



Sauce à l'Orange

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- **Fumet de Poisson Premium CHEF®** 350 g
- Eau 5 litres
- Sucre 250 g
- Vinaigre 125 cl
- Zestes d'orange confit (facultatif) 500 g
- Jus d'orange 2 L
- Liqueur d'orange 15 cl
- **Roux Blanc CHEF®** 250 g
- Crème liquide 1 litre



Progression de la recette

- Réaliser une gastrique avec le vinaigre et le sucre.
- Mouiller au jus d'orange. Réduire à glace.
- Ajouter le **Fumet de Poisson Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 10 minutes.
- Lier au **Roux Blanc CHEF®**.
- Ajouter la crème liquide.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Au moment de servir, vous pourrez ajouter des zestes d'oranges confits taillés en julienne.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement tous les poissons blancs (merlu, aile de raie...).