



OEUFS BROUILLÉS



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la séparation de liquides
- Réduit la coloration
- Consistance moelleuse
- Stable à la congélation



INGRÉDIENTS POUR 1210 G

150 g QimiQ Sauce Base

1000 g Œuf(s)

Sel et poivre

60 g Beurre

PRÉPARATION

1. Mélanger les œufs et QimiQ Sauce ensemble. Assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Faire chauffer le beurre dans une casserole. Verser le mélange d'œufs et cuire jusqu'à ce qu'il commence à se solidifier. Remuer jusqu'à ce que toutes les parties non cuites deviennent fermes.
3. Garnir et servir.