



QimiQ AVANTAGES

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



Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

4 cs Beurre

3 Gousse(s) d'ail, coupé fin

400 g Topinambour,

300 g , coupé fin

150 g Oignon(s), coupé en petits dés

2 cs Farine de seigle

1 cs Farine de cèpe

Poivre noir, moulu

Tabasco

Condiment pour soupe

1.5 litre Fond de volaille, oder Wasser

1 litre Crème fouettée 36 % graisse

2 cl Vinaigre de vin blanc

Viande fumée, coupé en dés

Filet de truite, fumé

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