

## Soupes PONT DES ARTS

\*\*\*\*\*

Velouté du Soleil et Quinoa, Graines de Tournesol 15 g, Menthe Fraîche 5gr

### Préparation :

- ✓ Verser deux bouteilles de soupe dans la cuve
- ✓ La placer et faire chauffer la soupe au bain marie.
- ✓ A l'aide d'une louche de 100ml, verser 3 louches dans la mini cocotte.
- ▲ ATTENTION DE NE PAS MELANGER LA SOUPE DE LA VEILLE + CELLE DU LENDEMAIN
- ✓ Mise en place en amont à conserver dans une boîte en plastique fermée hermétiquement : Griller les graines de tournesol à la plancha ou à la poêle. DLUO (DATE LIMITE UTILISATION OPTIMALE) : 5 JOURS ET BIEN LES GOUTER TOUS LES JOURS. ELLES DOIVENT RESTER CROUSTILLANTES ET CONSERVÉES A L' ABRI DE L'HUMIDITÉ
- ✓ Effeuillez la menthe.
- ✓ A l'aide d'une paire de ciseaux ou un couteau, ciseler la menthe au moment de l'envoi.
- ▲ Attention: Menthe à faire quotidiennement car elle noircit.

### Dressage:

- ✓ Dresser la soupe, parsemer de graines de tournesol (= 2 cuillères à soupe) et de menthe (= 5 feuilles)



.....