



VELOUTÉ DE BROCOLI

QimiQ AVANTAGES

- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SOUPE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

300 g Brocoli

1 branche(s) Menthe

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

POUR LA GARNITURE

100 g Brocoli, cuit, al dente

PRÉPARATION

1. Faire cuire le brocoli dans le bouillon de légumes.
2. Réduire en purée avec un bâton-mixeur et assaisonner de sel et de poivre.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et faire mousser encore une fois avec le bâton-mixeur.
4. Répartir la garniture sur 4 assiettes à soupe et y verser le velouté.