



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 10 PORTIONS

300 g QimiQ Sauce Base

80 ml Huile végétale

1.8 kg Viande de cerf, gros

Sel

Poivre noir

250 g Oignon(s), coupé en petits dés

15 g Ail, haché

200 g Céleri-rave, coupé en dés

160 g Pommes, coupé en dés

90 g Concentré de tomates

400 ml Vin rouge

2.5 ml Fond de gibier

140 g Confiture d'airelles

Baies de genièvre

Feuille de laurier

Piment

4 g Zeste d'orange

2 Bâton(s) de cannelle

140 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