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
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

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, œuf, 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 : Œufs durs, moutarde, cornichons, câpres

H

Hollandaise : Beurre, Œuf
Homardine : Bisque de homard, crème fraiche, 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 : 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
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

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, œufs.

Y

Composition des sauces

Yassa: Moutarde, oignons, citron