



GEFÜLLTE MARTINIGANS



QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Œuf(s)

200 g Maroni, gegart

300 g Brioche, coupé en dés

200 g Pommes, coupé en petits dés

100 g Gänseleber

Sel et poivre

Marjolaine

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel sowie Gänseleber beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Größe 2-3 Stunden im Backofen braten.