



## Sauce Crustacés Bahiana

### Ingrédients pour 32 portions de 5 cl

• SAUCE CRUSTACÉS "à l'armoricaine" CHEF®	120 g
• Eau	1 litre
• FUMET de CRUSTACÉS CHEF®	30 g
• Lait de coco	300 g
• Crème liquide	10 cl
• Rhum blanc	5 cl
• COULIS de TOMATE CHEF®	100 g
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1,6 litre



### Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau le **Fumet de Crustacés CHEF®** et la **Sauce Crustacés "à l'armoricaine" CHEF®**.
- Porter à ébullition et cuire 3 minutes.
- Ajouter **le lait de coco**, la crème, le rhum blanc, le **Coulis de Tomate CHEF®**.
- Cuire quelques minutes.
- Mixer la sauce 15 secondes.
- Rectifier l'assaisonnement.

#### " **Le lait de coco** "

Le lait de coco en cuisine est associé le plus souvent avec le curry pour réaliser des curry de dinde, poulet au lait de coco, gambas au curry...

### Observation

Accompagne les crevettes, langoustines, coquilles Saint-Jacques...