



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

90 g QimiQ Whip
80 g QimiQ Sauce Base
60 g Échalote(s), coupé fin
1 cs Huile d'olive
70 ml Vin blanc
200 ml Fond de volaille
100 g Ciboulette
20 g Persil
1 cs Huile de citron
Sel et poivre

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 ml Huile d'olive
80 g Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
30 g Ciboulette, coupé fin
0.5 Citron(s), le jus
Sel et poivre
400 g ,

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g Betterave(s) rouge(s), cuit
10 ml Vinaigre balsamique blanc
200 ml Huile de colza
20 g Raifort, râpée
Cumin, moulues
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