



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

300 g Champignon(s), émincées

1 Oignon(s), finement hachées

Huile de tournesol

Sel et poivre

Noix de muscade

3 Tranche(s) de pain de mie, grillé

2 cs Persil, frais

2 Œuf(s)

1 paquet Pâte feuilletée

300 g Asperges, cuit

Œuf(s), pour badigeonner

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