



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Oignon(s), coupé fin
120 g	Beurre
125 ml	Vin blanc
6 cl	Noilly Prat
340 ml	Fond de poisson
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
4 cc	Cerfeuil, haché
2 cc	Thym citron
1600 g	Filet de saumon
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	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