



# 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