



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

10 Steaks de veau à 150 g

Sel et poivre

60 ml Huile d'olive

200 ml Bouillon de légumes

100 ml Madère

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Beurre

2 Jaune(s) d'œuf

100 g Fines herbes, finement hachées

2 cs Moutarde, forte

160 g Chapelure, selon le besoin

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