



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



20



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Beurre, fondu
2 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées
2 bouquet(s)	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
20	Médallions de porc à 80 g
	Sel et poivre
	Huile végétale
500 g	QimiQ Sauce Base
1	Oignon(s), coupé fin
50 g	Beurre
2 cc	Concentré de tomates
250 ml	Vin rouge
120 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