



QUAIL WELLINGTON



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4369 G

500 g QimiQ Sauce Base

500 g

200 g Oignon(s), finement hachées

25 g Ail, finement hachées

25 g

396 g

300 g Vin blanc

75 g Cognac

1133 g Caille, désossé

Sel

Poivre

565 g Foie gras d'oie de Rougié, coupé en tranches

1000 g Pâte feuilletée

150 g Œuf(s) complet(s)

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
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language