



Sauce à l'ananas

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- | | |
|---|--------------|
| • Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF® | 500 g |
| • Eau | 5 litres |
| • Ananas appertisé | 300 g |
| • Beurre | 100 g |
| • Vinaigre de Xérès | 20 cl |
| • Jus d'ananas | 70 cl |
| • Poudre de gingembre | 20 g |



Progression de la recette

- Tailler les ananas en cube et les sauter au beurre.
- Assaisonner avec la poudre de gingembre.
- Déglacer avec le jus d'ananas et le vinaigre de Xérès. Réduire de moitié.
- Mouiller avec le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 15 minutes.
- Mixer et passer au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement des volailles blanches, des côtes de porc...