



JUS D'AGNEAU MÉRIDIONAL



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS D'AGNEAU CHEF®**
- 5 l Eau
- 500 g Oignon ciselé
- 15 cl Huile d'olive
- 1 kg Coulis de Tomate
- 50 g Coriandre hachée
- 25 g Ail haché
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES OIGNONS CISELÉS
À L'HUILE D'OLIVE EN AJOUTANT
L'AIL HACHÉ ET LE THYM.

MOUILLER AVEC LE JUS D'AGNEAU
CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE
D'EMPLOI.

AJOUTER LE COULIS DE TOMATE
PUIS CUIRE 12 MINUTES À FRÉMIS-
SEMENT.

PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE
PUIS RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT
SI NÉCESSAIRE.

FINIR LE JUS AVEC LA CORIANDRE
HACHÉE.

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