



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Parties de sandre,

**100 g** Épinards, passé

**4 g** Sel

**10 g** Jus d'un citron

**4 cl** Pernod [anissette]

Coriandre, séchée, moulues

**600 g** Filet de sandre, pelé

**200 g** Filet de saumon, pelé

**500 g** QimiQ Sauce Base

**200 g** Lentilles noires, trempés

**200 g** Lentilles de montagne, trempés

**100 g** Oignon(s) rouge(s) , haché

**50 ml** Huile d'olive

**40 g** Ail, haché

**250 ml** Vin blanc

**500 ml** Eau

**80 g** Poireau, coupé

**80 g** Carotte(s) jaune(s), pelée

**160 g** Aubergine, pelée

**120 g** Pleurotes du panicaut, coupé

Sel, selon le goût

**2 g** Poivre noir, fraîchement moulu

**10 g** Persil, haché

## 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

language  
10.content not maintained in this  
language