



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
400 g	Filet de saumon sauvage, coupé en dés
40 ml	Noilly Prat
	Sel et poivre
1 kg	QimiQ Sauce Base
200 g	Oignon(s), coupé fin
200 g	Céleri-rave, coupé en dés
200 g	Poireau, coupé fin
80 g	Beurre
750 ml	Vin blanc Riesling
600 ml	Fond de poisson
	Sel et poivre
	Aneth, frais

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