



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 10 PORTIONS

600 g	QimiQ Sauce Base
300 g	Oignon(s), coupé fin
40 g	Ail, finement hachées
200 g	Beurre
400 g	Épinards en branches, blanchie
10	Jaune(s) d'œuf
125 g	Noix, haché
10	Blanc(s) d'œuf
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
750 g	Pain noir, sans croûtes
300 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