



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



40



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**500 g** Céleri-rave, pelée

**125 ml** Vin blanc

**0.5** Citron(s), le jus

**100 g** Beurre

Sel et poivre

**500 g** Farine

**4** Œuf(s)

**2 cs** Huile d'olive

Sel

**200 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Mascarpone

**100 ml** Gin

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