



SOUFFLÉ AUX ASPERGES



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

POUR LE SOUFFLÉ

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| 250 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 250 g | Asperges blanches, cuit |
| 3 | Œuf(s) |
| 60 g | Fromage frais |
| 60 g | Beurre, fondu |
| 50 g | Miettes de pain blanc |
| 80 g | Farine |
| 0.5 paquet | Levure chimique |
| 3 g | Sel |
| | Poivre noir, fraîchement moulu |

POUR LA VINAIGRETTE

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| 125 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 2 cs | Huile d'olive |
| 60 g | Crème fraîche |
| 1 | Orange(s), jus et zeste finement râpé |
| 3 cs | Vinaigre balsamique, pur |
| | Coriandre, frais |

POUR LA DÉCORATION

| | |
|--|--------------------------|
| | Poivron(s), coupé en dés |
| | Ciboulette |
| | Cresson |

PRÉPARATION

1. Pour le soufflé, battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer les asperges, le fromage frais, les œufs et le beurre fondu.
2. Bien mélanger la chapelure, la farine et la poudre à lever et incorporer ce mélange à la masse précédente. Saler et poivrer.
3. Verser le tout dans des petits moules et cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 180 °C (air pulsé), au bain-marie.
4. Pour la vinaigrette, battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile d'olive afin de réaliser une émulsion homogène.
5. Incorporer les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
6. Garnir de cubes de poivron, de cresson et de ciboulette et servir avec le soufflé aux asperges.