



# SMOKED CHICKEN CHOWDER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4954 G

**1235 g** QimiQ Sauce Base

**40 g** Oignon(s), coupé en dés

**140 g** , coupé en dés

**170 g** Céleri en branches, pelée

**80 g** Beurre

**40 g** Farine

**1045 g** Fond de poulet

**125 g** Piment Poblano

**150 g** Poivron rouge

**205 g** Maïs doux

**1065 g** Filet de blanc de poulet, coupé en dés

**40 g** Oignon(s) de printemps, finement hachées

**15 g** Sel

**5 g** Poivre

**28 g** Ail, pressé

**1 g** Thym

**15 g** Vinaigre balsamique, blanc

**335 g** , râpée

## 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