

## Sauce ravigote

Nom générique d'une sauce blanche bien condimentée et également d'une sauce vinaigrette dans laquelle sont incorporés des fines herbes, des câpres et des cornichons finement hachés.

Chaude : pour accompagner abats de boucherie et volailles.

Pour 8 personnes.

2 c à soupe de vinaigre à l'estragon, 2 c à soupe de vin blanc sec, 4 dl de bouillon, 20 g de beurre, 20 g de farine, 1 c à dessert de purée de tomate, 2 échalotes, 2 cornichons, 1 c à dessert de câpres, 1 c à café de moutarde, 1 branche de persil, 1 branchette de thym, ½ feuille de laurier, 1 pincée de poivre de Cayenne, sel, poivre en grains fraîchement moulu.

Eplucher et hacher une échalote ; rincer le persil, le thym et le laurier ; mettre le vinaigre, le vin blanc, l'échalote hachée, le persil, le thym et le laurier dans une petite casserole ; faire chauffer à feu moyen et laisser réduire (évaporer) des 2/3.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais ; lorsqu'il est chaud, verser la farine en pluie ; mélanger vivement à la cuillère de bois ; laisser cuire 4 à 5 mn à feu doux pour obtenir un roux blond.

Préparer le bouillon s'il y a lieu et le laisser tiédir légèrement.

Verser alors le bouillon sur le roux en remuant rapidement à la cuillère de bois ou au fouet à suce pour éviter les grumeaux ; laisser cuire cette béchamel 10 mn à feu très doux.

Lorsque la réduction de vinaigre et de vin blanc est suffisante, la passer ; la remettre dans la casserole ; ajouter la purée de tomate et la délayer soigneusement ; ajouter enfin la béchamel ; mélanger ; laisser cuire quelques instants à feu très doux.

Eplucher la deuxième échalote ; la hacher très finement ; hacher ensemble les cornichons et les câpres.

Retirer la sauce du feu ; ajouter la moutarde, l'échalote, les cornichons et les câpres hachés ; saler ; poivrer ; vérifier l'assaisonnement et le relever d'une pincée de poivre de Cayenne ; mélanger vivement ; verser dans une saucière et servir aussitôt.

Froide

Pour 4 personnes.

6 c à soupe d'huile, 2 c à soupe de vinaigre, 1 bouquet de fines herbes (2 branches de persil, 1 dizaine de brins de ciboulette, 2 branchettes d'estragon, 4 à 5 brins de cerfeuil), 2 cornichons, 1 c à soupe de câpres, 1 c à café de moutarde, sel, poivre en grains finement moulu.

Rincer le bouquet de fines herbes ; les éponger soigneusement dans un torchon propre ; puis les hacher ensemble très finement ; hacher également les cornichons et les câpres.

Mettre la moutarde dans un grand bol ; ajouter 1 pincée de sel et 1 bonne pincée de poivre ; verser le vinaigre ; mélanger soigneusement, puis ajouter l'huile petit à petit en tournant sans arrêt pour obtenir une vinaigrette bien émulsionnée.

Ajouter alors dans la vinaigrette les fines herbes, les cornichons et les câpres hachés ; mélanger à nouveau, puis verser dans une saucière.

On peut également ajouter un oignon (ou une échalote) haché finement ou encore un œuf dur haché.

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.