



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

310 g

40 g Beurre, fondu

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

426 g Fromage frais

3 Œuf(s)

350 g Viande de crabe

60 g Poivron rouge, coupés en petits dés

60 g Poivron(s) vert(s), coupés en petits dés

30 g Oignon(s) de printemps, coupé fin

20 g Ciboulette, finement hachées

25 g Chapelure, moulues

10 g Sauce de soja

10 g Gousse(s) d'ail, pressé

Sel

Poivre blanc, 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