TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE

QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

320 g	Fleckerl [pâte carrée]
2 cs	Huile de tournesol
1 pièce(s)	Oignon(s), finement hachées
20 g	Beurre
250 g	Viande fumée, coupé en petits dés
1	Poireau, coupé en lamelles
	Sel et poivre
	Marjolaine
500 g	QimiQ Sauce Base
4 pièce(s)	Œuf(s)
150 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
	Sel
	Noix de muscade
	Beurre, pour le plat
1 cs	Ciboulette, coupé fin

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