



# JUS DE PORC COCO GINGEMBRE



100

(POUR 5 L DE JUS)



## INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE PORC CHEF®
- 5 l Eau
- 300 g Echalote émincée
- 50 g Beurre
- 15 cl Jus de citron
- 10 cl Lait de coco
- 80 g Gingembre frais

## PRÉPARATION

**SUER LES ÉCHALOTES**  
ÉMINCÉES AU BEURRE ET  
DÉGLACER AVEC LE JUS  
DE CITRON.

**AJOUTER LE LAIT DE COCO,**  
LE GINGEMBRE ET MOILLER  
AVEC LE JUS DE PORC CHEF®  
RÉALISÉ SELON LE MODE  
D'EMPLOI.

**CUIRE 15 MINUTES**  
À FRÉMISSEMENT.

**PASSER AU CHINOIS ÉTAMINE**  
PUIS RECTIFIER L'ASSAISON-  
NEMENT SI NÉCESSAIRE.

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