



SOUFFLÉ AUX ASPERGES



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

POUR LE SOUFFLÉ

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Asperges blanches, cuit

3 Œuf(s)

60 g Fromage frais

60 g Beurre, fondu

50 g Miettes de pain blanc

80 g Farine

0.5 paquet Levure chimique

3 g Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

POUR LA VINAIGRETTE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Huile d'olive

60 g Crème fraîche

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

3 cs Vinaigre balsamique, pur

Coriandre, frais

POUR LA DÉCORATION

Poivron(s), coupé en dés

Ciboulette

Cresson

PRÉPARATION

1. Pour le soufflé, battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer les asperges, le fromage frais, les œufs et le beurre fondu.
2. Bien mélanger la chapelure, la farine et la poudre à lever et incorporer ce mélange à la masse précédente. Saler et poivrer.
3. Verser le tout dans des petits moules et cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 180 °C (air pulsé), au bain-marie.
4. Pour la vinaigrette, battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile d'olive afin de réaliser une émulsion homogène.
5. Incorporer les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
6. Garnir de cubes de poivron, de cresson et de ciboulette et servir avec le soufflé aux asperges.