



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- No content maintained



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Sauce Base
240 g	Oignon(s), coupé fin
200 g	Champignons, coupé en quartiers
80 g	Beurre
500 g	Escalope de veau, coupé en petits dés
250 ml	Vin blanc
300 ml	Fond de poulet
	Sel et poivre
	Worcestershire sauce
	Jus d'un citron
60 g	Parmesan, râpée
	Beurre, froide
20	Vol-au-vent

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