



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



difficile

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Lait de coco

20 g Noix de coco

2 g

Sel, selon le goût

Sucre, selon le goût

2 g Gingembre frais, brunoise

2 g Citronnelle, finement hachées

0.5 cc Pâte de tamarin

0.5 cc Hoisin sauce

1 cc Jus de limette

0.5 cc Vinaigre chinois noir

100 g Prunes

Sucre

Jus d'un citron

Cannelle, moulues

Gousse(s) de vanille

70 g QimiQ Base crème

75 g Lait

42 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

70 g Quinoa

1 Œuf(s)

1 Blanc(s) d'œuf

Persil, haché

Oignon(s) de printemps, haché

Huile végétale

10 Graines de coriandre

10 Graines de moutarde

25 Cumin

Curcuma, séché

Gingembre en poudre

Gingembre frais

Bouillon de légumes

Oignon(s) de printemps, haché

Feuilles de coriandre, haché

600 g Filet de bar

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
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
9. content not maintained in this language