



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>70 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>3 cs</b>	Lait
<b>250 ml</b>	Eau
<b>2 cs</b>	Huile de colza
<b>30 g</b>	Sucre
<b>1 cc</b>	Sel
<b>500 g</b>	Farine, sans levure
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>180 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Tomate(s), coupé en dés
<b>100 g</b>	Avocat(s), coupé en dés
<b>40 g</b>	Olives noires, haché
<b>10 g</b>	Persil, haché
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>0.5</b>	Citron(s), le jus
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

### 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