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
- Rehausse le goût des autres ingrédients

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PIÈCES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Jaune(s) d'œuf
1 cs	Fécule de maïs
70 g	Édam, finement râpé
70 g	Fromage de Tilsit, 45 % de matière grasse, finement râpé
2 cs	Sauce chili, douce
1 cc	Zeste de citron, râpée
1 cs	Ciboulette, coupé fin
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Sel et poivre
1 paquet	Pâte feuilletée
	Œuf(s), pour badigeonner
2 cs	Graines de sésame blanc
2 cs	Graines de sésame noir

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