



## QimiQ AVANTAGES

- Bel encroûtement
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>1000 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>150 g</b>	Céleri-rave, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Panais, frais, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Pommes de terre, coupé en tranches
<b>2</b>	Oignon(s) rouge(s) , coupé en tranches
<b>150 g</b>	, coupé en tranches
<b>150 g</b>	, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Chou(x)-rave(s), coupé en tranches
<b>10 g</b>	Romarin, haché
<b>10 g</b>	Thym, haché
<b>10 g</b>	Sauge, haché
<b>10 g</b>	Persil, haché
<b>1.5 g</b>	Noix de muscade, moulues
<b>750 g</b>	
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>150 g</b>	Chapelure
<b>50 g</b>	Beurre, fondu
<b>50 g</b>	Parmesan, râpée

## 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