



GEFÜLLTE MARTINIGANS



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1	Oie [3,5 kg]
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Œuf(s)
200 g	Marrons, cuits
300 g	Brioche, coupé en dés
200 g	Pommes, coupé en petits dés
100 g	Foie d'oie
	Sel et poivre
	Marjolaine
	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel sowie Gänseleber beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Größe 2-3 Stunden im Backofen braten.