



SOUPE DE CREVETTES AU CURRY



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la coloration
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

125 g Poireau, coupé fin

1 cc Beurre

1 Pomme(s), coupé en petits dés

75 g Banane(s), coupés en petits dés

1 cs Curry en poudre

1 pointe(s) Curcuma, séché

750 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Jus d'un citron

40 ml Jus d'orange

POUR LA DÉCORATION

3 cs Poireau, coupé fin

50 g Crevettes, petites

PRÉPARATION

1. Faire revenir le poireau dans le beurre. Ajouter les dés de pommes et de bananes, le curry en poudre et le curcuma et faire revenir un court instant.
2. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition un court instant et réduire en purée avec un bâton-mixeur.
3. Assaisonner de sel, de poivre, de jus de citron et d'orange. Affiner avec le QimiQ Classic Nature réfrigéré.
4. Garnir avec le poireau et les crevettes.