



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte à tarte flambée fraîche

FÜR DIE HOLLANDAISE

150 g QimiQ Sauce Base

150 g Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier

6 Jaune(s) d'œuf

90 ml

2 Orange(s), jus et zeste finement râpé

Ingwer, macaré

2 pointe(s)

400 ml Beurre clarifié

Sel et poivre

FÜR DEN BELAG

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en tranches

0.5 Poireau, coupé en tranches

8 Tomates cerises, coupées en deux

Roquette, pour garnir

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hollandaise gleichmäßig auf den Flammkuchenteig verteilen.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language