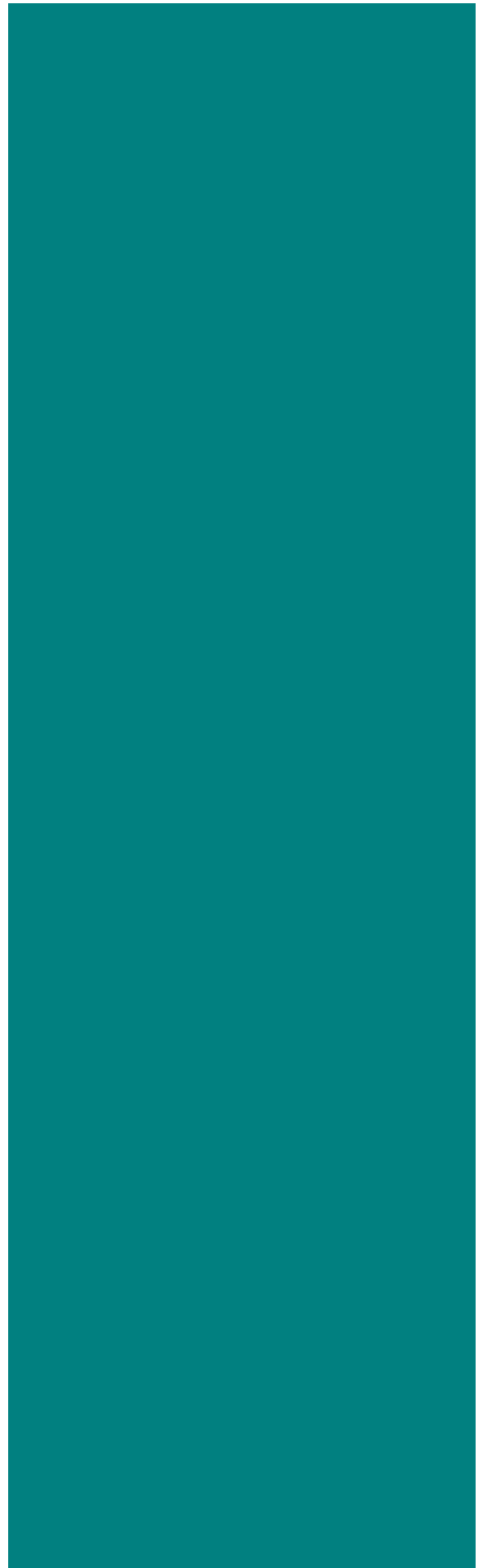


# Les sauces mères et leurs dérivés

CAP Cuisine



## Introduction :

### Définition du Larousse Gastronomique :

Les sauces sont des préparations plus ou moins liquides, ou plus ou moins denses qui accompagnent ou servent à cuisiner un met.

Dans la pratique, la réalisation des sauces repose sur quatre procédés de base :

- L'émulsion instable de plusieurs ingrédients liquides (vinaigrette).
- L'émulsion stable à chaud ou à froid (hollandaise, mayonnaise).
- Le mélange chauffé de beurre et de farine qui est la base des sauces « collées » (béchamel)
- La cuisson puis la liaison d'un fond (fond de veau, de volaille, etc.)

Les sauces sont la base et le fondement de la cuisine française, ainsi en 1950, Curnonsky écrivait dans un éditorial de *cuisine et vin de France* : « **Les sauces sont la parure et l'honneur de la cuisine française ; elles ont contribué à lui procurer et lui assurer cette supériorité ....** »

## Les Sauces Mères :

LES SAUCES MERES BLANCHES		
BASES	SAUCES MERES	SAUCES DERIVEES
Fond Blanc de Veau	Velouté de veau <i>Fond blanc de veau + Roux blanc</i>	Sauce Allemande Sauce Villeroy Sauce Poulette
Fond Blanc de Volaille	Velouté de Volaille <i>Fond blanc de volaille + Roux</i>	Sauce Suprême Sauce Ivoire Sauce Albuféra
Fumet de Poisson	Sauce vin blanc <i>Fumet réduit ou Fumet de poisson + Roux</i>	Sauce Nantua Sauce Normande Sauce Bercy
Lait	Sauce Béchamel <i>Lait + Roux</i>	Sauce Crème Sauce Mornay Sauce Soubise

LES SAUCES MERES BRUNES		
BASES	SAUCES MERES	SAUCES DERIVEES
Fond Brun	Espagnole <i>Fond Brun + Roux Brun + Tomates</i>	Demi-glace Bordelaise Bercy
Fond Brun (veau, volaille, gibier)	Demi-glace <i>Fond réduit à consistance sirupeuse</i> Fond Lié <i>Lié à la féculé</i>	Sauce Poivrade Sauce Grand-Veneur Sauce Bigarrade
Fond Blanc	Sauce Tomate <i>Fond blanc + Tomates + Mirepoix</i>	Sauce Bolognaise Sauce Portugaise Sauce Milanaise

**NB** : Il faut aussi noter que la sauce hollandaise, la sauce béarnaise (sauces émulsionnées chaudes), la mayonnaise et la vinaigrette (sauces émulsionnées froides) sont des sauces de base et qu'elles engendrent donc des sauces dérivées.

<b>QUELQUES SAUCES DERIVEES</b>		
<b>NOMS DES SAUCES</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>SAUCES MERES DE BASE</b>
<b>Sauce Poulette</b>	Fumet de Champignons + jus de citron + persil haché	Sauce Allemande
<b>Sauce Suprême</b>	Crème + beurre	Velouté de Volaille
<b>Sauce Ivoire</b>	Sauce Suprême à la glace de viande	Velouté de Volaille
<b>Sauce Nantua</b>	Ecrevisses + cognac + vin blanc + tomates	Velouté de Poisson
<b>Sauce Mornay</b>	Jaunes d'œufs + parmesan et gruyère râpés + beurre	Sauce Béchamel
<b>Sauce Poivrade</b>	Mirepoix + marinade + vinaigre + ½ glace	Fond Brun lié
<b>Sauce Choron</b>	Concassée de tomates	Sauce Béarnaise
<b>Sauce Paloise</b>	Menthe à la place de l'estragon	Sauce Béarnaise
<b>Sauce Foyot</b>	Glace de viande	Sauce Béarnaise
<b>Sauce Ravigote</b>	Câpres + persil + cerfeuil + estragon + oignons hachés	Sauce Vinaigrette
<b>Sauce Rémoulade</b>	Moutarde + câpres + persil + cornichons + cerfeuil + estragon	Sauce Mayonnaise
<b>Sauce Gribiche</b>	Jaunes d'œufs durs + cornichons + câpres + cerfeuil + persil + estragon hachés + blancs œufs durs	Sauce Mayonnaise
<b>Sauce Bigarrade</b>	Fond de canard + jus de citron et d'orange + zeste de citron et d'orange	Fond Brun (de canard)
<b>Sauce Périgueux</b>	Truffes hachées + essence de truffes	Espagnole