

# LES SAUCES DE BASE

## 1. DEFINITION.

Les sauces de base sont des préparations chaudes ou froides, simples ou très élaborées, plus ou moins liées. Elles accompagnent les différents mets crus ou cuits, elles assaisonnent les salades simples ou composées et les hors d'œuvre froids ou elles font partie de la recette (sautés en sauce, ragoûts, fricassées...).

La cuisine française doit sa réputation à la qualité et à la grande variété de ses sauces, le poste de saucier dans une grande brigade classique nécessite une grande expérience...

Le tendance actuelle est à l'allègement des sauces, elles sont servies en moins grandes quantités, elles ne sont bien souvent que des réductions très concentrées qui vont accompagner un produit de base de qualité...

## 2. CLASSIFICATION.

Les sauces à base de fond brun.	Les sauces émulsionnées froides et stables (mayonnaise...).
Les sauces à base de fond blanc ou de fumet.	Les sauces émulsionnées chaudes (beurre blanc...).
La sauce tomate.	Les sauces émulsionnées, semi-coagulées et chaudes (sauce Hollandaise...).
La sauce béchamel.	Les sauces à base de purée de légumes.
La sauce américaine.	Les sauces dessert.
Les sauces émulsionnées instables et froides (vinaigrette...).	Les sauces industrielles.

### A) Les sauces qui ont pour base un fond.

**FOND + ELEMENT DE LIAISON = SAUCE DE BASE.**

**SAUCE DE BASE + INGREDIENTS COMPLEMENTAIRES = SAUCE DERIVEE.**

**a) les sauces brunes.**

<b>FOND</b>	<b>FOND BRUN DE VEAU CLAIR</b>			
<b>LIAISON</b>	Roux brun et garniture aromatique	Fécule diluée	Arrow-root ou autre amidon	Réduction
<b>SAUCE DE BASE</b>	Sauce espagnole	Fond brun de veau lié	Fond brun de veau lié	
<b>UTILISATION</b>	Sauce demi-glace			Glace de viande
<b>SAUCES DERIVEES</b>	Bordelaise, Madère, Charcutière, Porto...			Bercy Chateaubriand Beurres composés

<b>FOND</b>	<b>FOND BRUN DE VOLAILLE CLAIR</b>			
<b>LIAISON</b>	Roux brun ou fond brun lié ou sauce espagnole	Fécule diluée	Arrow-root ou autre amidon	Réduction
<b>SAUCE DE BASE</b>	Fond brun de volaille lié	Fond brun de volaille lié	Fond brun de volaille lié	
<b>SAUCES DERIVEES</b>	Sauce Chasseur...	Sauce diable...	Sauce bigarade...	Glace de volaille

<b>FOND</b>	<b>FOND BRUN OU FUMET DE GIBIER</b>	
<b>LIAISON</b>	Sauce espagnole ou sauce demi-glace ou fond brun lié additionné de garniture aromatique, réduction de marinade, parures de gibier, vinaigre et poivre en grains...	Réduction
<b>SAUCE DE BASE</b>	Sauce poivrade	
<b>SAUCES DERIVEES</b>	Sauce grand veneur. Sauce Chevreuil. Sauce Diane. Sauce Romaine...	Glace de gibier

**b) les sauces blanches.**

<b>FOND</b>	<b>FOND BLANC DE VOLAILLE</b>	<b>FOND BLANC DE VEAU</b>	<b>FUMET DE POISSON</b>	<b>LAIT</b>
<b>LIAISON</b>	Roux blanc	Roux blanc	Roux blanc	Roux blanc
<b>SAUCE DE BASE</b>	Velouté de volaille	Velouté de veau	Velouté de poisson	Sauce béchamel
<b>SAUCES DERIVEES</b>	Sauce suprême	Sauce « blanquette »	Sauce normande	Sauce Mornay

**B) Les autres sauces à base de fonds ou de fumets.**

**a) la sauce tomate.**

<b>FOND</b>	<b>FOND BLANC DE VEAU</b>
<b>LIAISON</b>	Roux blond, mirepoix et tomates fraîches ou concentrées
<b>SAUCE DE BASE</b>	Sauce tomate
<b>SAUCES DERIVEES</b>	Elle peut être utilisée seule pour accompagner des pâtes, pot au feu, langue de bœuf, elle est également utilisée pour « tomater » d'autres sauces (sauce bolognaise, sauce diable, sauce portugaise...)

## b) la sauce Américaine.

<b>FOND</b>	<b>FUMET DE POISSON</b>
<b>LIAISON</b>	Roux blond, corail de crustacés additionnés de carapaces de crustacés pilées, mirepoix, tomates, vin blanc, Cognac, cerfeuil, estragon
<b>SAUCE DE BASE ET DERIVEES</b>	Sauce Nantua, sauce cardinal...

### 3. RESPONSABLE ET RECOMMANDATIONS.

- les sauces de base sont des produits fragiles...
- elles doivent être réalisées au dernier moment et maintenues à une température supérieure à 63 °C et à couvert...
- les produits volatils tels que les alcools, vins, épices, herbes aromatiques sont ajoutés de préférence au dernier moment...
- tamponner permet d'éviter la formation de peau en surface, cette usage n'est plus nécessaire lorsque le bain-marie est filmé ou couvert...
- les sauces sont réalisées par le saucier sauf celles destinées au poisson, sauces froides et sauces dessert...

