



# 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