



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



60



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**300 g** , épluchées, coupées en dés

**2** Échalote(s), coupé en dés

**3 cs** Huile d'olive

**125 ml** Vin blanc

**600 ml** Fond de poulet, oder Gemüsebrühe

Sel

Poivre blanc

Gingembre frais, râpée

Noix de muscade, moulues

Tabasco,

Cannelle

**1 pincée** Curry en poudre

Huile de pépins de courge, pour garnir

**12**

**60 g** Pesto de courge

**2 cs**

**2 cs** Chapelure

**1 cs** Parmesan, râpée

Blanc(s) d'œuf, pour badigeonner

Huile végétale, pour frire

## 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
7. content not maintained in this language