



Sauce Provençale

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| • Coulis de Tomate CHEF® | 5 kg |
| • JUS de VEAU LIÉ MAGGI® | 200 g |
| • Eau | 4 litres |
| • Huile d'olive | 30 cl |
| • Oignon ciselé | 500 g |
| • Ail haché surgelé | 100 g |
| • Olive noire hachée | 300 g |
| • Basilic haché surgelé | 100 g |
| • Herbes de Provence | PM |



Progression de la recette

- Reconstituer 4 litres de **Jus de Veau Lié MAGGI®** selon le mode d'emploi et réserver.
- Blondir les oignons à l'huile d'olive, ajouter l'ail, les herbes de Provence et le **Coulis de Tomate CHEF®**.
- Mouiller l'ensemble avec les 4 litres de **Jus de Veau Lié MAGGI®** et laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Avant de servir, ajouter les olives noires hachées et le basilic.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement du veau, de la volaille et du porc sautés. Additionnée de vinaigre de Xérès, elle sera idéale pour des poissons rôtis.

En fonction de votre goût, vous pourrez ajuster la liaison de la sauce avec un peu de **Roux Blanc CHEF®**.