



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>300 g</b>	Farine
<b>200 g</b>	Beurre, mou
<b>1</b>	Œuf(s)
	Sel
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>5</b>	Œuf(s)
<b>100 g</b>	, coupé en dés
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
	Sel et poivre
<b>80 g</b>	Piquillo Poivron, coupé en dés
<b>80 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés
<b>100 g</b>	Oignon(s) rouge(s), coupé en dés
<b>20 g</b>	Ail, haché
<b>140 g</b>	, coupé en dés
<b>150 g</b>	Pointes d'asperges

## 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