



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

350 g QimiQ Sauce Base

90 g Oignons blancs, coupé fin

14 g Ail, finement hachées

40 g Beurre

70 ml Vin blanc

220 ml Fond de volaille

120 g Parmesan, râpée

140 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

2 g Sel

1 g Poivre blanc

15 ml Vinaigre balsamique

0.5 g Noix de muscade, moulues

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