



Jus à la Lavande et au Miel

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • FONDS de VEAU Premium CHEF® | 100 g |
| • Eau | 1.25 litre |
| • Lavande | 1 g |
| • Échalote | 2 pièces |
| • Huile d'olive | 5 cl |
| • Miel d'acacia | 80 g |
| • Vinaigre de Xeres | 25 ml |
| • Figue | 4 pièces |
| • Romarin | 1 branche |
| • Thym | 1 branche |
| • Laurier | 1 feuille |
| • Beurre | 200 g |
| • Sel, poivre | pm |



Progression de la recette

- Eplucher et ciseler les échalotes, les faire suer dans l'huile d'olive.
- Déglacer avec le miel et faire caraméliser légèrement, arrêter la cuisson avec le vinaigre.
- Ajouter les figues coupées en quartiers, mouiller avec l'eau puis réaliser le **Fonds de Veau Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter la lavande, le thym, le romarin et le laurier.
- Cuire cette préparation pendant 20 minutes à frémissement.
- Retirer les herbes aromatiques.
- Mixer et passer au chinois, monter au beurre puis rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement un magret de canard ou un filet de Saint-Pierre rôti.