



## Sauce au Poivre Fermenté

### Ingrédients

<b>Pâte au Poivre Fermenté CHEF®</b>	<b>50 g</b>
<b>Jus de Poulet en Pâte CHEF®</b>	<b>120 g</b>
Eau	1.5 L
Vin blanc	20 cl
Poitrine Fumée en Lardons	100 g
Échalote ciselée	100 g
Beurre	75 g
Moutarde à l'ancienne	20g

### Déroulé de la recette

- Faire revenir la poitrine et les oignons, déglacer avec le vin, réduire quasiment à sec , puis mouiller avec l'eau et ajouter le **Jus de Poulet en pâte CHEF®**.
- Réduire de 1/3.
- Ajouter la **Pâte au Poivre Fermenté CHEF®**, la moutarde et monter la sauce au beurre.
- Servir avec une pièce de viande de votre choix.