



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
1	Sucre
1 paquet	Levure chimique
80 g	Beurre, fondu
300 g	Farine complète d'épeautre
0.5 paquet	Levure chimique
pincée	Sel
250 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Oignon(s), coupé en petits dés
40 g	Beurre
2 cs	Persil, frais
125 g	Fromage frais granulé, 20 % de matière grasse
1	Œuf(s)
3 cs	Purée de pomme de terre en flocons
40 g	Raifort, râpée
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues

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