



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Pommes, râpée
<b>4 cs</b>	Noisettes, râpée
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>2 pointe(s)</b>	Cannelle
<b>2 paquet</b>	Pâte feuilletée
	Œuf(s), pour badigeonner
<b>20</b>	Noix
<b>500 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Beurre
<b>2</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>400 g</b>	Pommes, épluchée, coupée en morceaux
<b>120 g</b>	Céleri-rave, épluchée, coupée en morceaux
<b>1 cc</b>	Sucre
<b>500 ml</b>	Vin rouge
<b>500 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>1 pointe(s)</b>	Gingembre en poudre
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle
<b>1 pointe(s)</b>	Clous de girofle
<b>2 pincée</b>	Marjolaine, séchée
	Sel et poivre

## 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