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
- fécule de pomme de terre

Produits Bresc utilisés

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Purée d'ail grillé 325g

Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc 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 fécule de pomme de terre. Mélanger le jus avec les autres ingrédients, mais ne plus laisser bouillir.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000