



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Garniture

## Sauce aigre douce

### Ingrédients (pour 100 portions) :

EAU	3,6L
SUCRE	0,24G
FARINE DE RIZ	0,2G
OIGNON	0,2G
BOUILLON DE LEGUME	0,14G
VINAIGRE	0,14G
TOMATE CONCENTREE	0,04G
SEL	0,032G
POIVRE	0,0032G

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

GLUCIDES : 12,6G	PROTIDES : 0,8G
• DONT SUCRE : 6,5G	CALCIUM : 11,1MG
	SEL : 1,2G
LIPIDES : 0,3G	
• DONT AG SATURES : 0,1G	ENERGIE : 57KJ/ 241KCAL



### Progression de la recette:

Dans une casserole avec la juste quantité d'eau préparer le jus de veau.

Y ajouter les oignons le sucre, le vinaigre et le concentré de tomate.

Assaisonner de sel et poivre et laisser cuire.

Procéder au mixage.

Préparer la liaison.

Délayer la farine de riz avec de l'eau et ajouter ce mélange à la sauce.

Donner une bonne ébullition.