

JUS DE POULET

FAÇON VALLÉE D'AUGE



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS DE POULET CHEF®**
- 5 l Eau
- 250 g Confit d'oignon doux
- 500 g Pomme Golden en brunoise
- 20 cl Vinaigre de cidre
- 10 cl Vinaigre de Xérès
- pm Thym

PRÉPARATION

RASSEMBLER DANS UNE RUSSE LE CONFIT D'OIGNON DOUX, LE THYM ET LES VINAIGRES DE CIDRE ET DE XÉRÈS ET PORTER À ÉBULLITION.

RÉDUIRE DE MOITIÉ.

MOILLER AVEC LE JUS DE POULET CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE 15 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

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

AJOUTER LA BRUNOISE DE POMME GOLDEN.

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