



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 942 G

80 g QimiQ Sauce Base

450 g Champignons

30 ml Huile d'olive

15 g Vinaigre balsamique blanc

3.5 g Sel

1 g Poivre noir, moulues

55 g , émietté

8 g Ail, finement hachées

15 g Oignon(s) de printemps, coupé en julienne

0.25 g Poivre de Cayenne, moulues

15 g Moutarde de Dijon

20 g Chapelure

250 g Viande hachée de bœuf

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