



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
1	Oignon(s), coupé en petits dés
1 cs	Beurre
375 ml	Bouillon de bœuf
	Sel et poivre
	Noix de muscade
1 cc	Jus d'un citron
2 cs	Fines herbes, finement hachées
700 g	Filet de porc entier
	Sel et poivre
1 cs	Huile végétale
90 g	Mix de légumes de la saison
10 g	Beurre

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