



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

80 g Échalote(s), coupé fin

500 g Asperges blanches, pelée

100 g Beurre

1 litre Vin blanc

60 g Noilly Prat

800 ml Fond de volaille

3 g Sel

0.2 Poivre de Cayenne

pincée Sucre

0.5 Citron(s), le jus

400 g QimiQ Sauce Base

250 g Asperges blanches, cuit

3 g Sel

0.3 Poivre blanc, moulues

pincée Sucre

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