



*Pavé de veau
aux Girolles*

POUR LA SAUCE

■ INGRÉDIENTS en g :

■ QUANTITÉ :

■ Base pour sauce aux girolles AS 10 037	35
■ Eau	210
■ Vin blanc sec	20
■ Crème 35% MG	35

1

■ MODE OPÉRATOIRE :

- Mélangez le mix sauce dans l'eau
- Ajoutez les autres ingrédients et chauffez à 85°C en remuant pendant 3 minutes
- Faites cuire la sauce à 85°C

2

POUR LA GARNITURE

■ INGRÉDIENTS en g :

■ QUANTITÉ :

■ Viande marquée	500
■ Sauce	300

3

■ MODE OPÉRATOIRE :

- Marquez le filet de veau sur toute la surface
- Pasteurisez ou assemblez avec une viande déjà cuite.

4