



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 ml Bouillon de légumes

150 g Polenta [semoule de maïs]

4 Jaune(s) d'œuf

1 Oignon(s), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

50 g Jambon, coupé en petits dés

Huile d'olive

3 Tomate(s), épépinée

1 cs Basilic, finement hachées

200 g Mozzarella, coupé en petits dés

Sel et poivre

4 Blanc(s) d'œuf

Huile d'olive, pour le plat

Chapelure, pour le plat

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