



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