



VELOUTÉ À LA COURGE



QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

125 g Poireau, coupé fin

0.5 Poivron rouge, coupé en dés

80 g Beurre

400 g Courge, pelée

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. Faire suer le poireau et le poivron dans le beurre. Ajouter la chair de courge et étuver brièvement.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes et laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 20 minutes.
3. Affiner de QimiQ froid, réduire en purée au mixeur-plongeur et rectifier l'assaisonnement.