



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

35 g	QimiQ Sauce Base
488 g	Farine tout usage
35 g	Fécule de maïs
186 g	Beurre
56 g	Huile végétale
31 g	Sirop de glucose
24 g	Blanc(s) d'œuf
	Sel
125 g	QimiQ Sauce Base
180 g	Œuf(s) complet(s)
500 g	Oignon(s), coupé en dés
80 g	Artichauts, coupé en dés
60 g	Céleri en branches, coupé en dés
100 g	
150 g	Lard fumé, coupé en dés
	Thym
	Basilic
	Origan
	Sel et poivre

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