



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
80 ml	Huile d'olive
120 g	Oignon(s) rouge(s) , pelée
120 g	Poireau, coupé en lamelles
160 g	Brocoli, blanchie
160 g	Courgette(s), coupé en dés
100 g	Champignons, émincées
100 g	Épinards jeunes
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
1 litre	Vin blanc
0.5 bouquet(s)	Persil, finement hachées
250 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Beurre, fondu
3	Jaune(s) d'œuf
2 cs	Huile d'olive
1 pincée	Sel
	Poivre blanc
1 pincée	Noix de muscade, moulues
3	Blanc(s) d'œuf
100 g	Farine complète d'épeautre

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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language