



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Tagliatelles

Huile d'olive

250 g QimiQ Sauce Base

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

100 ml Vin blanc sec

1 litre Bouillon de légumes

Sel

Poivre

1 cs Aneth, finement hachées

300 g Crevettes, décortiquées

2 Gousse(s) d'ail, finement râpé

Beurre,

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