



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 25 TARTELETTES

**600 g** Pâte brisée fraîche

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

**60 g** Gervais nature

**25 g** Parmesan, râpée

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

**1 cc** Sel

**10 g** Féculé de maïs

**100 g** Maïs doux, en conserve et égoutté

**1 cc** Curry en poudre

**150 g** Ananas, coupé en dés

**200 g** Crevettes, prêtes à manger

**100 g** Poivron rouge, coupé en dés

**10 g** Coriandre, frais

## 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