



Sauce à la Vanille et à la Citronnelle

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- | | |
|---|--------------|
| • FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF® | 130 g |
| • Eau | 1.3 litre |
| • Vanille | 1.5 gousse |
| • Citronnelle | ½ bâton |
| • Miel d'acacia | 75 g |
| • Échalote | 80 g |
| • Citron jaune | ½ pièce |
| • Orange | ½ pièce |
| • Mélisse | 2 feuilles |
| • Gingembre | 4 g |
| • Rhum | 2 cl |
| • Vinaigre de Xérès | 25 ml |
| • Sauce soja | 15 ml |
| • Beurre | 20 g |



Progression de la recette

- Eplucher et émincer les échalotes, les caraméliser avec le miel.
- Ajouter le gingembre, la vanille fendue en deux et grattée, la citronnelle émincée.
- Déglacer avec le rhum et réduire à glace.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter 2 morceaux d'écorces d'orange et de citron blanchies, les feuilles de mélisse, la sauce soja et cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Passer au chinois, verser le vinaigre de Xérès.
- Monter la sauce au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette recette accompagnera parfaitement du canard ou un pigeon rôti.