



POTATO & LEEK SOUP WITH WHITE TRUFFLE FOAM

QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Se mélange durablement à l'huile
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g	QimiQ Base crème
100 g	Crème entière
30 g	
200 g	Mascarpone
2 g	Sel
1 g	Poivre blanc, fraîchement moulu
30 g	Jus d'un citron
680 g	QimiQ Sauce Base
325 g	Poireau, coupé fin
15 g	Huile d'olive
15 g	Ail, finement hachées
680 g	Fond de poulet
15 g	Vinaigre balsamique blanc
125 g	Vin blanc
550 g	Pommes de terre, pelée
5 g	Sel
1.5 g	Poivre noir
0.5 g	Noix de muscade
8 g	Ciboulette, coupé fin

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
6. content not maintained in this language