



PASTINAKENSOUFFLÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

160 g Oignon(s), finement hachées

10 g Ail

600 g Panais, frais, pelée

100 g Sweet Grass Käse

160 g Beurre

60 g Farine tout usage

20 ml Vinaigre balsamique blanc

100 ml Fond de volaille

100 g Jaune(s) d'œuf

180 g Blanc(s) d'œuf

100 g Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Pastinaken und Zwiebeln in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis und Geflügelfond dazugeben und weich kochen. Einreduzieren lassen und alles pürieren.
3. Knoblauch, Eigelb, Ei, Käse, Balsamico und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. In bebutterte und mit Brösel bestaubte Formen füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.