

JUS DE BŒUF CAROTTE



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE BŒUF CHEF®
- 5 l Eau
- 250 g Echalote ciselée
- 250 g Beurre
- 30 g Ail
- 1,5 l Réduction de jus de carotte
- 50 cl Porto rouge
- 6 pce Zeste d'orange
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES ÉCHALOTES AVEC LE BEURRE.

AJOUTER L'AIL, LE THYM, LES ZESTES D'ORANGE.

DÉGLACER AVEC LE PORTO ROUGE ET RÉDUIRE DES DEUX TIERS.

AJOUTER LA RÉDUCTION DE JUS DE CAROTTE PUIS 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.

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