



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance crémeuse
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**75 g** QimiQ Sauce Base

**25 ml** Huile végétale

**600 g** Viande de cerf, gros

Sel

Poivre noir

**100 g** Oignon(s), coupé en petits dés

**5 g** Ail, haché

**80 g** Céleri-rave, coupé en dés

**80 g** Pommes, coupé en dés

**20 g** Concentré de tomates

**100 ml** Vin rouge

**600 ml** Fond de gibier

**50 g** Confiture d'airelles

Baies de genièvre

Feuille de laurier

Piment

**1 cc** Zeste d'orange

**1 pincée** Cannelle

**70 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), 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