



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 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Salsifis, épluchées, coupées en dés
60 g	Beurre
125 ml	Vin blanc
250 ml	Eau
	Sel
	Jus d'un citron, von 1 Zitrone
2	Œuf(s)
15 g	Fécule de maïs
2 cl	Pernod [anissette]
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
15 g	Fines herbes, frais
40 g	Poivron rouge, coupé en dés
20 g	Olives noires, finement hachées
120 g	Filet de saumon, coupé en dés
60 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. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).
5. Mettre 400 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.
6. Mélanger les poivrons, les olives et les dés de poisson avec la masse.
7. Répartir la masse de soufflé dans un moule à muffins et faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.
8. Servir avec des salsifis et des quartiers d'orange.