



JUS DE CANARD CARDAMOME VERVEINE



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS DE CANARD CHEF®**
- 5 l Eau
- 100 g Beurre
- 300 g Echalote ciselée
- 5 g Graine de cardamome
- 1 botte Verveine fraîche
- pm Gousse d'ail en chemise

PRÉPARATION

SUER LES ÉCHALOTES CISELÉES AU BEURRE, AJOUTER L'AIL EN CHEMISE, LA CARDAMOME ET LES FEUILLES DE VERVEINE HACHÉES GROSSIÈREMENT.

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

CUIRE 15 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE PUIS 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®.