



Sauce Crème au Paprika

Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

Ingrédients

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| • COULIS de TOMATE CHEF® | 2.5 kg |
| • BOUILLON de BŒUF MAGGI® | 100 g |
| • Eau | 5 litres |
| • ROUX BLANC CHEF® | 400 g |
| • Oignon ciselé | 500 g |
| • Vin blanc | 75 cl |
| • Paprika | 100 g |
| • Crème liquide | 75 cl |
| • Huile végétale | 15 cl |
| • Beurre | 300 g |



Progression de la recette

- Suer les oignons ciselés avec l'huile et 100 g de beurre.
- Ajouter le paprika, déglacer avec le vin blanc et réduire des $\frac{3}{4}$.
- Ajouter le **Coulis de Tomate CHEF®** et mouiller avec le **Bouillon de Bœuf MAGGI®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Lier avec le **Roux Blanc CHEF®** et laisser cuire à feu doux 20 minutes.
- Ajouter la crème, donner une ébullition et monter la sauce avec 200 g de beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce sera parfaite pour accompagner un émincé de bœuf sauté.

En fonction de votre goût, vous pourrez ajuster la texture de la sauce en faisant varier la quantité de **Roux Blanc CHEF®** mise en œuvre dans la recette.