



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
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g Fromage à pizza, râpée
2 cs Féculé de maïs
100 g Champignons, coupé en quartiers
0.5 Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés
100 g Olives vertes, coupé en tranches
2 Tomate(s), épépinée
1 cs Câpres, petites
1 cs Mélange d'épices italiennes
Sel et poivre
400 g Pâte à pizza fraîche, 1 paquet
15 Tranche(s) de jambon à 25 g
Œuf(s), pour badigeonner
Huile d'olive, pour badigeonner
Farine, pour saupoudrer

(OPTIONAL)

200 g Qiminaise
200 g Tomate(s), épépinée
2 cs Basilic, finement hachées
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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language