



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
6	Jaune(s) d'œuf
80 g	Ail des ours, frais
200 g	Fromage blanc, 10 % de matières grasses
40 g	Beurre, fondu
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
	Noix de muscade, moulues
600 g	Pomme(s) de terre farineuses, cuit
260 g	Kamut, cuit
6	Blanc(s) d'œuf
250 g	QimiQ Sauce Base
2	Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
1	Poivron rouge, coupé en dés
2 cs	Huile d'olive
300 g	Kamut, cuit
125 ml	Vin blanc
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
30 g	Ail des ours, coupé

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