



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Sauce Base

4 Steaks de veau à 150 g

Sel et poivre

2 cs Huile d'olive

100 ml Bouillon de légumes

50 ml Madère

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Beurre

1 Jaune(s) d'œuf

50 g Fines herbes, finement hachées

1 cs Moutarde, forte

80 g Chapelure, selon le besoin

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
6. content not maintained in this language