



# SOUFFLÉ AU BROCOLI À LA SAUCE TOMATE



## QimiQ AVANTAGES

- Réussite assurée
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS SOUFFLÉ

**750 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1000 g** Brocoli

**5** Œuf(s)

**25 g** Fécule de maïs

Noix de muscade, râpée

Sel et poivre

Chapelure, pour le plat

Beurre, pour le plat

### POUR LA SAUCE

**1000 g** Purée de tomates

**80 g** Échalote(s), finement hachées

**60 ml** Huile végétale

Ail, finement hachées

**2 cc** Sucre

**2 cc** Vinaigre balsamique

Sel et poivre

Basilic

## PRÉPARATION

1. Faire cuire le brocoli dans l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, refroidir à l'eau froide et bien égoutter.
2. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
3. Pour le soufflé: Mélanger le QimiQ Classic, le brocoli, les œufs, la fécule de maïs, la noix de muscade, le sel et le poivre et réduire en purée avec un bâton mixeur.
4. Beurrer dix ramequins ou tasses à café et saupoudrer de chapelure. Remplir avec la masse de brocoli et faire cuire au bain-marie au four préchauffé pendant environ 25 minutes.
5. Pour la sauce: Faire dorer les échalotes dans l'huile. Ajouter l'ail, le sucre et le vinaigre balsamique et étuver pendant 2 minutes.
6. Ajouter la purée de tomates et le basilic, assaisonner de sel et de poivre et laisser mijoter pendant 10 minutes. Mixer la sauce avec un bâton mixeur.
7. Servir les soufflés de brocoli avec la sauce tomate, garnis de feuilles de basilic.