



## Sauce aux Pommes à Cidre

### Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- **FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®** 70 g
- Eau 1 litre
- Pomme Reinette du Mans 3 pièces
- Échalote 150 g
- Carotte 80 g
- Ail 10 g
- Céleri branche 20 g
- Cidre brut 50 cl
- Cidre doux 50 cl
- Beurre 80 g
- Poivre noir 10 grains
- Crème épaisse 80 g
- Vinaigre de cidre 8 ml
- **ROUX BLANC CHEF®** 45 g



### Progression de la recette

- Couper les pommes en gros quartiers et les caraméliser au beurre.
- Eplucher puis couper en brunoise les échalotes, la carotte, le céleri, écraser l'ail puis ajouter le tout aux pommes.
- Déglacer avec les deux cidres et réduire de moitié.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter les grains de poivre, couvrir et cuire 20mn à feu doux.
- Passer au chinois, ajouter le **Roux Blanc CHEF®** et cuire 3 minutes.
- A l'issue de la cuisson, ajouter la crème épaisse, le vinaigre de cidre, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement des noix de Saint-Jacques.