



AUBERGINE AND SAUSAGE CASSEROLE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 522 G

120 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Aidells Portobello Mushroom Sausage, coupé en tranches
5 g	Ail, haché
30 g	Petits oignons, coupé en dés
60 g	Œuf(s) complet(s)
2 g	Sel
1 g	Poivre noir, fraîchement moulu
90 g	Fromage Fontina, râpée
40 g	Chapelure, moulues
30 g	Parmesan, râpée
20 g	Tomate(s), coupé en dés

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