LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE (SÉRIE 1) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Sauces & Fonds en 1000 Recettes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-sauces**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — La Sauce Béchamel et ses Dérivées

1. sauce béchamel classique
2. sauce crème (béchamel + crème)
3. sauce mornay (béchamel + fromage)
4. sauce soubise (béchamel + purée d'oignons)
5. sauce aurora (béchamel + purée de tomates)
6. sauce cardinal (béchamel + fumet de poisson + beurre d'écrevisses)
7. sauce ivoire (béchamel + bouillon de volaille)
8. sauce nantua (béchamel + beurre d'écrevisses)
9. sauce florentine (béchamel + épinards + muscade)
10. sauce suprême au roquefort (béchamel + roquefort)
11. sauce moutarde (béchamel + moutarde de dijon)
12. sauce aux fines herbes (béchamel + herbes fraîches hachées)
13. sauce à la truffe (béchamel + brisures de truffes)
14. sauce écossaise (béchamel + œufs durs + persil)
15. sauce parisienne (béchamel + champignons + madère)
16. sauce diplomate (béchamel + tomate + champignons)
17. sauce blanche au curry (béchamel + curry)
18. sauce étudiante (béchamel + gruyère râpé + vin blanc sec)
19. sauce bercy (béchamel + échalotes + vin blanc)
20. sauce hongroise (béchamel + paprika + crème aigre)
21. sauce bayonnaise (béchamel + jambon de bayonne)
22. sauce béchamel aux herbes provençales
23. sauce béchamel au lait d'amande (version sans lactose)
24. sauce béchamel au safran
25. sauce béchamel aux morilles
26. sauce béchamel aux épices douces
27. sauce béchamel au curcuma
28. sauce béchamel aux poireaux
29. sauce béchamel à l'estragon
30. sauce béchamel à l'ail noir

Chapitre 2 — La Sauce Velouté et ses Dérivées

1. velouté de volaille
2. velouté de veau
3. velouté de poisson
4. sauce allemande (velouté + liaison jaunes d'œufs et crème)
5. sauce suprême (velouté de volaille + crème)
6. sauce vin blanc (velouté de poisson + vin blanc)
7. sauce albuféra (velouté de volaille + beurre de pimiento)
8. sauce aurore (velouté + purée de tomates)
9. sauce poulette (velouté + champignons + jaunes d'œufs)
10. sauce normande (velouté de poisson + champignons + crème)
11. sauce dugléré (velouté de poisson + tomates + oignons)
12. sauce bercy au poisson (velouté de poisson + échalotes + vin blanc)
13. sauce dieppoise (velouté de poisson + moules + crevettes)
14. sauce financière (velouté de volaille + madère + truffes)
15. sauce hongroise (velouté + paprika + crème fraîche)
16. sauce champignons (velouté + champignons émincés)
17. sauce curry (velouté + curry + lait de coco)
18. sauce indienne (velouté + curry + chutney)
19. sauce écossaise (velouté + œufs durs hachés)
20. sauce ivoire (velouté de volaille + crème + beurre)
21. sauce nantaise (velouté de poisson + beurre blanc)
22. sauce ciboulette (velouté + ciboulette ciselée)
23. sauce estragon (velouté + estragon frais)
24. sauce waterzooï (velouté + légumes julienne)
25. sauce véronique (velouté + raisins blancs)
26. sauce vin du rhin (velouté + vin blanc d'alsace)
27. sauce bretonne (velouté + julienne de légumes + cidre)
28. sauce américaine (velouté + sauce américaine)

29. sauce châtelaine (velouté + purée marrons)
30. sauce chantilly (velouté + crème fouettée)
31. sauce crustacés (velouté + bisque)
32. sauce diplomate (velouté + fumet + crème)
33. sauce chivry (velouté + herbes fraîches)
34. sauce velouté aux girolles
35. sauce velouté aux asperges
36. sauce velouté à l'aneth
37. sauce velouté aux morilles
38. sauce velouté à la coriandre
39. sauce velouté aux agrumes
40. sauce velouté aux écrevisses

Chapitre 3 — La Sauce Espagnole et ses Dérivées

1. sauce espagnole classique
2. sauce demi-glace
3. sauce bordelaise
4. sauce chasseur
5. sauce poivrade
6. sauce madère
7. sauce robert
8. sauce bigarade
9. sauce périgueux
10. sauce diane
11. sauce portugaise
12. sauce lyonnaise
13. sauce zingara
14. sauce diable
15. sauce charcutière
16. sauce italienne
17. sauce financière
18. sauce salmis
19. sauce grand veneur
20. sauce chevreuil
21. sauce marchand de vin
22. sauce réforme
23. sauce bourguignonne
24. sauce bercy
25. sauce smitane
26. sauce africaine
27. sauce paloise espagnole à la menthe
28. sauce périgourdine
29. sauce saint-hubert
30. sauce demi-glace truffe et porto

Chapitre 4 — La Sauce Tomate et ses Variations

1. sauce tomate classique française
2. sauce tomate provençale
3. sauce tomate portugaise
4. coulis de tomate fraîche
5. sauce napolitaine
6. sauce bolognaise classique
7. sauce arrabiata
8. sauce créole
9. sauce américaine chaude aux crustacés
10. sauce tomate aux herbes fraîches
11. sauce tomate au basilic
12. sauce tomate aux olives
13. sauce tomate aux câpres
14. sauce tomate au fenouil
15. sauce tomate au safran
16. sauce tomate au vin rouge
17. sauce tomate rôtie au four
18. sauce tomate au thym et citron
19. sauce tomate aux aubergines
20. sauce tomate aux carottes et céleri
21. sauce tomate épicée (piment d'espelette)
22. sauce tomate aux champignons sauvages
23. sauce tomate au romarin et à l'ail confit
24. sauce tomate au chorizo
25. sauce tomate aux fruits de mer

Chapitre 5 — La Sauce Hollandaise et ses Dérivées

1. sauce hollandaise classique
2. sauce béarnaise
3. sauce choron
4. sauce foyot / valois
5. sauce mousseline / chantilly
6. sauce maltaise
7. sauce mikado
8. sauce divine
9. sauce bavaroise
10. sauce rachel
11. sauce paloise au piment d'Espelette
12. sauce hollandaise au citron vert
13. sauce hollandaise à l'aneth
14. sauce béarnaise au poivre vert
15. sauce béarnaise à la ciboulette
16. sauce hollandaise au curry
17. sauce hollandaise au safran
18. sauce hollandaise au piment d'espelette
19. sauce béarnaise à la truffe
20. sauce hollandaise à l'estragon
21. sauce hollandaise au basilic
22. sauce hollandaise aux agrumes mélangés
23. sauce béarnaise à la coriandre
24. sauce hollandaise au champagne
25. sauce hollandaise à l'huile d'olive vierge

Chapitre 6 — Les Vinaigrettes

1. vinaigrette classique
2. vinaigrette balsamique
3. vinaigrette au citron
4. vinaigrette aux herbes fraîches
5. vinaigrette au miel et à la moutarde
6. vinaigrette à l'ail
7. vinaigrette à la framboise
8. vinaigrette au vinaigre de xérès
9. vinaigrette à l'échalote
10. vinaigrette à l'huile de noix
11. vinaigrette au sésame
12. vinaigrette crémeuse
13. vinaigrette au yaourt
14. vinaigrette au roquefort
15. vinaigrette à l'orange
16. vinaigrette à la grenade
17. vinaigrette au soja et gingembre
18. vinaigrette à la truffe
19. vinaigrette thaï
20. vinaigrette aux agrumes
21. vinaigrette au vinaigre de cidre
22. vinaigrette aux champignons
23. vinaigrette aux fruits secs
24. vinaigrette à la citronnelle
25. vinaigrette au cumin
26. vinaigrette à l'huile d'olive et citron confit
27. vinaigrette chaude pour salades d'hiver
28. vinaigrette à la bière
29. vinaigrette exotique
30. vinaigrette provençale
31. vinaigrette au wasabi
32. vinaigrette au vinaigre de riz
33. vinaigrette aux câpres
34. vinaigrette à l'huile de noisette
35. vinaigrette au curry
36. vinaigrette à la pomme
37. vinaigrette au vin rouge
38. vinaigrette aux tomates séchées
39. vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
40. vinaigrette au pamplemousse

Chapitre 7 — Les Mayonnaises et Dérivées

1. mayonnaise classique maison
2. sauce rémoulade
3. sauce tartare
4. sauce gribiche
5. aïoli provençal
6. sauce andalouse
7. sauce cocktail
8. sauce rouille marseillaise classique
9. sauce verte
10. sauce aurore
11. sauce vincent
12. sauce chantilly
13. mayonnaise au curry
14. mayonnaise au wasabi
15. mayonnaise aux herbes
16. mayonnaise au citron
17. mayonnaise à l'estragon
18. mayonnaise à la truffe
19. sauce américaine froide façon cocktail
20. mayonnaise au safran
21. mayonnaise aux câpres
22. sauce aïoli noir
23. mayonnaise au piment d'espelette
24. sauce golf
25. sauce mimosa
26. mayonnaise au raifort
27. mayonnaise à l'huile d'olive
28. sauce fines herbes
29. mayonnaise fumée
30. mayonnaise aux agrumes

Chapitre 8 — Les Sauces Émulsionnées Chaudes (Hors Hollandaise)

1. sauce beurre blanc
2. sauce beurre rouge
3. sabayon salé
4. sauce au beurre noisette
5. sauce beurre blanc au citron
6. sauce beurre blanc aux échalotes
7. sauce beurre blanc à l'estragon
8. sauce beurre blanc aux câpres
9. sauce beurre blanc au champagne
10. sauce beurre blanc à l'oseille
11. sauce beurre monté aux herbes
12. sauce beurre rouge au porto
13. sauce beurre rouge aux échalotes
14. sauce au beurre d'algues
15. sauce au beurre de homard
16. sabayon au champagne
17. sabayon au noilly prat
18. sabayon au vin jaune
19. sabayon au marsala
20. sauce au beurre de truffe
21. sauce beurre monté au fumet de poisson
22. sauce beurre blanc à la vanille
23. sauce beurre rouge aux épices
24. sauce beurre d'amandes
25. sauce beurre de noisettes
26. sauce sabayon au whisky
27. sauce beurre noisette aux câpres
28. sauce beurre monté aux agrumes
29. sauce beurre d'anchois
30. sauce beurre blanc à la crème

Chapitre 9 — Les Fonds Bruns

1. fond brun de veau
2. fond brun de bœuf
3. fond brun d'agneau
4. fond brun de gibier
5. fond brun de canard
6. fond brun de volaille
7. fond brun de lapin
8. fond brun aux champignons
9. fond brun à la tomate
10. fond brun au vin rouge
11. fond brun aux épices
12. fond brun corsé
13. fond brun aux truffes
14. fond brun aux aromates
15. fond brun de porc
16. fond brun au porto
17. fond brun au madère
18. fond brun aux herbes
19. fond brun aux légumes racines
20. fond brun au foie gras
21. fond brun aux échalotes
22. fond brun mijoté (24h)
23. fond brun au cognac
24. fond brun à l'armagnac
25. fond brun au marc de bourgogne

Chapitre 10 — Les Fonds Blancs

1. fond blanc de volaille
2. fond blanc de veau
3. fond blanc de légumes
4. fond blanc de porc
5. fond blanc d'agneau
6. fond blanc de lapin
7. fond blanc au vin blanc
8. fond blanc aux herbes
9. fond blanc aux épices
10. fond blanc au céleri
11. fond blanc au fenouil
12. fond blanc au citron
13. fond blanc au champagne
14. fond blanc de champignons
15. fond blanc à l'estragon
16. fond blanc au thym
17. fond blanc à la sauge
18. fond blanc au laurier
19. fond blanc aux agrumes
20. fond blanc au poivre blanc
21. fond blanc aux aromates
22. fond blanc au persil
23. fond blanc à la ciboulette
24. fond blanc à l'ail doux
25. fond blanc à la truffe

Chapitre 11 — Les Fumets de Poisson

1. fumet de poisson classique
2. fumet de crustacés
3. fumet de poisson au safran
4. fumet de poisson au fenouil
5. fumet de poisson à l'aneth
6. fumet de poisson à l'estragon
7. fumet de poisson au vin blanc
8. fumet de homard
9. fumet de langoustines
10. fumet de coquillages
11. fumet de poisson à la citronnelle
12. fumet de poisson aux algues
13. fumet de poisson fumé
14. fumet de poisson à la provençale
15. fumet de poisson aux agrumes

Chapitre 12 — Les Jus de Cuisson et Jus Liés

1. jus de rôti (bœuf, volaille, agneau)
2. jus lié simple
3. jus corsé
4. jus de veau
5. jus de bœuf
6. jus d'agneau
7. jus de volaille
8. jus de canard
9. jus de gibier
10. jus aux champignons
11. jus au vin rouge
12. jus au porto
13. jus au whisky
14. jus aux herbes
15. jus aux épices
16. jus au foie gras
17. jus à la truffe
18. jus aux agrumes
19. jus au vinaigre balsamique
20. jus à la sauge

Chapitre 13 — Les Glaces

1. glace de viande
2. glace de volaille
3. glace de poisson
4. glace de gibier
5. glace de veau
6. glace de bœuf
7. glace d'agneau
8. glace de canard
9. glace de crustacés
10. glace de légumes
11. glace d'oignons
12. glace de champignons
13. glace de tomates
14. glace d'échalotes
15. glace d'ail

Chapitre 14 — Les Coulis Salés

1. coulis de tomate cru
2. coulis de poivrons rôtis
3. coulis de betterave
4. coulis d'asperges
5. coulis de petits pois
6. coulis d'épinards
7. coulis de carottes
8. coulis de champignons
9. coulis de fenouil
10. coulis d'artichauts
11. coulis de céleri-rave
12. coulis de poireaux
13. coulis de cresson
14. coulis d'avocat
15. coulis de brocoli
16. coulis de courge butternut
17. coulis de potimarron
18. coulis de maïs
19. coulis d'ail rôti
20. coulis d'oignons caramélisés
21. coulis de radis
22. coulis de panais
23. coulis de topinambours
24. coulis de chou-fleur
25. coulis de cèpes
26. coulis de morilles
27. coulis de truffes
28. coulis d'herbes fraîches
29. coulis de légumes verts
30. coulis de légumes racines

Chapitre 15 — Les Purées Salées Fines

1. purée d'ail confit
2. purée de carottes au gingembre
3. purée de panais vanillée
4. purée de céleri aux amandes
5. purée de pommes de terre à l'huile d'olive
6. purée de potimarron au miel
7. purée de pois chiches (houmous)
8. purée d'artichauts aux herbes
9. purée de poivrons grillés
10. purée d'aubergines fumées
11. purée de fenouil au citron
12. purée de champignons aux échalotes
13. purée de topinambours à la truffe
14. purée de brocoli au parmesan
15. purée de chou-fleur à la muscade
16. purée de lentilles aux épices
17. purée de haricots blancs à la sauge
18. purée de betterave au raifort
19. purée d'oignons caramélisés au vinaigre balsamique
20. purée de courge spaghetti aux herbes

Chapitre 16 — Les Coulis Sucrés

1. coulis de fruits rouges
2. coulis de mangue et passion
3. coulis d'abricot au romarin
4. coulis de fraises
5. coulis de framboises
6. coulis de mûres
7. coulis de cassis
8. coulis de groseilles
9. coulis de cerises
10. coulis de pêches
11. coulis de nectarines
12. coulis d'ananas
13. coulis de kiwi
14. coulis de pommes au calvados
15. coulis de poires à la vanille
16. coulis d'agrumes
17. coulis de fruits exotiques
18. coulis de banane au rhum
19. coulis de figues au miel et porto
20. coulis de prunes à la cannelle
21. coulis de myrtilles
22. coulis de rhubarbe
23. coulis de melon
24. coulis de litchis
25. coulis de coings
26. coulis de cranberries
27. coulis de fruits secs réhydratés
28. coulis de baies sauvages
29. coulis de miel et épices
30. coulis de fruits rouges au cassis

Chapitre 17 — Les Compotées Et Marmelades D'accompagnement

1. compotée d'oignons
2. marmelade d'agrumes pour foie gras
3. compotée de figues au vinaigre balsamique
4. compotée de pommes au cidre
5. compotée de poires au vin rouge
6. marmelade d'oranges au whisky
7. compotée de rhubarbe au gingembre
8. compotée de tomates vertes
9. marmelade d'oignons rouges
10. compotée d'échalotes au vin rouge
11. compotée de canneberges
12. compotée de cerises au porto
13. marmelade de citrons confits
14. compotée de châtaignes
15. compotée d'abricots aux épices
16. marmelade de pamplemousse et gingembre
17. compotée de prunes au miel
18. compotée de coings et vanille
19. marmelade d'ananas et rhum
20. compotée sucrée-salée aux agrumes

Chapitre 18 — Les Moutardes

1. moutarde de dijon maison
2. moutarde à l'ancienne
3. moutarde au miel
4. moutarde aux fines herbes
5. moutarde violette de brive
6. moutarde au vin blanc
7. moutarde à l'estragon
8. moutarde aux échalotes
9. moutarde au raifort
10. moutarde au cassis
11. moutarde à l'ail
12. moutarde au cidre
13. moutarde au roquefort
14. moutarde au poivre vert
15. moutarde à la truffe
16. moutarde aux noix
17. moutarde au curry
18. moutarde au piment d'espelette
19. moutarde aux baies roses
20. moutarde aux champignons
21. moutarde aux algues
22. moutarde au safran
23. moutarde à la bière
24. moutarde aux figues
25. moutarde aux olives noires
26. moutarde à l'orange
27. moutarde au wasabi
28. moutarde au café
29. moutarde aux pruneaux
30. moutarde au balsamique

Chapitre 19 — Les Chutneys et Relishes

1. chutney de mangue
2. chutney de figues
3. chutney de tomates vertes
4. relish de concombre
5. chutney d'oignons
6. chutney de pommes
7. chutney d'abricots
8. chutney de coings
9. chutney de canneberges
10. relish de poivrons
11. chutney de pêches
12. chutney de prunes
13. chutney de rhubarbe
14. relish de courgettes
15. chutney aux fruits secs
16. chutney de bananes
17. chutney d'ananas
18. relish de carottes
19. chutney de betteraves
20. chutney d'aubergines
21. chutney de tomates et gingembre
22. relish de maïs
23. chutney de poires
24. chutney d'agrumes
25. chutney d'ail et piments
26. relish de fenouil
27. chutney de dattes
28. chutney de cerises
29. relish de radis
30. chutney aux cinq épices

Chapitre 20 — Les Pickles et Légumes au Vinaigre

1. cornichons malossol maison
2. pickles de légumes croquants
3. oignons grellots au vinaigre
4. câpres au vinaigre
5. pickles de betteraves
6. pickles de carottes
7. pickles de choux-fleurs
8. pickles d'échalotes
9. pickles de poivrons
10. pickles de radis
11. pickles de fenouil
12. pickles de champignons
13. pickles d'ail
14. pickles de courgettes
15. pickles de céleri
16. pickles d'aubergines
17. pickles d'asperges
18. pickles de concombres
19. pickles de citrouille
20. pickles de fruits (poires, pommes)
21. pickles d'oignons rouges
22. pickles de tomates cerises
23. pickles de gingembre
24. pickles de choux de bruxelles
25. pickles de haricots verts
26. pickles de navets
27. pickles de piments
28. pickles de kumquats
29. pickles de rhubarbe
30. pickles d'agrumes

Chapitre 21 — Les Pestos et Pistous

1. pesto genovese classique
2. pistou provençal
3. pesto rosso (tomates séchées)
4. pesto de roquette
5. pesto d'ail des ours
6. pesto de menthe
7. pesto de coriandre
8. pesto de persil
9. pesto de pistaches
10. pesto d'asperges
11. pesto de fanes de carottes
12. pesto de fenouil
13. pesto aux olives noires
14. pesto d'artichaut
15. pesto de betterave
16. pesto de brocoli
17. pesto d'épinards
18. pesto aux algues
19. pesto de poivrons grillés
20. pesto de cresson

Chapitre 22 — Les Tapenades et Caviar de Légumes

1. tapenade noire classique
2. tapenade verte
3. caviar d'aubergine
4. anchoïade
5. tapenade aux tomates séchées
6. tapenade aux amandes
7. tapenade aux figues
8. caviar de courgettes
9. caviar de poivrons
10. caviar de champignons
11. tapenade de fenouil
12. tapenade de citron confit
13. caviar de lentilles
14. caviar de betterave
15. tapenade aux câpres
16. tapenade aux cèpes
17. caviar d'artichauts
18. caviar de carottes
19. tapenade au basilic
20. caviar de tomates

Chapitre 23 — Les Beurres Composés et Préparations à Base de Matières Grasses

1. beurre maître d'hôtel
2. beurre d'escargot
3. beurre d'anchois
4. beurre marchand de vin
5. beurre montpellier
6. beurre d'ail
7. beurre aux fines herbes
8. beurre aux échalotes
9. beurre au citron
10. beurre à l'estragon
11. beurre au roquefort
12. beurre aux algues
13. beurre au piment d'espelette
14. beurre aux câpres
15. beurre aux olives
16. beurre à la truffe
17. beurre aux cèpes
18. beurre de homard
19. beurre aux œufs de poisson
20. beurre au curry
21. beurre au raifort
22. beurre aux agrumes
23. beurre à la ciboulette
24. beurre au poivre vert
25. beurre au wasabi
26. beurre à l'oseille
27. beurre au gingembre
28. beurre aux épices douces
29. beurre fumé
30. beurre aux noix

Chapitre 24 — Les Marinades (Sèches et Humides)

1. marinade sèche (rub) bbq
2. marinade au vin rouge pour gibier
3. marinade citron et herbes pour poisson
4. marinade yaourt et épices pour volaille
5. marinade teriyaki
6. marinade cajun
7. marinade méditerranéenne
8. marinade tandoori
9. marinade au cidre pour porc
10. marinade miel et moutarde
11. marinade à la bière
12. marinade provençale
13. marinade à l'asiatique (soja, gingembre)
14. marinade au vin blanc et herbes
15. marinade tex-mex
16. marinade jamaïcaine jerk
17. marinade aigre-douce
18. marinade aux agrumes
19. marinade forestière (champignons et herbes)
20. marinade au whisky pour viandes rouges

Chapitre 25 — Les Condiments Relevés et Pâtes d'Épices

1. harissa maison
2. raifort râpé frais
3. pâte de curry maison (rouge, vert, jaune)
4. sauce rouille au citron pour soupe de poissons
5. sambal oelek
6. wasabi frais
7. sauce sriracha maison
8. pâte de piments chipotle
9. gochujang (pâte de piment coréenne)
10. moutarde de kasundi (indienne)
11. pâte de poivrons rouges (ajvar)
12. doubanjiang (pâte de haricots pimentée chinoise)
13. sauce xo
14. pâte de citron confit
15. purée d'ail et piment (toum)
16. shichimi togarashi (mélange japonais)
17. chermoula
18. adjika (condiment caucasien)
19. nduja (pâte de saucisse pimentée)
20. za'atar (mélange d'épices)

Chapitre 26 — Les Crèmes Anglaises et Dérivées

1. crème anglaise classique
2. crème anglaise au chocolat
3. crème anglaise au café
4. crème bavaroise (base anglaise gélifiée)
5. crème anglaise à la vanille
6. crème anglaise au rhum
7. crème anglaise aux agrumes
8. crème anglaise à la pistache
9. crème anglaise au caramel
10. crème anglaise au grand marnier
11. crème anglaise au praliné
12. crème anglaise à la cannelle
13. crème anglaise à la cardamome
14. crème anglaise à la fleur d'oranger
15. crème anglaise au gingembre
16. crème anglaise à la lavande
17. crème anglaise au bailey's
18. crème anglaise au thé matcha
19. crème anglaise à la rose
20. crème anglaise à la violette

Chapitre 27 — Les Sauces au Caramel

1. caramel au beurre salé
2. sauce caramel liquide
3. caramel à sec
4. caramel aux épices
5. caramel à l'orange
6. caramel au rhum
7. caramel à la vanille
8. caramel au café
9. caramel aux fruits secs
10. caramel au chocolat
11. caramel au whisky
12. caramel aux pommes
13. caramel à la fleur de sel
14. caramel aux agrumes
15. caramel au grand marnier
16. caramel à la cannelle
17. caramel à la cardamome
18. caramel aux amandes
19. caramel fumé
20. caramel au sirop d'érable

Chapitre 28 — Les Sauces au Chocolat

1. sauce chocolat riche
2. ganache classique (utilisation en sauce)
3. sauce chocolat blanc
4. sauce chocolat noir intense
5. sauce chocolat au lait
6. sauce chocolat à l'orange
7. sauce chocolat à la vanille
8. sauce chocolat au rhum
9. sauce chocolat aux épices
10. sauce chocolat au piment
11. sauce chocolat à la menthe
12. sauce chocolat à la cannelle
13. sauce chocolat au caramel
14. sauce chocolat à la noix de coco
15. sauce chocolat aux noisettes
16. sauce chocolat à la fleur d'oranger
17. sauce chocolat aux fruits rouges
18. sauce chocolat au whisky
19. sauce chocolat au praliné
20. sauce chocolat au gingembre

Chapitre 29 — Les Coulis de Fruits pour Desserts

1. coulis exotique (mangue, passion, ananas)
2. coulis de fruits du verger (pomme, poire, pêche)
3. coulis de fraises à la menthe
4. coulis de framboises au cassis
5. coulis de cerises et amaretto
6. coulis d'abricots au miel
7. coulis de myrtilles à la vanille
8. coulis de pêches au thym
9. coulis de poires au vin
10. coulis d'agrumes au grand marnier
11. coulis de fruits rouges au poivre
12. coulis de kiwi et citron vert
13. coulis d'ananas au rhum
14. coulis de bananes caramélisées
15. coulis de mangue au curry doux
16. coulis de melon à la menthe
17. coulis de figues au miel et vinaigre balsamique
18. coulis de fruits de la passion à la vanille
19. coulis de prunes au vin rouge
20. coulis de fruits des bois (mélange)

Chapitre 30 — Autres Sauces et Garnitures Sucrées

1. sabayon sucré (marsala, champagne)
2. sauce praliné
3. sirop d'érable et dérivés
4. sauce au caramel salé au whisky
5. sauce au café et cardamome
6. sauce aux fruits de la passion
7. sauce à la pistache
8. sauce au miel et lavande
9. sauce aux agrumes
10. sauce au chocolat blanc et matcha
11. sauce à la poire et au gingembre
12. sauce aux pommes caramélisées et calvados
13. sauce au sésame noir
14. sauce au lait d'amande et fleur d'oranger
15. sauce aux marrons glacés
16. sauce au gingerbread
17. sauce au pain d'épices
18. sauce à la rose
19. sauce à la réglisse
20. sauce aux biscuits caramélisés

Chapitre 31 — Asie

1. sauce soja sucrée maison (type teriyaki)
2. sauce aigre-douce
3. sauce satay (cacahuète)
4. sauce nuoc mam préparée (vietnam)
5. sauce hoisin maison
6. sauce ponzu (japon)
7. sauce yakitori
8. sauce tonkatsu
9. sauce curry japonais
10. sauce wafu (vinaigrette japonaise)
11. sauce goma (sésame)
12. sauce au poisson thaï (nam pla prik)
13. sauce pad thaï
14. sauce nam jim (sauce thaï aux herbes)
15. sauce char siu (barbecue chinois)
16. sauce aux haricots noirs
17. sauce aux huîtres maison
18. sauce prik nam pla (thaïlande)
19. sauce chili douce
20. sauce chili à l'ail (thaïlande)
21. sauce sukiyaki
22. sauce dengaku (miso)
23. sauce kalbi (corée)
24. sauce bulgogi (corée)
25. sauce raita (inde)
26. sauce tamarin
27. sauce tandoori
28. sauce vindaloo
29. sauce tikka masala
30. sauce korma
31. sauce madras
32. sauce saag
33. chutney de noix de coco (inde)
34. sauce daal (lentilles)
35. sauce laksa
36. sauce chili à la citronnelle
37. sauce soja et gingembre
38. sauce vietnam nuoc cham
39. sauce sambal matah (indonésie)
40. sauce rendang (indonésie)
41. sauce katsu curry
42. sauce gochujang (coréenne)
43. sauce doenjang (coréenne)
44. sauce galbi (coréenne)
45. sauce peanut (thaïlande)
46. sauce gado-gado (indonésie)
47. sauce mala (sichuan)
48. sauce xo de fruits de mer
49. sauce à la pâte de miso
50. sauce aux champignons parfumés

Chapitre 32 — Méditerranée (Hors France/Italie)

1. tzatziki (grèce)
2. tahini (moyen-orient)
3. chermoula (afrique du nord)
4. muhammara (syrie/liban)
5. sauce yogourt à l'ail et concombre
6. houmous classique
7. houmous aux poivrons rôtis
8. houmous à la betterave
9. babaganoush (crème d'aubergine)
10. skordalia (purée d'ail grecque)
11. labneh (yaourt égoutté)
12. sauce au yaourt et menthe
13. tarator (sauce bulgare au concombre)
14. ajvar (sauce aux poivrons des balkans)
15. sauce romesco méditerranéenne simplifiée
16. mojo verde (canaries)
17. mojo picon (canaries)
18. salmorejo (espagne)
19. sauce allioli (espagne)
20. sauce escabèche
21. sauce boukha (figues et anis)
22. sauce harira (maroc)
23. dukkah (mélange égyptien)
24. sauce moutabal (aubergines)
25. sauce zahtar et huile d'olive
26. sauce amba (mangue fermentée)
27. sauce aux olives vertes
28. sauce toum (ail libanais)
29. sauce aux poivrons piquillo
30. sauce matbucha (tomates et poivrons)

Chapitre 33 — Amériques

1. sauce bbq américaine
2. salsa roja mexicaine
3. guacamole authentique
4. mole poblano simplifié
5. chimichurri argentin
6. salsa verde
7. pico de gallo
8. sauce ranch maison
9. sauce buffalo
10. sauce alabama white bbq
11. sauce carolina gold bbq
12. sauce texas bbq
13. sauce memphis bbq
14. sauce adobo
15. salsa macha (mexicaine)
16. pebre (chili)
17. sauce créole de louisiane
18. sauce cajun
19. sauce remoulade américaine
20. sauce thousand island
21. sauce green goddess
22. sauce blue cheese
23. sauce chow-chow (sud des usa)
24. sauce crema mexicana
25. sauce cubaine mojo
26. sauce à la mangue habanero
27. sauce au maïs et jalapenos
28. sauce jerk (jamaïque)
29. sauce aji (pérou)
30. sauce huancaina (pérou)
31. sauce llajua (bolivie)
32. sauce sofrito (porto rico)
33. sauce aux canneberges
34. hot sauce maison
35. sauce chili con carne
36. sauce maple-whiskey (canada)
37. sauce au sirop d'érable et moutarde
38. sauce caruru (brésil)
39. sauce tuco (uruguay)
40. sauce ranchera mexicaine

Chapitre 34 — Europe (Hors France)

1. sauce romesco catalane traditionnelle aux ñoras
2. sauce aux canneberges (uk/scandinavie)
3. sauce à l'aneth scandinave
4. ajvar (balkans)
5. sauce au raifort (europe centrale)
6. sauce cumberland (uk)
7. sauce bread (royaume-uni)
8. sauce hp maison (royaume-uni)
9. sauce piccalilli (royaume-uni)
10. sauce à la menthe (royaume-uni)
11. sauce tartare nordique
12. pesto alla genovese (italie)
13. sauce gremolata (italie)
14. sauce puttanesca (italie)
15. sauce carbonara (italie)
16. sauce arrabbiata (italie)
17. sauce vodka (italie/usa)
18. sauce amatriciana (italie)
19. sauce cacio e pepe (italie)
20. sauce quatre fromages (italie)
21. sauce ragù alla bolognese (italie)
22. sauce tzatziki (grèce)
23. sauce rémoulade danoise
24. sauce joppiesaus (pays-bas)
25. sauce robert (belgique)
26. sauce andalouse (belgique)
27. sauce samurai (belgique)
28. sauce samouraï (europe)
29. sauce ravigote (europe)
30. sauce au fromage bleu (europe)

Chapitre 35 — Sauces Légères et Santé

1. vinaigrette allégée au yaourt
2. sauce béchamel végétale
3. coulis de légumes sans matière grasse
4. sauce tomate allégée
5. mayonnaise légère (huile/yaourt)
6. sauce bolognaise allégée
7. sauce blanche au yaourt
8. sauce au fromage blanc
9. sauce aux fruits pour viandes (sans sucre)
10. sauce à la compote de pommes (sans sucre)
11. sauce au tofu soyeux
12. sauce pesto allégée
13. sauce miso légère
14. sauce à l'aquafaba
15. sauce demi-glace allégée
16. sauce légère aux cèpes
17. sauce légère à l'estragon
18. sauce légère au poivre
19. sauce légère aux agrumes
20. sauce légère aux herbes
21. sauce hollandaise allégée
22. sauce espagnole sans gluten
23. sauce beurre blanc allégée
24. sauce satay allégée
25. vinaigrette sans huile
26. coulis de poivrons léger
27. sauce barbecue allégée
28. sauce caramel légère
29. sauce chocolat sans sucre
30. sauce aux fruits rouges sans sucre

Chapitre 36 — Sauces Végétariennes et Véganes

1. mayonnaise végétale (aquafaba, soja)
2. sauce "fromagère" végane (noix de cajou)
3. sauce bolognaise végétale (lentilles, protéines de soja)
4. sauce hollandaise végane
5. sauce carbonara végane
6. sauce béchamel végane
7. sauce crème végétale aux champignons
8. sauce "beurre" blanc végane
9. sauce "crème" d'amandes
10. sauce tahini végane
11. sauce aïoli végane
12. sauce tartare végane
13. sauce béarnaise végane
14. sauce végane au "fromage bleu"
15. sauce végane au caramel
16. sauce chocolat végane
17. sauce crème anglaise végane
18. sauce pesto végane
19. sauce mornay végane
20. sauce aigre-douce végane
21. sauce hoisin végane
22. sauce barbecue végane
23. sauce worcester végane
24. sauce "poivre" végane
25. sauce "forestière" végane
26. sauce "champagne" végane
27. vinaigrette végane crémeuse
28. sauce vierge végane
29. sauce chasseur végane
30. sauce "suprême" végane

Chapitre 37 — Techniques Modernes et Créations

1. émulsions instables stabilisées (lécithine)
2. écumes et airs salés/sucrés
3. gels et perles (agar-agar, alginate)
4. infusions rapides à froid/chaud
5. sauces fermentées maison (ketchup fermenté, etc.)
6. sauces gastriques (réductions acides-sucrées)
7. sauces fumées (fumoir à froid)
8. sauces aux poudres lyophilisées
9. sauces aux huiles essentielles
10. sauces thermo-émulsionnées
11. sauces au siphon
12. sauces sous azote liquide
13. condiments déshydratés
14. sauces sphérifiées
15. huiles infusées moléculaires
16. sauces texturisées (xanthane, methylcellulose)
17. sauces en poudre instantanée
18. sauces à l'azote
19. sauces micro-encapsulées (éclatantes)
20. sauces thermochromiques (changeant de couleur)
21. sauces lacto-fermentées
22. sauces au kombucha
23. sauces aux champignons rares
24. sauces aux herbes sauvages
25. sauces aux insectes comestibles
26. sauces aux algues nobles
27. sauces aux fleurs comestibles
28. sauces aux condiments oubliés
29. sauces aux épices rares
30. sauces vieillies en fût
31. sauces aux ingrédients fermentés
32. sauces signature de chefs étoilés
33. sauces d'assemblage (multi-culturelles)
34. sauces aromatisées à la fumée froide
35. sauces aux aromates distillés
36. sauces à base de fruit entier
37. sauces cuites sous-vide

38. sauces clarifiées (méthode moderne)
39. sauces combinées multi-techniques
40. la sauce du centenaire (création spéciale)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. Le Rôle Indispensable des Sauces : Définir le Paysage Culinaire

Définir la "Sauce" : Plus qu'un Simple Liquide

Qu'est-ce donc qu'une sauce? La définition peut sembler évidente, pourtant elle recèle une complexité certaine. Est-ce le liquide de cuisson qui recueille les sucs d'un aliment? Une émulsion savamment montée? Une réduction concentrée? Une liaison onctueuse? En réalité, la sauce transcende ces définitions partielles. Elle est un amalgame, une rencontre, parfois une "osmose parfaite" entre différentes essences, conçue pour magnifier l'ingrédient principal qu'elle accompagne. Elle apporte non seulement du goût, mais aussi de la texture, de l'humidité, une liaison entre les composants d'un plat et un attrait visuel indéniable. Auguste Escoffier, figure tutélaire de la cuisine moderne, en donnait une définition exigeante mais éclairante : "Toute sauce quelconque doit être lisse, légère (sans être liquide), luisante à l'œil et décidée comme goût. Quand ces conditions sont remplies, elle est toujours facile à digérer, même pour les estomacs fatigués". Cette quête d'équilibre, de brillance et de saveur franche demeure l'objectif ultime du saucier.

Les Piliers de la Gastronomie Française

La renommée internationale de la cuisine française repose en grande partie sur la sophistication et la diversité de ses sauces. Elles agissent comme une "colle culinaire", unifiant les saveurs et les textures d'un plat. Plus encore, elles sont intrinsèquement liées à l'identité gastronomique française, considérées comme l'essence même du "bon goût" national. Elles sont les "veines de notre nation", par lesquelles circulent les traditions régionales, les savoir-faire ancestraux et l'innovation constante. Maîtriser les sauces mères et leurs innombrables dérivées est une étape fondamentale pour tout apprenti cuisinier, un langage universel compris dans les cuisines professionnelles du monde entier.

Au-delà de la France : Un Langage Mondial de la Saveur

Si la France a codifié et élevé l'art des sauces à un niveau exceptionnel, l'importance de ces préparations est universelle. Depuis l'Antiquité, les civilisations ont cherché à rehausser leurs aliments. Les Romains utilisaient le garum ou le liquamen, des sauces de poisson fermenté, ainsi que le defrutum, une réduction aigre-douce de jus de

raisin. L'Asie a développé une palette extraordinairement riche, avec la sauce soja, le nuoc-mâm, les sauces satay ou hoisin. Les Amériques nous offrent les salsas vibrantes, les moles complexes ou les sauces barbecue. Cette universalité témoigne d'un besoin fondamental : celui d'ajouter complexité, contraste et plaisir à l'acte de manger. Le marché mondial des sauces, en constante croissance et estimé à plusieurs dizaines de milliards de dollars, illustre bien cet engouement planétaire pour ces exhausteurs de goût, qu'ils soient traditionnels ou innovants. Ce livre, bien que centré sur le répertoire français, reconnaîtra cette dimension globale en consacrant une partie entière (Partie 7) aux sauces et condiments du monde.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. Une Tapisserie Culinaire : L'Histoire et l'Évolution des Sauces Françaises

Les prémices de l'art saucier en France remontent loin. Les Gaulois, peuple celte, maîtrisaient la fermentation, léguant notamment la culture de la vigne, essentielle pour de nombreux fonds et déglaçages futurs. La domination romaine introduisit ensuite des ingrédients comme l'huile d'olive et l'ail, mais surtout des techniques de conservation des viandes par salage et fumage, jetant les bases de la charcuterie, souvent accompagnée de condiments. Au Moyen Âge, la cuisine aristocratique se caractérise par des repas fastueux aux plats multiples, souvent nappés de sauces épaisses et fortement épicées, reflet des nouvelles routes commerciales vers l'Orient qui apportent safran, gingembre et cannelle. C'est aussi à cette époque qu'émerge un souci de présentation élaborée des plats, préfigurant l'importance de l'esthétique dans la haute cuisine française. On dénombre une trentaine de sauces médiévales répertoriées, signe d'une complexification naissante.

L'histoire des sauces françaises est un long récit, tissé de traditions ancestrales, d'influences étrangères, d'innovations techniques et de la vision de chefs emblématiques. Comprendre cette évolution permet d'apprécier la richesse et la logique du répertoire actuel.

Racines Antiques et Fondations Médiévales

La Renaissance et la Naissance de la Modernité

La Renaissance marque un tournant. L'influence italienne, notamment via les chefs de Catherine de Médicis (bien que son rôle soit parfois débattu), introduit de nouveaux produits et un certain raffinement. Surtout, la cuisine française commence à s'affranchir des épices exotiques pour privilégier les saveurs "indigènes" et le goût propre des aliments. C'est l'âge d'or des sauces, qui se multiplient. Le XVIIe siècle voit l'émergence de la cuisine française moderne avec François Pierre La Varenne et son ouvrage fondateur, Le Cuisinier François (1651). Il systématise l'usage des fonds (bouillons clarifiés), des mirepoix (garnitures aromatiques) et des liaisons à base de farine et de matière grasse (les premiers roux), inventant des sauces cuites lentement, plus subtiles et intégrées au plat. Les jus simples et les coulis deviennent également courants.

Codification et Haute Cuisine : Carême et Escoffier

Deux figures monumentales vont ensuite organiser et codifier cet héritage : Marie-Antoine Carême et Auguste Escoffier.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. L'Art du Saucier : Techniques Fondamentales Dévoilées

Roux Blond : Cuit quelques minutes jusqu'à obtenir une couleur paille et une légère odeur de noisette. Utilisé pour les veloutés classiques.

Au-delà de l'histoire et des recettes spécifiques, la création de sauces repose sur la maîtrise de techniques fondamentales. Comprendre ces principes – liaison, émulsion, réduction, infusion – est la clé pour non seulement reproduire fidèlement les classiques, mais aussi pour innover et adapter les préparations à sa propre sensibilité. C'est ici que réside le véritable art du saucier.

Liaisons (Épaississement) : Créer Corps et Texture

La consistance est l'une des caractéristiques essentielles d'une sauce. Obtenir la texture désirée, du nappant léger au velouté onctueux, passe par l'utilisation judicieuse d'agents de liaison.

Le Roux : Véritable pierre angulaire de la saucière classique française, le roux est un mélange de matière grasse (généralement du beurre) et de farine, cuit plus ou moins longtemps pour obtenir différentes couleurs et saveurs.

Roux Blanc : Cuit très brièvement, sans coloration. Base de la Béchamel et des veloutés les plus clairs.

Roux Brun : Cuit plus longuement jusqu'à une couleur ambrée et une saveur plus prononcée. Base de la sauce Espagnole et des sauces brunes dérivées.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IV. Les Outils du Métier : Équipement Essentiel pour le Poste de Saucier

Casseroles à Fond Épais (Russes) : De différentes tailles, leur fond épais assure une diffusion homogène de la chaleur, minimisant les risques d'attachement et de brûlure, cruciaux pour les réductions lentes et les liaisons délicates.

La réussite en matière de sauces dépend non seulement de la technique et des ingrédients, mais aussi de l'utilisation d'un matériel adapté. Voici les outils indispensables que l'on retrouve au poste du saucier :

Fouets : Un assortiment est nécessaire. Le fouet ballon pour monter les blancs ou la crème, le fouet à sauce (plus plat et rigide) pour travailler les roux et les émulsions au fond de la casserole.

Spatules et Cuillères en Bois : Pour remuer, mélanger et racler le fond des récipients sans les rayer. Les spatules type "maryse" en silicone résistant à la chaleur sont particulièrement utiles.

Passoires Fines (Chinois, Étamine) et Tamis : Indispensables pour obtenir des sauces lisses et sans impuretés, en filtrant les particules solides après cuisson ou infusion.

Bain-Marie (ou Bassine et Casserole) : Pour les cuissons douces et contrôlées, notamment des émulsions à base d'œufs comme la Hollandaise, afin d'éviter la coagulation directe par la chaleur.

Mixeurs (Plongeant, Blender, Robot Culinaire) : Essentiels pour réaliser des purées fines (coulis), certaines émulsions (comme la rouille), ou intégrer des ingrédients dans les sauces modernes.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

V. Conserver l'Or Liquide : Conseils de Conservation

Les sauces, par leur nature souvent riche en ingrédients périssables (produits laitiers, œufs, fonds frais), demandent une attention particulière en matière de conservation pour garantir à la fois la sécurité alimentaire et la préservation de leurs qualités organoleptiques.

Maintien au Chaud : Pour le service, les sauces chaudes doivent être maintenues à une température supérieure à 63◦C (145◦F) pour inhiber la prolifération bactérienne. Le bain-marie est la méthode privilégiée. Il est recommandé de couvrir les sauces ou de les filmer au contact pour éviter la formation d'une peau en surface (le "tamponnage" au beurre devient moins nécessaire avec une couverture adéquate).

Refroidissement : Après préparation ou service, les sauces destinées à être conservées doivent être refroidies le plus rapidement possible. L'utilisation d'un bain-marie froid (avec glace), le transvasement dans des récipients peu profonds pour augmenter la surface d'échange thermique, ou des cellules de refroidissement rapide sont des méthodes efficaces.

Réfrigération : La plupart des sauces fraîches se conservent au réfrigérateur. Leur durée de vie est variable : quelques jours pour les sauces à base d'œufs crus (mayonnaise maison) ou de crème fraîche, un peu plus longtemps pour les fonds et réductions bien préparés. Il est crucial de noter que certaines sauces, notamment les émulsions chaudes comme la Hollandaise ou le Beurre Blanc, supportent mal le refroidissement et le réchauffage : elles ont tendance à se dissocier ("trancher").

Congélation : Une option viable pour prolonger la conservation de certaines sauces. Les fonds, les jus réduits, les demi-glaces, les sauces tomate et la plupart des coulis de fruits ou légumes se congèlent bien. En revanche, les émulsions (Mayonnaise, Hollandaise, Béarnaise), les sauces très riches en crème ou en beurre (Béchamel, certaines sauces crèmes) risquent de séparer ou de voir leur texture altérée à la décongélation.

Condiments et Conserves : Les condiments comme les moutardes, les pickles, les chutneys ou les tapenades bénéficient de méthodes de conservation spécifiques, souvent basées sur l'acidité (vinaigre), le sucre, le sel ou l'huile, leur conférant une durée de vie beaucoup plus longue. Il convient de suivre les indications propres à

chaque type de préparation. À noter que certaines moutardes traditionnelles, comme la Moutarde de Meaux Pommery®, se conservent mieux dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, plutôt qu'au réfrigérateur, grâce à leur conditionnement spécifique en pot de grès.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Sauces & Fonds en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-sauces**.