



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

3 cs Féculé de maïs

3 Tranche(s) de pain de mie, grillé

200 g Filet de blanc de poulet, finement hachées

150 g Champignons, coupé fin

150 g Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées

1 Poivron rouge, coupé en julienne

2 Oignon(s) de printemps, coupé fin

5 g Gingembre frais, coupé en julienne

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive

20 ml Sauce de soja

30 ml Sauce chili, douce

Sel et poivre

1 paquet Pâte feuilletée

Œuf(s), pour badigeonner

Sésame, pour parsemer

(OPTIONAL)

250 g Qiminaise

100 g Sauce chili, douce

1 cs Sauce de soja

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