



## Sauce Thaïlandaise

### Ingrédients pour 25 portions de 5 cl

• <b>FONDS BLANC de VEAU LIÉ CHEF®</b>	<b>40 g</b>
• Eau	1 litre
• Oignons blancs	200 g
• Ail	2 gousses
• Huile d'olive	2 cl
• Pâte de curry jaune	4 g
• Citronnelle en tige	2 pièces
• Lait de coco	20 cl
• Coriandre fraîche	1/4
• <b>ROUX BLANC CHEF®</b>	<b>10 g</b>
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1 litre



### Progression de la recette

- Éplucher et hacher grossièrement les oignons et les gousses d'ail.
- Les faire suer au beurre à feu doux sans coloration dans l'huile d'olive.
- Ajouter la pâte de curry jaune.
- Mouiller avec l'eau et disperser au fouet le **Fonds Blanc de Veau Lié CHEF®**.
- Incorporer le lait de coco, les tiges de citronnelle, les feuilles de coriandre ciselées.
- Cuire 15 minutes environ puis mixer.
- Lier la sauce avec le **Roux Blanc CHEF®** puis la passer au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement.

### Observation

Accompagne le veau, le lapin, le porc, l'émincé de poulet...