



OMELETTE



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la séparation de liquides
- Consistance moelleuse
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

15 Œuf(s)

Sel et poivre

80 g Beurre

PRÉPARATION

1. Mélanger les œufs et QimiQ Sauce ensemble.
2. Chauffer le beurre dans une casserole. Verser le mélange d'œufs et cuire jusqu'à consistance ferme. Replier l'omelette en deux.
3. Garnir et servir.