



# CHICKEN SAUSAGE, BROCCOLINI AND WILD RICE CASSEROLE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Réduit la coloration
- No content maintained



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>100 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>5 g</b>	Persil, haché
<b>2 g</b>	Thym, haché
<b>2 g</b>	Origan, haché
<b>5 g</b>	Basilic, haché
<b>4 g</b>	Ail en poudre
<b>2 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>30 g</b>	Parmesan, râpée
<b>30 g</b>	Chapelure
<b>225 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>60 g</b>	Beurre
<b>100 g</b>	, grossièrement coupé
<b>120 g</b>	Petits oignons, coupé en dés
<b>90 g</b>	Céleri en branches, brunoise
<b>90 g</b>	Carotte(s), brunoise
<b>120 g</b>	Champignons, coupé en tranches
<b>100 g</b>	Vin blanc sec
<b>20 g</b>	Worcestershire sauce
<b>100 g</b>	Crème fleurette, 20% de matière grasse
<b>125 g</b>	Pecorino Toscano, râpée
	Sel, selon le goût
<b>285 g</b>	Brocolini, blanchie
<b>200 g</b>	Riz sauvage, cuit

## 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