



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Filet de poisson

2 cs Vermouth sec

Sel et poivre

500 ml Jus de betterave rouge

500 ml Eau

Sel

1 kg Pommes de terre, petites

125 g QimiQ Sauce Base

150 ml Fond de poisson

150 ml Vin blanc Riesling

Sel et poivre

Persil, pour garnir

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