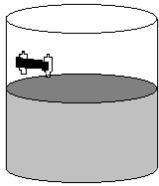


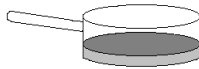
LES SAUCES MERES OU SAUCES DE BASE

Ces sauces sont des fonds clairs
Additionnés d'une liaison



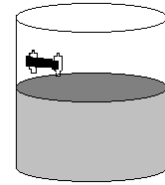
**FOND CLAIR
OU BASE**

+



LIAISON

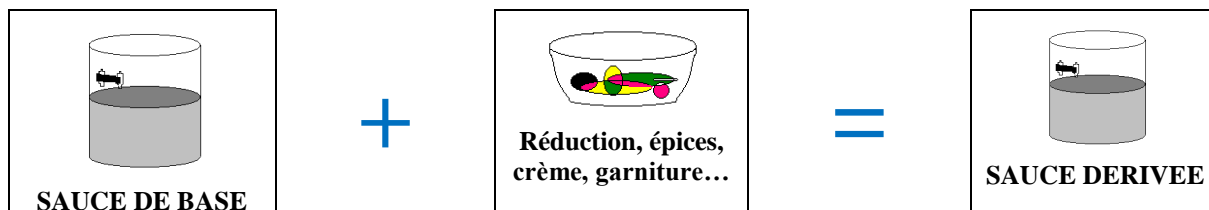
=



SAUCE MERE

FOND BRUN DE VEAU	Fécule + parures de champ.+ queues de persil + tomate	<i>FOND BRUN DE VEAU LIE</i> <i>SAUCE ESPAGNOLE</i>
FOND BRUN DE VOLAILLE	Fécule + parures de champignons + queues de persil	<i>FOND BRUN DE VOLAILLE LIE</i>
FOND BRUN DE GIBIER	Fécule + poivre concassé	<i>SAUCE POIVRADE</i>
FOND BLANC DE VEAU	Roux blanc	<i>VELOUTE DE VEAU</i>
FOND BLANC DE VOLAILLE	Roux blanc	<i>VELOUTE DE VOLAILLE</i>
FUMET DE POISSON	Roux blanc	<i>VELOUTE DE POISSON</i>
LAIT	Roux blanc	<i>BECHAMEL</i>
EAU OU FOND BLANC	Lardons raidis, G.A. suée, singer à la farine , ajouter tomates , mouiller et cuire.	<i>SAUCE TOMATE</i>

LES SAUCES DERIVEES



Eléments de base	+ élément de liaison	= sauce de base	+ élément d'accompagnements	Sauces dérivées
Fond blanc de veau	Roux blanc	Velouté de veau	Lier aux jaunes d'œufs	<i>Sauce allemande</i>
			Lier aux jaunes d'œufs et additionnée de jus de citron et de persil haché	<i>Sauce poulette</i>
Fond blanc de volaille	Roux blanc	Velouté de volaille	Additionner de crème	<i>Sauce Suprême</i>
			Additionner de crème et de glace de viande blonde	<i>Sauce ivoire</i>
Fond brun de veau	Roux brun ou fécule	Fond de veau brun lié	Oignons sués au beurre, mouiller au vin blanc, réduire, ajouter le fond, additionner de moutarde et d'une julienne de cornichons blanchie, monter au beurre.	<i>Sauce charcutière</i>
			Additionner de madère	<i>Sauce madère</i>
Fond brun de volaille	Roux brun ou fécule	Fond brun lié de volaille	Sauter les champignons émincés, ajouter échalotes et mouiller vin blanc, réduire et ajouter le fond brun lié de volaille, monter au beurre, ajouter persil haché au départ	<i>Sauce chasseur</i>
			Réduire fond de canard, ajouter jus d'orange plus julienne de zestes d'orange (cette sauce peut être additionnée d'une gastrique)	<i>Sauce bigarade</i>
Fond brun de gibier	Fécule ou espagnole	Sauce poivrade	Additionner de crème	<i>Sauce diane</i>
			Additionner de gelée de groseilles et de crème	<i>Sauce grand veneur</i>
Fumet de poisson	Roux blanc ou crème	Veloute de poisson	Suer échalotes ciselées, ajouter le vin blanc et le fumet. Réduire ajouter le velouter, le persil haché et monter au beurre	<i>Sauce Bercy</i>

			Réaliser la sauce Bercy additionner de jus de cuisson de moules garnir de moules ébarbées	<i>Sauce marinière</i>
Lait	Roux blanc	Béchamel	Additionner de gruyère râpé et de jaunes d'œufs, monter au beurre	<i>Sauce Mornay</i>
			Additionner d'une compotée d'oignons	<i>Sauce soubise</i>