



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