



CHOU À LA CRÈME ET AU LARD

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g	Oignon(s), brunoise
2 g	Ail, finement hachées
50 g	Lard, brunoise
250 g	Chou frisé, coupé en dés
50 ml	Vin blanc
50 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée
	Cumin, moulu
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Faire saisir les oignons, l'ail et le lard. Ajouter le chou et faire revenir un court instant.
2. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et assaisonner. Faire cuire environ 10 minutes à couvert.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, rectifier l'assaisonnement et servir.