



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g QimiQ Sauce Base

500 g Champignons, émincées

150 g Oignon(s), coupé fin

30 ml Huile végétale

10 g Beurre

100 ml Vin blanc

800 ml Fond de volaille

7 g Sel

1.5 g Poivre blanc, moulu

0.2 g Poivre de Cayenne

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