

MES SAUCES

faciles



Sommaire

Mes sauces de base

- 5 Sauce blanche
- 6 Sauce béchamel
- 9 Beurre blanc
- 10 Beurre citron
- 13 Sauce béarnaise
- 14 Sauce blonde
- 15 Sauce madère
- 16 Sauce tomate
- 19 Sauce hollandaise

Mes sauces aux aromates et légumes

- 21 Sauce à la moutarde
- 22 Sauce à l'échalote
- 22 Sauce à l'estragon
- 24 Sauce au curry
- 24 Sauce au persil
- 25 Sauce crème au cresson
- 25 Sauce crème à l'oseille
- 27 Sauce au poivre vert
- 27 Sauce au poivre
- 28 Sauce aux oignons
- 28 Sauce crème à l'ail
- 31 Sauce aux champignons

Mes sauces du monde

- 32 Sauce créole
- 32 Sauce hongroise au paprika
- 33 Sauce indienne
- 34 Sauce vietnamienne
- 34 Sauce Haïti
- 35 Sauce italienne

Mes sauces diverses

- 36 Sauce ravigote
- 37 Sauce bourguignonne
- 37 Sauce chasseur
- 38 Sauce mousseline
- 38 Sauce groseille
- 39 Sauce charcutière
- 39 Sauce aux anchois
- 40 Sauce au roquefort
- 41 Sauce aux écrevisses
- 41 Sauce au foie gras

Mes sauces sucrées

- 43 Crème anglaise
- 43 Sauce au chocolat
- 43 Sauce à l'orange
- 44 Crème pâtissière
- 44 Crème au beurre
- 45 Coulis de framboises
- 45 Chocolat chaud
- 46 Crème au citron

MES SAUCES

de base

Sauce blanche

Pour un bol de sauce :

- > 2 c. à soupe de beurre doux coupé en morceaux
- > 2 c. à soupe de farine de blé
- > 2 verres de bouillon de volaille
- > Sel, poivre

Recette :

- > Faites fondre le beurre dans le saucier en position 4.
- > Une fois qu'il est fondu, ajoutez la farine, puis laissez tourner pendant 3 minutes en position 4.
- > Versez le bouillon de volaille d'un coup, puis laissez tourner le saucier pendant 10 minutes en position 5 jusqu'à épaississement de la sauce.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce blanche au curry : ajoutez au même moment que la farine 1 cuillère à café de curry en poudre.

Sauce blanche aux câpres : remplacez les 2 verres de bouillon de volaille par 1 verre de bouillon de poisson et 1 verre de vin blanc sec. Ajoutez en fin de cuisson 1 cuillère à soupe de câpres.

Sauce blanche poulet : utilisez la recette de la sauce blanche de base, puis ajoutez en fin de cuisson un jaune d'œuf et le jus d'un demi-citron jaune. Poursuivez la cuisson en position 5, pendant 3 minutes.

Sauce dieppoise : préparez la sauce avec 1 verre de bouillon et 1 verre de lait. En fin de cuisson, ajoutez 2 grosses cuillères à café de crème fraîche liquide.

Sauce béchamel

Pour un bol de sauce :

- > 40 g de beurre doux coupé en morceaux
- > 50 g de farine de blé
- > 50 cl de lait demi-écrémé froid
- > Sel, poivre
- > Noix de muscade

Recette :

- > Faites fondre le beurre dans le saucier en position 2.
- > Une fois qu'il est fondu, ajoutez la farine en pluie, puis laissez tourner pendant 2 minutes en position 2.
- > Versez le lait, laissez à nouveau tourner le saucier pendant 15 minutes en position 5 jusqu'à épaississement de la sauce.
- > Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade, et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce Mornay : ajoutez en fin de cuisson 50 g de gruyère râpé, puis laissez cuire 1 minute de plus en position 5.

Sauce aurore : ajoutez en fin de cuisson 2 cuillères à soupe de concentré de tomates et laissez cuire 2 minutes de plus en position 5.

Sauce moutarde : ajoutez en fin de cuisson 1 belle cuillère à soupe de moutarde, puis laissez cuire 1 minute de plus en position 5.

Sauce coco : remplacez le lait par du lait de coco.

Sauce Nantua : ajoutez 50 g de beurre d'écrevisse, puis laissez cuire 1 minute supplémentaire en position 5.

Sauce Soubise : ajoutez 5 cuillères à soupe de purée d'oignons, puis poursuivez la cuisson 2 minutes en position 5.





Beurre blanc

Pour un bol de sauce :

- > 4 échalotes
- > 1 verre de vin blanc sec
- > 150 g de beurre
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les échalotes.
- > Versez le vin blanc dans le saucier, ajoutez les échalotes, le sel et le poivre.
- > Laissez tourner le saucier en position 5 pendant 15 minutes.
- > Arrêtez l'appareil et laissez refroidir 10 minutes.
- > Remplacez le bol sur la plaque chauffante, programmez la position 2, ajoutez petit à petit le beurre coupé en morceaux, laissez cuire pendant 15 minutes, la sauce devient mousseuse et bien liée.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variante :

Beurre au vin rouge « marchand de vin » : remplacez le vin blanc par du vin rouge. Ajoutez 1 cuillère à soupe de persil plat haché en fin de cuisson.

Beurre citron

Pour un bol de sauce :

- > 100 g de beurre demi-sel
- > 2 c. à café de jus de citron
- > 20 cl de crème fraîche épaisse
- > Ciboulette fraîche
- > Sel, poivre



Recette :

- > Faites fondre le beurre dans le saucier en position 4.
- > Une fois qu'il est fondu, ajoutez le jus de citron, puis laissez tourner pendant 3 minutes en position 4.
- > En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche et la ciboulette ciselée.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Beurre clémentine : remplacez le jus de citron par du jus de clémentine.

Beurre à la moutarde : ajoutez 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne en fin de cuisson.

Beurre orange : remplacez le jus de citron par du jus d'orange.





Sauce béarnaise

Pour un bol de sauce :

- > 2 échalotes ciselées
- > 1 bouquet d'estragon
- > 1 bouquet de cerfeuil
- > 5 cl de vinaigre
- > 2 dl de vin blanc sec
- > 2 jaunes d'œufs
- > 125 g de beurre mou
- > 1 c. à soupe de ciboulette
- > Sel, poivre

Recette :

- > Hachez finement les échalotes, l'estragon et le cerfeuil, puis placez ce mélange dans le bol du saucier. Ajoutez le vinaigre, le vin blanc, le sel et le poivre. Branchez l'appareil en position 5 et laissez cuire 20 minutes jusqu'à ce que le liquide ait réduit de trois quarts. Filtrez la préparation à l'aide d'une passoire dans un bol.
- > Rincez le bol du saucier à l'eau froide pour le rafraîchir (cela est très important).
- > Versez de nouveau le mélange dans le bol du saucier, puis ajoutez les jaunes d'œufs. Mettez le saucier en position 2 et laissez tourner 5 minutes environ. Ajoutez ensuite petit à petit le beurre coupé en morceaux. Comptez environ 10 à 12 minutes afin que la sauce ait une bonne consistance. Quand elle est prête, ajoutez la ciboulette hachée.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce choron : ajoutez en fin de cuisson 1 cuillère à soupe de concentré de tomates à la place de la ciboulette hachée.

Sauce paloise : remplacez le bouquet d'estragon par des feuilles de menthe fraîche.

Sauce tyrolienne : remplacez le beurre mou par de l'huile et ajoutez en même temps 1 cuillère à soupe de pulpe de tomates.

Sauce sans œufs : remplacez les jaunes d'œufs par 1 cuillère à café de fécule de maïs.

Sauce blonde

Pour un bol de sauce :

- > 2 c. à soupe de beurre
- > 2 c. à soupe de farine
- > 2 verres de bouillon de volaille ou de légumes
- > Sel, poivre

Recette :

- > Mettez le beurre coupé en petits morceaux et la farine dans le bol du saucier.
- > Lancez le programme position 5 et laissez chauffer pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que la sauce devienne dorée.
- > Versez ensuite le bouillon froid et laissez cuire de nouveau jusqu'à épaississement pendant 10 à 12 minutes.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.



Sauce madère

Pour un bol de sauce :

- > 40 cl d'eau
- > 2 c. à café de fond de veau lié
- > 30 g de beurre mou
- > 3 c. à soupe de farine
- > 10 cl de madère
- > 10 cl de crème
- > Sel, poivre

Recette :

- > Faites bouillir l'eau dans une casserole, ajoutez le fond de veau, puis laissez cuire 5 minutes. Laissez bien refroidir. Réservez.
- > Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier, laissez fondre sur position 3, ajoutez la farine, puis laissez tourner une minute.
- > Programmez 5 minutes en position 3, puis ajoutez le madère, le fond de veau et la crème. Mélangez 5 minutes en position 1.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variante :

Sauce porto : remplacez le madère par du porto.



Sauce tomate

Pour un bol de sauce :

- > 1 oignon
- > 2 gousses d'ail
- > 2 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1 c. à soupe de farine
- > 10 cl de vin blanc
- > 20 cl d'eau
- > 140 g de concentré de tomates
- > Thym et laurier séchés en poudre
- > 1 c. à soupe de sucre blanc en poudre
- > Sel, poivre

Recette :

- Épluchez l'oignon et les gousses d'ail. Mixez-les dans un blender.
- Versez dans le saucier l'huile d'olive, l'oignon et les gousses d'ail mixés. Programmez 30 minutes en position 4.
- Ajoutez la farine et laissez tourner 5 minutes de plus.
- Versez le vin blanc, l'eau, le concentré de tomates, le thym et le laurier, le sucre, le sel et le poivre, puis laissez cuire en position 4 pendant 20 minutes. Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce tomate à la crème : ajoutez en fin de cuisson 15 cl de crème fraîche liquide et laissez cuire 3 minutes supplémentaires.

Sauce bolognaise : ajoutez 100 g de jambon blanc haché et laissez cuire 2 minutes de plus. Ajoutez de l'origan haché au moment de servir.

Sauce provençale : ajoutez en fin de cuisson des herbes de Provence, du romarin et de l'ail en poudre.

Sauce barbecue : ajoutez 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, 1 cuillère à café de sel de céleri, 2 cuillères à soupe de vinaigre et laissez cuire 5 minutes de plus.

Sauce tomate pimentée : ajoutez 2 petits piments rouges coupés en petits dés à la fin de cuisson.

Sauce tomate au basilic : ajoutez 10 feuilles de basilic ciselé en fin de cuisson.





Sauce hollandaise

Pour un bol de sauce :

- > 4 jaunes d'œufs
- > 2 c. à soupe de jus de citron
- > 1 c. à soupe d'eau froide
- > 250 g de beurre mou
- > Sel, poivre

Recette :

- > Versez dans le saucier les jaunes d'œufs, le jus de citron, l'eau, le sel et le poivre.
- > Mettez le programme en position 3 et laissez cuire 18 minutes. Au bout de 3 minutes, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
- > Réglez ensuite en position 1 et laissez chauffer 2 minutes de plus.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce hollandaise à la clémentine : remplacez le jus de citron par du jus de clémentine.

Sauce ail pressé : ajoutez 2 gousses d'ail pressées.

Sauce maltaise : ajoutez le jus d'une orange sanguine.

Sauce moutarde : ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde.

Sauce au curry : ajoutez 1 cuillère à café de curry.

Sauce chantilly : ajoutez 10 cl de crème fouettée.

MES SAUCES

*aux aromates
et aux légumes*



Sauce à la moutarde

Pour un bol de sauce :

- > 1 c. à café de fécule de maïs
- > 2 c. à soupe d'eau
- > 2 c. à soupe de moutarde
- > 100 g de beurre mou
- > 5 cl de lait
- > 5 cl de crème liquide
- > Sel, poivre



Recette :

- > Fouettez la fécule dans l'eau afin de bien la délayer. Versez ensuite dans le bol du saucier.
- > Ajoutez la moutarde et laissez tourner pendant 15 minutes en position 3. Au bout de 5 minutes, incorporez le beurre coupé en petits morceaux, puis versez le lait et la crème liquide.
- > Au bout des 15 minutes, la sauce devient homogène.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variante :

Sauce moutarde à la ciboulette : ajoutez 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée en fin de cuisson.

Sauce à l'échalote

Pour un bol de sauce :

- > 5 échalotes
- > 1 c. à soupe de beurre mou
- > 1 c. à soupe de jus de citron
- > 2 jaunes d'œufs durs
- > 10 cl de crème liquide
- > 1 c. à café de persil haché
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et émincez finement les échalotes.
- > Versez le beurre coupé en morceaux et les échalotes dans le bol du saucier et laissez cuire pendant 10 minutes sur la position 5.
- > Réglez ensuite le saucier en position 2, puis ajoutez le jus de citron, les jaunes d'œufs, la crème et le persil.
- > Assaisonnez, puis laissez cuire encore 5 minutes.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce à l'estragon

Pour un bol de sauce :

- > 10 cl de vin blanc sec
- > 2 c. à soupe de beurre mou
- > 1 c. à café de féculé de maïs
- > 5 cl de crème
- > 2 branches d'estragon haché
- > Sel, poivre

Recette :

- > Versez le vin blanc dans le bol du saucier, puis faites-le réduire pendant 10 minutes sur la position 5. Réservez dans un récipient.
- > Réglez le saucier en position 2. Mettez le beurre coupé en morceaux et la féculé dans le bol du saucier et faites fondre pendant 2 minutes.
- > Ajoutez la crème et le vin blanc, puis faites tourner pendant 5 minutes sur la position 3.
- > Ajoutez l'estragon haché, assaisonnez, puis laissez tourner sur la position 1.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.



Sauce au curry

Pour un bol de sauce :

- > 1 oignon
- > 2 gousses d'ail
- > 1 échalote
- > 150 g de pomme
- > 1 c. à café de jus de citron
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 1 c. à soupe de concentré de tomates
- > 1 c. à soupe de curry en poudre

Recette :

- > Épluchez et mixez l'oignon, l'ail et l'échalote. Réservez.
- > Épluchez et mixez la pomme avec le jus de citron. Réservez.
- > Dans le bol du saucier, versez l'huile d'olive et le mélange oignon, ail, échalote. Programmez en position 5 pendant 15 minutes. Au bout de 3 minutes, ajoutez le bouillon, le concentré de tomates, la purée de pommes et le curry.

Variantes :

Sauce curry coco : ajoutez 1 cuillère à soupe de crème de coco en fin de cuisson.

Sauce curcuma : remplacez le curry par du curcuma.

Sauce au persil

Pour un bol de sauce :

- > 80 g de persil plat
- > 1 échalote
- > 15 cl de fumet de poisson
- > 2 c. à soupe de crème liquide
- > 1 c. à café de fécule de maïs
- > Sel, poivre

Recette :

- > Lavez le persil, puis hachez-le finement à l'aide d'un couteau. Épluchez l'échalote et hachez-la finement également.
- > Mettez le persil, l'échalote et le fumet de poisson dans le bol du saucier. Laissez cuire 20 minutes en position 3.
- > Mixez la préparation dans un récipient, puis remettez-la dans le saucier. Ajoutez la crème liquide, la fécule de maïs, réglez en position 5, portez à ébullition, puis laissez tourner pendant 1 minute.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce crème au cresson

Pour un bol de sauce :

- > 2 bottes de cresson
- > 2 c. à soupe de crème fraîche
- > Sel, poivre

Recette :

- > Lavez le cresson, épluchez-le, puis mixez-le finement à l'aide de votre blender.
- > Versez la purée de cresson dans le bol du saucier, puis laissez évaporer l'eau pendant 15 minutes en position 5.
- > Ajoutez la crème, assaisonnez, puis laissez chauffer pendant 10 minutes.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce crème à l'oseille

Pour un bol de sauce :

- > 1 poignée d'oseille
- > 1 c. à soupe de beurre mou
- > 2 c. à soupe de crème liquide
- > 1 c. à soupe de court-bouillon

Recette :

- > Hachez l'oseille à l'aide d'un couteau.
- > Mettez le beurre coupé en morceaux et l'oseille dans le bol du saucier, puis laissez cuire 10 minutes en position 3.
- > Ajoutez la crème et laissez cuire 10 minutes de plus en position 3.
- > Assaisonnez.
- > Ajoutez le court-bouillon afin d'éclaircir la sauce en fin de cuisson, puis servez aussitôt.





Sauce au poivre vert

Pour un bol de sauce :

- > 3 c. à soupe de cognac
- > 15 cl de vin blanc
- > 2 c. à café de fécule de maïs
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 2 c. à soupe de beurre demi-sel mou
- > 25 g de poivre vert

Recette :

- > Versez le cognac et le vin blanc dans le bol du saucier, puis laissez réduire en position 5 jusqu'aux trois quarts.
- > Mélangez vivement la fécule de maïs dans le bouillon de volaille, puis ajoutez ce mélange dans le saucier. Portez à ébullition pendant 1 minute.
- > Ajoutez le beurre et le poivre vert, puis réglez en position 2.
- > Assaisonnez, puis laissez chauffer 3 minutes.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce au poivre

Pour un bol de sauce :

- > 10 cl de cognac
- > 2 c. à soupe de beurre mou
- > 20 cl de crème liquide
- > 3 c. à café de fond de veau
- > 1 c. à soupe de poivre concassé

Recette :

- > Versez le cognac dans le bol du saucier et réglez en position 4 pour le faire réduire pendant 10 minutes. Réservez le cognac dans un petit bol.
- > Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier, puis laissez-le fondre pendant quelques minutes en position 3.
- > Ajoutez le cognac ainsi que la crème et le fond de veau toujours en position 3. Laissez cuire pendant 10 minutes.
- > Ajoutez le poivre concassé et laissez tourner 1 minute de plus.
- > C'est prêt !

Sauce aux oignons

Pour un bol de sauce :

- > 2 oignons
- > 2 c. à soupe de beurre
- > 1 c. à soupe de farine
- > 25 cl de crème liquide
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les oignons. Mettez-les dans le bol du saucier avec 1 c. à soupe de beurre, puis laissez cuire pendant 10 minutes en position 3. Réservez dans un récipient.
- > Mettez dans le bol du saucier la cuillère à soupe de beurre restant et laissez fondre.
- > Ajoutez la farine, puis faites tourner pendant 2 minutes en position 2.
- > Versez la crème liquide et les oignons, puis laissez tourner 3 minutes en position 1.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce crème à l'ail

Pour un bol de sauce :

- > 10 gousses d'ail
- > 1 c. à soupe de beurre mou
- > 1 c. à soupe de farine
- > 10 cl de lait
- > 10 cl de crème liquide
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les gousses d'ail. Réservez.
- > Mettez les morceaux de beurre mou dans le bol du saucier, puis laissez fondre en position 2.
- > Ajoutez la farine, puis faites cuire toujours en position 2 pendant 1 minute.
- > Versez le lait et la crème ainsi que l'ail haché, puis laissez cuire 10 minutes sur position 3.
- > Mixez la sauce obtenue, puis remettez-la dans le bol du saucier.
- > Faites tourner 2 minutes en position 2.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.





Sauce aux champignons

Pour un bol de sauce :

- > 2 échalotes
- > 50 g de beurre mou
- > 1 c. à soupe de farine
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 150 g de champignons de Paris
- > 1 c. à soupe de jus de citron



Recette :

- > Épluchez et hachez finement les échalotes.
- > Mettez le beurre coupé en morceaux et les échalotes dans le bol du saucier, puis laissez cuire pendant 20 minutes en position 3.
- > Au bout de 2 minutes, ajoutez la farine et le bouillon de volaille, puis laissez cuire jusqu'à épaississement.
- > Ajoutez les champignons préalablement hachés ainsi que le jus de citron.
- > Laissez tourner 3 minutes de plus, assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce aux cèpes : remplacez les champignons de Paris par des cèpes.

Sauce aux girolles : remplacez les champignons de Paris par des girolles.

MES SAUCES

du monde

Sauce créole

Pour un bol de sauce :

- > 1 oignon
- > 15 cl de jus de cuisson de viande
- > 1 petit piment haché
- > 2 c. à café de curry en poudre
- > 1 c. à café de sucre
- > 1 pincée de safran
- > 5 cl de lait de coco
- > Sel

Recette :

- > Épluchez et hachez finement l'oignon.
- > Dans le bol du saucier, versez le jus de viande et l'oignon, puis programmez 15 minutes en position 5.
- > Ajoutez le piment, le curry, le sucre, le safran, le sel et le lait de coco, puis programmez 20 minutes en position 5.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce hongroise au paprika

Pour un bol de sauce :

- > 1 oignon
- > 25 cl de bouillon de volaille
- > 1 c. à soupe de farine
- > 1 c. à café de paprika
- > 1 pincée de cumin
- > 10 cl de vin blanc sec
- > 1 c. à soupe
- de jus de citron
- > 50 cl de crème
- > Sel, poivre

Recette :

- > Hachez finement l'oignon à l'aide d'un couteau.
- > Placez le saucier en position 5, versez le bouillon de volaille et l'oignon, puis faites cuire 40 minutes.
- > Au bout de 15 minutes, ajoutez la farine, le paprika, le cumin et le vin blanc.
- > En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron et la crème.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce indienne

Pour un bol de sauce :

- > 2 oignons
- > 1 pomme
- > 50 g de céleri-rave
- > 1 c. à soupe de beurre mou
- > 1 c. à café de curry
- > 1 pincée de thym séché en poudre
- > 20 cl de bouillon de volaille
- > 1 c. à soupe de farine

Recette :

- > Hachez finement les oignons à l'aide d'un couteau. Réservez.
- > Épluchez la pomme et le céleri-rave, puis hachez-les également. Réservez.
- > Dans le bol du saucier, mettez le beurre coupé en morceaux et les oignons. Programmez 30 minutes en position 5.
- > Au bout de 10 minutes, ajoutez la pomme et le céleri-rave, le curry, le thym et le bouillon de volaille.
- > Filtrez la sauce à travers un chinois, puis remettez-la dans le bol du saucier, programmez la position 3 et ajoutez la farine.
- > Laissez tourner 15 minutes et servez aussitôt.

Variantes :

Sauce indienne coco : remplacez le bouillon de volaille par de la crème de coco.

Sauce indienne au poisson : remplacez le bouillon de volaille par du bouillon de poisson.

Sauce vietnamienne

Pour un bol de sauce :

- > 2 oignons
- > 1 petit piment
- > 2 gousses d'ail
- > 3 c. à soupe d'huile de sésame
- > 1 c. à soupe de sauce soja
- > 1 c. à café de miel
- > 1 c. à café de sauce nuoc mam

Recette :

- > Hachez finement les oignons, le piment et les gousses d'ail à l'aide d'un couteau.
- > Dans le bol du saucier, versez l'huile de sésame avec le mélange oignons, ail et piment, puis laissez cuire 30 minutes en position 5. Au bout de 3 minutes, ajoutez un verre d'eau chaude.
- > Quand c'est cuit, filtrez la sauce à travers un tamis, puis replacez le jus dans le saucier.
- > Ajoutez la sauce soja, le miel et la sauce nuoc mam, puis laissez cuire 10 minutes en position 4.
- > Servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce Haïti

Pour un bol de sauce :

- > 4 échalotes
- > 3 c. à soupe d'huile d'olive
- > 1/2 piment vert
- > 1 c. à café de thym séché en poudre
- > 1/2 c. à café de fécule de maïs
- > 2 verres de jus d'orange
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les échalotes.
- > Versez l'huile d'olive dans le bol du saucier, ajoutez les échalotes, puis laissez cuire 10 minutes en position 5.
- > Ajoutez ensuite le piment haché, le thym, la fécule et le jus d'orange, puis poursuivez la cuisson 15 minutes.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce italienne

Pour un bol de sauce :

- > 2 échalotes
- > 1 branche de persil plat
- > 50 g de champignons de Paris
- > 2 c. à café d'huile d'olive
- > 3 c. à soupe de vin blanc
- > 3 c. à soupe de sauce tomate
- > 15 cl de bouillon de légumes
- > 1 c. à café de fécule de maïs
- > 1 c. à soupe de jus de citron



Recette :

- > Épluchez et hachez finement les échalotes, le persil et les champignons.
- > Versez l'huile d'olive dans le bol du saucier, ajoutez le mélange échalotes, persil, champignons, puis laissez cuire 5 minutes en position 3.
- > Versez le vin blanc, la sauce tomate, le bouillon, la fécule et le jus de citron, puis laissez cuire 15 minutes en position 2.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

MES SAUCES

diverses

Sauce navigote

Pour un bol de sauce :

- > 3 échalotes
- > 1 c. à soupe d'huile d'olive
- > 2 c. à soupe de vinaigre
- > 10 cl de crème
- > 2 c. à café de fécule de maïs
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 1 œuf dur
- > 1 branche de persil, estragon et la ciboulette
- > Sel, poivre



Recette :

- > Hachez finement les échalotes.
- > Versez l'huile d'olive et les échalotes dans le bol du saucier, puis faites cuire 5 minutes en position 5.
- > Ajoutez ensuite le vinaigre, la crème, la fécule de maïs et le bouillon de volaille, puis laissez cuire 10 minutes en position 3.
- > Écrasez l'œuf dur, puis ajoutez-le dans le saucier avec le persil, l'estragon et la ciboulette.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce bourguignonne

Pour un bol de sauce :

- > 3 échalotes
- > 1 oignon
- > 1 gousse d'ail
- > 3 c. à soupe de beurre mou
- > 3 c. à soupe de farine
- > 15 cl de vin rouge
- > 100 cl de bouillon de bœuf
- > 1 c. à café de thym séché
- > Sel, poivre

Recette :

- > Hachez finement les échalotes, l'oignon et l'ail.
- > Mettez le beurre coupé en morceaux dans le bol du saucier, ajoutez le mélange échalotes, oignon, ail, puis laissez cuire 5 minutes en position 3.
- > Au bout de 2 minutes, ajoutez la farine.
- > Versez ensuite le vin rouge, le bouillon, le thym et laissez réduire de moitié.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variante :

Sauce au poisson : remplacez le bouillon de bœuf par du bouillon de poisson.

Sauce chasseur

Pour un bol de sauce :

- > 2 échalotes
- > 3 cl de cognac
- > 5 cl de vin blanc sec
- > 10 cl de fond brun
- > 20 g de beurre mou
- > 50 g de champignons de Paris
- > Quelques feuilles d'estragon
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les échalotes.
- > Versez le cognac, le vin blanc et les échalotes dans le bol du saucier et faites réduire en position 4 pendant 10 minutes.
- > Ajoutez le fond brun, le beurre coupé en morceaux et les champignons dans le bol du saucier, puis laissez cuire pendant 5 minutes en position 3.
- > Ajoutez l'estragon, puis laissez tourner 3 minutes de plus.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce mousseline

Pour un bol de sauce :

- > 2 jaunes d'œufs
- > 1 c. à soupe de fécule de maïs
- > 2 c. à soupe de jus de citron
- > 150 g de beurre mou
- > 1 blanc d'œuf
- > Sel, poivre

Recette :

- > Mettez les jaunes d'œufs, la fécule de maïs et le jus de citron dans le bol du saucier, puis laissez cuire pendant 20 minutes en position 1.
- > Au bout de 5 minutes, ajoutez le beurre coupé en morceaux, puis laissez tourner jusqu'à obtenir une consistance crémeuse (environ 15 minutes).
- > En fin de cuisson, incorporez délicatement le blanc d'œuf battu en neige.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce groseille

Pour un bol de sauce :

- > 5 cl de porto
- > 5 cl de vin blanc
- > 250 g de gelée de groseilles
- > 1 c. à soupe de fécule de maïs
- > 1 pincée de cannelle et muscade
- > Sel, poivre

Recette :

- > Versez le porto et le vin blanc dans le bol du saucier, puis laissez chauffer 10 minutes en position 5.
- > Ajoutez ensuite la gelée de groseilles, la fécule, puis poursuivez la cuisson 10 minutes en position 3.
- > Ajoutez la cannelle, la muscade, salez et poivrez à votre convenance, puis laissez tourner en position 1 jusqu'au moment de servir.

Sauce charcutière

Pour un bol de sauce :

- > 100 g d'oignons jaunes
- > 30 g de beurre mou
- > 3 c. à soupe de farine
- > 10 cl de vin blanc
- > 15 cl de bouillon de volaille
- > 1 c. à soupe de moutarde
- > 50 g de cornichons
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement les oignons.
- > Faites fondre le beurre avec les oignons dans le saucier en position 5 pendant 5 minutes.
- > Ajoutez la farine, puis incorporez le vin blanc, le bouillon de volaille et la moutarde.
- > Ajoutez les cornichons coupés en petits dés, puis programmez 10 minutes en position 2.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variantes :

Sauce miroton : remplacez la moutarde et les cornichons par 2 cuillères à soupe de vinaigre en fin de cuisson.

Sauce Robert : remplacez les cornichons par 1 cuillère à soupe de concentré de tomates.

Sauce aux anchois

Pour un bol de sauce :

- > 1 oignon
- > 1 gousse d'ail
- > 1 c. à café d'huile d'olive
- > 1 c. à café de farine
- > 10 cl de vin blanc
- > 10 cl d'eau
- > 50 g de crème d'anchois
- > Sel, poivre

Recette :

- > Épluchez et hachez finement l'oignon et l'ail.
- > Versez le mélange ail, oignon ainsi que l'huile d'olive dans le bol du saucier, puis laissez blondir 3 minutes en position 5.
- > Ajoutez la farine, puis laissez cuire 20 minutes en position 4. Au bout d'1 minute, ajoutez le vin blanc et l'eau.
- > En fin de cuisson, rajoutez la crème d'anchois.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce au roquefort

Pour un bol de sauce :

- > 1/2 litre de crème
- > 1 c. à soupe de fécule de maïs
- > 80 g de roquefort
- > 1 c. à café de ciboulette hachée
- > Sel, poivre

Recette :

- > Fouettez la crème avec la fécule dans un saladier, puis versez le mélange dans le bol du saucier. Laissez chauffer 15 minutes en position 3.
- > Incorporez petit à petit le roquefort coupé en petits morceaux, puis laissez chauffer de nouveau 5 minutes en position 5.
- > Ajouter la ciboulette en fin de cuisson.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Variante :

Sauce chèvre : remplacez le roquefort par du chèvre.



Sauce aux écrevisses

Pour un bol de sauce :

- > 10 cl de bouillon de volaille
- > 3 c. à soupe de vin blanc
- > 25 cl de bisque d'écrevisses
- > 50 g de fromage blanc
- > 1 c. à café d'estragon haché
- > Sel, poivre

Recette :

- > Versez le bouillon de volaille et le vin blanc dans le bol du saucier, puis laissez réduire de moitié pendant 10 minutes en position 5.
- > Ajoutez la bisque d'écrevisses, le fromage blanc, puis laissez cuire 5 minutes en position 2.
- > Incorporez l'estragon en fin de cuisson.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

Sauce au foie gras

Pour un bol de sauce :

- > 1 bocal de foie gras entier cuit
- > 2 c. à soupe de lait
- > 1 c. à soupe de fécule de maïs
- > Sel, poivre
- > 20 cl de crème liquide

Recette :

- > Coupez le foie gras en morceaux, puis faites fondre dans le saucier quelques minutes en position 2.
- > Dans un récipient, délayez la fécule de maïs dans la crème liquide, puis versez dans le saucier.
- > Laissez cuire 5 minutes en position 4 jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- > Passez la préparation au chinois, puis remettez-la dans le bol du saucier.
- > Versez le lait, puis laissez chauffer 3 minutes de plus en position 1.
- > Assaisonnez et servez aussitôt la sauce avec votre plat.

MES SAUCES

suchées



Crème anglaise

Pour un bol de sauce :

> 6 jaunes d'œufs > 50 cl de lait > 125 g de sucre > 1 c. à café de vanille liquide

Recette :

- > Mettez les jaunes d'œufs dans le saucier. Ajoutez petit à petit le lait, le sucre et la vanille liquide. Laissez cuire 12 minutes en position 5.
- > Retirez le saucier, puis remuez pour arrêter la cuisson.

Sauce au chocolat

Pour un bol de sauce :

> 200 g de chocolat > 10 cl de lait > 0,5 litre de crème > 20 g de beurre mou

Recette :

- > Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau. Versez le lait, la crème et le chocolat dans le bol du saucier, puis laissez chauffer 5 minutes en position 5.
- > Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux, puis laissez fondre encore 2 minutes en position 3. Laissez refroidir.

Variante :

Sauce chocolat noisettes : ajoutez 50 g de poudre de noisettes en fin de cuisson.

Sauce à l'orange

Pour un bol de sauce :

> 1/2 pot de confiture d'orange > 1 verre d'eau > 2 c. à soupe de liqueur à l'orange

Recette :

- > Mettez la confiture et l'eau dans le saucier, puis laissez chauffer 8 minutes en position 5.
- > Ajoutez la liqueur, puis servez aussitôt.

Variante :

Sauce orange cannelle : ajoutez 1 cuillère à café de cannelle en poudre.

Crème pâtissière

Pour un bol de sauce :

- > 5 jaunes d'œufs
- > 60 g de farine
- > 50 cl de lait
- > 125 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé

Recette :

- > Mettez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, le sucre vanillé et la moitié du lait dans le bol du saucier, puis laissez tourner 5 minutes en position 1.
- > Versez le reste du lait, puis laissez tourner 15 minutes de plus en position 5.
- > Laissez bien refroidir.

Variantes :

Crème pâtissière au chocolat : ajoutez à la préparation 2 cuillères à soupe de cacao non sucré.

Crème pâtissière au café : ajoutez 1 cuillère à soupe de café en poudre.

Crème pâtissière au caramel : ajoutez 2 cuillères à soupe de caramel liquide.

Crème au beurre

Pour un bol de sauce :

- > 2 jaunes d'œufs
- > 150 g de beurre
- > 100 g de sucre
- > 1 c. à café de vanille liquide

Recette :

- > Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du saucier, puis laissez tourner 10 minutes en position 2.
- > Ajoutez petit à petit le beurre coupé en morceaux, puis laissez tourner 10 minutes en position 1.
- > Parfumez avec la vanille, puis réservez au frais.

Variantes :

Crème à la pistache : ajoutez 1 cuillère à soupe de pâte de pistache.

Crème au beurre au chocolat : ajoutez 2 cuillères à soupe de cacao non sucré.

Crème au beurre à la clémentine : ajoutez les zestes d'une clémentine.

Coulis de framboises

Pour un bol de sauce :

- > 400 g de framboises
- > 150 g de sucre

Recette :

- > Mixez les framboises, puis versez la purée ainsi obtenue dans le bol du saucier.
- > Ajoutez le sucre, puis laissez tourner 15 minutes en position 5.
- > Laissez refroidir avant de déguster.

Variantes :

Coulis de fraises : remplacez les framboises par des fraises.

Coulis de cerises : remplacez les framboises par des cerises.

Chocolat chaud

Pour un bol de sauce :

- > 50 g de chocolat pâtissier
- > 25 cl de lait

Recette :

- > Cassez le chocolat en petits morceaux dans le bol du saucier.
- > Ajoutez la moitié du lait, puis laissez fondre le chocolat en position 5 pendant 8 à 10 minutes.
- > Versez le reste de lait, puis laissez tourner encore 5 minutes.
- > Servez chaud.

Variante :

Chocolat chaud vegan : remplacez le lait par une boisson végétale de votre choix (amandes, soja, riz..).

Crème au citron

Pour un bol de sauce :

- > 5 citrons bio
- > 200 g de beurre mou
- > 250 g de sucre
- > 6 œufs

Recette :

- > Prélevez les zestes d'un citron, puis pressez les 5 citrons.
- > Versez les zestes et le jus des 5 citrons dans le bol du saucier.
- > Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sucre, puis laissez tourner 10 minutes en position 5.
- > Incorporez doucement les œufs légèrement battus en omelette toujours en position 5.
- > Dès que la crème épaissit, stoppez la cuisson.
- > Réservez au frais.

Variantes :

Crème au citron vert : remplacez les citrons jaunes par des citrons verts.

Crème au citron et coco : ajoutez 75 g de noix de coco râpé en fin de cuisson.



©2020 i2C
2, rue Chantal Mauduy
91280 Saint-Pierre-du-Perray
Recettes : Aurélie Desgages
Photos : Aurélie Desgages
Graphisme : Caroline Vidon-Geni
Dépôt légal : janvier 2020