



SOUPE DE BETTERAVES ROUGES AVEC QUENELLES AU SÉRÉ ET RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SOUPE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

50 g Oignon(s), finement hachées

1 cc Huile d'olive

750 ml Bouillon de légumes

300 g Betterave(s) rouge(s), épluchées, coupées en dés

Vinaigre de vin rouge

Sel et poivre

Cumin

1 pointe(s) Raifort, râpée

0.5 cc Sucre

POUR LES QUENELLES

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

2 Jaune(s) d'œuf

40 g Raifort, râpée

100 g Farine, griffig

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Ajouter les betteraves, le vinaigre de vin et les épices, cuire jusqu'à tendreté et réduire en purée au mixeur-plongeur. Ajouter le sucre et le reste du bouillon de légumes.
3. Affiner de QimiQ Classic froid.
4. Pour les quenelles: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients. Former de petites quenelles dans la masse et les pocher dans l'eau frémissante.
5. Dresser les quenelles dans les bols de soupe et servir.