



Bouillon d'Algue et Soja

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- | | |
|---|--------------|
| - FUMET de POISSON Premium CHEF® | 140 g |
| - Eau | 2 litres |
| - Champignons de Paris | 150 g |
| - Poivre noir | 10 grains |
| - Ail | 5 g |
| - Algue Tororo Kombu | 50 g |
| - Sauce soja | 5 cl |
| - Navet long | 100 g |
| - Soja frais | 100 g |



Progression de la recette

- Eplucher et émincer le navet et les champignons de Paris.
- Laver le soja et écraser l'ail.
- Verser l'eau dans une casserole et réaliser le **Fumet de Poisson Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter les légumes ainsi que les grains de poivre, porter à ébullition, cuire 10 mn et retirer du feu.
- Incorporer l'algue et la sauce soja.
- Couvrir la casserole et laisser infuser pendant 20 mn.
- Passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Observation

Ce bouillon accompagnera parfaitement un filet de thon.