



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.5 kg Cuisse de poulet
200 g Lard maigre, coupé en tranches
150 g QimiQ Base crême, non réfrigéré
350 g Fromage de chèvre
50 g Chapelure
3 Jaune(s) d'œuf
150 g Abricots secs, coupé en dés
5 g Ciboulette
75 g Pistaches
5 g Sel
2 g Poivre, moulues

500 g QimiQ Sauce Base
1000 g Hühnerknochen
150 g Carotte(s), coupé en dés
200 g Céleri en branches, coupé en dés
250 g Oignon(s), coupé en dés
150 g Poireau, coupé en dés
75 g Échalote(s), coupé en dés
25 g Ail, coupé en dés
150 g Concentré de tomates
400 g Vin rouge
3 litre Fond de volaille
10 g Thym
8 g Romarin
Sel
Poivre
250 ml Porto

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

language

9. content not maintained in this
language