

**QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS****500 g****100 g** Oignon(s), finement hachées**60 g** Beurre**250 ml** Vin blanc**40 ml** Vinaigre balsamique, blanc**1 Liter** Bouillon de légumes**150 g** Coings, frais, pelée**150 g** Panais, frais, pelée**100 g** Pommes, coupé en dés**2 g** Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

**250 g****120 g** Jaune(s) d'œuf**20 g** Huile d'olive**2 g** Sel

Noix de muscade, moulues

**250 g****100 g** Pommes, pelée**20 g** Beurre**80 g** Oignon(s), finement hachées**150 g**, coupé en petits dés**10 g** Huile d'olive**50 g** Persil, frais**20 g** Marjolaine, frais**125 g** Ricotta mind. 45 % Fett

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**PRÉPARATION**

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this

language

9. content not maintained in this

language

10.content not maintained in this

language

11.content not maintained in this

language

12.content not maintained in this

language

13.content not maintained in this

language