



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PIÈCES

**125 g** QimiQ Sauce Base

**1** Jaune(s) d'œuf

**70 g** Édam, finement râpé

**70 g** Fromage de Tilsit, 45 % de matière grasse, finement râpé

**2 cs** Sauce chili, douce

**1 cc** Zeste de citron, râpée

**1 cs** Ciboulette, coupé fin

**2** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

**1 paquet** Pâte feuilletée

**1** Blanc(s) d'œuf, pour badigeonner

**2 cs** Graines de sésame blanc

**2 cs** Graines de sésame noir

## 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