



# 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
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**600 g** QimiQ Sauce Base  
**200 g** Oignon(s), coupé en petits dés  
**200 g** Pommes, épluchées, coupées en dés  
**170 g** Beurre  
**750 g** Radis noir, épluchées, coupées en dés  
**600 ml** Vin blanc  
**2.5 litre** Bouillon de légumes  
**12** Feuilles de laurier  
**0.5 g** Marjolaine, séchée  
Sel  
Poivre noir, fraîchement moulu  
**1 pincée** Cannelle

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**125 g** Filet de poisson fumé, finement hachées  
**80 g** Gervais nature  
**40 g** Pomme(s), finement râpé  
**30 g** Noix, finement hachées  
**10 g** Raifort, finement râpé  
**10 ml** Jus d'un citron  
**10 ml** Huile d'olive  
**1** Jaune(s) d'œuf  
Sel  
Poivre noir, fraîchement moulu  
**20 g** Persil, frais  
**9** Tranche(s) de pain de mie  
**150 g** Farine  
**80 ml** Lait  
**2** Œuf(s)  
Huile végétale, pour frire

## 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
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language