



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Réduit la séparation de liquides
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>10 pièce(s)</b>	Magrets de canard de Barbarie à 160 g
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Huile d'olive
<b>300 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>125 g</b>	Séré maigre
<b>7</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>100 ml</b>	Lait
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
<b>7</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>100 g</b>	Farine
<b>80 g</b>	Beurre
<b>150 g</b>	Fromage bleu
<b>180 g</b>	Sucre
<b>225 ml</b>	Vinaigre balsamique, agé de 8 ans
<b>125 ml</b>	Vin rouge
<b>1 g</b>	Clous de girofle, moulues
<b>2 g</b>	Cannelle, moulues
<b>250 g</b>	Prunes, coupé en dés
<b>500 g</b>	Prunes, coupé en quartiers

## 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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language

language