



Sauce Moutarde

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- **Fonds de Veau Premium CHEF®** 400 g
- Eau 5 litres
- Échalotes 400 g
- Beurre 100 g
- Thym PM
- Vin de Madère 20 cl
- Vin blanc 50 cl
- **Roux Blanc CHEF®** 250 g
- Crème liquide 1 litre
- Moutarde 250 g



Progression de la recette

- Ciseler et suer les échalotes au beurre. Ajouter avec le thym.
- Flamber au vin de Madère et mouiller avec le vin blanc. Réduire de moitié.
- Mouiller avec le **Fonds de Veau Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 15 minutes.
- Lier avec **Roux Blanc CHEF®**.
- Crémer et rectifier l'assaisonnement.
- Hors du feu, incorporer la moutarde.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement les rôtis de veau, de porc, le lapin en sauce...