

Composition des sauces

Mise à jour le 29/09/2021

A

A l'américaine : Sauce tomate ketchup

A l'ancienne : Champignons, crème

A la diable : Moutarde

A la Française : Lardons, salade verte

Al'Berdouille: Moutarde, champignons, vin blanc, tomate, oignon, laurier, crème fraiche, estragon

Armoricaïne : Bisque de homard (base de crustacés)

Aurore : Béchamel, tomates

B

Balsamique : Vinaigre Balsamique

Basquaise : Tomate, poivron, oignon

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

Béchamel : beurre, farine, lait

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

Blanche : Fumet de poisson, crème

Blanquette : Crème, OEuf

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

Carbonnade : 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, oeuf, muscade

E

Ecossaise : Crème, brunoise de légumes

Embeurrée : Beurre, légumes associés

Escabèche : tomates, poivrons

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, tomate, oignon

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

Goulash : Paprika

Grand-mère : Vin blanc, échalotes, lardons, champignons

Grand-Veneur : Vin rouge, gelée de groseille, petits-oignons

Composition des sauces

Grenobloise : Câpres, beurre, croûtons, citron
Gribiche : OEufs durs, moutarde, cornichons, câpres

H

Hollandaise : Beurre, OEuf
Homardine : Bisque de homard, crème fraîche, fumet de crustacés
Hongroise : Beurre, Paprika, Oignons

M

Madère : Fond de veau, Madère dénaturé, sel, poivre
Maltaise : Sauce hollandaise, jus d'orange
Marchand de vin : Vin rouge échalotes
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 : OEufs, mayonnaise
Mirepoix : cube de légumes 1cm
Miroton : oignon, tomate concentré
Mode : avec petits légumes
Mornay : Béchamel, emmental, jaune d'oeuf
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, oeuf, persil
Provençale : Tomates, oignons, poivrons

Q

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

R

Ravigote : Vinaigrette, Herbes, échalotes, ail
Rémoulade : Mayonnaise, vinaigrette
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'oeuf, crème
Sauce verte : Mayonnaise, herbes

T

Tartare : mayonnaise, échalotes, estragon, persil, ciboulette

V

Viennoise : Chapelure
Vigneronne : Vin rouge, champignons, petits oignons

W

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

Y

Yassa: Moutarde, oignons, citron