



GOULACHE AUX CHANTERELLES ET À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Permet de se passer de liants supplémentaires
- Préparation simple et rapide



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

500 g Giroles

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Oignon(s), coupé fin

4 cs Huile d'olive

125 ml Vin blanc

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. Faire suer les chanterelles et l'oignon dans un peu d'huile et mouiller avec le vin blanc ou le fond de légumes.
2. Ajouter la base pour sauce QimiQ, porter brièvement à ébullition et assaisonner.
3. Garnir de fines herbes et servir.
4. content not maintained in this language