



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4** Filets de blanc de poulet à 125 g  
Sel et poivre

**200 g** Tomates cerises  
Huile végétale, pour cuisson

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**300 g** Pommes de terre, pelées et cuites, coupé en dés  
**50 g** Oignon(s), coupé en petits dés  
**20 g** Ciboulette, coupé  
**15 ml** Vinaigre balsamique, blanc  
**15 ml** Huile d'olive  
Sel et poivre  
Noix de muscade, râpée  
Cumin, moulues

**250 g** QimiQ Sauce Base  
**200 g** Brocoli, coupé fin  
**100 g** Oignon(s), coupé en petits dés  
**20 g** Beurre  
**250 ml** Bouillon de légumes  
Sel et poivre

## 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