

**QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained
- No content maintained

**INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

200 ml QimiQ Marinade

8 Eau, froide

120 g Sel

2 kg Schweinelende

20 g Ail, finement hachées

Basilic, finement hachées

Origan, finement hachées

Thym, finement hachées

Poivre

250 g QimiQ Base crème, non réfrigérée

660 g, coupé en petits dés

4 Jaune(s) d'œuf

250 g Miettes de pain blanc

50 g Ciboulette, haché

300 g Oignon(s) rouge(s), 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
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language