



## Sauce à l'Anis Étoilé

### Ingrédients pour 20 portions de 5 cl

- **JUS de VEAU LIÉ CHEF®** 60 g
- Eau 1 litre
- Sucre 45 g
- Vinaigre de Xérès 10 cl
- Vin blanc 10 cl
- Badiane 5 pièces
- Sel, poivre pm



Litrage de sauce obtenu 1 litre

### Progression de la recette

- Réunir dans une sauteuse le sucre et le vinaigre de Xérès, réaliser un caramel blond.
- Ajouter le vin blanc et les étoiles de badiane concassées, porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
- Mouiller avec l'eau et disperser au fouet le **Jus de Veau Lié CHEF®**.
- Porter à ébullition 3 minutes.
- Laisser infuser 15 minutes puis passer la sauce au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement.

### Observations

Accompagne le filet d'agneau, le porc, la volaille...