



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

2 Œuf(s)

45 g Féculé de maïs

90 g Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés

90 g Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

90 g Poivron rouge, coupé en petits dés

300 g Pommes de terre, pelées et cuites, passé

15 g Ciboulette, coupé fin

2 g Estragon, finement hachées

Zeste de citron, finement râpé

Sel et poivre

1 paquet Pâte feuilletée

1 Œuf(s), pour badigeonner

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