



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**50 g** Oignon(s), haché

**30 g** Beurre

**80 g** Coings, frais, pelée

**150 g** Panais, frais, pelée

**50 g** Pommes, évidé

**125 ml** Vin blanc

**20 ml** Vinaigre balsamique, blanc

**1 litre** Bouillon de légumes

**1 pointe(s)** Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

## 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