



# 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