

## Sauce gold-end



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	oignons rouges	~
0.1	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.25	Compote de pomme pâtissière en boîte 4,25 kg LEONCE BLANC	0043508
0.02	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.002	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645
0.1	Vinaigre de pomme BIO en bouteille 250 ml AMEA	0194015
0.2	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 2 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 3 Dans un mixeur, déposer la purée de gingembre, la compote de pomme, les oignons cuits, le miel, le jus de citron yuzu et le safran.
- 4 Mixer le mélange, ajouter le vinaigre de pomme et monter à l'huile de noisette.

4

Assaisonner de sel fin et de poivre noir du Kerala.

## Astuce du chef

Saveur : douce, fruitée et acidulée avec une note safran

Quelques idées d'association :

- Parfaite pour le poulet mariné avec du gingembre, une salade de légumineuses avec des légumes croquants
- Un jambon grillé
- Un filet de poisson grillé comme une daurade ou un bar de ligne