



FRIED MAC N CHEESE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à la cuisson
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- No content maintained
- Stable à la cuisson
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g	QimiQ Sauce Base
100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Pistol Point Cheddar, râpée
120 g	Crème fleurette, 20% de matière grasse
90 g	Œuf(s) complet(s)
g	Sel, selon le goût
g	Poivre noir, fraîchement moulu
340 g	Macaroni, cuit al dente
200 g	Farine tout usage
10 g	Sel
4 g	Poivre blanc, fraîchement moulu
120 g	Œuf(s), fouetté
20 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Chapelure
200 g	Concentré de tomates
50 g	Ketchup
100 g	Mayonnaise, 40% de matières grasses
50 g	QimiQ Base crème
100 g	Miel
25 g	Sauce de soja

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