TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide

15

moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 ml	Huile d’olive
2	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
2 cs	Sucre
	Romarin, optionnel
250 ml	Porto
50 g	Moutarde de Dijon
20 ml	Vinaigre balsamique blanc
20 ml	Jus d’un citron
	Sel et poivre
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
600 g	Feta
200 g	Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier
1	Gousse(s) d’ail
50 g	Pavot, moulues
	Jus d’un citron
	Sel et poivre
	Pavot, pour recouvrir
1 paquet	Pâte feuilletée
	Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
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