



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Œuf(s)

150 g Épinards

Sel

Noix de muscade, râpée

500 g Farine, griffig

250 g QimiQ Sauce Base

1 Oignon(s), coupé fin

Beurre, pour cuisson

150 ml Bouillon de légumes

100 g Fromage bleu, coupé en petits dés

0.5 Pomme(s), râpée

Sel et poivre

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