



Sauce Roquefort

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** 350 g
- Eau 5 litres
- Roquefort 1 Kg
- Crème liquide 1 litre
- **Roux Blanc CHEF®** 200 g



Progression de la recette

- Fondre le roquefort avec la crème liquide.
- Mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Lier avec **Roux Blanc CHEF®**.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement les viandes rouges rôties, grillées, sautées...