



## Sauce Cumin au parfum d'orange

### Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- |                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| • <b>FONDS de VEAU Premium CHEF®</b> | <b>80 g</b> |
| • Eau                                | 1 litre     |
| • Carotte                            | 150 g       |
| • Orange                             | 6 pièces    |
| • Cumin                              | 20 grains   |
| • Tomate                             | 3 kg        |
| • Raisin de Corinthe                 | 80 g        |
| • Coriandre                          | 10 feuilles |
| • Poivre                             | 6 grains    |
| • Huile d'Argan                      | 8 ml        |
| • Beurre                             | 10 g        |



### Progression de la recette

- Eplucher et émincer les carottes, les faire suer au beurre.
- Ajouter la tomate coupée en huit, les grains de poivre, le cumin, les raisins de Corinthe, les feuilles de coriandre et le jus des oranges.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds de Veau Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse.
- Passer au chinois et monter la sauce avec l'huile d'Argan, rectifier l'assaisonnement.

### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement des noisettes d'agneau.