



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème
- Réduit la coloration
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g** Spaghetti

**1 cs** Huile d'olive

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

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

**1** Oignon(s), finement hachées

**50 g** Beurre

**1** Piment(s), finement hachées

**3 cs** Concentré de tomates

**250 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Basilic

Origan

**3 cs** Vodka

**2 cs** Cognac, réfrigéré

## PRÉPARATION

1. Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée additionnée d'un peu d'huile d'olive.
2. Pour la sauce, faire suer l'ail et les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajouter les petits piments et la purée de tomate. Mouiller avec le bouillon, assaisonner et porter à ébullition.
4. Affiner de QimiQ Classic.
5. Ajouter un trait de vodka et de cognac à la sauce et la servir avec les spaghettis.