



PAIN BLANC SOUFFLÉ À LA CRÈME DE FROMAGE DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g	QimiQ Sauce Base
300 g	Oignon(s), coupé fin
40 g	Ail, finement hachées
200 g	Beurre
400 g	Épinards en branches, blanchie
10	Jaune(s) d'œuf
125 g	Noix, haché
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
750 g	Pain blanc, sans croûtes
10	Blanc(s) d'œuf
300 g	Fromage frais de brebis

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter les feuilles d'épinards et les faire frire brièvement. Ajouter les noix et les cubes de pain et assaisonner au goût. Laisser refroidir.
2. Mélanger QimiQ sauce et les jaunes d'œufs ensemble et assaisonner au goût. Ajouter au mélange d'épinards et bien mélanger.
3. Montez les blancs en neige et incorporer les au mélange QimiQ.
4. Verser le mélange dans les moules graissés et garnir de morceaux de fromage à la crème
5. Cuire dans un four préchauffé à 190 ° C pendant environ 15 minutes.