



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**600 g**

Sel et poivre  
Huile végétale, pour cuisson

**6**

**100 g** Échalote(s), coupé fin  
Huile d'olive

**60 ml** Sauce de soja

**100 ml**

Coriandre, finement hachées  
Sel marin  
Poivre noir, fraîchement moulu

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Oignon(s), coupé fin

**100 g**

**40 g** Sucre

**600 g** , coupé en lamelles

**125 ml** Vin rouge

**100 ml** Bouillon de légumes

**80 g** Confiture de mûres

Cannelle, moulues

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**180 ml** Huile de colza

**100 g**

**4 cl** Rhum

**0.5** Citron(s), le jus

Zeste d'orange, fraîchement râpé

**1 pincée** Sel

## 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

language