



RAGOÛT DE CHOU-RAVE À LA CRÈME ET AUX POMMES DE TERRE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

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



Conseils

Affiner avec du cerfeuil.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES POMMES DE TERRE

600 g Pommes de terre,

60 g Huile d'olive

Sel

Branches de romarin

POUR LE RAGOÛT DE CHOUX-RAVES À LA CRÈME

250 g QimiQ Sauce Base

1 Gousse(s) d'ail

80 g Oignon(s), coupé en morceaux

60 g Beurre

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

500 g Chou(x)-rave(s),

200 g Petits pois

Sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mélangez bien les pommes de terre avec l'huile d'olive et les épices, placez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire 25 minutes dans un four préchauffé.
3. Ajouter l'ail et les oignons dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 5.
4. Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 2 min/120 °C.
5. Ajouter de l'eau et de la pâte d'épices ou du bouillon de légumes dans le bol du mixeur. Mettre les cubes de chou-rave dans le Varoma. Placer le Varoma sur le bol du mixeur et régler 12 min/arôme/ vitesse 1.
6. Mettre de côté l'arôme.
7. Ajouter la base de crème QimiQ, le chou-rave, les petits pois et les épices dans le bol du mixeur, terminer la cuisson pendant 2 minutes/120 °C/phase 1,5 et rectifier l'assaisonnement.
8. Servez avec les pommes de terre.