

20 sauces atouts

Sauces à base de mayonnaise

1. additionnée de cornichons, câpres, échalotes et persil hachés (sauce tartare) ;
2. ajouter à cette sauce tartare des jaunes d'œufs durs écrasés ;
3. transformée en sauce Vincent froide par l'adjonction d'herbes (épinard, cresson, cerfeuil) blanchies 2 mn à l'eau bouillante, puis passées au tamis fin, ou crues et hachées ;
4. corsée de filets d'anchois pilés et de poivrons pochés et passés en purée ;
5. relevée de curry en poudre adouci de ketchup ;
6. mélangée avec de la purée de tomates aillée et pimentée, et avec de la cervelle pochée au tamis ;
7. parfumée à la béarnaise grâce à une réduction d'échalote cuites avec vin blanc et estragon ;
8. coupée à moitié de moutarde et additionnée de jaunes d'œufs durs.

Sauces à base de crème

Fraîche ou en boîte, battue jusqu'à épaississement, mais sans être fouettée.

9. mélangée avec du raifort râpé, de la mie de pain trempée dans du lait et pressée, sel, jus de citron et adoucie par un peu de ketchup ;
10. battue avec fines herbes et oignon hachés, zeste râpé et jus de citron ;
11. moutardée à moitié de son volume ;
12. en sauce cocktail avec ketchup, whisky.

Sauces à base de fromage

13. blanc, battu avec un peu de crème, du céleri râpé, des noix pilées ;
14. gruyère fondu avec du vin blanc puis additionné de jaunes d'œufs, sel et poivre ;
15. cheddar fondu avec de la bière, relevé de sauce anglaise.

Sauces à base de tomate

Purée de tomates fraîches, cuites et passées, ou de tomates en boîte pelées ou encore en sauce tomate en boîte.

16. épaissie avec de l'huile, parfumée d'ail, de basilic et assaisonnée de sel et pilipili ;
17. la même purée additionnée de filets d'anchois pilés, de câpres et de jus de citron ;
18. travaillée avec de la moutarde, des jaunes d'œufs durs passés au tamis, du poivre de Cayenne.

Et aussi...

19. aioli, soit des gousses d'ail pilées avec des jaunes d'œufs crus, puis montées à l'huile comme une mayonnaise, avec sel, poivre, jus de citron ;
20. sauce aux pommes, soit une purée très fine, peu ou pas sucrée, avec gingembre ou cannelle.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.