



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Séré maigre
6	Jaune(s) d'œuf
80 ml	Lait
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
6	Blanc(s) d'œuf
80 g	Farine
120 g	Beurre
120 g	Fromage bleu
180	Sucre
225 ml	Vinaigre balsamique, agé de 8 ans
125 ml	Vin rouge
2 pointe(s)	Cannelle, moulues
1 pointe(s)	Clous de girofle, moulues
250 g	Prunes, coupé en dés
500 g	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