



SOUFFLÉ AU FROMAGE FRAIS ET POIRES GRATINÉES AU PORTO



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Stable à la cuisson



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE SOUFFLÉ

200 g	QimiQ Base crème
340 g	Fromage frais
20 ml	Jus d'orange
4 g	Zeste d'orange
90 ml	Crème fouettée 36 % graisse
40 g	Fécule de maïs
40 g	Beurre
6	Jaune(s) d'œuf
4 cl	Noilly Prat
40 g	Miettes de pain blanc
6	Blanc(s) d'œuf
	Sel

POUR LES POIRES AU PORTO

5	Poire(s), pelée
250 ml	Vin rouge
250 ml	Porto
	Bâton(s) de cannelle
	Clous de girofle
	Graines de piment
	Anis étoilé
pincée	Sel

POUR LA MASSE DE GRATIN

325 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
75 g	Fromage frais
100 g	Fromage bleu
60 g	Miettes de pain blanc
60 g	Noix, haché
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Pour le soufflé, porter le QimiQ Classic avec le fromage frais, le jus d'orange, le zeste d'orange, la crème, la fécule de maïs et le beurre un court instant à ébullition pour que la fécule puisse gonfler.
2. Laisser refroidir la masse. Y mélanger le jaune d'œuf, le Noilly Prat et les miettes de pain blanc.
3. Battre les blancs d'œuf avec le sel en neige et incorporer à la masse.
4. Remplir la masse dans de formes engraisées et laisser pocher au bain-marie à 120° C (chaleur tournante) environ 25 minutes.
5. Pour les poires au porto, faire caraméliser le sucre. Ajouter le vin, le porto et les épices, réduire de moitié et y faire cuire les poires al dente. Laisser refroidir.
6. Pour la masse de gratin, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

7. Répartir la masse sur les moitiés de poire et faire gratiner.
8. Servir avec le soufflé au fromage frais.