



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

300 g Pumpernickel, haché dans le mixeur

1 Œuf(s)

2 cs Beurre, fondu

250 g QimiQ Sauce Base

2 Oignon(s), coupé fin

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

2 Carotte(s), râpée

200 g Chou blanc, coupé fin

5 Champignons, émincées

3 Cornichons au sel, coupé en julienne

Huile de tournesol, pour cuisson

60 g Concentré de tomates

3 Betterave(s) rouge(s), cuit

Sel et poivre

Cumin, moulu

250 g Demi-crème acidulée

4 Œuf(s)

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