



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

900 ml Bouillon de légumes

250 g Polenta [semoule de maïs]

6 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

6 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