



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
1	Pommes, râpée
2 cs	Noisettes, râpée
1	Œuf(s)
1 pointe(s)	Cannelle
1 paquet	Pâte feuilletée
	Œuf(s), pour badigeonner
12	Noix
250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Beurre
1	Oignon(s), coupé fin
2	Pommes, épluchée, coupée en morceaux
60 g	Céleri-rave, épluchée, coupée en morceaux
1 cc	Sucre
250 ml	Vin rouge
250 ml	Bouillon de légumes
0.5 pointe(s)	Gingembre en poudre
0.5 pointe(s)	Cannelle
0.5 pointe(s)	Clous de girofle
1 pincée	Marjolaine, séchée
	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