



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
125 g	QimiQ Whip , réfrigéré
350 g	
75 g	Oignon(s), coupé en dés
10 g	Ail, finement hachées
40 g	Lard fumé
60 g	Pommes, coupé en dés
100 g	Beurre
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
1 g	Marjolaine, séchée
1	Feuille de laurier
75 ml	Porto, rouge
125 ml	Vin rouge
250 ml	Fond de volaille
250 ml	Vin rouge
250 ml	Porto
80 g	Échalote(s), coupé en petits dés
20 g	Sucre
10 g	Sucre vanillé
1	Feuille de laurier
6	Feuille(s) de gélatine à 3 g

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