



# SOUFFLÉ AU FROMAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LE SOUFFLÉ AU FROMAGE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**340 g** Fromage frais

**125 ml** Crème fouettée 36 % grasse

**40 g** Féculé de maïs

**40 g** Beurre

**6** Jaune(s) d'œuf

**70 g** Miettes de pain blanc

**6** Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

### POUR LE DIP AUX CAROTTES

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**300 g** Fromage frais

**150 g** Carotte(s), râpée

**1** Orange(s), jus et zeste finement râpé

Sel

Sucre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (air pulsé).
2. Pour le soufflé au fromage: porter brièvement la base-crème QimiQ à ébullition avec le fromage frais, la crème, l'amidon de maïs et le beurre, pour permettre à l'amidon de gonfler.
3. Laisser refroidir un peu la masse avant d'incorporer le jaune d'œuf et les miettes de pain blanc.
4. Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel et l'incorporer délicatement.
5. Verser le mélange dans des moules beurrés et cuire 25 minutes au four préchauffé, au bain-marie.
6. Pour le dip aux carottes: battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.