



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
4	Gousse(s) d'ail, finement hachées
1	Oignon(s), finement hachées
2 cs	Huile d'olive
600 g	Fruits de mer
2	Tomate(s), évidé
125	Bouillon de légumes
125 ml	Vin blanc
	Sel et poivre
	Fines herbes, finement hachées
400 g	Fettuccine
	Huile d'olive

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