



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 6 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

2 Tranche(s) de pain noir

1 Œuf(s)

500 g Choucroute, égouttée

2 Oignon(s) de printemps, coupé fin

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Baies de genièvre, écrasé

Sel et poivre

200 g Viande fumée, coupé en dés

3 Pommes, pelée

200 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

300 g Pommes de terre, cuit

Beurre, 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