



Sauce Grand Veneur

Ingrédients pour 26 portions de 5 cl

- **Base pour SAUCE CIVET CHEF®** 140 g
- Eau 1 litre
- **SAUCE aux POIVRES CHEF®** 50 g
- Vin rouge 5 cl
- Vinaigre de Xérès 2 cl
- Crème liquide 5 cl
- Gelée de groseille 50 g
- Sel, poivre pm



Litrage de sauce obtenu 1,3 litre

Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau froide la **Base pour Sauce Civet CHEF®** et la **Sauce aux Poivres CHEF®**.
- Porter à ébullition et cuire 3 minutes.
- Ajouter le vin rouge, le vinaigre de Xérès, la crème puis la gelée de groseille.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Accompagne le gibier, le lapin, le coq...