



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Lard maigre fumé, coupé fin
1	Œuf(s)
150 g	Pommes de terre,
1 cs	Gousse(s) d'ail, finement hachées
2 cs	Persil, finement hachées
200 g	Farine, griffig
1 paquet	Levure chimique
	Sel et poivre
10 tranches	Fromage Emmental, 45 % de matières grasses
	Huile végétale, pour frire
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Demi-crème acidulée
2 cs	Fines herbes, finement hachées
1 cs	Moutarde de Dijon
	Sel et poivre

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