



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Les gratins sont légèrement liés



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**30 g** Sucre

**4** Jaune(s) d'œuf

**4** Blanc(s) d'œuf

**80 g** Sucre

**100 g** Farine

**100 g** Amandes, râpée

**100 g** Biscotte, émietté

**50 g** Beurre, liquide

Cannelle, moulues

**300 g** Airelles

## (OPTIONAL)

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**150 ml** Lait

**2 cs** Sucre glace

## 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