



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g Farine d'épeautre

200 g Beurre, mou

2 Œuf(s)

3 cs Vinaigre de pomme

Sel

pincée Noix de muscade, moulues

250 g QimiQ Sauce Base

400 g Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier

4 Œuf(s)

50 g Noilly Prat

30 g Jus d'orange

2 g Zeste d'orange, finement râpé

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

60 g Noix, grossièrement haché

400 g QimiQ Sauce Base

500 g Chou(x)-rave(s), pelée

80 g Beurre

250 ml Vin blanc

Sel

Poivre blanc, fraîchement moulu

50 g Ciboulette, pour parsemer

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