



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 30 X 20 CM PLAT À GRATIN

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>4</b>	Tranche(s) de pain de mie
<b>80 g</b>	Sucre
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
	Zeste de citron, finement râpé
<b>4</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>80 g</b>	Sucre
<b>80 g</b>	Farine
<b>50 g</b>	Noix, râpée
<b>500 g</b>	Griottes, en conserve et égouttées, égoutté
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
	Beurre, pour le plat
	Chapelure, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
<b>250 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
<b>3 cs</b>	Miel

## 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