

Il était une fois...

LES SAUCES



| | |
|----------------------------------|-----------|
| LES SAUCES BASIQUES | 12 |
| Roux blanc | 14 |
| Sauce Mayonnaise | 15 |



| | |
|---|-----------|
| LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES ENTRÉES ET LES APÉRITIFS | 16 |
| Sauce Andalouse | 18 |
| Sauce aux 4 fromages..... | 19 |
| Sauce au thon sur canapés | 20 |
| Sauce César | 21 |



| | |
|---|-----------|
| LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES BLANCHES | 22 |
| Sauce à l'aigre douce | 24 |
| Sauce au beurre à la moutarde | 25 |
| Sauce au Calvados de Lisieux..... | 26 |
| Sauce au gorgonzola | 27 |
| Sauce au lait de coco | 28 |
| Sauce diable | 29 |
| Sauce au raifort frais | 30 |
| Sauce Duxelles | 32 |
| Sauce indienne au curry rouge / vert | 34 |
| Sauce périgourdine à la truffe | 36 |
| Sauce Robert | 37 |



| | |
|---|-----------|
| LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES ROUGES | 38 |
| Sauce au miel d'Acacia | 40 |
| Sauce au poivre / poivre vert | 41 |
| Sauce Bercy | 42 |
| Sauce bourguignone | 44 |
| Sauce Chateaubriand | 46 |
| Sauce chinoise à l'orange et au gingembre | 48 |
| Sauce financière | 49 |
| Sauce forestière aux cèpes | 50 |
| Sauce gribiche | 51 |
| Sauce Grand Veneur | 52 |



| | |
|---|-----------|
| LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES POISSONS | 54 |
| Sauce à l'estragon | 56 |
| Sauce au beurre blanc / beurre rouge | 57 |
| Sauce au cerfeuil | 58 |
| Sauce aux câpres | 59 |
| Sauce béarnaise / Choron | 60 |
| Sauce beurre citron | 62 |
| Sauce soubise | 63 |
| Sauce marinière | 64 |



| | |
|---|-----------|
| LES SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES LEGUMES ET LES PATES | 66 |
| Sauce béchamel / Aurore / au basilic | 68 |
| Sauce campagnarde aux lardons | 69 |
| Sauce chasseur | 70 |
| Sauce hollandaise | 72 |
| Sauce lyonnaise | 73 |
| Sauce tomate à l'italienne | 74 |

LES CONFITURES



| | |
|---|----|
| Confiture d'agrumes | 78 |
| Confiture d'ananas | 80 |
| Confiture de cerises noires | 81 |
| Confiture de fraises | 82 |
| Confiture de framboises épépinées | 83 |
| Confiture de kiwis | 84 |
| Confiture de lait | 86 |
| Confiture de myrtilles | 87 |
| Confiture de pamplemousses roses au gingembre | 88 |
| Confiture de pêches de vigne | 90 |
| Confiture de poires et noix | 91 |
| Confiture d'oranges amères | 92 |
| Gelée de groseille | 94 |

LES CHUTNEYS



| | |
|---|-----|
| Chutney d'ananas | 98 |
| Chutney de potiron | 99 |
| Chutney de courgettes | 100 |
| Chutney de mangue | 102 |
| Chutney de papaye et de kumquats | 104 |
| Chutney de pommes aux fruits secs | 106 |
| Chutney de pommes et d'oignons | 108 |
| Chutney de pommes, poires et noix | 110 |
| Chutney de rhubarbe au gingembre | 112 |
| Chutney de tomates aux épices | 113 |
| Chutney de tomates cerise et piment | 114 |
| Chutney d'oignons | 116 |

Il était une fois...
les SAUCES BASIQUES



Sauce
Mayonnaise

Roux blanc

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients (exemple pour ½ litre de béchamel)

- 70 g de beurre
- 70 g de farine

Accessoire

- Batteur Souple



PRÉPARATION 1 minute
CUISSON 5 minutes

- 1 • Mettre le beurre coupé en morceaux dans le Bol du robot
- 2 • Sans installer aucun instrument, régler la température sur 90°C et la vitesse sur « mélange 3 »
- 3 • Quand le beurre est bien ramolli, installer le Batteur Souple, maintenir la température sur 90°C et régler la vitesse sur « mélange 1 »
- 4 • Dès que le beurre est fondu, ajouter la farine dans le Bol du robot et prolonger la cuisson 2 min

Astuce du cuisinier

Cette recette sert de base à de nombreuses sauces et vous permettra de nombreuses créations et variations autour des recettes données dans ce livre.

Sauce mayonnaise

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à café de moutarde
- Sel fin
- 25 cl d'huile
- 1 cuil. à café de vinaigre blanc ou rouge (facultatif)

Accessoire

- Fouet Ballon



PRÉPARATION 5 minutes

- 1 • Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et le sel dans le Bol du robot
- 2 • Installer le Fouet Ballon
- 3 • Régler la vitesse sur maximum et bien mélanger les ingrédients pendant 1 min environ
- 4 • En maintenant la vitesse réglée sur maximum, verser l'huile petit à petit en un mince filet. L'huile versée doit être incorporée avant d'en verser davantage. La mayonnaise va commencer à prendre et doit être ferme une fois prête
- 5 • Faire bouillir le vinaigre et l'incorporer bouillant à la mayonnaise
- 6 • Continuer à battre à vitesse maximum quelques secondes, le temps que le mélange soit homogène
- 7 • Conserver au réfrigérateur avant de servir

Servir avec...

La mayonnaise accompagnera des fruits de mer, des légumes crus et des viandes froides.