



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

120 g Oignon(s), coupé fin

10 g Ail, finement hachées

80 g Beurre

160 g Épinards en branches, blanchie

4 Jaune(s) d'œuf

50 g Noix, haché

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

300 g Pain blanc, sans croûtes

4 Blanc(s) d'œuf

120 g Fromage frais de brebis

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