

# Les fonds et sauces

Les fonds représentent la base pour la confection des sauces. On ajoute un élément de liaison à un fond pour réaliser une sauce. En ajoutant un élément complémentaire, nous obtenons des sauces dérivées.

## LES FONDS

Les fonds bruns qui sont rissolés	Les fonds blancs qui ne sont pas rissolés
Fonds bruns de veau, de canard, d'agneau, de gibier, de volaille.	Fonds blancs de veau, de volaille, de bœuf, de poisson, bouillon de légumes.

## LES SAUCES DE BASE

Base	Éléments complémentaires	Sauce de base
Fond blanc de veau	+ Roux blanc	Velouté de veau
Fond blanc de volaille		Velouté de volaille
Fond blanc + mirepoix + tomate + bouquet garni + ail		Sauce tomate
Lait		Béchamel
Fumet de poisson		Velouté de poisson
Fond brun de veau	Roux brun/farine torréfiée/fécule + mère/porto/vin	Fond brun de veau lié ou sauce espagnole
Fond brun de volaille	Fécule diluée ou arrow-root	Fond brun de volaille lié
Fumet de gibier	Fond brun ou sauce espagnole ou féculé	Sauce poivrée

## LES SAUCES DÉRIVÉES

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
Velouté de veau	Essence de champignon, jaunes d'œufs et jus de citron	Sauce allemande
	Allemande + persil haché	Sauce poulette
	Oignons sués, jaunes d'œufs, crème et essence de champignon	Sauce villageoise
Velouté de volaille	Réduit, beurre et crème	Sauce suprême
	Réduit, beurre, crème, glace de viande	Sauce ivoire
	Oignons, vin blanc, crème et paprika	Sauce hongroise

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
Velouté de poisson	Réduit, tomate, crème et beurre	Sauce aurore
	Échalotes, vin blanc, persil haché et beurre	Sauce Bercy
	Tomate, crème et beurre d'écrevisse	Sauce Nantua
	Essence de champignon, jus d'huîtres, jaunes d'œufs et crème	Sauce normande
Sauce Béchamel	Gruyère + jaunes d'œufs	Sauce Mornay
	+ 50 % de crème	Sauce crème
	Oignons étuvés au beurre et passés	Sauce Soubise
	Moutarde, jaunes d'œufs et poivre	Sauce Thermidor
Sauce tomate	Échalotes, mignonnette, vin blanc, vinaigre réduit, fond brun, beurre et persil haché	Sauce à la diable
	Oignons sués à l'huile, ail, tomate concassée, glace de viande et persil	Sauce portugaise
	Julienne de langue écarlate, de champignons, de jambon, fond brun de veau, madère et beurre	La sauce Zingara ou milanaise
Fond brun de veau lié ou sauce espagnole	Réduction de madère + madère au départ	Sauce madère
	Échalotes, vin rouge, mignonnette, thym, laurier, dés de moelle pochés et persil haché	Sauce bordelaise
	Oignons, vin blanc, moutarde et cornichons	Sauce charcutière
	Sauce madère + brunoise de truffes et jus de truffes	Sauce Périgueux
Fond brun de volaille lié	Champignons, cognac, vin blanc, cerfeuil, estragon	Sauce chasseur
	Gastrique blonde, jus d'orange ou de citron et julienne de zeste	Sauce bigarade
Sauce poivrade	Essence de venaison, gelée de groseille et crème	Sauce grand veneur
	Mirepoix, vin rouge, Cayenne	Sauce chevreuil
	Mirepoix, vin rouge, Cayenne, essence de viande, crème, truffes	Sauce Diane

## LES SAUCES ÉMULSIONNÉES

### DÉFINITION

Une émulsion est le mélange de deux phases non miscibles : le mélange phase « eau » et phase « graisse » (sauces émulsionnées), ou encore le mélange phase « liquide » et phase « air » (produits fouettés).

### ÉMULSIONS INSTABLES

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
<b>La vinaigrette :</b> vinaigre + sel + poivre + huile	+ moutarde blanche	Sauce vinaigrette moutardée
	+ persil, cerfeuil et câpres	Sauce ravigote
	+ roquefort écrasé	Sauce roquefort
	+ lardons et graisse de fonte	Sauce vinaigrette aux lardons

## ÉMULSIONS STABLES

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
<b>La mayonnaise :</b> jaunes d'œufs + moutarde + sel + poivre + huile	+ fondue de tomate et dés de poivron	Sauce andalouse
	+ ketchup, cognac, Tabasco®	Sauce cocktail
	+ câpres, cornichons, oignons, persil, cerfeuil, estragon	Sauce tartare
	+ jus de persil, de cerfeuil, de cresson...	Sauce verte

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
<b>La sauce hollandaise :</b> jaunes d'œufs + eau + sel + beurre clarifié + jus de citron	+ moutarde blanche	Sauce moutarde
	+ crème fouettée très ferme	Sauce mousseline
	+ jus d'orange, zestes	Sauce maltaise
	+ jus de mandarine, zestes	Sauce mikado

Sauce de base	Éléments complémentaires	Sauce dérivée
<b>La sauce béarnaise :</b> jaunes d'œufs + réduction échalote, vin blanc, estragon, mignonette + sel + beurre clarifié	+ tomates concassées, essence d'anchois	Sauce arlésienne
	+ fines herbes, fondue de tomate	Sauce choron
	+ glace de viande	Sauce Foyot
	Béarnaise à l'huile + fondue de tomate	Sauce tyrolienne