



LOBSTER ORZO TRUFFLED MAC N CHEESE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

550 g	Courge musquée
	Beurre, fondu
	Noix de muscade
	Poivre de Cayenne
	Sel
	Huile d'olive
200 g	QimiQ Sauce Base
40 g	Huile d'olive
140 g	Viande d'homard, cuit
220	Orzo
100 g	Fond de poulet
8 g	Ail, haché
100 g	Cello Pecorino Romano, râpé
100 g	Brie, 70 % de matière grasse, sans croûtes
10 g	Basilic, coupé en julienne
5 g	Sabatino Huile de truffe blanche
	Sel et poivre, selon le goût
20 g	Épinards, frais

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
8. content not maintained in this language