



# ÜBERBACKENES FETAKÄSESOUFFLÉ MIT TOMATEN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Bonne stabilité
- Peut être réchauffé sans problème
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Les gratins sont légèrement liés



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>400 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>30 g</b>	Beurre, réfrigéré
<b>35 g</b>	Farine
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>160 g</b>	Feta, finement râpé
<b>30 g</b>	Parmesan, finement râpé
<b>10 g</b>	Ciboulette, finement hachées
<b>2 g</b>	Ail, finement hachées
<b>4</b>	Blanc(s) d'œuf
	Sel
	Poivre
	Parmesan, finement râpé
<b>300 g</b>	Tomate(s), coupé en petits dés
	Estragon

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 100° C Heißluft vorheizen.
2. Butter, Mehl und QimiQ Classic in einem Topf verrühren, danach auf ca. 90° C erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Eidotter rasch einrühren.
3. Feta, Parmesan, Schnittlauch und Knoblauch einrühren.
4. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen, abschmecken und in kleine gefettete Formen (80-100 ml Volumen) abfüllen.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 40 Minuten backen (ohne Farbe).
6. Kurz überkühlen lassen, aus den Formen stürzen und auf einen tiefen Teller platzieren. Mit QimiQ Saucenbasis übergießen und mit etwas Parmesan bestreuen.
7. Im Convotherm bei 180° C Heißluft ca. 5 Minuten überbacken und mit geschmolzenen Tomaten und frischem Estragon servieren.