



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