Préparer un jus durant la nuit

Les appareils ELRO sont conçus de manière à pouvoir être utilisés 24 heures sur 24, notamment pour préparer un jus la nuit.

Préparation: Mirepoix (céleri, carottes, poireaux, oignons, racines de persil), concentré de tomates, vin rouge, épices (laurier, piment, clous de girofle, grains de poivre)

Procédure:

- Faire dorer lentement les os de veau dans un four mixe à air chaud à 140℃ durant quatre heures (**avantage**: ils ne brûlent pas et sont dorés de façon uniforme).
- Pendant ce temps, préparer la sauce avec le mirepoix, le concentré de tomates et le vin rouge et la cuire ensuite à une température maximale de 180℃ avec la fonction de rôtissage .
- Durant la réduction de la sauce au vin, régler la température sur 160℃. Lorsque la couleur désirée de la sauce est a tteinte, verser le mirepoix dans des paniers GN perforés à l'aide de la pelle de cuisine ELRO et mettre ces derniers dans la marmite (cf. photos à droite).
- Ajouter les os dorés dans les paniers GN (**avantage**: il est ainsi plus facile de les retirer le lendemain matin ☺).
- Remplir d'eau froide et porter lentement à ébullition, écumer si nécessaire.
- Fermer à présent le couvercle, sélectionner le mode de cuisson et régler la température sur 95℃. Régler le temps sur illimité --:--:-- et appuyer sur le bouton de démarrage.

  Le processus peut durer toute la nuit. Le lendemain matin, ouvrir le couvercle et, si nécessaire, faire bouillir le jus une nouvelle fois brièvement. A l'aide des paniers GN, retirer ensuite tous les composants solides du jus. Le jus peut être réduit directement ou à un moment ultérieur.
  Au fait, cette méthode se prête également très bien à la préparation de bouillons, de fonds et de consommés.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et de succès à essayer cette recette.

Cordialement,

Dirk Neumerkel
Corporate Executive Chef
Chef de cuisine – Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch