



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Émulsionne l'huile
- Consistance moelleuse
- Stable à la cuisson



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**125 g** QimiQ Sauce Base

**2** Œuf(s)

**1 cs** Huile de pépins de courge

**50 ml** Lait

Sel et poivre

**140 g** Farine, sans levure

**0.5 paquet** Levure chimique

**150 g** Courge, râpée

**50 g** Graines de courge, râpée

**80 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**65 ml** Huile de pépins de courge

**0.5** Citron(s), le jus

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