



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Les gratins sont légèrement liés



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g	QimiQ Sauce Base
900 ml	Bouillon de légumes
250 g	Polenta [semoule de maïs]
5	Jaune(s) d'œuf
2	Oignon(s), finement hachées
3	Gousse(s) d'ail, finement hachées
160 g	Jambon, coupé en petits dés
	Huile d'olive
6	Tomate(s), épépinée
	Basilic, frais
330 g	Mozzarella, coupé en petits dés
	Sel et poivre
5	Blanc(s) d'œuf
	Huile d'olive, pour le plat
	Chapelure, pour le plat

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