

JUS DE POULET À LA PROVENÇALE



100

(POUR 5 L DE JUS)



INGRÉDIENTS

- 300 g **JUS DE POULET CHEF®**
- 5 l Eau
- 250 g Oignon ciselé
- 10 cl Huile d'olive
- 5 pce Gousse d'ail en chemise
- 20 cl Noilly Prat
- 1 kg Coulis de tomate
- 50 g Persil haché
- pm Thym

PRÉPARATION

SUER LES OIGNONS CISELÉS À L'HUILE D'OLIVE, AJOUTER LE THYM ET L'AIL EN CHEMISE, DÉGLACER AVEC LE NOILLY PRAT ET RÉDUIRE DE MOITIÉ.

AJOUTER LE COULIS DE TOMATE PUIS MOUILLER AVEC LE JUS DE POULET CHEF® RÉALISÉ SELON LE MODE D'EMPLOI.

CUIRE 15 MINUTES À FRÉMISSEMENT.

RETIRER L'AIL ET LE THYM PUIS RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT SI NÉCESSAIRE.

FINIR LE JUS EN Y AJOUTANT LE PERSIL HACHÉ.

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