



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 2143 G

**250 g** QimiQ Sauce Base

**120 g** Oignon(s)

**20 g** Ail, finement hachées

**250 g** , coupé fin

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

**30 g** Poivron rouge, coupé en petits dés

**15 g** Oignon(s) de printemps, coupé fin

Sel

Poivre noir, moulues

**230 g** , émietté

**30 g**

**205 g** Chapelure

**150 g** Œuf(s) complet(s)

**800 g**

**15 g** Moutarde de Dijon

**2 g** Thym, haché

**1 g** Romarin, haché

## 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