



JUS DE PORC À LA MOUTARDE DE MEAUX®



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE PORC CHEF®
- 5 l Eau
- 250 g Oignon ciselé
- 200 g Beurre
- 25 cl Vin blanc
- 500 g Moutarde de Meaux®
- 250 g Crème épaisse
- 3 pce Gousse d'ail en chemise
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES OIGNONS CISELÉS
AU BEURRE.

AJOUTER LE THYM ET L'AIL. AJOUTER
LA MOUTARDE DE MEAUX® PUIS
MOILLER AVEC LE JUS DE PORC CHEF®
RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE 10 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

RETIRER L'AIL EN CHEMISE ET LE THYM
PUIS AJOUTER LA CRÈME ÉPAISSE.

RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT
SI NÉCESSAIRE.



Si vous souhaitez apporter une liaison à votre jus, ajouter entre 150 g et 200 g de Roux Blanc CHEF®.