



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

600 g Panais, frais, pelée

120 g Oignon(s), finement hachées

80 g Pommes, pelée

120 g Beurre

125 ml Vin blanc

125 ml Bouillon de légumes

5 Jaune(s) d'œuf

150 g Feta, râpée

40 g Farine tout usage

20 g Chapelure

Sel et poivre

Noix de muscade

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

5 Blanc(s) d'œuf, fouetté

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