



# JUS DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS & BACON GRILLÉS



100

(POUR 5 L DE JUS)



## INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE BŒUF CHEF®
- 5 l Eau
- 250 g Echalote ciselée
- 20 cl Huile d'olive
- 30 g Ail
- 1 l Vin blanc
- 200 g Bacon grillé
- 200 g Champignon grillé (portobello)
- 50 g Persil concassé
- pm Romarin haché
- pm Thym



## PRÉPARATION

**SUER** LES ÉCHALOTES AVEC L'HUILE D'OLIVE.

**AJOUTER** L'AIL, LE THYM ET LE ROMARIN HACHÉ, DÉGLACER AVEC LE VIN BLANC ET RÉDUIRE À SEC.

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

**CUIRE** À FRÉMISSEMENT PENDANT 15 MINUTES.

**GRILLER** LES TRANCHES DE BACON ET LES TAILLER EN JULIENNE.

**PASSER** LE JUS AU CHINOIS ÉTAMINE ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT.

**AJOUTER** AU JUS LA GARNITURE DE BACON ET CHAMPIGNONS GRILLÉS PUIS LE PERSIL HACHÉ.

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