

SAUCE DE VEAU À LA MÉDITERRANÉENNE



INGRÉDIENTS

0,5
l



- 30 g d'échalotes hachées Bresc
- 3 dl de Porto rouge
- 5 dl de jus de veau
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- 5 g de purée black garlic Bresc
- 20 g de Pomodori marinati Bresc
- 50 g de petits oignons argentés
- 50 g d'olives noires
- 1 dl d'huile d'olive
- féculé de pomme de terre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote hachée 1000g



Herbes italiennes 450g



Purée d'ail grillé 325g



Purée d'ail noir 325g



Tomates émincées et marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire le Porto avec l'échalote et ajouter le jus de veau et l'ail noir. Hacher finement les petits oignons d'argent et les olives. Faire réduire la sauce jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée. Ajouter maintenant les herbes, lier le jus éventuellement avec de la féculé de pomme de terre. Mélanger le jus avec les autres ingrédients, mais ne plus laisser bouillir.