



## Sauce Aurore

Recette

### Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

#### Ingrédients

- **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** 300 g
- Eau 5 litres
- **Coulis de Tomate CHEF®** 1.250 Kg
- Concentré de tomate 100 g
- **Roux Blanc CHEF®** 200 g
- Crème liquide 50 cl



#### Progression de la recette

- Réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter le **Coulis de Tomate CHEF®**, le concentré de tomate et cuire 10 minutes.
- Lier avec **Roux Blanc CHEF®**.
- Crémer et rectifier l'assaisonnement.

#### Observation

Cette sauce accompagnera les viandes blanches, les volailles pochées, les œufs pochés...

"Nestlé France S.A.S. - 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A."