le lait et chauffer 1 min/60 °C/niveau 1. Ajouter le persil et assaisonner.
4. Verser le mélange sur le pain des quenelles, ajouter les œufs et bien mélanger. Laisser reposer 30 minutes et former des quenelles. Rincer le bol du mixeur.
5. Pour le ragoût : mettre l'ail et l'oignon dans le bol du mixeur, hacher 3 secondes/vitesse 5.
6. Ajouter l'huile d'olive et faire cuire à la vapeur pendant 4 minutes/120 °C.
7. Mouiller avec le vin blanc. Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et assaisonner.
8. Remplir le récipient Varoma avec les boulettes, le poser sur le dessus et faire cuire 25 min/Varoma/niveau

1.

9. Remplir le récipient Varoma avec les boulettes, le poser sur le dessus et faire cuire 25 min/Varoma/niveau 1.

10A la fin, ajouter la base de crème QimiQ et les champignons. Cuire pendant 1 minute/120 °C/niveau 1. Rectifier l'assaisonnement et servir.