



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 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Salsifis, épluchées, coupées en dés

60 g Beurre

125 ml Vin blanc

250 ml Eau

Sel

Jus d'un citron, von 1 Zitrone

2 Œuf(s)

15 g Fécule de maïs

2 cl Pernod [Anislikör]

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

15 g Fines herbes, frais

40 g Poivron rouge, coupé en dés

20 g , finement hachées

120 g , coupé en dés

60 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. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).
5. Mettre 400 g de purée de salsifis, le QimiQ Classic, les œufs, la fécule de maïs, le pernod, les épices et les herbes dans un mixer et réduire finement en purée.
6. Mélanger les poivrons, les olives et les dés de poisson avec la masse.
7. Répartir la masse de soufflé dans un moule à muffins et faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.
8. Servir avec des salsifis et des quartiers d'orange.