

## Sauce à l'ail rôti

Ingrédients	Ctrl	Op	Préparation
Ail émincé	30 g	2 c. à S. C	1. Bien mélanger ingrédients.
Sauce napolitaine	120 g	4 oz	
Sauce demi-glace froide	2 kg	2 kg	2. Ajouter sauce demi-glace froide. 3. Bien mélanger. 4. Réchauffer selon besoins quotidiens.

### Présentation

Remarques:

1. Une fois la sauce à l'ail rôti mélangée, il est possible de la portionner et de la congeler.
2. La sauce préparée se conserve pendant 3 jours au réfrigérateur.