

# JUS DE CANARD AU PAMPLEMOUSSE



100

(POUR 5 L DE JUS)



## INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE CANARD CHEF®
- 5 l Eau
- 300 g Echalote ciselée
- 1 kg Segment de pamplemousse
- 150 g Beurre
- 12 cl Vinaigre de Xérès
- 12 cl Vinaigre Balsamique
- 100 g Sucre
- pm Gousse d'ail en chemise
- pm Thym

## PRÉPARATION

**TAILLER** LES SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE EN BRUNOISE.

**SUER** LES ÉCHALOTES CISELÉES AU BEURRE PUIS AJOUTER LE PAMPLEMOUSSE, LE THYM ET LES GOUSSES D'AIL. FAIRE RÉDUIRE DE MOITIÉ, AJOUTER LE SUCRE ET DONNER UNE LÉGÈRE COLORATION.

**DÉGLACER** AVEC LES VINAIGRES PUIS MOILLER AVEC LE JUS DE CANARD CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

**CUIRE** 12 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®.