



## Sauce à l'Oseille

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

#### Ingrédients

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| • <b>Fonds de Veau Premium CHEF®</b> | <b>400 g</b> |
| • Eau                                | 5 litres     |
| • Échalotes                          | 400 g        |
| • Beurre                             | 100 g        |
| • Oseille hachée surgelée            | 500 g        |
| • <b>Roux Blanc CHEF®</b>            | <b>250 g</b> |
| • Crème liquide                      | 1 litre      |



#### Progression de la recette

- Ciseler et suer les échalotes au beurre.
- 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.
- Au moment de servir, ajouter l'oseille dans la sauce.

#### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement du veau, du porc, du bœuf (rôti, grillé, sauté...).