



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



moyen

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

350 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Échalote(s), coupé fin
40 g	Ail, finement hachées
80 ml	Huile d'olive
300 g	Lentilles noires, 24 Stunden eingeweicht
250 ml	Vin blanc
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
	Coriandre, frais
1.6 kg	, désossé
500 g	QimiQ Sauce Base
240 g	Fromage frais
20 ml	Huile d'olive
60 g	Pâte de wasabi
150 g	Ananas, en conserve et égoutté, coupé en dés
60 g	Miettes de pain blanc
1 g	Curcuma, séché
15 ml	Jus d'un citron
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

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