



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Fromage frais

**1** Œuf(s)

**1** Jaune(s) d'œuf

**1 cs** Huile d'olive

**1** Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés

**1** Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

**1** Poivron rouge, coupé en petits dés

**300 g** Pommes de terre, pelées et cuites, passé

**100 g** Parmesan, râpée

Ciboulette, coupé fin

Sel et poivre

**1 paquet** Pâte feuilletée

**1** 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