



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance moelleuse
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2	Pommes,
40 g	Raisins secs
220 g	Brioche,
1 pincée	Cannelle
1 pincée	Clous de girofle, moulues
125 ml	Jus de pomme
100 g	Sucre
40 g	Amandes, grillées
250 g	QimiQ Sauce Base
250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
1	Jaune(s) d'œuf
0.5	Citron(s), jus et zeste finement râpé
4	Blanc(s) d'œuf
60 g	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