



AUBERGINE AND SAUSAGE CASSEROLE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

480 g	QimiQ Sauce Base
560 g	Aubergine, pelée
240 g	Aidells Portobello Mushroom Sausage, coupé en tranches
20 g	Ail, haché
120 g	Petits oignons, coupé en dés
240 g	Œuf(s) complet(s)
8 g	Sel
4 g	Poivre noir, fraîchement moulu
360 g	Fromage Fontina, râpée
160 g	Chapelure, moulues
120 g	Parmesan, râpée
80 g	Tomate(s), coupé en dés

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