



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 ml Huile d'olive extra vergine

2 Jaune(s) d'œuf

50 g Gousse(s) d'ail, haché

100 g Échalote(s), coupé fin

5 g Worcestershire sauce

20 g Moutarde de Dijon

20 g Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

170 g Farine

4 g Levure chimique

3 Œuf(s)

150 ml Bière

1 g Ail en poudre

Poivre noir, fraîchement moulu

10 tranches ,

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language