



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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g Filet de saumon sauvage, coupé en dés
20 ml Noilly Prat
Sel et poivre

500 g QimiQ Sauce Base
100 g Oignon(s), brunoise
100 g Céleri-rave, coupé en dés
100 g Poireau, brunoise
40 g Beurre
400 ml Vin blanc Riesling
300 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