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