



Sauce Chateaubriand

Ingrédients pour 24 portions de 5 cl

- **FONDS BRUN LIÉ CHEF®** 60 g
- Eau 1 litre
- Échalotes 40 g
- Fleur de thym 1 g
- Laurier 1 feuille
- Champignons de Paris 50 g
- Vin blanc 10 cl
- Persil 2 g
- Estragon 2 g
- Beurre 25 g
- Sel, poivre pm



Litrage de sauce obtenu 1,2 litre

Progression de la recette

- Faire une réduction avec les échalotes ciselées, la fleur de thym, la feuille de laurier, les champignons de Paris hachés et le vin blanc.
- Mouiller à l'eau et disperser au fouet le **Fonds Brun Lié CHEF®**.
- Porter à ébullition et cuire 3 minutes.
- Retirer la feuille de laurier et ajouter le persil et l'estragon hachés.
- Hors du feu, monter la sauce au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Accompagne les pièces de bœuf grillées, les viandes rôties...