



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Les gratins sont légèrement liés
- Réduit la coloration
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

300 g QimiQ Sauce Base

30 ml Huile d'olive

30 g Ail, haché

30 g Poivron rouge, brunoise

100 g Poireau, blanchie

1 Fond de tarte précuit Ø 9 cm

110 g La Bonne Vie fromage de chèvre Pyramide

200 Œuf(s)

Sel et poivre

1 g Noix de muscade, fraîchement moulu

2 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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language