



SOUFFLÉ AUX ASPERGES



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE SOUFFLÉ

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Asperges blanches, pelée
30 g	Pommes de terre, pelée
80 g	Oignon(s), coupés en petits dés
40 g	Beurre
10 g	Sucre cristallisé
80 ml	Vin blanc
125 ml	Bouillon de légumes
3 g	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
2	Jaune(s) d'œuf
60 g	Fromage frais
80 g	Miettes de pain blanc
0.5	Orange(s), jus et zeste finement râpé
2	Blanc(s) d'œuf

POUR LA VINAIGRETTE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 ml	Huile d'olive
120 g	Crème fraîche
100 ml	Jus d'orange
	Zeste d'orange, d'une orange
1	Orange(s), coupé en dés
50 ml	Vinaigre balsamique, pur
20 g	Coriandre, coupé

POUR LA DÉCORATION

	Poivron(s), coupé en dés
	Ciboulette
	Cresson

PRÉPARATION

1. Pour le soufflé, faire revenir les asperges, les pommes de terre et les oignons dans le beurre.
2. Ajouter le sucre cristallisé, déglacer au vin blanc et mouiller avec le bouillon. Assaisonner et laisser mijoter à couvert jusqu'à absorption totale du liquide.
3. Mixer finement les légumes braisés et les passer par une passoire.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la masse d'asperges, les jaunes d'œufs, le fromage frais, les miettes de pain blanc, le jus d'orange et le zeste d'orange et bien mélanger.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer à la masse.
6. Répartir la masse dans des formes et faire cuire au bain-marie au four préchauffé (chaleur tournante) pendant 15 à 20 minutes.

7. Pour le dressing, fouetter le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y verser lentement l'huile d'olive en remuant jusqu'à ce que la masse émulsionne.
8. Ajouter les autres ingrédients et assaisonner.
9. Garnir avec des dés de poivrons, du cresson et de la ciboulette et servir avec le soufflé aux asperges.