



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



20



moyen

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Beurre, fondu
1 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées
1 bouquet(s)	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
8	Médallions de porc à 80 g
	Sel et poivre
	Huile végétale, pour cuisson
250 g	QimiQ Sauce Base
0.5	Oignon(s), coupé fin
25 g	Beurre
1 cc	Concentré de tomates
125 ml	Vin rouge
60 ml	Bouillon de légumes
	Graines de poivre mélangés
	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
7. content not maintained in this language