



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



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