



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**500 g** Filet de blanc de poulet, coupé en lamelles

**30 ml** Sauce de soja

**2 cs** Féculé de maïs

**1 cc** Curry en poudre

Sel

Poivre blanc

**3 cs** Huile de cacahuète

**125** QimiQ Sauce Base

**2 cs** Huile de tournesol

**1** Oignon(s), coupé en julienne

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**150 g** Poireau, coupé fin

**100 g** Carotte(s), coupé en tranches

**150 g** Épinards en branches, coupé en lamelles

**50 ml** Vin blanc sec

**350 ml** Bouillon de légumes

**1 cs** Féculé de maïs

**40 ml** Sauce de soja

Sel

Poivre blanc

## 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