



## Sauce aux Pignons de pin et Pesto

### Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenu

- **FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF®** 50 g
- Eau 50 cl
- Pesto 75 g
- Pignons de pin 50 g
- Vin blanc 5 cl
- Huile d'olive 5 cl
- Tomate 1 pièce
- Échalote 2 pièces
- Basilic 1 botte
- Sel, poivre pm



### Progression de la recette

- Laver et tailler les tomates en mirepoix, éplucher et ciseler les échalotes et faire suer le tout dans l'huile d'olive.
- Déglacer avec le vin blanc puis ajouter la botte de basilic ciselé.
- Mouiller avec l'eau puis réaliser le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Faire cuire cette préparation pendant 15 minutes à frémissement.
- Passer au chinois étamine en foulant bien, rectifier l'assaisonnement, ajouter le pesto et les pignons de pin torréfiés.

### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement un pavé de thon rouge grillé ou un rognon de veau.