



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins sont légèrement liés
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Ananas, coupé en dés

50 g Sucre gélifiant

Cannelle, moulues

Clous de girofle, moulues

250 g Séré maigre

60 g Semoule de blé

4 Jaune(s) d'œuf

1 paquet Sucre vanillé

Zeste de citron

4 Blanc(s) d'œuf

80 g Sucre

Beurre, pour le plat

Chapelure, pour le plat

Sucre glace, pour saupoudrer

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