



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Réussite assurée
- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Farine, sans levure
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>1</b>	Œuf(s)
	Sel
<b>100 g</b>	Noix, haché
<b>100 g</b>	Feta
<b>3 g</b>	Curcuma, séché
<b>8 g</b>	Sel
	Poivre noir
	Noix de muscade
<b>40 ml</b>	Jus d'orange
<b>3 g</b>	Zeste d'orange
<b>1 kg</b>	Patates douces, pelée
<b>2 kg</b>	Dos d'agneau
	Sel
	Poivre noir
<b>80 ml</b>	Huile d'olive
<b>120 g</b>	Moutarde Pommery
	Persil, haché

## 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