



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Production anticipée possible
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**190 g** QimiQ Base crème

**150 g** Mascarpone

**10 g** Jus d'un citron

**60 g** Raifort, râpée

**100 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**3 g** Sel

**1 g** Poivre blanc

**500 g** QimiQ Sauce Base

**400 g** Betterave(s) rouge(s)

**25 ml** Huile d'olive

**5 g** Cumin, moulu

**7 g** Sel

**5 g** Poivre noir

**175 g** Oignon(s), coupé en petits dés

**100 g** Céleri en branches, coupé en petits dés

**15 g** Ail, finement hachées

**35 g** Concentré de fond de poulet

**500 ml** Eau

**250 g** Pommes, acidulées, pelée

**25 ml** Vinaigre de pomme

**5 g** Ciboulette, coupé fin

## 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
8. content not maintained in this language