

TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Réduit la formation de peau





15

5 simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4	Cuisse de poulet à 250 g
	Sel et poivre
	Huile d'olive, pour cuisson
250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
3 cs	Oignon(s), finement hachées
3 cs	Lard maigre fumé, coupé en dés
1	Poivron rouge, coupé en petits dés
1	Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés
2 cs	Paprika en poudre, doux
2	Branches de romarin
4	Gousse(s) d'ail, non pelé
2 cs	Farine, pour saupoudrer
100 ml	Vin blanc sec
250 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre

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