



Sauce Niçoise

Ingrédients pour 24 portions de 5 cl

• FONDS BRUN LIÉ CHEF®	50 g
• Eau	1 litre
• Huile d'olive	1 cl
• Ail	5 g
• Olives noires	50 g
• ROUX BLANC CHEF®	20 g
• COULIS de TOMATE CHEF®	20 g
• Huile d'olive	2,5 cl
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1,1 litre



Progression de la recette

- Faire revenir dans l'huile d'olive, l'ail haché et les olives noires dénoyautées et concassées.
- Mouiller à l'eau et disperser au fouet le **Fonds Brun Lié CHEF®**.
- Porter à ébullition.
- Ajuster la liaison de la sauce avec le **Roux Blanc CHEF®**.
- Cuire 3 minutes.
- Ajouter le **Coulis de Tomate CHEF®**.
- Monter la sauce à l'huile d'olive.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Accompagne le sauté de bœuf, l'osso buco, le rôti de porc...