



Sauce Saint-Malo

Ingrédients pour 19 portions de 5 cl

• SAUCE VIN BLANC CHEF®	170 g
• Eau	1 litre
• Échalotes ciselées	40 g
• Vin blanc	10 cl
• Moutarde	20 g
• Crème d'anchois	5 g
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	0,95 litre



Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau la **Sauce Vin Blanc CHEF®**.
- Porter à ébullition 3 minutes.
- Ajouter les échalotes ciselées et préalablement tombées avec le vin blanc.
- Ajouter la moutarde et la crème d'anchois.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Accompagne la morue, les filets de hareng, les sardines...