



# SOUPE À LA CRÈME DE POTIRON AU THERMOMIX (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Pas besoin de liaison supplémentaire



15



simplement

## Conseils

Affiner avec de l'huile de pépins de courge.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s)
<b>0.5</b>	Poivron rouge
<b>80 g</b>	Beurre
<b>400 g</b>	Courge,
<b>125 g</b>	Vin blanc
<b>500 g</b>	Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée

## PRÉPARATION

1. Ajouter l'oignon et le poivron rouge dans le bol du mixeur et hacher 4 secondes/vitesse 5.
2. Ajouter le beurre et faire revenir 3 minutes/arôme/niveau 1.
3. Ajouter la courge et la broyer pendant 15 sec./vitesse 5. Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et cuire 12 min/100 °C/niveau 2.
4. Ajouter la crème de base QimiQ, assaisonner et réduire en purée en augmentant progressivement la vitesse pendant 30 secondes/vitesse 5-9.