



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

190 g	QimiQ Base crème
150 g	Mascarpone
10 g	Jus d'un citron
60 g	Raifort, râpée
100 ml	Crème fouettée 36 % graisse
3 g	Sel
1 g	Poivre blanc
500 g	
400 g	
25 ml	Huile d'olive
5 g	Kümmel, gemahlen
7 g	Sel
5 g	Poivre noir
175 g	Oignon(s), coupé en petits dés
100 g	Stangensellerie, coupé en petits dés
15 g	Ail, finement hachées
35 g	Hühnerfondkonzentrat_Concentré de fond de poulet
500 ml	Eau
250 g	Pommes, acidulées, pelée
25 ml	Vinaigre de pomme
5 g	Ciboulette, coupé fin

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