



## Sauce à la vanille

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

#### Ingrédients

- |   |              |
|---|--------------|
| • <b>Fumet de Poisson Premium CHEF®</b> | <b>350 g</b> |
| • Eau                                   | 5 litres     |
| • Beurre                                | 100 g        |
| • Échalotes                             | 400 g        |
| • <b>Roux Blanc CHEF®</b>               | <b>250 g</b> |
| • Crème liquide                         | 1 litre      |
| • Extrait de vanille                    | 50 g         |



#### Progression de la recette

- Emincer et suer les échalotes.
- Mouiller avec 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.
- Incorporer l'extrait de vanille et rectifier l'assaisonnement.

#### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement les coquillages (noix de Saint-Jacques, pétoncles...) et des poissons blancs rôtis ou pochés.