



SAUCE POIVRE

(CRÈME 35% MG)



- **Sauce obtenue par réduction de crème 35% MG :**

- meilleure restitution aromatique (par rapport à une crème légère)
- liaison nappante et consistante

À Retenir

- **La crème apporte onctuosité et goût**



IDÉAL POUR

Pièces de viande grillées | Garnitures

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème Gastronomique 35% 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