



SAUCE POIVRE

(CRÈME LÉGÈRE 18% MG)



À Retenir

- **Sauce obtenue par réduction de crème 18% MG :**
 - liaison nappante et homogène
 - réduction rapide
 - rendement optimal : 40% de sauce en + (par rapport à une crème entière)
- **La crème apporte onctuosité et goût**



IDÉAL POUR

Pièces de viande grillées | Garnitures

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème Liaison & Cuisson 18% MG Président Professionnel :** 0.2 Kg
- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel :** 0.02 Kg
- **Poivre vert** 0,02 Kg (3 càs)
- **Fond de veau brun lié** 0.250 Kg
- **Cognac** 0.05 Kg
- **Sel** PM

MATÉRIEL

- Russe
- Fouet
- Maryse
- Bain Marie
- Saucière
- Cuillère à soupe
- Pochon