



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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Fromage à pizza, râpée
100 g	Champignons, coupé en quartiers
0.5	Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés
2 cs	Olives vertes, coupé en tranches
2	Tomate(s), épépinée
1 cc	Câpres, petites
	Sel et poivre
400 g	Pâte à pizza fraîche, 1 paquet
1 cc	Mélange d'épices italiennes
15	Tranche(s) de jambon à 25 g
1	Œuf(s), pour badigeonner
	Huile d'olive, pour badigeonner
	Farine, pour saupoudrer
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
65 ml	Huile de tournesol
15 g	Moutarde
0.5	Citron(s), pressé
200 g	Tomate(s), épépinée
2 cs	Basilic, 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
8. content not maintained in this language