



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

	Brioche, coupé en fines tranches
<b>260 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>300 g</b>	Fromage frais
<b>120 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>600 g</b>	Purée de courge
<b>240 g</b>	Œuf(s)
<b>1</b>	Citron(s), jus et zeste finement râpé
	Sel et poivre
<b>1 pointe(s)</b>	Cannelle, moulues
<b>1 pincée</b>	Noix de muscade, moulues
<b>600 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>90 g</b>	QimiQ Whip
<b>80 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>60 g</b>	Échalote(s), coupé en petits dés
<b>1 cs</b>	Huile d'olive
<b>70 ml</b>	Vin blanc
<b>200 ml</b>	Fond de volaille
<b>100 g</b>	Ciboulette
<b>20 g</b>	Persil
<b>1 cs</b>	Huile de citron
	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
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language