

Composition des sauces

A

A la diable : Moutarde

A la Française : Lardons, salade verte

A l'américaine : Sauce tomate ketchup

A l'ancienne : Champignons, crème

Arlésienne (Riz) : Tomates, champignons, olives

Armoricaine : Bisque de homard (base de crustacés)

Aurore : Béchamel, tomates

B

Balsamique : Vinaigre Balsamique

Basquaise : Tomate, poivron, oignon

Béarnaise : Emulsifié, beurre, échalote, estragon, jaune d'œufs

Béchamel : beurre, farine, lait

Bigarade : Jus de canard, jus d'orange, poivre, beurre

Blanche : Fumet de poisson, crème

Blanquette : Crème, Œuf

Bonne Femme : Petits pois, dés de jambon

Bourgeoise : Jus de viande, vin blanc

Bourguignonne : Vin rouge, lardons, champignons, petits oignons

Brunoise : Fond brun, petit légumes

Bulgare : Yaourt, paprika

C

Camarguaise (Riz) : Haricots rouges, maïs, olives vertes

Cantonnais (Riz) : Petits pois, dés de jambon, dés d'omelette

Carbonnade de porc : bière, lardons

Charcutière : Cornichons, moutarde

Chasseur : Garniture aux champignons

Choron : béarnaise + tomate à l'étouffé

Cocktail : Mayonnaise, crème, tomates (consommation froide uniquement)

Colombo : Mélange d'épices Antillaises

D

Daube : Tomate, vin blanc dénaturé, oignons

Dieppoise : Moules, champignons

Dijonnaise : Moutarde, vin blanc

Duchesse : Beurre, crème, œuf, muscade

E

Ecossaise : Crème, brunoise de légumes

Embeurrée : Beurre, légumes associés

Escabèche : tomates, poivrons

Espagnole (Riz à l') : Poivrons, oignons, épices, émincés de chorizo

Estouffade : vin blanc, Tomates, oignons

Estragon : Concentré de tomates, ail, estragon, citron, crème

F

Financière : Bouillon de volaille, crème, champignons, olives

Forestière : mélange champignons

Fricassée : crème, champignons

G

Gardiane : Olives noires

Gibelotte : Lardons, champi, oignons, beurre, farine, vin blanc

Goulash : Paprika

Grenobloise : Câpres, beurre, croûtons, citron

Gribiche : Œufs durs, moutarde, cornichons, câpres

Gros sel (Bœuf)

H

Hollandaise : Beurre, Œuf

Homardine : Bisque de homard, crème fraîche, fumet de crustacés

Hongroise : Beurre, Paprika, Oignons

M

Madère : Fond de veau, Madère dénaturé, sel, poivre

Madras (Riz) : Raisin, coco

Marinière : Fumet de poisson, vin blanc, échalotes

Marengo : Tomate, champignons, crème

Marseillaise : Tomates, poivrons

Mascarine : Aux crevettes

Matelotte : Vin rouge, oignons grelots + lardons

Meunière : beurre

Miami : Ketchup, lardons

Milanaise : tomate, champignons, olives vertes

Mimosa : Œufs, mayonnaise

Mirepoix : cube de légumes 1cm

Miroton : oignon, tomate concentré

Mode : avec petits légumes

Mornay : Béchamel, emmental, jaune d'œuf

Morvandelle : Jus de porc, champignons, crème

N

Nantaise : Beurre blanc

Nantua : Bisque de homard, fumet de poisson

Napolitaine : tomates, légumes

Niçoise : tomates, oignons, poivrons

Normande : Crème, champignons (**ou** : Champignons, crème, fumet de poisson crevettes, moules)

P

Paysanne : Oignons, lardons, jus de viande, carottes

Poivre : Poivre gris, poivre blanc, crème, beurre

Polonaise : Chapelure, œuf, persil

Provençale : Tomates, oignons, poivrons

Q

Quatre épices : Coriandre, cumin, origan, piment fort, paprika

R

Ravigote : Vinaigrette, Herbes, échalotes, ail

Rémoulade : Mayonnaise, vinaigrette

Risotto : Riz rond italien

Robert : Fond de volaille, rondelle de cornichons, moutarde

Romaine : vin blanc, olives noires, olives vertes, tomates

S

Suprême : Fond de volaille, beurre, farine, jaune d'œuf, crème

Sauce verte : Mayonnaise, herbes

V

Veneziane (Spaghettis à la) : Crème, champignons, dés de dinde ou jambon

Viennoise : Chapelure

Vigneronne : Vin rouge, champignons, petits oignons

W

Waterzoï : mélange de 3 Poissons (saumon, cabillaud, colin), sce crème, œufs.