



Sauce Asiatique

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** 350 g
- Eau 5 litres
- Beurre 100 g
- Gingembre frais 500 g
- Sucre 150 g
- Sauce soja 10 cl
- Jus de citron 35 cl
- **Roux Blanc CHEF®** 150 g
- Crème liquide 1 litre



Progression de la recette

- Eplucher et émincer le gingembre. Le suer au beurre puis ajouter le sucre et caraméliser.
- Déglacer avec la sauce soja et le jus de citron. Réduire de moitié.
- Mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et assaisonner avec la noix de muscade.
- Lier avec le **Roux Blanc CHEF®**.
- Crémer et rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement les volailles blanches, les viandes blanches, les poissons blancs.