



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 Sauce Base

60 g Gervais nature

25 g Parmesan, râpée

0.5 Citron(s), le jus

1 cc Sel

250 g Scharfe Salami, coupé

100 g Poivron rouge, coupé en dés

20 g Oignon(s) de printemps, coupé

40 g Olives noires, haché
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