



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>5</b>	Œuf(s)
<b>150 g</b>	Pavot molu
<b>750 g</b>	Farine tout usage
<b>5 cs</b>	Huile d'olive
	Sel
	Noix de muscade, moulues
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>240 g</b>	Fromage frais granulé, 20 % de matière grasse
<b>40 g</b>	, finement hachées
<b>8 g</b>	Zeste d'orange
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>80 g</b>	Beurre
<b>180 g</b>	Chou rouge, grossièrement haché
<b>80 g</b>	Pommes, coupé en dés
<b>60 g</b>	Céliéri-rave, coupé en dés
<b>60 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>10 g</b>	Sucre
<b>125 ml</b>	Vin rouge
<b>250 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>0.5 pointe(s)</b>	Gingembre en poudre
<b>0.5 pointe(s)</b>	Clous de girofle, moulues
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle, moulues
<b>0.5 cc</b>	Marjolaine, séchée
<b>0.5</b>	Orange(s), zeste finement râpé
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>80 g</b>	Brown butter
<b>30 pièce(s)</b>	Coquille Saint-Jacques, fraîche
<b>80 g</b>	Beurre de cacao
<b>80 ml</b>	Huile d'olive
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Coriandre, moulues

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language

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