



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 120 g** Oignon(s), coupé fin
- 10 g** Ail, finement hachées
- 80 g** Beurre
- 160 g** Épinards en branches, blanchie
- 4** Jaune(s) d'œuf
- 50 g** Noix, haché
- 4** Blanc(s) d'œuf
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 300 g** Pain noir, sans croûtes
- 120 g** Fromage frais de brebis

## 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