



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**375 g** QimiQ Sauce Base

**60 g** Beurre

**300 g** Pommes de terre fermes à la cuisson, pelée

**200 g** Courgette(s), coupé en fines tranches

**80 g** Poireau, coupé fin

**100 g** Poivron rouge, coupé en dés

**5** Œuf(s)

**100 g** Demi-crème acidulée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

Romarin, haché

**100 g** Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], coupé en tranches

**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