



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
1	Œuf(s)
3	Tranche(s) de pain de mie, grillé
200 g	Filet de blanc de poulet, finement hachées
150 g	Champignons, coupé fin
150 g	Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées
1	Poivron rouge, coupé en julienne
2	Oignon(s) de printemps, coupé fin
5 g	Gingembre frais, coupé en julienne
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Huile d'olive
20 ml	Sauce de soja
30 ml	Sauce chili, douce
	Sel et poivre
1 paquet	Pâte feuilletée
1	Œuf(s), pour badigeonner
	Sésame, pour parsemer

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