



SOUFFLÉ AU FROMAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE SOUFFLÉ AU FROMAGE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

340 g Fromage frais

125 ml Crème fouettée 36 % grasse

40 g Féculé de maïs

40 g Beurre

6 Jaune(s) d'œuf

70 g Miettes de pain blanc

6 Blanc(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

POUR LE DIP AUX CAROTTES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Fromage frais

150 g Carotte(s), râpée

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

Sel

Sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (air pulsé).
2. Pour le soufflé au fromage: porter brièvement la base-crème QimiQ à ébullition avec le fromage frais, la crème, l'amidon de maïs et le beurre, pour permettre à l'amidon de gonfler.
3. Laisser refroidir un peu la masse avant d'incorporer le jaune d'œuf et les miettes de pain blanc.
4. Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel et l'incorporer délicatement.
5. Verser le mélange dans des moules beurrés et cuire 25 minutes au four préchauffé, au bain-marie.
6. Pour le dip aux carottes: battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.