



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1 kg** QimiQ Sauce Base  
**250 g** Fromage de chèvre, râpée  
**125 g** Parmesan, râpée  
**125 g** , râpée  
**15 g** Feuille(s) de gélatine à 3 g  
Farine tout usage , pour paner  
Œuf(s), pour paner  
Chapelure, pour paner

**1.5 kg** QimiQ Sauce Base  
**300 g** Oignon(s), coupé en petits dés  
**15 g** Ail, finement hachées  
**150 g** Poireau, coupé fin  
**100 g** Céleri-rave, coupé  
**100 g** Fenouil, coupé  
**250 g** Carotte(s)  
**150 g** Concentré de tomates  
**150 g** Farine tout usage  
**300 ml** Vin blanc  
**750 ml** Fond de volaille  
**750 g**  
Origan, haché  
Thym, haché  
Basilic, haché  
**150 g** Beurre

## 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