



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



30



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

500 ml Lait

120 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

260 g Polenta [semoule de maïs]

4 Œuf(s)

120 g Parmesan, râpée

Huile végétale, pour cuisson

1 kg Asperges blanches,

100 g Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

Beurre, pour cuisson

Sel et poivre

10 Filet(s) d'omble chevalier à 160 g

Sel et poivre

Huile d'olive, pour cuisson

125 g QimiQ Sauce Base

60 ml Vin blanc

4 Jaune(s) d'œuf

300 g Beurre clarifié

2 Citron(s), le jus

Sel et poivre

400 g Tomates cerises,

80 g Roquette

20 g Cerfeuil

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
8. content not maintained in this language

language

9. content not maintained in this
language