



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 30 X 20 CM PLAT À GRATIN

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
20	Tranches de baguette à 15 g
	Huile d'olive, pour le plat
1	Courgette(s), coupé en tranches
1 petite(s)	Aubergine, coupé en tranches
3	Tomate(s), coupé en tranches
10	Champignons, émincées
0.5	Poivron rouge, coupé en lamelles
0.5	Poivron(s) jaune(s), coupé en lamelles
0.5	Poivron(s) vert(s), coupé en lamelles
2	Oignon(s) de printemps, coupé fin
	Sel et poivre
45 g	Fécule de maïs
30 ml	Huile d'olive
2	Gousse(s) d'ail, haché
	Origan, frais
	Thym, frais
	Romarin, frais
100 g	Fromage à pizza, râpée
200 g	Qiminaise
100 g	Demi-crème acidulée
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
1 cs	Persil, finement hachées
	Sel et poivre

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