

**QimiQ AVANTAGES**

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

100 g QimiQ Sauce Base
250 g Céleri-rave
80 g Pommes
80 g Beurre
125 ml Vin blanc
200 ml Selleriefond
0.5 g Noix de muscade, râpée
Sel

250 g Farine de blé T40
6 Jaune(s) d'œuf
20 ml Huile d'olive
3 g Zeste d'orange
2 g Sel

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