



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4** Filets de blanc de poulet à 125 g

**65 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Filet de blanc de poulet, haché

**1** Blanc(s) d'œuf

**20 g** Pousses de soja ou de bambou

**10 g** Roquette, grossièrement haché

**15 g** Poivron rouge, coupé en dés

**20 ml** Xérès sec

Sel et poivre

**10 ml** Huile d'olive

**250 g** QimiQ Sauce Base

**200 ml** Bouillon de légumes

**10 ml** Xérès sec

Sel et poivre

Worcestershire sauce

**100 g** Estragon, finement hachées

## 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