



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Réduit la séparation de liquides
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** Farine de blé T40

**12** Jaune(s) d'œuf

**40 ml** Huile d'olive

**4 g** Sel

Noix de muscade, moulues

**500 g** QimiQ Sauce Base

**200 g** Pommes, épluchées, coupées en dés

**40 g** Beurre

**160 g** Oignon(s), finement hachées

**300 g** Lard fumé, finement hachées

**20 ml** Huile d'olive

**100 g** Persil, frais

**20 g** Marjolaine, frais

**250 g** Ricotta, 45 % de matière grasse

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Huile végétale, pour frire

## 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