



# SOUFFLÉ AUX ASPERGES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LE SOUFFLÉ

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Asperges blanches, pelée
<b>30 g</b>	Pommes de terre, pelée
<b>80 g</b>	Oignon(s), coupés en petits dés
<b>40 g</b>	Beurre
<b>10 g</b>	Sucre cristallisé
<b>80 ml</b>	Vin blanc
<b>125 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>3 g</b>	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>2</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>60 g</b>	Fromage frais
<b>80 g</b>	Miettes de pain blanc
<b>0.5</b>	Orange(s), jus et zeste finement râpé
<b>2</b>	Blanc(s) d'œuf

### POUR LA VINAIGRETTE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>50 ml</b>	Huile d'olive
<b>120 g</b>	Crème fraîche
<b>100 ml</b>	Jus d'orange
	Zeste d'orange, d'une orange
<b>1</b>	Orange(s), coupé en dés
<b>50 ml</b>	Vinaigre balsamique, pur
<b>20 g</b>	Coriandre, coupé

### POUR LA DÉCORATION

	Poivron(s), coupé en dés
	Ciboulette
	Cresson

## PRÉPARATION

1. Pour le soufflé, faire revenir les asperges, les pommes de terre et les oignons dans le beurre.
2. Ajouter le sucre cristallisé, déglacer au vin blanc et mouiller avec le bouillon. Assaisonner et laisser mijoter à couvert jusqu'à absorption totale du liquide.
3. Mixer finement les légumes braisés et les passer par une passoire.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la masse d'asperges, les jaunes d'œufs, le fromage frais, les miettes de pain blanc, le jus d'orange et le zeste d'orange et bien mélanger.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer à la masse.
6. Répartir la masse dans des formes et faire cuire au bain-marie au four préchauffé (chaleur tournante) pendant 15 à 20 minutes.

7. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y verser lentement l'huile d'olive en remuant jusqu'à ce que la masse émulsionne.
8. Ajouter les autres ingrédients et assaisonner.
9. Garnir avec des dés de poivrons, du cresson et de la ciboulette et servir avec le soufflé aux asperges.