



SOUFFLÉ AUX SALSIFIS ET AU POISSON



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson
- Réduit la séparation de liquides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1 kg	Salsifis, épluchées, coupées en dés
120 g	Beurre
250 ml	Vin blanc
500 ml	Eau
	Sel
20 ml	Jus d'un citron
4	Œuf(s)
30 g	Fécule de maïs
3 cl	Pernod [Anislikör]
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
30 g	Fines herbes, frais
80 g	Poivron rouge, coupé en dés
40 g	, finement hachées
240 g	, coupé en dés
120 g	Zanderfilet, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Faire revenir les salsifis dans le beurre.
2. Déglacer au vin blanc et mouiller avec de l'eau. Assaisonner, ajouter le jus de citron et bien faire cuire jusqu'à absorption totale.
3. Réduire les salsifis cuits en purée et laisser refroidir.
4. Mettre 800 g de purée de salsifis, le QimiQ Classic, les œufs, la féculé de maïs, le pernod, les épices et les herbes dans un mixer et réduire finement en purée.
5. Mélanger les poivrons, les olives et les dés de poisson avec la masse.
6. Répartir la masse de soufflé dans un moule à muffins et faire cuire au four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) pendant environ 30 minutes.