

JUS CORSÉ DE BŒUF AU PARFUM D'ARABICA



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS DE BŒUF CHEF®**
- 5 l Eau
- 250 g Echalote ciselée
- 50 g Beurre
- 15 g Café arabica moulu
- 25 cl Liqueur de café (Kalua)
- 250 g Crème épaisse
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES ÉCHALOTES AVEC LE BEURRE.

AJOUTER LE THYM, LE CAFÉ MOULU ET LA LIQUEUR DE CAFÉ PUIS RÉDUIRE DE MOITIÉ.

MOILLER AVEC LE JUS DE BŒUF CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE À FRÉMISSEMENT PENDANT 12 MINUTES.

PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT.

AJOUTER LA CRÈME ÉPAISSE ET MARBRER AU FOUET SANS RENDRE LE JUS TOTALEMENT HOMOGENÈ.

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