



# 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

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Oignon(s)

**0.5** Poivron rouge

**80 g** Beurre

**400 g** Courge,

**125 g** Vin blanc

**500 g** 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.