



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