



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 500 g | QimiQ Sauce Base |
| 100 g | Oignon(s), finement hachées |
| 60 g | Beurre |
| 250 ml | Vin blanc |
| 40 ml | Vinaigre balsamique, blanc |
| 1 litre | Bouillon de légumes |
| 150 g | Coings, frais, pelée |
| 150 g | Panais, frais, pelée |
| 100 g | Pommes, coupé en dés |
| 2 g | Clous de girofle, moulues |
| | Sel et poivre |
| | Noix de muscade, moulues |
| 250 g | Farine de blé T40 |
| 120 g | Jaune(s) d'œuf |
| 20 g | Huile d'olive |
| 2 g | Sel |
| | Noix de muscade, moulues |
| 250 g | QimiQ Sauce Base |
| 100 g | Pommes, pelée |
| 20 g | Beurre |
| 80 g | Oignon(s), finement hachées |
| 150 g | Lard fumé, coupé en petits dés |
| 10 g | Huile d'olive |
| 50 g | Persil, frais |
| 20 g | Marjolaine, frais |
| 125 g | Ricotta, 45 % de matière grasse |
| | Sel |
| | Poivre noir, fraîchement moulu |

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
12. content not maintained in this language
13. content not maintained in this language