

## TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## **QimiQ AVANTAGES**

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Goût savoureux avec moins de matières grasses





25

5 simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

300 g	Pumpernickel, haché dans le mixeur
1	Œuf(s)
2 cs	Beurre, fondu
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
	Oignon(s), coupé fin
3	Gousse(s) d'ail, finement hachées
2	Carotte(s), râpée
200 g	Chou blanc, coupé fin
5	Champignons, émincées
3	Cornichons au sel, coupé en julienne
	Huile de tournesol, pour cuisson
60 g	Concentré de tomates
3	Betterave(s) rouge(s), cuit
1 cs	Bouillon de légumes en poudre
	Sel et poivre
250 g	Demi-crème acidulée
2 cs	Fécule de maïs
3	Œuf(s)

## **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
- 9. content not maintained in this language