



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- N'épaissit pas



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Viande d'oie, cuit
<b>100 g</b>	Légumes-racines, brunoise
<b>30 g</b>	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
<b>3 g</b>	Ail, finement hachées
<b>3 g</b>	Coriandre, finement hachées
<b>1 g</b>	Thym, finement hachées
	Persil, finement hachées
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>500 g</b>	Pommes de terre, pelées et cuites, pressé
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Farine, griffig
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>800 g</b>	Chou rouge, julienne
<b>500 ml</b>	Jus d'orange
<b>400 ml</b>	Vin rouge
<b>30 g</b>	Gingembre frais, coupé fin
<b>100 g</b>	Confiture d'airelles
<b>0.5 g</b>	Cannelle
<b>1 g</b>	Cumin, moulues
<b>20 g</b>	Sucre
	Sel et poivre
<b>20 ml</b>	Huile végétale
<b>100 g</b>	Oignon(s), haché

## 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