

**QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained



15



simplement

**Conseils****INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS****1 kg** QimiQ Sauce Base**1 litre** QimiQ Sauce Hollandaise**4** Oignon(s) rouge(s) , coupé fin**600 g****320 g** Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

**2.8 kg** Pain de mie, sans croûte**700 g** Fromage frais**16** Jaune(s) d'œuf**16** Blanc(s) d'œuf**50 g** Persil, haché**50 g** Ciboulette, haché**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
6. content not maintained in this language