



JUS DE PORC

MIEL-RAIFORT



(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS DE PORC CHEF®**
- 5 l Eau
- 300 g Echalote ciselée
- 200 g Oignon ciselé
- 200 g Miel
- 500 g Raifort
- 20 cl Huile d'Olive
- 3 pce Gousse d'ail en chemise
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES CISELÉS À L'HUILE D'OLIVE.

AJOUTER LE THYM, L'AIL ET LE MIEL, COLORER LÉGÈREMENT PUIS MOILLER AVEC LE JUS DE PORC CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE 12 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

AJOUTER LE RAIFORT ET LAISSER INFUSER 5 MINUTES.

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®.