



# PASTINAKENSOUFFLÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Aufläufe bleiben länger saftig



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**150 g**

**160 g** Oignon(s), finement hachées

**10 g** Ail

**600 g** Panais, frais, pelée

**100 g** Sweet Grass Käse

**160 g** Beurre

**60 g**

**20 ml** Vinaigre balsamique blanc

**100 ml**

**100 g** Jaune(s) d'œuf

**180 g** Blanc(s) d'œuf

**100 g** Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Pastinaken und Zwiebeln in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis und Geflügelfond dazugeben und weich kochen. Einreduzieren lassen und alles pürieren.
3. Knoblauch, Eigelb, Ei, Käse, Balsamico und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. In bebutterte und mit Brösel bestaubte Formen füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.