



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



20



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**450 g** Lard maigre, coupé fin

**600 g** Oignon(s), coupé fin

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Crème fraîche

**1** Jaune(s) d'œuf

**150 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**110 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 ml** Lait

**375 ml** Eau

**50 ml** Huile de colza

**45 g** Sucre

**1 cc** Sel

**750 g** Farine, sans levure

**1 paquet** Levure chimique

**80 g** Oignon(s) de printemps, coupé fin

**60 g** Tomates cerises, coupé en quartiers

**60 g** Olives noires

Basilic

## 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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language