

LES SAUCES DERIVEES

1. Définition

Les sauces dites dérivées des sauces brunes et blanches sont réalisées en ajoutant une garniture, un produit ou une liaison supplémentaire à la sauce mère de base
Par rapport à un fond de base de qualité, les différents éléments ajoutés vont modifier la saveur d'origine, la texture et l'aspect.

| | |
|-----------------------|---|
| LA SAVEUR | On pourra faire varier l'équilibre salé, amer, acide et sucré par l'apport de produits tels que vins, alcool, fruits, épice... |
| L'ODEUR | Suivant les produits ajoutés l'odeur en sera modifiée (essence de céleri, champignons...) |
| LA COULEUR | Les produits ajoutés vont modifier la couleur et ainsi modifier l'appétence |
| LA CONSISTANCE | Certains produits ajouter vont modifier l'épaisseur et ainsi la rendre plus épaisse (liaison à l'oeuf) ou plus liquide (ajout de crème) |

La cuisson prolongée (ou réduction) va permettre d'agir sur tous les aspects:

1. Saveurs plus concentrées (moins d'eau puisqu'elle s'est évaporée)
2. Odeur plus suave car les arômes sont volatils pendant la réduction
3. Couleur plus prononcée (concentration des pigments)
4. Consistance plus épaisse (moins d'eau et plus d'élément solide)

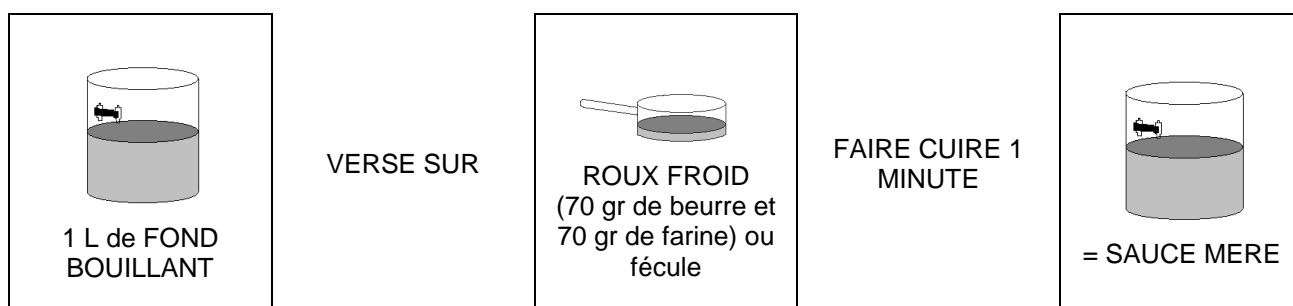
Les sauces blanches ont pour base les Sauces mères suivants

- VELOUTE DE VOLAILLE
- VELOUTE DE VEAU
- VELOUTE DE POISSON
- BECHAMEL

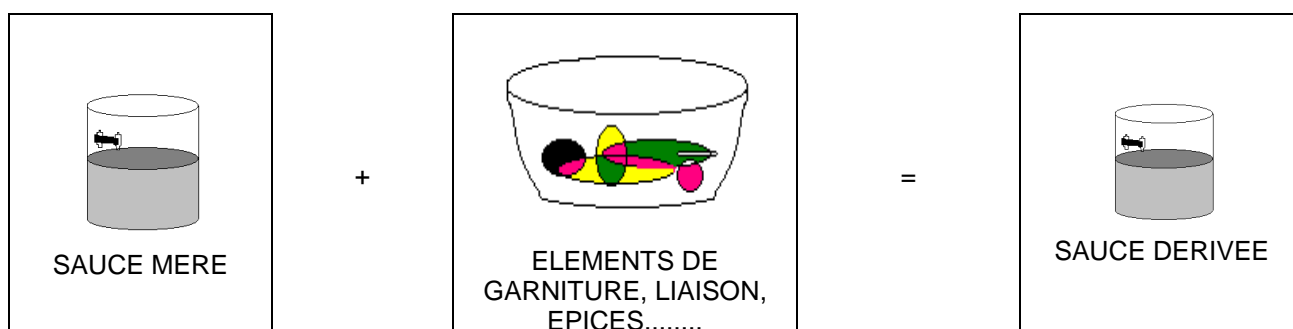
Les sauces brunes ont pour base les Sauces mères suivants

- FOND BRUN DE VOLAILLE DE VEAU LIE,..... (A LA FECULE)
- SAUCE ESPAGNOLE (FOND BRUN TOMATES, LIE AU ROUX)
- POIVRADE (FOND BRUN DE GIBIER + MARINADE, LIE AU ROUX)

2. Rappel de fabrication des sauces mères



3. Principe des sauces dérivées



4. Les sauces dérivées des sauces mères blanches

| VELOUTES DE BASE | ELEMENTS AJOUTES | NOM DE LA SAUCE DERIVEE | UTILISATION ET REMARQUES |
|---------------------|--|-------------------------|--|
| VELOUTE DE VOLAILLE | <ul style="list-style-type: none"> • Crème fraîche • Jus de citron | SUPREME | <ul style="list-style-type: none"> • Volaille pochée • Base de chaud froid Apport d'acide (citron) pour corsé le velouté |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Concentrée de tomate | AUORE | <ul style="list-style-type: none"> • Volaille pochée • Oeufs pochés ou dur • Beignets de volaille Apport d'acidité (tomate) dans une sauce très douce |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Crème fraîche • Glace de viande • Beurre pimenté | ALBUFERA | <ul style="list-style-type: none"> • Volaille pochée • Volaille braisée • Volaille sautée Apport d'amer (glace de viande) et d'âcre (piment) pour corsé un velouté souvent fade en goût |
| VELOUTE DE VEAU | <ul style="list-style-type: none"> • Oignons • Paprika • Beurre | HONGROISE | <ul style="list-style-type: none"> • Volaille pochée • Viande blanche • Poissons Apport d'amer et âcre (paprika) |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Estragon en purée et haché | ESTRAGON | <ul style="list-style-type: none"> • Volaille pochée • Oeufs pochés ou dur Apport d'acidité (estragon) |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Crème fraîche • Jaune d'oeuf | BLANQUETTE | <ul style="list-style-type: none"> • Veau poché Apport de finesse (crème);de goût et de liaison(oeuf) |
| VELOUTE DE POISSON | <ul style="list-style-type: none"> • Essence de champignons • Jus d'huîtres • Crème • Jaune d'oeuf | NORMANDE | <ul style="list-style-type: none"> • Poisson poché Mariage des saveurs |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Jaune d'oeuf • Beurre • Vin blanc | VIN BLANC | <ul style="list-style-type: none"> • Poisson poché • Crustacés Apport d'acidité (vin blanc) , de goût (oeuf) de finesse (beurre) |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Echalote • Vin blanc • Beurre • Persil | BERCY | <ul style="list-style-type: none"> • Poisson poché Apport d'acide (vin blanc) |

| VELOUTES DE BASE | ELEMENTS AJOUTES | NOM DE LA SAUCE DERIVEE | UTILISATION ET REMARQUES |
|------------------|--|-------------------------|---|
| BECHAMEL | <ul style="list-style-type: none"> Oignons compotés au beurre | SOUBISE | <ul style="list-style-type: none"> Volaille pochée Oeufs Apport de saveurs légèrement sucrées et amères (oignon) |
| | <ul style="list-style-type: none"> Fumet de poisson Jus de truffe Coulis de homard Pointe de cayenne | CARDINAL | <ul style="list-style-type: none"> Crustacés Homards A pour objet de relever la béchamel qui n'a finalement presque pas de goût |
| | <ul style="list-style-type: none"> Gruyère râpé Jaune d'oeuf | MORNAY | <ul style="list-style-type: none"> Gratins Oeufs Compensé la fadeur la sauce par l'apport de gruyère et d'oeuf |
| | <ul style="list-style-type: none"> Crème double | CREME | <ul style="list-style-type: none"> Poissons pochés Volailles Gnocchi Oeufs Ajouter de la finesse à la sauce |

5. Les sauces derivees des sauces meres brunes

| SAUCE DE BASE | ELEMENTS AJOUTES | NOM DE LA SAUCE DERIVEE | UTILISATION ET REMARQUES |
|----------------------------|---|-------------------------|--|
| FOND BRUN LIE OU ESPAGNOLE | Sucre vinaigre jus d'orange zeste curaçao | BIGARADE | Canard poele carré de porc caille |
| | échalote ciselée vin rouge moelle persil haché | BORDELAISE | Viande grillée (côte de boeuf, steak..) |
| | oignon haché cornichon moutarde | CHARCUTIERE | Côte de porc escalope de volaille |
| | champignons madère beurre | CHASSEUR | Viande sautée |
| | échalote ciselée madère | MADERE | viande rouge rotie |
| POIVRADE | Crème | DIANE | gibier |
| | crème et gelée de groseille | GRAND VENEUR | GIBIER |