

# SOUFFLE AL SALMONE AFFUMICATO



---

**Preparazione :** 25 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 150 g salmone affumicato - 3 tuorli - 150 ml latte - 1 c.s 1/2 Vodka - 3 pizzichi di noce moscata - 2 c.s farina - 40 g crema di riso - 5 albumi - 1 c.c 1/2 ketchup - 1 pizzichi di peperoncino - Sale e pepe - 2 noci di burro

---

1. Nella mini bacinella, mettere il salmone affumicato tagliato a pezzi. Dare 2 impulsi e avviare per 1 minuto. Mettere da parte.
2. Mescolare la crema di riso e il latte in un pentolino su fuoco lento.
3. Fuori dal fuoco, incorporare il salmone nel pentolino e mescolare bene.
4. Incorporare al purè di salmone i tuorli, il ketchup, la vodka, il peperoncino, il pepe e la noce moscata.
5. Mescolare bene.
6. Preriscaldare il forno a 150 °C (termostato 5).
7. Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve per 5 minuti ricordandosi di togliere il pressino o il coperchio.
8. Imburrare e infarinare degli stampini.
9. Incorporare gli albumi alla preparazione con la spatola. Suddividere la preparazione riempiendo gli stampini fino a 3/4. Infilare la lama di un coltello tra la parete dello stampo e il soufflé.

10. Mettere in forno il tempo indicato sopra e servire subito.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■