



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1 paquet Pâte filo fraîche

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Séré maigre

100 g Parmesan, râpée

1 Œuf(s)

40 g Pignons, finement hachées

200 g Tomate(s), épépinée

100 g Roquette, grossièrement coupé

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

2 cs Vinaigre

Sel et poivre

Noix de muscade

Sucre

50 ml Huile d'olive

(OPTIONAL)

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Ketchup

125 g Demi-crème acidulée

30 ml Vinaigre balsamique

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