



JUS DE CANARD À LA THAÏ



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE CANARD CHEF®
- 5 l Eau
- 300 g Echalote ciselée
- 200 g Oignon ciselé
- 20 cl Huile de graine de sésame
- 20 cl Sauce soja
- 50 g Citronnelle émincée
- 50 g Coriandre hachée
- pm Thym
- pm Vinaigre de riz

PRÉPARATION

SUER À FEU VIF LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES CISELÉS À L'HUILE DE SÉSAME.

AJOUTER LE THYM ET LA CITRONNELLE PUIS MOILLER AVEC LE JUS DE CANARD CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE 10 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

AJOUTER LA SAUCE SOJA ET LA CORIANDRE HACHÉE PUIS CUIRE 2 MINUTES.

PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE PUIS RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT SI NÉCESSAIRE.

AJOUTER EN FINITION UN TRAIT DE VINAIGRE DE RIZ AFIN D'APPORTER UN POINTE D'ACIDITÉ.



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