



Jus Corsé aux Noix

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenue

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| • FONDS de VEAU Premium CHEF® | 80 g |
| • Eau | 1 litre |
| • Huile de noix | 4 cl |
| • Poire | 2 pièces |
| • Cerneaux de noix | 300 g |
| • Vinaigre balsamique | 15 ml |
| • Laurier | 2 feuilles |
| • Sel, poivre | pm |



Progression de la recette

- Eplucher, épépiner et tailler les poires en mirepoix.
- Dans une russe réunir l'huile de noix, les poires, la moitié des cerneaux de noix et le laurier.
- Faire compoter durant 5 minutes.
- Déglacer avec le vinaigre balsamique.
- Mouiller avec l'eau puis réaliser le **Fonds de Veau Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Faire cuire cette préparation pendant 20 minutes à frémissement.
- Passer la sauce au chinois puis rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter le reste des cerneaux de noix torréfiés et concassés sur l'assiette dressée.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement du faisan ou des ravioles.