



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation à température ambiante
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

60 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Œuf(s)

170 g Demi-crème acidulée

130 g Farine de seigle

315 g Farine de blé

15 g Levure chimique

2.2 g Sel

250 g QimiQ Sauce Base

150 g , râpée

200 g , cuit

75 g Petits pois

50 g Oignon(s) rouge(s) , sauté

3 g Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

7 g Sel

2 g Poivre

10 g Ail

75 g Lard fumé, cuit

150 g Beurre

75 g Parmesan, râpée

4 g Ciboulette, coupé fin

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