

# Sauce demi-glace

---



*La sauce demi-glace est avant tout une sauce polyvalente! Vous pouvez vous en servir comme base et la transformer, en y ajoutant du vin rouge, des champignons, des fines herbes, de l'alcool (spiritueux, cidre de glace, porto, liqueurs fines, etc.), de la gelée de fruits, de la moutarde, du poivre, etc. On peut aussi y ajouter de la crème ou la monter au beurre.*

## Ingrédients :

525 g (4 ¼ tasses) de mélange pour sauce demi-glace (MC-12004)

5 kg (20 tasses) d'eau froide

---

## Préparation :

1. Bien dissoudre l'assaisonnement de sauce MC-12004 dans l'eau froide.
2. Mijoter en brassant constamment jusqu'à l'obtention d'une belle texture veloutée.
3. Portionner.

**Rendement** : Donne environ 5 kg de sauce demi-glace.

**Suggestions d'accompagnement** : S'adapte aussi bien à l'agneau qu'au bœuf, au porc, à la volaille ou aux viandes de gibier.