

JUS DE PORC À LA SAVORA®



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g JUS DE PORC CHEF®
- 5 l Eau
- 300 g Echalote ciselée
- 200 g Beurre
- 750 g Savora®
- 100 g Mélange d'herbes hachées
- 3 pce Gousse d'ail en chemise
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES ÉCHALOTES CISELÉES
AU BEURRE.

AJOUTER LE THYM ET L'AIL. AJOUTER
LA SAVORA®, COLORER LÉGÈREMENT
PUIS MOILLER AVEC LE JUS DE PORC
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®.