

VINAIGRETTE JUS DE VOLAILLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail hollandais du
Beemster 450g

INGRÉDIENTS

2
dl



- 1 dl de glace de volaille
- 4 g de thym
- 4 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 10 g de moutarde de Dijon
- 0,5 dl de vin blanc
- 0,5 dl d'eau

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la glace de volaille et ajouter le vin et l'eau. Ajouter les autres ingrédients mais ne pas faire bouillir.