

# OIKOS

## Guide Gourmand



**ingrédient original**

**substitution en utilisant OIKOS**



**ingrédient original**



mayonnaise : 24 cl



6 cl + 18 cl d'Oikos nature



crème glacée : 24 cl



24 cl d'Oikos poire caramel



crème fraîche : 24 cl



6 cl + 18 cl d'Oikos nature



huile : 24 cl



8 cl + 16 cl d'Oikos nature



beurre : 240 g



60 g + 180 g d'Oikos nature

- sauce pour samoussas
- sauce pour fondue chinoise
- sauce pour salade crémeuse



- garniture de gâteau ou tarte



- soupe
- sauce
- purée de pomme de terre



- gâteau
- muffins
- pâte à crêpes



- gâteau
- biscuits
- muffins
- macatias

