



# CRAWFISH BISQUE

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Réduit la formation de peau
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>470 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Coquilles d'écrevisse
<b>80 g</b>	Carottes, coupé en petits dés
<b>90 g</b>	Céleri en branches, coupé en petits dés
<b>80 g</b>	Fenouil, coupé en petits dés
<b>140 g</b>	Concentré de tomates
<b>110 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>300 ml</b>	Vin blanc sec
<b>100 ml</b>	Noilly Prat
<b>520 ml</b>	Bouillon de poisson
<b>7 g</b>	Ail, pressé
<b>3</b>	Branches de thym
<b>2</b>	Feuilles de laurier
<b>454 g</b>	Viande d'écrevisses

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language