



VICTORINOX

SWISS ARMY FOR HER

Gingembre

muguet, pivoine

musc, bois de résineux

Soupe de carottes au gingembre légèrement épicée / Pousses de soja sautées au basilic ciselé

Pain rôti

Soupe de carottes au gingembre légèrement épicée, pousses de soja, basilic ciselé

- 5 g d'huile de colza
- 10 g d'oignon haché
- 10 g de poireau, finement haché
- 35 g de pommes de terre, pelées et coupées en petits morceaux
- 100 g de carottes, pelées et coupées en petits morceaux
- 50 g de jus d'orange
- 5 g de gingembre
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème
- sel et poivre
- 5 g d'huile de colza
- 30 g de pousses de soja
- 2 g de basilic, finement ciselé
- 2 g de piment rouge frais, finement haché
- sel et poivre



Cuisson

Réchauffez l'huile de colza dans une casserole. Ajoutez l'oignon et faites revenir pendant quelques minutes. Puis ajoutez le reste de légumes et faites sauter le tout. Déglacez avec le jus d'orange et le bouillon de légumes, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Salez et poivrez la soupe à votre goût et mixez à l'aide d'un robot mixeur.

Ajoutez la crème, goûtez et assaisonnez à nouveau si besoin.

Versez l'huile de colza dans une poêle en Téflon et faites dorer les pousses de soja, le basilic ciselé et le piment rouge. Salez et poivrez à votre goût.





VICTORINOX

Pain rôti

- 20 g de levure
- 75 g de farine blanche (1)
- 175 g de farine blanche
- 10 g de sel
- 1 dl d'eau

Préparation

Mélangez la levure avec un peu d'eau.

Faites griller la farine blanche (1) à feu vif dans une poêle en Téflon jusqu'à ce qu'elle dore, et laissez refroidir. Préchauffez le four à 210°C.

Cuisson

Ajoutez la levure, toute la farine, le sel et le poivre dans un mixeur et pétrissez quelques minutes.

Couvrez la pâte et laissez reposer environ 1 heure. Puis retirez la pâte, façonnez-la pour obtenir la forme désirée et placez-la sur du papier sulfurisé, sur une plaque de cuisson. Enfourez dans le four préchauffé et commencez la cuisson à 210°C pendant 5 minutes.

Puis réduisez la température du four à 180°C et laissez cuire environ 40 minutes jusqu'à ce que le pain soit prêt.

