



SOUFFLÉ AUX SALSIFIS ET AU POISSON



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson
- Réduit la séparation de liquides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 kg Salsifis, épluchées, coupées en dés

120 g Beurre

250 ml Vin blanc

500 ml Eau

Sel

20 ml Jus d'un citron

4 Œuf(s)

30 g Fécule de maïs

3 cl Pernod [anissette]

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

30 g Fines herbes, frais

80 g Poivron rouge, coupé en dés

40 g Olives noires, finement hachées

240 g Filet de saumon, coupé en dés

120 g Filet de sandre, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Faire revenir les salsifis dans le beurre.
2. Déglacer au vin blanc et mouiller avec de l'eau. Assaisonner, ajouter le jus de citron et bien faire cuire jusqu'à absorption totale.
3. Réduire les salsifis cuits en purée et laisser refroidir.
4. Mettre 800 g de purée de salsifis, le QimiQ Classic, les œufs, la fécule de maïs, le pernod, les épices et les herbes dans un mixer et réduire finement en purée.
5. Mélanger les poivrons, les olives et les dés de poisson avec la masse.
6. Répartir la masse de soufflé dans un moule à muffins et faire cuire au four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) pendant environ 30 minutes.