

SAUCE À L'AIL ET CITRONNELLE



INGRÉDIENTS

8
dl



- 3 c.à.s. d'échalotes hachées
- 2 dl de Porto rouge
- 2 dl de ketjap medja
- ½ l de jus de veau
- 20 g d'ail haché Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 3 feuilles de citron vert

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote avec l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Mouiller avec le Porto et le ketjap, laisser réduire jusqu'à $\frac{1}{4}$, puis ajouter le jus de veau et les feuilles de citron vert et faire cuire jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée. Ajouter la purée de citronnelle et laisser infuser. Retirer les feuilles et ajouter éventuellement un peu de citronnelle. Tamiser la sauce.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de
citronnelle 450g