



SOUPE DE BETTERAVES AVEC DES BOULETTES DE PÂTE DE WASABI



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SOUPE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 g Oignon(s), finement hachées

2 cc Huile d'olive

1.5 litre Bouillon de légumes

600 g Betterave(s) rouge(s), pelée

Vinaigre de vin rouge

Sel

Cumin

Poivre

2 pointe(s) Raifort

1 cc Sucre

POUR LA MOUSSE

2 Blanc(s) d'œuf

1 cc Wasabi

Sel

PRÉPARATION

1. Pour la soupe : faire frire l'oignon et les betteraves dans de l'huile puis arroser avec le bouillon.
2. Ajoutez le raifort, le vinaigre, l'assaisonnement et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendre et mélange doucement.
3. Incorporer QimiQ Classique et continuer à faire cuire jusqu'à la consistance désirée.
4. Pour les boulettes, montez les blancs. Ajoutez le wasabi, le sel et mélangez bien. Former des petites boulettes de pâte à l'aide d'une cuillère à café et les mettre dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire jusqu'à ce que la consistance soit légère et onctueuse.
5. Disposer les boulettes dans la soupe de betteraves et servir immédiatement.