



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.5 kg Agneau

Huile végétale, pour cuisson

80 ml Huile de colza

40 g Ail

20 g Gingembre frais, râpée

15 g Madras Curry en poudre

2 g Cumin

3 g Curcuma, séché

1.5 g Poivre de Cayenne

2.5 g Coriandre

Sel

2 g Garam Masala

200 g QimiQ Sauce Base

200 g Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés

250 ml Vin blanc

500 ml Bouillon de légumes

150 g Yogourt nature

Coriandre, frais

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