



# 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