

Sommaire

Il chauffe et mélange tout seul	2
Entretien	2
Mode d'emploi	3
Les sauces blanches	4
Les sauces à base de roux blond	8
Les sauces tomates	14
Les sauces émulsionnées tièdes	16
Quelques sauces diverses	22
Les nouvelles sauces	25
Les sauces exotiques	26
Les petits plats vite préparés	28
Quelques sauces sucrées	30
Les entremets	31
Les petits emplois	43
Quelle sauce pour quel plat	44

Le Saucier



Editions Media Conseil
SEB, 21260 SELONGEY - RC 302 412 226
Réf. 32016 4^e édition Novembre 1982 Printed in Italy



Entretien

La casserole a un revêtement anti-adhésif pour que rien n'attache.

Utilisez une spatule en bois ou en caoutchouc pour racle les bords.

N'employez ni poudre à récurer, ni tampon abrasif, qui endommageraient le revêtement.

Nettoyez la casserole, ainsi que la pale, à l'eau chaude additionnée de détergent : elles peuvent être mises au lave-vaisselle.

Laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer. Un simple coup d'éponge suffit, ainsi que pour le corps de l'appareil.

Ne plongez jamais celui-ci dans l'eau.

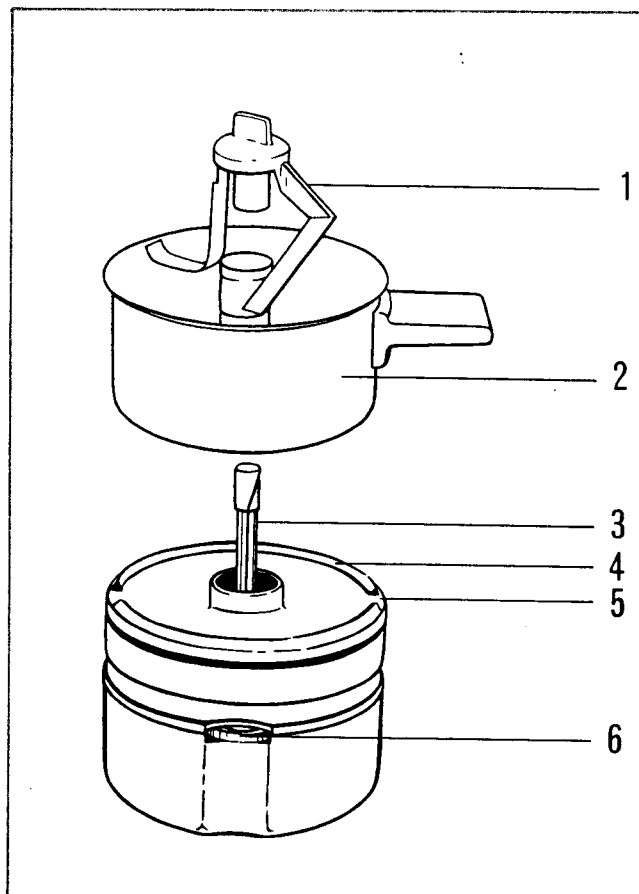
Il chauffe et mélange tout seul.

C'est en mélangeant doucement, à une température régulière, que votre saucier va vous permettre de réussir facilement toutes les sauces et les entremets, même les plus délicats. Selon les préparations, vous pourrez régler le thermostat sur l'une des positions suivantes :

***, mélanger sans chauffer,
1, garder au chaud,
2 et 3, cuire à feu doux,
4 et 5, réduire et cuire à feu vif.

La pale est toujours en rotation pour assurer une homogénéisation parfaite du mélange.

Avant la première utilisation, nettoyez la casserole et la pale (voir entretien). Vérifier que la tension de l'appareil correspond à celle de votre installation.



1 Pale mélangeuse

2 Casserole

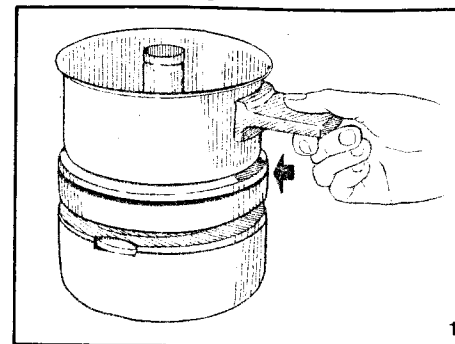
3 Axe d'entraînement

4 Plaque chauffante

5 Repère de positionnement de la casserole

6 Molette de réglage du thermostat

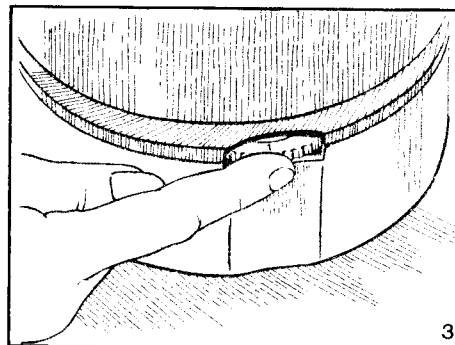
Mode d'emploi



1. Mise en place de la casserole

Placez la casserole sur la plaque chauffante. Amenez la poignée en regard du repère situé sur le bord de la plaque : la casserole est calée pour éviter qu'elle ne soit entraînée par la rotation de la pale.

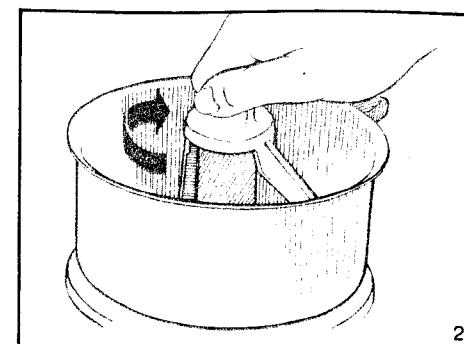
Le fond de la casserole est bien appliqué contre la plaque.



3. Réglage du thermostat

Réglez la molette du thermostat sur la position indiquée dans la recette.

Branchez sur une prise avec terre : la pale se met en rotation. La position signalée par le symbole *** permet de mélanger sans chauffer. Les autres positions permettent de mélanger en maintenant la température idéale pour réussir chaque sauce ou entremet. Dans certaines recettes, il est nécessaire d'ôter puis de remettre la casserole. Débranchez, puis enlevez la pale en

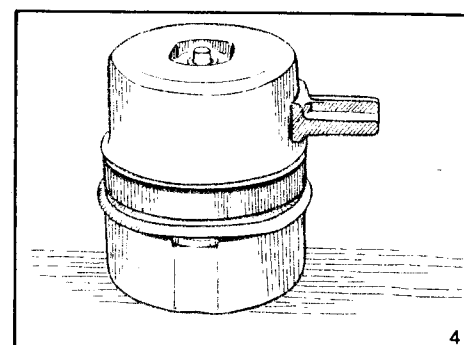


2. Disposition de la pale et niveau de remplissage

Disposez la pale sur l'axe d'entraînement, et engagez complètement en effectuant 1/4 de tour vers la droite.

Mettez les ingrédients dans la casserole, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum de remplissage signalé à la partie supérieure de la cheminée.

Certains ingrédients ne seront introduits qu'en cours de préparation. Suivez dans tous les cas les indications données dans les recettes.



effectuant 1/4 de tour vers la gauche.

En fin de préparation, débranchez et remettez la molette du thermostat sur la position ***

4. Rangement facile

Laissez refroidir la plaque chauffante. Procédez à un nettoyage (voir entretien).

Enroulez le cordon d'alimentation autour de la gorge prévue à cet effet.

Posez sur la plaque, la casserole renversée.

Les sauces blanches

Quand on sait faire une sauce blanche, on sait faire d'innombrables sauces. Vous en trouverez 13 différentes dans ce chapitre, mais, avec un peu d'imagination, vous pourrez en créer d'autres...

La sauce blanche de base

Pour 1 bol de sauce :
2 cuillerées à soupe rases de
beurre ; 2 cuillerées à soupe
rases de farine ; 2 verres de
liquide ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Poissons, viandes, œufs,
légumes, selon le liquide
employé.

Temps de cuisson total :

13 minutes environ.

Le liquide peut être selon les cas, de l'eau, du bouillon de volaille ou de veau, du court-bouillon de poisson, de l'eau de cuisson du chou-fleur ou des asperges, du vin blanc, ou un mélange eau et vin blanc, par exemple court-bouillon et vin blanc, etc.

Coupez le beurre en petits morceaux et mettez-le dans le saucier. Branchez, mettez en position 4. Laissez fondre le beurre puis ajoutez la farine, le sel et le poivre. Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez le liquide froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

Des conseils :

Si le liquide employé est déjà épicé (court bouillon, bouillon de volaille, etc.) n'ajoutez ni sel, ni poivre avant d'avoir goûté.

Si la sauce est prête avant de passer à table, laissez-la sur la position 2.

Si la sauce reste ainsi assez longtemps, elle épaissira un peu. Vous pouvez alors lui ajouter un peu de liquide supplémentaire avant de servir.

Toutes les sauces suivantes se préparent, au départ, de la même manière que la sauce blanche de base.

Sauce Béchamel

Pour accompagner :

Poissons, légumes, œufs
mollets, durs ou pochés.

Temps de cuisson total :

15 minutes environ.

La préparation et la cuisson de la sauce Béchamel sont les mêmes que celles de la sauce blanche, mais le liquide employé est toujours du lait. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

La noix de muscade râpée est un épice qui convient particulièrement bien à la sauce Béchamel.

Sauce aurore

Pour accompagner :

Œufs durs, ou mollets, ou
pochés ; poissons cuits au
court-bouillon, chou-fleur.

Faites la sauce Béchamel en lui ajoutant 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée.

Sauce aux câpres

Pour accompagner :
Du poisson cuit au court-bouillon.

Pour faire la sauce blanche utilisez moitié vin blanc, moitié court-bouillon de poisson. En fin de cuisson, ajoutez 1 ou 2 cuillerées à soupe de câpres égouttées.

Sauce à la crème

Pour accompagner :
Légumes, poissons, viandes blanches.

Quand la sauce blanche ou la sauce Béchamel sont en fin de cuisson, ajoutez une ou deux grosses cuillerées à soupe de crème dans le saucier. Débranchez dès que le mélange est homogène.

Sauce à la crème et à la moutarde

Pour accompagner :
Certains poissons, comme le maquereau ou le lieu.

Ajoutez, à une sauce à la crème une demi-cuillerée à soupe de moutarde.

Sauce blanche au curry

Pour accompagner :
Veau, volaille, riz, pâtes, légumes.

En même temps que la farine, ajoutez une demi-cuillerée à café de curry en poudre. Faites une sauce blanche avec du bouillon de veau ou de volaille et (si vous aimez) ajoutez un peu de lait de noix de coco. En fin de cuisson, ajoutez une grosse cuillerée à soupe de crème.

Sauce Dieppoise

Pour accompagner :
Poissons, crustacés, riz.

Préparez la sauce avec moitié court-bouillon, moitié lait. En fin de cuisson ajoutez 2 grosses cuillerées de crème, puis, après avoir versé la sauce dans une saucière de service, ajoutez des moules et des crevettes cuites, décortiquées et réchauffées à part.

Sauce Mornay

Pour accompagner :
Œufs, chou-fleur, cervelles, poissons.
Pour préparer des gratins.

Préparez la Béchamel, et en fin de cuisson, ajoutez 3 cuillerées à soupe de gruyère râpé.

Sauce Nantua

Pour accompagner :
Ecrevisses, autres crustacés cuits au court-bouillon, poissons pochés.

Dans la béchamel, toujours en position 5, ajoutez une tasse de crème. Laissez tourner 5 minutes. Puis 3 minutes en position ***. Ajoutez petit à petit 3 cuillerées à soupe de beurre d'écrevisses.

Sauce Cardinal

Pour accompagner :
Crustacés ou poissons cuits au court-bouillon.

Elle se prépare comme la sauce Nantua, mais on utilise du beurre de homard. On peut aussi lui ajouter des petits morceaux de truffes.

Sauce poulet

Pour accompagner :
Blanquettes, ris de veau, cervelles, tête de veau, carottes, pommes de terre, riz.

Préparez la sauce blanche avec du bouillon de veau ou de volaille. En fin de cuisson, ajoutez dans la sauce un jaune d'œuf mélangé avec le jus d'un citron. Prolongez la cuisson de quelques minutes. Vous pouvez ajouter quelques champignons finement hachés.

Sauce suprême

Pour accompagner :
Veau ou volailles en blanquette.

Préparez la sauce blanche avec du bouillon de veau ou de volaille.

Ajoutez aussi en fin de cuisson un jaune d'œuf (crevé) et une ou deux cuillerées à soupe de crème. Ramenez alors en position 1 au bout de 2 minutes, ou enlevez la casserole de la plaque. Hors du feu, ajoutez des petits champignons cuits réchauffés à part.

Sauce suprême au porto

Même emploi que ci-dessus.

A la sauce Suprême ci-dessus, ajoutez 3 ou 4 cuillerées à soupe de Porto blanc.

Les sauces à base de roux blond

Comme les sauces blanches, elles se prêtent à d'innombrables combinaisons. Mais quand vous connaissez la technique de base le reste est bien facile et, avec le saucier, toujours réussi.

La sauce blonde

Pour 1 bol de sauce :
2 cuillerées à soupe rases de
beurre ; 2 cuillerées à soupe
rases de farine ; 2 verres de
liquide ; sel et poivre, si
nécessaire.

Pour accompagner :
*Le bœuf ou les volailles
bouillis, le rôti de porc, les
côtes de porc grillées, etc.*

Temps de cuisson total :
18 minutes environ.

Le liquide peut être du bouillon, du vin rouge, du vin blanc ou moitié bouillon moitié vin.

Dans le saucier, mettez le beurre coupé en petits morceaux et la farine. Position 5. Branchez l'appareil. Laissez chauffer et tourner jusqu'à ce que le mélange soit couleur dorée (5 minutes environ). Ajoutez le bouillon froid et laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ). Goûtez pour modifier l'assaisonnement si c'est nécessaire.

Des conseils :

Très souvent, dans la sauce blonde on commence, avant d'ajouter la farine, par cuire dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient roussis, un oignon ou une échalote très finement hachés.

Si vous n'avez pas de bouillon, mettez dans le saucier, 2 verres d'eau et un cube de bouillon concentré (bœuf, veau ou volaille, selon les cas).

Sauce Madère

Pour accompagner :
*Jambon, porc, cervelle,
rognons, escalopes de veau,
ris de veau.*

Préparez une sauce blonde avec moitié bouillon, moitié vin blanc sec. Ajoutez encore 1 / 2 verre de Madère (pour 1 verre 1 / 2 de bouillon).

Sauce au Porto

Pour accompagner :
*Jambon, porc, cervelle,
rognons, escalopes de veau,
ris de veau.*

Elle se prépare comme la sauce au Madère, mais en fin de cuisson ajoutez une ou deux cuillerées à soupe de crème.

Des variantes :

Sauce charcutière

Pour accompagner :

Des saucisses, des côtes de porc, du bœuf bouilli, de la langue de bœuf, de la tête de veau, du rôti de porc.

Pelez un bel oignon. Hachez-le finement. Faites-le rissoler dans le beurre avant d'ajouter la farine. Laissez un peu roussir celle-ci.

Le liquide sera soit du vin blanc sec, soit moitié vin blanc, moitié bouillon. Ajoutez encore 2 cuillerées à soupe de tomate concentrée et, en fin de cuisson, une cuillerée à soupe de vinaigre et quelques cornichons finement hachés. Au moment de servir saupoudrez la sauce d'estragon haché.

Sauce Miroton

Pour accompagner :

Le bœuf bouilli, la langue de bœuf, la tête de veau.

Pelez 2 oignons et hachez-les très finement. Faites-les rissoler dans le beurre dans le saucier, avant d'ajouter la farine. Laissez un peu roussir celle-ci.

Le liquide sera du bouillon. Mais en fin de cuisson, ajoutez 1 cuillerée à soupe de vinaigre.

Sauce poivrade

Pour accompagner :

Le gibier, le lapin.

Pelez 2 échalotes. Hachez-les finement et faites-les rissoler dans le beurre avant d'ajouter la farine. Laissez un peu roussir celle-ci. Le liquide sera de la marinade de gibier filtrée et additionnée du jus de cuisson du gibier rôti. Poivrez assez fortement. Ajoutez 1 cuillerée à soupe 1/2 de vinaigre.

En fin de cuisson, ajoutez persil et ciboule finement hachés.

Sauce Robert

Pour accompagner :

Comme la sauce charcutière

Pelez un bel oignon. Hachez-le très finement. Faites-le rissoler dans le beurre avant d'ajouter la farine. Laissez un peu roussir celle-ci.

Le liquide sera du bouillon, ou un mélange bouillon et vin blanc. Ajoutez encore une cuillerée à soupe de moutarde et une cuillerée à soupe de concentré de tomate.

La sauce Périgueux

Pour une grande tasse de sauce :

50 g de beurre ; 1 carotte ; 1 échalote ; 1 oignon, 1 petite boîte de pelures de truffes ; 2 verres de bouillon (ou eau chaude + 1 cube) ; 1/2 verre de madère ; 1 cuillerée à soupe de farine ; peu de sel (si bouillon salé) ; poivre ; beurre manié (1 cuillerée à soupe de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine).

Pour accompagner :

Tournedos, Châteaubriands, entrecôtes, rôti de bœuf, volaille.

Temps de cuisson total :

35 minutes.

Pelez carotte, échalote et oignon. Hachez-les très finement.

Dans la casserole, faites bien chauffer le beurre en position 5.

Ajoutez les légumes hachés. Laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez la farine et le bouillon. Laissez cuire 15 minutes, toujours en position 5.

Débranchez le saucier et passez la sauce à travers une passoire fine. Avec une cuillère de bois pressez un peu les légumes pour leur faire rendre toute la sauce.

Remettez la sauce dans la casserole en ajoutant le madère, le jus de la boîte de truffes et les pelures de truffes finement hachées.

Laissez tourner 10 minutes en position 5. Ajoutez le beurre manié et laissez encore 5 minutes en position 2.

La sauce peut attendre une dizaine de minutes en position 1 ou 2. Si elle doit attendre plus longtemps, il vaut mieux débrancher puis rebrancher un peu plus tard, sinon la sauce épaissirait trop.

Pour toutes ces sauces :

Si vous n'avez pas de bouillon, remplacez celui-ci par un cube de bouillon concentré pour 2 verres d'eau.

Le cube doit simplement être un peu émietté avant d'être ajouté dans le saucier.

Toutes ces sauces peuvent être terminées comme la sauce Bourguignonne, c'est-à-dire, par une cuillerée à soupe de beurre et une cuillerée à soupe de beurre manié.

Cela donne plus d'onctuosité, plus de moelleux à la sauce.

La sauce ravigote

2 échalotes ; ciboule,
estragon, cerfeuil, persil ;
1/2 verre de vinaigre de vin ;
2 verres de bouillon ;
1 cuillerée à soupe de beurre ;
1 cuillerée à soupe de farine ;
1 jaune d'œuf ; sel, poivre.

Pour accompagner :

*Boeuf ou volaille bouillis,
grillades de porc, saucisses,
rôti de porc, tête de veau.*

Temps de cuisson total :

35 minutes.

Pelez les échalotes. Hachez-les finement avec la ciboule. Mettez ce hachis dans le saucier. Ajoutez le vinaigre. Position 5. Branchez l'appareil. Laissez tourner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'une ou deux cuillerées à soupe de vinaigre. A ce moment débranchez le saucier. Filtrez le vinaigre à travers une passoire fine et en pressant sur le hachis avec une cuillère. Versez le vinaigre dans le bouillon.

Dans le saucier, mettez le beurre. Position 5. Branchez. Quand le beurre est bien chaud, ajouter la farine et laissez jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.

Ajoutez le bouillon. Epicez modérément. Laissez cuire 15 minutes en position 5. Ramenez en position 2. Battez le jaune d'œuf avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide.

Ajoutez-le dans le saucier. Laissez encore tourner 2 minutes...

Au moment de servir ajoutez, dans la sauce, toutes les autres herbes finement hachées.

Un conseil :

On peut « adoucir » les sauces contenant du vinaigre en leur ajoutant, en fin de cuisson, un demi ou un morceau de sucre.

La sauce Bourguignonne

Pour une bonne tasse de sauce :

1 oignon ; 2 échalotes ;
1 cuillerée à soupe de farine ;
2 cuillerées à soupe de
beurre ; 1 verre de bouillon ;
1 verre de vin rouge ; sel,
poivre ; beurre manié
(1 cuillerée à soupe de beurre,
1 cuillerée à soupe de farine).

Pour accompagner :

Des viandes rouges, des œufs.

Temps de cuisson total :

35 minutes

Pelez et hachez très finement l'oignon et les échalotes. Dans la casserole mettez le beurre coupé en petits morceaux, position 5. Branchez l'appareil. Ajoutez le hachis échalotes/oignon et laissez blondir 5 minutes.

Ajoutez la farine. Laissez encore tourner 5 minutes. Salez et poivrez légèrement car le bouillon est déjà assaisonné.

Ajoutez le bouillon et le vin rouge. Laissez cuire 20 minutes. La quantité de liquide diminuera environ de moitié.

En fin de cuisson, ajoutez d'abord la deuxième cuillerée de beurre, puis le beurre manié (beurre pétri avec la farine). Laissez encore tourner 5 minutes en position 2.

La sauce Bourguignonne peut attendre une dizaine de minutes avant d'être servie.

Laissez-la tourner en position 1 ou 2.

Les sauces tomates

Coulis de tomates

500 g de tomates ; 1 bel oignon ; 2 gousses d'ail ; persil ; 1 feuille de laurier ; 1 pincée de thym en poudre ; sel, poivre. Facultatif : 1/2 poivron rouge.

Pour accompagner :

Des pâtes, du riz, des grillades.

Pour ajouter dans :

Les sautés, les gibelotes, le bourguignon, etc. et dans de nombreuses sauces.

Temps total de cuisson :

40 minutes.

Sauce tomate d'été

Pour accompagner :

Les viandes bouillies, les abats, les œufs, les pâtes, le riz, de nombreux légumes, les poissons cuits au court-bouillon, etc.

Sauce crème à la tomate

3 belles tomates ; 15 cl de crème fraîche ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; persil, sel, poivre.

Pour accompagner :

Viandes, volailles, poissons grillés, rôtis ou frits.

Temps de cuisson :

30 minutes.

Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant une minute. Refroidissez-les. Pelez-les. Coupez-les en deux et pressez-les pour jeter les graines.

Dans un mixer ou un robot, mettez les tomates, l'ail et l'oignon pelés, le persil, le sel, le poivre. Broyez.

Versez la préparation dans la casserole du saucier.

Ajoutez la feuille de laurier. Branchez en position 5 jusqu'à ce que la préparation soit épaisse (environ 40 minutes).

Si vous utilisez un poivron, pelez-le comme les tomates et mixez-le en même temps.

Pour garder le coulis :

Versez-le dans un pot à couvercle. Couvrez-le d'huile d'olive. Entrez-le dans le réfrigérateur.

Commencez comme pour le coulis, mais ne laissez pas la préparation réduire aussi longtemps, 20 minutes suffisent.

Ajoutez alors 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile (d'olive de préférence) et petit à petit, pendant que l'appareil tourne toujours, une cuillerée à soupe de fécule, délayée dans un peu d'eau froide.

Dès que la sauce a épaissi, elle est prête.

Pelez l'ail, les échalotes et les tomates. Épépinez les tomates. Broyez finement tous ces légumes. Dans le saucier, mettez la crème, le hachis de légumes, sel, poivre. Branchez l'appareil en position 5 et laissez tourner jusqu'à ce que la sauce soit épaisse (environ 30 minutes). Ajoutez le persil finement haché.

Une remarque :

Le temps de cuisson de la sauce peut varier selon que les tomates sont plus ou moins aqueuses.

La sauce tomate d'hiver

1 gousse d'ail ; 1 oignon ; 1 cuillerée à soupe 1/2 de beurre ou d'huile d'olive ; 1 cuillerée à soupe de farine ; 1 petite boîte de tomate concentrée ; 1 verre de vin blanc sec ; 1 verre d'eau ; sel, poivre ; une pincée de noix de muscade ; thym et laurier en poudre ; facultatif : 1 tranche de jambon cuit ou cru.

Pour accompagner :

Légumes, œufs, viande bouillie, poisson, pâtes, riz, etc.

Temps de cuisson total :

35 minutes.

Une variante

Sauce tomate provençale

Préparez la sauce avec de l'huile d'olive, et en fin de cuisson, ajoutez des aromates en poudre : ail, romarin, basilic.

Sauce Bolognaise

En fin de préparation du coulis de tomate, ajoutez 100 g de jambon finement haché et 80 g de champignons de conserve. Quand la sauce tomate est terminée, ajoutez-lui ce hachis, et juste au moment de servir, ajoutez persil et estragon hachés.

Sauce tomate barbecue

500 g de tomates ; 2 gousses d'ail ; 2 oignons moyens ; 5 cl d'huile (d'olive de préférence) ; 1 cuillère à soupe de sauce ketchup ; 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire ; 2 cl de vinaigre de vin ; 1/2 cuillerée à café de sel de céleri ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Les grillades de viande ou poisson, les brochettes, la fondue bourguignonne.

Temps total de cuisson :

35 minutes.

Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les très finement.

Dans le saucier mettez le beurre coupé en petits morceaux (ou l'huile). Position 5. Branchez l'appareil. Ajoutez ail et oignon et laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez la farine et laissez encore cuire 10 minutes.

Ajoutez alors le vin blanc, l'eau, la tomate concentrée, le sel, le poivre, la noix de muscade, le thym et le laurier. Laissez cuire, toujours en position 5, pendant 20 minutes.

Facultatif :

Si la sauce est destinée à accompagner des spaghetti ou du riz, vous pouvez, en fin de cuisson, ajouter une tranche de jambon très finement hachée.

Pelez et hachez l'ail et les oignons.

Dans la casserole du saucier, mettez l'huile et ce hachis. Branchez en position 5, pendant 7 minutes. Plongez les tomates dans l'eau bouillante.

Refroidissez-les. Pelez-les. Coupez-les en deux pour presser les graines. Broyez-les dans un mixer ou un robot.

Dans la casserole ajoutez : les tomates, le vinaigre, le sel de céleri, le sel, le poivre. Laissez cuire 28 minutes. Ajoutez la sauce ketchup et la sauce Worcestershire. Laissez encore 5 minutes.

Cette sauce peut se consommer chaude ou froide.

Les sauces émulsionnées tièdes

Qu'elles s'appellent Béarnaise, Hollandaise ou Beurre Blanc, etc. elles font partie des grandes gloires de la cuisine française. Seulement voilà, quand on les prépare à la main

- elles sont très délicates à réussir,
- elles « tournent » facilement,
- elles n'attendent pas et vous devez quitter la table après les hors-d'œuvres pour les préparer à la cuisine.

Avec le saucier, elles seront toujours réussies et vous pourrez les préparer avant le repas : elles attendront et atteindront la perfection.

La sauce Béarnaise

Pour obtenir un bol de sauce (6 personnes environ) :

1 dl de vinaigre et 5 cl de vin blanc sec (ou 1,5 dl de vinaigre) ; 4 échalotes ; 1 petit bouquet d'estragon ; 1 petit bouquet de cerfeuil ; sel, poivre ; 4 jaunes d'œufs ; 250 g de beurre.

Pour obtenir une tasse de sauce (4 personnes environ) :
1/4 de verre de vinaigre et 1/4 de verre de vin blanc sec (ou 1/2 verre de vinaigre) ; 2 échalotes ; estragon ; cerfeuil ; sel, poivre ; 2 jaunes d'œufs ; 125 g de beurre.

Pour accompagner :

Grillades de viandes de boucherie, ou volaille, poissons grillés, œufs durs, langoustes ou homard grillés.

Temps :

20 minutes + 17 minutes.

Une variante :

Sauce Choron

Pour accompagner :

Les viandes grillées.

Hachez finement les échalotes, l'estragon et le cerfeuil. Mettez dans le saucier ce hachis avec le vinaigre, le vin blanc, le sel et le poivre. Branchez l'appareil en position 5 et laissez cuire 20 mn environ jusqu'à ce que le liquide ait réduit des 3/4. Débranchez le saucier. Filtrez le liquide réduit à l'aide d'une passoire.

Recueillez-le dans un autre récipient. Pressez ce qui reste dans la passoire pour extraire tout le liquide.

Rincez la casserole du saucier à l'eau froide pour la rafraîchir (très important pour la réussite). Remettez le liquide filtré avec les jaunes d'œufs (crevés) dans le saucier. Branchez l'appareil en position 2 et laissez tourner 5 minutes environ.

Quand le mélange est homogène, ajoutez le beurre ramolli petit morceau par petit morceau. Il faudra 12 minutes environ pour que la sauce ait obtenu une bonne consistance.

Si vous ne servez pas immédiatement, mettez en position 1. Vous pourrez attendre 15 à 20 minutes. Si vous attendez plus longtemps la sauce atteindra une consistance plus épaisse, mais ni son goût, ni son homogénéité n'en seront altérés.

La sauce Béarnaise ne se réchauffe pas.

Juste au moment de servir vous pouvez ajouter un peu de fines herbes hachées.

Préparez la sauce Béarnaise. Ne lui ajoutez pas de fines herbes, mais en dernière minute incorporez petit à petit, 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée.

Pour gagner du temps :

Si vous faites souvent de la sauce Béarnaise, cuisez à l'avance du vinaigre avec des échalotes, des fines herbes, du sel et du poivre. Faites-le réduire. Filtrez-le et entreposez-le dans un flacon bien bouché. Il vous suffira d'en verser deux cuillerées à soupe dans le saucier pour commencer directement la Béarnaise.

Une Béarnaise plus digestible

Remplacez un jaune d'œuf par une petite cuillerée à café de fécule de maïs ou de crème de riz. Continuez la sauce selon la recette.

Le beurre blanc Nantais

Pour 1 bonne tasse de sauce :
1 verre de vin blanc sec (du muscadet de préférence) ;
4 échalotes ; 150 g de beurre ;
sel, poivre.

Pour accompagner :
Les poissons pochés.

Temps total :
25 à 30 minutes.

Pelez et hachez très finement les échalotes. Mettez-les dans le saucier avec le muscadet, le sel, le poivre, en position 5. Branchez et laissez tourner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'une ou deux cuillerées à soupe de liquide.

Enlevez la casserole de la plaque chauffante et laissez refroidir 10 minutes.

Puis remettez la casserole sur la plaque chauffante en position 2 et incorporez le beurre petit morceau par petit morceau, la sauce devient mousseuse et bien liée. Il faut compter 12 à 15 minutes.

Une variante :

Beurre marchand de vin

Pour accompagner :
Les grillades de viande rouge.

Faites cuire les échalotes dans 1 verre de vin rouge additionné d'une cuillerée à soupe de jus de citron. En fin de préparation, ajoutez dans la sauce un peu de persil haché.

Des conseils :

En principe ces deux sauces se consomment dès qu'elles sont prêtes. Mais dans le saucier vous pouvez les garder au chaud pendant environ 10 minutes, sur la position 2.

Servez-les dans une saucière que vous aurez tiédie en l'emplissant d'eau tiède pendant la cuisson de la sauce.

Le beurre blanc Polonais

Pour une bonne tasse de sauce :
2 œufs cuits durs ; 100 g de beurre ; 1 cuillerée à café de moutarde ; 1 cuillerée à soupe de jus de citron ; sel, poivre ; fines herbes hachées.

Pour accompagner :
Légumes bouillis ou cuits à la vapeur (chou-fleur, asperges, endives, laitues...) ; poissons cuits au court-bouillon ou pochés.

Temps de cuisson :
12 minutes.

Ecalez les œufs durs et broyez-les très finement. Mettez-les dans le saucier et ajoutez sel, poivre, moutarde et jus de citron.

Mettez en position 2 et branchez l'appareil. Ajoutez le beurre petit morceau par petit morceau.

La sauce est prête en 12 minutes environ.

Avant de servir, ajoutez les fines herbes.

Si vous n'êtes pas prêts à la consommer, cette sauce peut attendre 15 à 20 minutes dans le saucier, en position 2.

Beurre à la moutarde

100 g de beurre ; 2 cuillerées à soupe de moutarde ;
2 cuillerées à soupe d'eau ;
sel, poivre facultatif.

Pour accompagner :
Les grillades de viande ou poissons, les crudités.

Temps de cuisson :
15 minutes.

Mettez dans le saucier la moutarde, l'eau, du sel. Branchez-le en position 2.

Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-les un à un dans le saucier. Chaque morceau doit être bien incorporé quand vous ajoutez le suivant.

Si vous aimez bien assaisonné, vous pouvez, en fin de cuisson, ajouter du poivre et de la ciboulette hachée.

Un conseil

Si après le repas il vous reste de la sauce, laissez-la durcir et utilisez-la pour tartiner des canapés ou des sandwiches.

La sauce Hollandaise

Pour obtenir un bol de sauce (6 personnes environ) :
4 jaunes d'œufs ; 250 g de beurre ; le jus d'un citron ; sel, poivre.

Pour obtenir une bonne tasse de sauce (4 personnes environ) :
3 jaunes d'œufs ; 150 g de beurre ; le jus d'un citron ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Asperges, poissons (pochés ou cuits au court-bouillon ou grillés).

Temps de cuisson :

20 minutes.

Des variantes :

Sauce Hollandaise mousseline

Pour accompagner :

Comme la sauce Hollandaise.

Sauce Maltaise

Pour accompagner :

Asperges, poissons cuits au court-bouillon.

Mettez dans le saucier les jaunes d'œufs (préalablement crevés), le jus de citron, le sel, le poivre et 3 cl d'eau. Branchez l'appareil en position 2 et laissez tourner 2 à 3 minutes. Ajoutez le beurre ramolli petit morceau par petit morceau. Quand tout le beurre est incorporé (10 minutes environ) laissez encore tourner 5 minutes.

Vous pouvez servir immédiatement, mais la sauce peut aussi attendre 20 minutes en position 1.

La sauce Hollandaise ne se réchauffe pas.

Une sauce Hollandaise plus digestible : comme pour la Béarnaise, remplacez un jaune d'œuf par une petite cuillerée à café de fécule de maïs ou de crème de riz.

Fouettez 3 ou 4 cuillerées à soupe de crème jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse.

Versez la sauce Hollandaise dans une jatte, incorporez-lui la crème, délicatement avec une spatule de bois.

Dans la préparation de la sauce Hollandaise, remplacez le jus de citron par le jus d'une petite orange, sanguine de préférence. En fin de préparation ajoutez à la sauce le zeste de l'orange très finement haché.

Quelques sauces diverses

... et si vous avez le goût de la recherche, vous pourrez vous-même en créer d'autres, et, surtout, adapter au saucier vos sauces habituelles.

Vous les trouverez aussi plus onctueuses, plus lisses et elles se feront toutes seules pendant que vous préparerez autre chose.

Beurre Maître d'Hôtel Chaud

1 cuillerée à soupe de persil hâché ; 50 g de beurre ; le jus d'un citron ; sel ; poivre ; 1 cuillerée à soupe d'eau froide.

Pour accompagner :

Poisson cuit au court-bouillon ou grillé, viandes grillées, cervelle, légumes bouillis ou cuits à la vapeur.

Temps :

Quelques minutes.

Dans le saucier, mettez l'eau, le jus du citron, le sel et le poivre.

Position 3 : branchez l'appareil. Coupez le beurre en petits morceaux. Quand le jus de citron est chaud, ajoutez dans le saucier le beurre petit à petit. Puis mettez sur la position 5 pendant 2 minutes. Dans un bol, mettez le persil hâché. Versez la sauce par dessus. Remuez et servez.

Sauce au poivre

4 cuillerées à soupe de beurre ; 1 cuillerée à soupe de poivre concassé ; 1 petit verre de cognac.

Pour accompagner :

La viande rouge poêlée ou grillée, steak, tournedos, entrecôtes, etc.

Préparation et cuisson :

Quelques minutes.

Roulez la viande dans le poivre concassé. Cuisez-la à la poêle dans deux cuillerées à soupe de beurre bien chaud.

Quand la viande est cuite comme vous l'aimez, déposez-la sur un plat chaud. Hors du feu, ajoutez le cognac dans la poêle et grattez avec une cuillère de bois. Versez le mélange dans le saucier en position 5.

Ajoutez le reste de beurre petit à petit pour que la sauce devienne mousseuse. Débranchez et versez la sauce sur la viande.

Sauce au poivre vert

1,5 dl de jus de cuisson de la viande ; 1 petite boîte de poivre vert ; 2 dl de crème ; sel.

Pour accompagner :

Escalopes, viandes blanches, volailles.

Temps de cuisson total :

18 minutes.

Dans le saucier, mettez le jus de cuisson de la viande, le jus de la boîte de poivre et une pincée de sel. Branchez en position 5. Laissez bouillir 9 minutes. Ajoutez la crème et le poivre vert. Laissez encore 9 minutes et servez.

Sauce à l'avocat et au poivre vert

1/4 l de crème ; 1 avocat ; 1 petite boîte de poivre vert ; 1 jaune d'œuf ; 1 cuillerée à café de rhum ; sel.

Pour accompagner :

Le veau, le porc, le poisson.

Temps de cuisson total :

10 minutes.

Pelez l'avocat. Broyez-le finement.

Dans le saucier, mettez le jaune d'œuf, la crème, le sel et le jus de la boîte de poivre. Position 5 jusqu'à épaississement (environ 5 mn). Ajoutez l'avocat, le rhum et le poivre vert. Ramenez en position ***. Dès que la sauce est homogène, elle est prête.

Sauce Crème à la Moutarde

5 cuillerées à soupe de crème ; 1 cuillerée à soupe de moutarde ; 1 cuillerée à soupe de vinaigre ; 1 jaune d'œuf ; sel.

Pour accompagner :

Œufs durs, légumes bouillis ou cuits à la vapeur, poissons cuits au court-bouillon, côtes ou escalopes de veau ou de porc, volailles ou lapins rôtis.

Mettez tous les ingrédients dans le saucier (le jaune d'œuf doit être crevé). Position ***. Branchez l'appareil. Quand le mélange est homogène, passez en position 4. Dès que le mélange a légèrement épaissi (5 mn environ) la sauce est prête.

Un conseil :

Avant de servir, vous pouvez ajouter de la ciboulette ou de l'estragon hâché.

Sauce ravigote express

Pour obtenir 1 verre et demi de sauce :

1/2 verre de vinaigre ; 2 oignons ; 1 verre de crème ; 2 cuillerées à soupe de moutarde.

Pour accompagner :

Poissons grillés ou cuits à la poêle, bœuf bouilli.

Temps :

12 minutes environ.

Pelez et hachez très finement les oignons. Mettez-les dans le saucier avec le vinaigre. Position 5. Branchez l'appareil.

Laissez cuire jusqu'à ce que la quantité de liquide ait réduit de moitié.

Ajoutez alors dans le saucier la crème et la moutarde. Laissez tourner jusqu'à épaississement (7 minutes environ).

Un conseil :

Hors du feu, juste avant de servir : ajoutez des cornichons hachés, ou des câpres, et du persil haché.

Sauce pour rôtis

Jus de cuisson du rôti ; 3/4 de verre d'eau chaude ; 1/4 de verre d'eau froide ; 1 cuillerée à café de fécule de maïs ou riz.

Pour accompagner :

Tous les rôtis (boucherie, volaille, gibier...)

Temps :

Quelques minutes.

Mettez la fécule et l'eau froide dans le saucier. Faites tourner en position *** , puis 2. Versez le jus du rôti dans le saucier.

Versé l'eau chaude dans le plat de cuisson du rôti (après avoir enlevé celui-ci) et, avec une cuillère en bois, grattez le fond pour décoller et dissoudre les sucs de cuisson.

Versé ce mélange dans le saucier. Mettez en position 5, jusqu'à ce que la sauce soit homogène.

Goûtez, puis rectifiez, au besoin, l'assaisonnement.

Sauce bigarrade

1,5 dl de jus de cuisson de la viande ; 1 orange ; 1/2 citron ; 1 cuillerée à café de caramel liquide ; 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin ; 1 verre de bouillon de volaille ; 1 cuillerée à café de fécule de pomme de terre.

Pour accompagner :

Le canard rôti ou cuit à la cocotte, le porc rôti ou cuit à la cocotte, du riz cuit à la créole.

Temps total de cuisson :

20 minutes.

Coupez le zeste du citron et de l'orange en fines et minces lanières (surtout sans prendre de blanc). Faites-les bouillir 5 minutes dans un peu d'eau. Filtrez-les. Broyez-les. Pressez le jus des fruits et ajoutez-leur les zestes broyés. Dégraissez le jus de cuisson de la viande. Mettez-le dans le saucier. Ajoutez le caramel, le vinaigre, le bouillon de volaille et la fécule. Position 5, 14 minutes. Ajoutez le jus des fruits et laissez tourner encore 2 mn. Goûtez au besoin pour rectifier l'assaisonnement. Dès que la sauce est bien chaude, elle est prête.

Sauce Saupiquet (de l'Aveyron)

Un foie de lièvre (ou de lapin) ; 2 oignons ; 1 cuillerée à soupe de beurre ; 1 pincée de thym en poudre ; 1 pincée de laurier en poudre ; 1 verre (2 dl) de bon vin rouge ; 1 verre de sang de l'animal (ou de sang de porc) ; 5 cl de vinaigre ; la moitié du jus de cuisson du rôti ; du sel, une forte pincée de poivre.

Pour accompagner :

Le lièvre ou le lapin rôtis à la broche ou au four.

Cuisson totale :

Environ 30 minutes.

Pour éviter que le sang coagule, ajoutez-lui le vinaigre et remuez.

Coupez le foie en petits morceaux et broyez-le dans un mixer ou un robot.

Pelez et hachez finement les oignons.

Dans la casserole du saucier mettez le beurre (mou et coupé en petits morceaux) et les oignons hachés.

Branchez en position 5 et laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez le foie, le vin, le thym, le laurier, le sel, le poivre. Laissez cuire 13 minutes. Ramenez en position 2 et laissez encore 11 minutes.

Ajoutez le sang additionné de vinaigre et la moitié du jus de cuisson de lièvre. Laissez réchauffer seulement 4 minutes position 2, car à partir de ce moment la sauce ne doit plus bouillir.

Les nouvelles sauces

Sauce crème au cresson

2 bottes de cresson ; 2 dl de crème fraîche ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Une terrine de poisson, une terrine de légumes, du poisson cuit au court-bouillon.

Temps total de cuisson :

26 minutes.

Epluchez le cresson. Lavez-le. Plongez-le dans de l'eau bouillante. Egouttez-le. Passez-le sous l'eau froide. Secouez-le. Mixez-le finement. Versez la purée de cresson dans le bol du saucier. Branchez en position 5. Laissez évaporer l'eau pendant 13 minutes.

Ajoutez la crème, le sel, le poivre. Laissez chauffer-tourner 13 minutes et servez bien chaud.

Sauce crème à l'oseille

15 g ou 1 cuil. à soupe de beurre ; 1 poignée d'oseille (fraîche ou dégelée) ; 2 dl de crème ; 1 dl de court-bouillon ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Poissons cuits au court-bouillon.

Temps total de cuisson :

22 minutes.

Hachez l'oseille.

Dans la casserole du saucier, mettez le beurre (mou et coupé en petits morceaux) et l'oseille. Branchez en position 3. Laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez la crème, du sel, du poivre. Laissez cuire encore 12 minutes, toujours en position 3.

Au moment de servir, éclaircissez la sauce avec un peu de court-bouillon. Laissez chauffer (mais non bouillir) et servez.

Sauce provençale au basilic

1 bouquet de basilic frais ; 1 échalote ; 1 cuillerée à café de moutarde ; 1 cuillerée à café de jus de citron ; 1 jaune d'œuf ; 1 cuillerée à soupe de coulis ou de concentré de tomate ; 2 dl d'huile d'olive ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Les poissons grillés, la morue.

Temps total de cuisson :

18 mn + 15 mn environ.

Pelez et hachez l'échalote. Mettez-la dans la casserole du saucier avec 2 cuillerées à soupe d'huile. Branchez en position 5 et laissez cuire 12 minutes.

Hachez finement le basilic. Ajoutez dans la casserole le basilic, la moutarde, le jus de citron, le sel, le poivre. Puis débranchez l'appareil et enlevez la casserole du socle. Plongez le fond de la casserole pendant 10 minutes dans une bassine d'eau froide.

Remettez la casserole sur le socle. Ajoutez le jaune d'œuf. Branchez en position 2. Quand le jaune d'œuf a légèrement épaissi (environ 6 minutes), ajoutez l'huile petit à petit. Il faudra environ 12 à 15 minutes pour que l'huile soit toute absorbée. Ajoutez enfin le coulis de tomate et servez.

Les sauces exotiques

Sauce créole

1,5 dl de jus de cuisson de la viande ; 1 oignon ; 1 petit piment haché ; 2 cuillerées à café de curry en poudre ; 1 cuillerée à café de sucre ; 100 g de noix de coco râpée ; 1 pincée de safran ; 1 pincée de sel.

Pour accompagner :

Poulet ou porc braisé.

Temps total de cuisson :

1 heure.

Mettez la noix de coco dans le saucier avec un verre d'eau chaude. Position 5, 20 minutes. Puis filtrez en pressant pour recueillir le « lait de coco ». Pelez l'oignon. Hachez-le. Mettez-le dans la casserole du saucier avec le jus de rôti. Branchez en position 5. Laissez cuire 15 minutes. Ajoutez : le piment haché, le curry, le sucre, le lait de noix de coco, le safran, le sel. Laissez cuire encore 22 minutes. Ajoutez un peu d'eau chaude si vous trouvez la sauce trop épaisse.

Un conseil

Pendant la cuisson de la sauce, découpez le rôti, remettez-le dans la cocotte. Puis couvrez-le avec la sauce. Faites réchauffer sur feu très doux.

Sauce hongroise au paprika

1,5 dl de jus de cuisson d'une viande braisée ; 1 oignon ; 1 cuillerée à soupe de farine ; 1 cuillerée à café de paprika en poudre ; 1 verre de bouillon de volaille ; 1 verre de vin blanc sec ; 1/2 verre de crème aigre ; 1 pincée de cumin ; sel, poivre.

Pour accompagner :

La volaille, le veau.

Temps de cuisson :

40 minutes.

Pelez et hachez l'oignon. Mettez-le dans la casserole du saucier avec le jus de cuisson de la viande. Laissez cuire 12 minutes en position 5. Ajoutez la farine, le paprika, puis 5 minutes après, le bouillon, le vin blanc, le cumin. Laissez cuire 28 minutes. Ajoutez la crème. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

Une remarque :

Vous pouvez remplacer la crème aigre par de la crème normale et une cuillerée à café de jus de citron.

Sauce Haïti

4 échalotes ; 3 cuillerées à soupe d'huile ; 2 verres de jus d'orange ; 1/2 petit piment jaune ; thym en poudre ; persil haché ; 1/2 cuillère à café de féculé ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Le porc rôti ou grillé.

Temps total de cuisson :

25 minutes.

Pelez et hachez les échalotes. Mettez-les dans le saucier avec l'huile. Branchez en position 5. Laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez le piment haché très fin, le thym, la féculé et le jus d'orange. Laissez cuire encore 15 minutes. Avant de servir, goûtez pour ajouter sel et poivre selon votre goût. Ajoutez aussi le persil haché.

Un conseil

Vous pouvez aussi filtrer la sauce avant d'ajouter le persil haché.

Sauce vietnamienne

1 verre de sauce Nuoc Nam ; 1 cuillerée à café de caramel liquide ; 5 cl d'huile ; 2 oignons moyens ; 2 gousses d'ail ; 1 cuillerée à café de sauce soja ; 1/4 de poivron rouge ou vert ; 1 petit piment.

Pour accompagner :

Du porc rissolé et du riz.

Temps total de cuisson :

50 minutes.

Pelez les oignons, l'ail et le poivron. Hachez-les avec le piment.

Mettez ce hachis dans le saucier avec l'huile. Position 5, 12 minutes.

Ajoutez un verre d'eau chaude (1 dl) et laissez cuire 27 minutes.

Filtrez dans une passoire fine et remettez la sauce dans le saucier en ajoutant la sauce Nuoc Nam, la sauce soja et le caramel. Laissez encore 12 minutes.

Un conseil

A partir du moment où le dernier mélange est effectué, vous pouvez aussi verser la sauce dans la cocotte où vous avez fait revenir du porc coupé en petits morceaux. Couvrez, laissez cuire 20 minutes.

Sauce indienne

30 g de beurre ; 20 g de farine ; 2 oignons ; 1 pomme (fruit) ; 1 petit morceau de céleri rave ; 1 pincée de thym en poudre ; 1 cuillerée à café de curry en poudre ; 2 dl de bouillon de volaille ou veau ; sel, poivre.

Pour accompagner :

Veau ou volaille, rôtis ou braisés. Mouton (reste de gigot par exemple), lapin, œufs durs ou pochés, riz cuit à la créole.

Temps total de cuisson :

Environ 50 minutes.

Pelez et hachez les oignons. Mettez-les dans le saucier avec le beurre. Position 5, 10 minutes.

Pelez et hachez la pomme et le céleri. Ajoutez-les dans le saucier avec le thym, le curry, le bouillon. Cuisson 30 minutes, toujours en position 5.

Filtrez la sauce au travers d'une passoire fine, en pressant bien sur les légumes avec une cuillère en bois. Remettez la sauce dans le saucier avec la farine. Position 5, 12 minutes. Goûtez pour assaisonner. Ajoutez le persil haché au moment de servir.

Sauce indienne à la noix de coco

Pour accompagner :

Les mêmes aliments que la sauce indienne.

Mettez dans le saucier 1 verre de lait et 75 g de noix de coco râpée. Position 5 pendant 20 minutes. Filtrez le lait obtenu avec une passoire fine. Ajoutez à ce liquide 1 verre de bouillon de volaille ou de veau. Préparez la sauce indienne comme ci-dessus, mais en remplaçant le bouillon par le liquide obtenu.

Sauce indienne pour poisson

Dans la recette ci-dessus, remplacez le bouillon par du court-bouillon de poisson.

Les petits plats vite préparés

Vous pouvez aussi utiliser votre saucier, pour préparer rapidement quelques petits plats fort savoureux.

Les canapés au fromage

Pour 4 à 6 canapés :

Tous vos restes de fromages (100 à 150 g environ) ; 4 à 6 tranches de pain de mie ; 1/3 de verre d'eau ou de bière ; 1 cuillerée à soupe de moutarde.

Temps de cuisson total :
10 minutes environ.

Faites légèrement griller le pain de mie.

Enlevez la croûte des fromages. Coupez les fromages en petits morceaux ou rapez-les.

Dans le saucier, mettez la bière (ou l'eau) et la moutarde. Branchez l'appareil en position 5. Ajoutez petit à petit tous les restes de fromages.

Quand vous avez obtenu une crème lisse et épaisse, répartissez-la sur les canapés et servez-les brûlants.

Des variantes

Canapés soufflés et gratinés

Faites la même préparation que ci-dessus. Battez un ou deux blancs d'œufs en neige ferme. Versez la préparation dans un bol et incorporez-y délicatement les blancs en neige. Répartissez sur des canapés de pain de mie. Faites dorer quelques minutes sous le gril du four.

Welsh-rabbit

Faites la même préparation que les canapés au fromage, mais en utilisant du Chester (coupé très fin), de la bière, de la moutarde au goût anglais et du poivre.

Quand la crème obtenue est bien lisse, répartissez-la sur les tranches de pain de mie légèrement grillées et beurrées.

La fondue minute

Pour 4 personnes :

4 œufs ; 80 g de gruyère râpé ; 40 g de beurre ; poivre, sel.

Temps de cuisson :
10 minutes

Coupez le beurre en très petits morceaux.

Dans la casserole du saucier, cassez les œufs et avec la pointe d'un couteau, crevez les jaunes. Ajoutez du poivre et très peu de sel. Branchez en position 4. Ajoutez le beurre petit à petit, puis le gruyère. Dès que le mélange est bien amalgamé, répartissez-le dans des assiettes chaudes et accompagnez de pain grillé.

Le fondu paysan

Pour 4 personnes :

200 g de Saint-Paulin ou d'Emmenthal ; 2 cuillerées à soupe de beurre ; 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs (ou de crème de riz) ; 1/2 verre de lait ; sel, poivre ; 4 grandes tranches de pain de campagne.

Temps de cuisson total :
12 à 15 minutes.

Râpez le fromage. Faites légèrement griller le pain.

Dans le saucier mettez le beurre coupé en petits morceaux, position 5.

Branchez l'appareil. Dès que le beurre est fondu, ajoutez tous les autres ingrédients.

Quand le fromage est fondu et la préparation bien chaude (12 minutes environ), versez-la sur les tranches de pain et servez bien chaud.

Un conseil :

Si vous en aimez le goût, ajoutez un peu d'ail haché dans la préparation.

Les œufs brouillés à la crème

Pour 2 personnes :

4 œufs ; 1/2 cuillerée à soupe de beurre ; 1 cuillerée à soupe de crème ; sel, poivre.

Temps de cuisson total :
5 minutes.

Cassez les œufs dans une jatte. Salez, poivrez et mélangez-les grossièrement avec une fourchette.

Mettez le beurre dans le saucier en position 5.

Branchez l'appareil. Quand le beurre est bien chaud, ramenez en position 3 et versez les œufs dans la casserole.

Aussitôt qu'ils sont « pris », mettez en position ***, ajoutez la crème. Laissez tourner une minute et servez.

De la même manière :

Préparez les œufs brouillés au fromage, au jambon (finement haché), aux crevettes (cuites, décortiquées et hachées), etc.

Tartines campagnardes au Roquefort

100 g de Roquefort ; 4 cuillerées à soupe de crème ; 2 cuillerées à soupe de madère ; 1 pincée d'ail en poudre ; 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée.

Ecrasez le Roquefort à la fourchette. Versez-le dans la casserole du saucier avec la crème, le madère et l'ail en poudre.

Aussitôt que le mélange est lié, enlevez la casserole du socle.

Etalez la préparation sur les tranches de pain et saupoudrez d'un peu de ciboulette.

Quelques sauces sucrées

Ce sont des sauces qui améliorent des gâteaux, mais surtout des glaces.

Sauce à l'abricot

1/2 pot de confiture d'abricot ;
1 verre d'eau ; 2 cuillerées à
soupe de rhum.

Pour accompagner :

*Une glace à la vanille, une
plombières, ou une glace au
café.*

Temps :

7 minutes.

Passez la confiture à travers un moulin à légumes.
Versez-la dans le saucier. Ajoutez l'eau et le rhum.
Chauffez et tournez 7 minutes en position 5.

Sauce au chocolat

200 g de chocolat ; 1 verre de
lait ; 1/2 verre de crème ;
1 cuillerée à soupe de beurre.

Pour accompagner :

*Des profiteroles glacées, de la
glace à la vanille, au café, à
l'orange, au chocolat ou une
glace pralinée.*

Temps :

10 minutes environ.

Râpez, mixez ou broyez le chocolat. Mettez-le dans le
saucier avec le lait et la crème. Ne mettez pas la pale.
Laissez chauffer 6 minutes en position 5.

Puis mettez la pale. Laissez encore quelques minutes.
Ajoutez le beurre. La sauce est prête dès que le beurre y
est incorporé.

Sauce à l'orange

1/2 pot de confiture d'orange ;
1 verre d'eau ; 2 cuillerées à
soupe de liqueur à l'orange.

Pour accompagner :

*Une glace au chocolat, à la
vanille, à l'orange ou une
plombières.*

Temps :

7 minutes.

Mettez la confiture et l'eau dans le saucier. Branchez et
mettez en position 5, pendant 7 ou 8 minutes. Ajoutez
la liqueur et servez.

Les entremets

*Les petits et les grands, tout le monde aime les entremets. Seulement voilà, la
crème anglaise cela tourne facilement. Le chocolat c'est délicat à fondre, les
mousses, cela salit beaucoup de vaisselle... Enfin bref, il y a toujours une
bonne raison pour ne pas préparer un entremets. Mais avec le saucier, il n'y a
plus d'excuse... Avez-vous envie d'une crème, d'une mousse, d'un chocolat
chaud ? Ils se préparent tout seuls et ils ne se ratent jamais.*

Crème anglaise

Pour environ 6 personnes :

1/2 litre de lait ; 5 jaunes
d'œufs ; 125 g de sucre ;
1 sachet de sucre vanillé (ou
autre parfum, rhum, liqueur,
caramel, etc.).

Temps total :

14 minutes

Mettez les jaunes d'œufs (crevés) dans le saucier.

Position ***. Branchez l'appareil. Ajoutez le lait petit à
petit, puis le sucre et le sucre vanillé.

Laissez encore tourner 2 minutes. Passez en position 5
et laissez cuire 12 minutes. Sans attendre, versez la
crème dans une jatte et remuez un peu pour arrêter la
cuisson.

Utilisations :

Cette quantité de crème convient pour une île flottante
ou des œufs à la neige, pour 10 personnes. Vous
pouvez aussi l'utiliser pour napper un gâteau de riz ou
de semoule, accompagner une génoise, une brioche...

Glace à la vanille

Préparez une crème anglaise parfumée à la vanille. Quand elle a épaissi, ramenez en
position *** et ajoutez un grand verre de crème fraîche. Laissez tourner jusqu'à ce que
le mélange soit parfait. Versez-le ensuite dans une sorbetière.

Crème pâtissière

Pour environ 6 personnes :

1/2 litre de lait ; 5 jaunes
d'œufs ; 125 g de sucre ; 60 g
de farine ; 1 sachet sucre
vanillé (ou autre parfum, rhum,
liqueur, caramel, etc.).

Temps total :

18 minutes

Mettez les jaunes d'œufs (crevés) dans le saucier avec
le sucre, la farine, la moitié du lait et le parfum choisi.

Position ***, branchez l'appareil et laissez tourner
5 minutes. Passez en position 5 et ajoutez lentement le
reste du lait. Laissez tourner 15 minutes.

Utilisations :

La crème pâtissière est utilisée : pour fourrer des choux
ou des éclairs (quantité pour 12 environ), des
génoises ; pour étaler sur un fond de tarte avant d'y
placer les fruits (tarte à l'alsacienne) ; pour mélanger à
une macédoine de fruits bien égouttée, fraîche ou en
consève.

Crème aux amandes

Pour environ 6 personnes :
1/2 litre de lait ; 1 œuf entier ;
2 jaunes d'œufs ; 50 g de
farine ; 100 g de sucre ; 50 g
d'amandes hachées.

Temps total :

18 minutes

Faites légèrement griller les amandes sous le gril du four ou dans une poêle.
Faites bouillir la moitié du lait. Versez-y les amandes. Laissez infuser quelques minutes.

Dans le saucier, mettez la farine et l'œuf entier, en position ***. Branchez, puis ajoutez successivement les 2 jaunes (crevez-les au préalable), le sucre et le lait froid. Mettez en position 5.

Au bout de 3 minutes, ajoutez doucement le lait aux amandes, déjà à moitié refroidi.

Dès que la crème arrive à épaississement (15 minutes de plus environ), débranchez et versez la sauce dans une jatte. Remuez-la de temps en temps pendant le refroidissement.

Facultatif :

Juste avant d'arrêter l'appareil, vous pouvez ajouter dans la crème 2 cuillerées à soupe d'alcool (rhum, kirsch) ou de liqueur.

Utilisations :

Fourrer une tarte, des tartelettes, une galette des rois, etc.

Crème brésilienne au chocolat

Pour environ 6 personnes :
75 g de chocolat à cuire ;
1/2 litre de lait ; 1/2 cuillerée
à soupe de fécule (5 g) ;
2 jaunes d'œufs ; 50 g de
sucre ; 1 cuillerée à soupe de
café soluble.

Temps de cuisson :

23 minutes

Cassez le chocolat en petits morceaux. Mettez-les dans le saucier avec un peu de lait, position 5. Ne mettez pas la pale et branchez l'appareil.

Quand le chocolat est fondu (3 minutes environ), mettez en position ***, remettez la pale. Ajoutez progressivement un peu de lait froid, les jaunes d'œufs (crevés), la fécule, le sucre. 3 minutes après, ajoutez le reste du lait et le café. Mettez en position 5 et laissez tourner jusqu'à épaississement (17 minutes environ). Versez immédiatement dans une jatte et remuez pour refroidir un peu.

Consommer bien froid.

Des conseils :

Pour reconnaître que le chocolat est fondu, plongez vivement la pointe d'une brochette dans un morceau. Vous pouvez aussi répartir cette crème dans des coupes individuelles, les faire refroidir, puis, au moment de servir, les décorer d'un nuage de crème fouettée.

Crème méditerranéenne

Pour environ 6 personnes :
1/2 litre de lait ; 3 jaunes d'œufs ; 10 g de fécule ; 100 g de sucre ; 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger ; 50 g d'amandes en poudre ; 50 g de pignons de pins ; 50 g de pistaches décortiquées ; 50 g de noisettes en poudre.

Temps de cuisson :
23 minutes

Dans le saucier, mettez le sucre, la fécule et les jaunes d'œufs (en les crevant). Branchez l'appareil en position ***.

Quand le mélange est parfait (environ 3 minutes après) ajoutez le lait très progressivement en passant à la position 5.

Et dès que le mélange est homogène (3 minutes), ajoutez la poudre d'amandes, la poudre de noisettes et l'eau de fleur d'oranger.

Dès que la crème épaissit (17 minutes environ), versez-la dans une jatte. Ajoutez les pignons de pin et les pistaches cassées en morceaux.

Remuez légèrement et laissez refroidir.

La crème peut ensuite être répartie dans des ramequins ou des coupes.

Crème mousseuse au caramel

Pour environ 6 personnes :
2 œufs ; 100 g de sucre ; 30 g de farine ; 1 pincée de sel ; 1/2 litre de lait ; 1 sachet de caramel liquide.

Temps total :
22 minutes

Séparez les jaunes et les blancs des œufs.

Dans le saucier mettez la farine, le sucre et le sel. Position ***, branchez l'appareil. Ajoutez un tiers de la quantité de lait, puis les jaunes d'œufs (crevés), puis le reste du lait.

Quand le mélange est parfait, mettez en position 5 et laissez tourner jusqu'à épaississement (17 minutes environ).

Pendant ce temps, battez les blancs en neige ferme. La crème est épaisse, ajoutez le caramel et ramenez en position ***.

Versez la crème sur les blancs et remuez doucement de bas en haut avec une spatule de bois jusqu'à ce que les blancs soient parfaitement incorporés. Laissez refroidir totalement avant de consommer.

Crème Saint-Honoré

Pour remplir un savarin pour 10/12 personnes ou fourrer 12 choux à la crème :
1/2 litre de lait ; 125 g de sucre ; 6 œufs ; 50 g de farine ; 1 sachet de sucre vanillé.

Temps de cuisson :
18 minutes

Séparez les jaunes et les blancs d'œufs. Mettez les jaunes (crevés) dans le saucier avec le sucre et le sucre vanillé. Position ***. Branchez l'appareil.

Quand le mélange est homogène ajoutez la farine cuillerée par cuillerée, puis le lait petit à petit. Passez en position 5 et laissez tourner jusqu'à épaississement de la crème (environ 15 minutes).

Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Versez la crème sur les blancs et mélangez à la spatule en bois en remuant délicatement de bas en haut.

Crème au beurre à la vanille

Pour garnir un gâteau de 4 à 6 personnes ou fourrer 5 ou 6 éclairs :

100 g de sucre ; 2 jaunes d'œufs ; 115 g de beurre ; 2 cuillerées à café de vanille liquide.

Temps de cuisson :
20 minutes environ

Le beurre doit être sorti du réfrigérateur depuis une heure. Pour le rendre mou comme une pommade, passez-le dans un mixer ou dans un robot, après l'avoir coupé en petits morceaux. Mettez les jaunes d'œufs (crevés) dans le saucier. Branchez l'appareil sur la position 1. Ajoutez le sucre en pluie. Passez en position 2 pendant 11 minutes. Puis ramenez en position 1 et enfin en position *** et laissez environ 10 minutes. Le sucre doit alors être fondu et le mélange homogène, mousseux et presque froid.

Ajoutez alors le beurre petit morceau par petit morceau. Il doit s'incorporer progressivement au mélange. Si par moments, la pale semble tourner moins vite, passez une minute en position 1, puis revenez à la position ***, car si le mélange chauffe, la crème ne prend pas. Quand tout le beurre est incorporé, ajoutez la vanille. Laissez tourner pour qu'elle s'amalgame totalement et versez la crème dans une jatte.

Crème au beurre au café

En fin de préparation de la crème, ajoutez 1/2 cuillerée à café soluble dissout dans une cuillerée à soupe d'eau. Incorporez petit à petit.

Crème au beurre au chocolat

En fin de préparation de la crème, ajoutez 2 ou 3 cuillerées à soupe de chocolat préalablement fondu.

Flan au chocolat

Pour environ 6 personnes :
75 g de chocolat en poudre ; 1/2 litre de lait ; 100 g de sucre ; 3 jaunes d'œufs ; 30 g de farine.

Temps de cuisson :
15 minutes

Mettez dans le saucier la farine, le chocolat et la moitié du lait.

Position ***, branchez l'appareil. Dès que le mélange est homogène (environ 3 minutes après), ajoutez les jaunes d'œufs (crevés), le sucre et le reste de lait. Passez en position 5 et laissez cuire 12 minutes. Versez dans une jatte ou dans des ramequins individuels et laissez totalement refroidir.

Crème de « couverture »

Pour « glacer » ou fourrer un gâteau pour 6 personnes :
150 g de chocolat fondant ;
2 cuillerées à soupe d'eau ; 50
à 80 g de crème fraîche.

Temps total :

8 minutes

Cassez le chocolat en petits morceaux. Mettez-les dans le saucier, ajoutez l'eau et faites chauffer, sans la pale, en position 5.

Quand le chocolat est fondu (3 minutes environ), mettez la pale, ajoutez la crème. Laissez tourner 5 minutes, enlevez du feu et étalez rapidement la crème sur le gâteau avec une spatule. Laissez refroidir.

Un conseil :

Si vous souhaitez qu'en refroidissant la crème devienne plus ferme, remplacez la crème par du beurre (en totalité ou en partie seulement).

Crème au citron

Pour environ 6 personnes :
4 citrons ; 120 g de beurre ;
150 g de sucre ; 4 œufs.

Temps de cuisson :

12 minutes

Lavez, brossez et essuyez les citrons. Prélevez le zeste d'un citron, puis pressez le jus des citrons.

Mettez jus et zeste dans le saucier. Branchez et mettez en position 2. Ajoutez le beurre, petit morceau par petit morceau, puis le sucre en pluie.

Fouettez les œufs en omelette dans un bol. Versez-les très doucement dans le saucier, en portant sur la position 4.

Aussitôt que la crème épaissit, versez-la dans une jatte. Remuez-la plusieurs fois pendant le refroidissement.

Utilisations :

Fourrer un gâteau.

Garnir des tartelettes.

Étaler sur des tranches de brioche, couvrir d'un peu de blanc d'œuf battu en neige ferme et faire griller sous le gril du four.

Mousse au citron

Pour environ 6 personnes :
4 citrons non traités ; 5 œufs ;
250 g de sucre ; 3 dl d'eau ;
30 g de fécule (maïs ou riz) ;
40 g de beurre.

Temps de cuisson :
19 minutes

Lavez les citrons et râpez le zeste d'un citron avec une petite râpe à noix de muscade. Pressez le jus des 4 citrons. Séparez les blancs des jaunes des œufs. Dans le saucier, mettez les jaunes (crevés), la fécule, position ***. Branchez l'appareil. Ajoutez le sucre petit à petit. Quand le mélange est homogène, ajoutez petit à petit, l'eau, le jus, le zeste de citron. Passez sur la position 5. Quand le mélange commence à être tiède, ajoutez le beurre petit morceau par petit morceau. Laissez tourner jusqu'à épaississement. Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Versez la crème sur les blancs et incorporez ceux-ci délicatement en tournant de bas en haut avec une spatule de bois. Versez dans des coupes individuelles et entreposez au froid jusqu'au moment de servir.

Crème veloutée au café

Pour environ 6 personnes :
1/2 l de lait ; 100 g de sucre ;
1 dl de café très fort ; 20 g de fécule de maïs ; 1/2 dl de crème.

Temps total de cuisson :
Environ 16 minutes

Mettez le lait et le sucre dans le saucier. Position 5. Branchez l'appareil. Pendant ce temps, délayez la fécule dans le café. Versez ce mélange dans le saucier quand le lait est à ébullition. Laissez tourner 2 ou 3 minutes toujours en position 5. Ramenez en position ***. Ajoutez la crème fraîche. Quand le mélange est homogène, versez la crème dans une jatte.

Un conseil :

Pendant le refroidissement, vous pouvez ajouter dans la crème des amandes, noix ou noisettes broyées.

Chocolat chaud des enfants

50 g de chocolat ; 1 bol de lait.

Temps de cuisson :
8 minutes environ

Cassez le chocolat en petits morceaux dans la casserole. Ajoutez un demi-verre de lait. Mettez en position 5, sans utiliser la pale. Branchez l'appareil. Quand le chocolat est bien fondu dans le lait, mettez la pale et ajoutez le reste du lait. Laissez tourner jusqu'à ce que le chocolat soit bien chaud. Versez dans un bol ou répartissez dans des tasses. Pour les parents, en fin de chauffage, ajoutez dans le chocolat bouillant, soit une cuillerée de café soluble, soit une cuillerée à soupe de rhum.

Coulis de framboises ou de fraises au kirsch

Pour accompagner, ou napper :

Une glace (vanille, fraise, framboise, citron...), une charlotte aux fraises ou aux framboises, un gâteau de riz, de semoule, une brioche...

Pour préparer :

Un bavaois aux fraises.

400 g de framboises ; 150 g de sucre ; facultatif : 1 cuillerée à soupe de kirsch.

Temps de cuisson :
12 minutes

Prélevez 100 g de framboises. Mettez-les dans une jatte avec 2 cuillerées à soupe de sucre et éventuellement le kirsch. Broyez les autres framboises. Mettez-les dans le saucier. Branchez en position 5. Ajoutez doucement le reste du sucre. Laissez tourner jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement fondu (15 minutes environ). Versez dans la jatte, sur les framboises entières. Laissez refroidir, puis mettez dans le réfrigérateur.

De la même manière :

Vous pouvez préparer un coulis de cassis ou de groseilles, d'abricots...

Bavaois aux fraises ou aux framboises

Coulis de fraises ou coulis de framboises

Quand le coulis de fraises est bien chaud, ajoutez 3 feuilles de gélatine (passées, au préalable 5 minutes dans l'eau froide, puis épongées). Fouettez 1 dl de crème fraîche. Mélangez coulis et crème. Versez le mélange dans un moule beurré et entreposez au froid pendant 4 ou 5 heures. Pour servir, démoulez et décorez avec quelques fraises.

Crème aux fraises

500 g de fraises ; 1 cuillerée à soupe de fécule ; 20 cl de crème fraîche ; 10 cl de vin rouge ; 150 g de sucre semoule.

Temps de cuisson :
15 minutes.

Gardez quelques fraises pour le décor. Broyez les autres. Dans le saucier, mettez la crème, le vin, la fécule. Branchez en position 5. Ajoutez le sucre en pluie. Laissez tourner 15 minutes. Versez sur la purée de fraises. Mélangez bien. Laissez refroidir. Décorez avec les fraises réservées.

Crème aux cerises

Pour environ 6 personnes :
1 boîte 4/4 de cerises au sirop ; 1 œuf ; 2 cuillerées à soupe (rasses) de fécule ; 50 g de sucre ; 1 verre à liqueur de kirsch (ou de crème de cassis).

Temps de cuisson :
12 minutes

Faites égoutter les cerises et mettez-les dans une jatte. Gardez un verre de sirop. Dans le saucier, mettez l'œuf (crevez le jaune), le sucre, la fécule, le verre de sirop. Branchez en position 5 et laissez tourner 12 minutes. Ramenez en position ***. Ajoutez le kirsch et quand il est bien mélangé, versez la crème sur les cerises. Laissez totalement refroidir avant de servir.

Crème sabayon

Pour environ 4 personnes :
3 jaunes d'œufs ; 75 g de
sucre ; 14 cl de vin blanc
doux ; parfum au choix :
vanille, citron, liqueur.

Temps de cuisson :
28 minutes

Dans le saucier, mettez les jaunes d'œufs (crevés), le sucre. Position ***. Branchez l'appareil.
Au bout de 3 minutes, le mélange est homogène. Il est devenu blanchâtre et a doublé de volume. Ajoutez alors le vin blanc et aromatisez avec le parfum de votre choix. Mettez en position 5.
Laissez tourner jusqu'à ce que la crème soit prise (25 minutes environ).
Versez-la aussitôt dans une jatte bien froide et remuez un peu pour qu'elle refroidisse.

Pour changer :

Vous pouvez remplacer le vin blanc par du porto, du banyuls, du punch au rhum, etc.

Un conseil :

Servez avec une brioche, une génoise ou autres gâteaux.

Glace sabayon

Préparez une crème sabayon. Versez-la dans un moule et faites-la glacer dans le congélateur.

Mousse au cacao

70 g de cacao noir ; 2 jaunes
d'œufs ; 3 blancs d'œufs ;
100 g de sucre ; 5 cl de crème
(environ 10 cuillerées à café).

Dans le saucier, mettez le sucre et les jaunes d'œufs (crevés). Branchez en position 2 jusqu'à ce que le mélange soit homogène et blanchisse.
Ajoutez le cacao et la crème. Quand le mélange est parfait, versez-le dans une jatte.
Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement dans la crème au cacao. En attendant le repas entreposez la jatte dans le réfrigérateur.

Mousse au chocolat

Dans la recette ci-dessus remplacez le cacao noir par 150 g de chocolat noir.
Faites fondre le chocolat dans la casserole du saucier avec 2 cuillerées à soupe d'eau, en position 4. Ajoutez 100 g de beurre, puis le sucre et enfin les jaunes d'œufs. (5 minutes de cuisson en tout, environ).
Quand le mélange est homogène, versez-le dans une jatte et incorporez-lui délicatement les blancs en neige.

Crème meringuée à l'orange

Pour environ 6 personnes :
4 œufs ; 1/2 cuillerée à soupe
de fécule (5 g) ; 1 orange non
traitée ; 125 g de sucre ;
1/2 litre de lait.

Temps de cuisson :

18 minutes

Avec un couteau à légumes, rapez finement le zeste de l'orange. Mettez-le dans le lait et portez celui-ci à ébullition. Laissez infuser quelques minutes, puis passez le lait à travers une passoire.

Mettez dans le saucier la fécule et la moitié du sucre. Cassez les œufs en mettant les blancs dans une jatte et ajoutez les jaunes dans le saucier (en les crevant). Position ***. Branchez l'appareil. Laissez tourner 3 minutes.

Versez le lait très doucement et passez en position 3. Quand le mélange est bien homogène, passez en position 5. Dès que le mélange épaissit (au bout de 15 minutes environ), versez la crème dans un plat allant au four.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le reste du sucre petit à petit et sans cesser de fouetter. Etalez-les sur la crème.

Dessinez des stries avec les dents d'une fourchette. Passez quelques minutes sous le gril du four juste pour dorer.

Laissez refroidir avant de servir.

Un conseil :

Pour renforcer le goût d'orange, remplacez une cuillerée à soupe de sucre par une cuillerée à soupe 1/2 de sirop d'orange.

Les petits emplois

Le saucier n'est pas d'un usage exceptionnel. En dehors de la préparation des sauces et des entremets, chaque jour vous lui trouverez de nouveaux petits emplois. En voici quelques exemples, vous en trouverez sûrement d'autres.

Vous avez une sauce trop liquide :

Versez-la dans le saucier. Ajoutez un peu de fécule de maïs (ou de crème de riz) délayée avec une goutte d'eau froide. Faites chauffer en position 5.

Vous avez un potage trop liquide :

Faites comme ci-dessus, mais ne mettez dans le saucier que la valeur d'un bol de potage. Faites-le bien épaissir, puis reversez-le dans la soupière ou la casserole contenant le reste du potage chaud. Remuez avant de servir.

Pour « allonger » une sauce trop épaisse :

Versez-la dans le saucier, ajoutez un peu de liquide et branchez en position 3 ou 4.

Vous voulez réchauffer une sauce contenant du jaune d'œuf ou une bonne proportion de crème :

Versez-la dans le saucier et branchez en position 2.

Pour réchauffer le contenu d'un petit pot pour bébé, ou un reste de purée de légumes, ou un reste de potage :

Branchez en position 3.

Pour empêcher la sauce blanche ou la crème patissière de se couvrir d'une peau en refroidissant :

Mettez-la dans le saucier en position ***, jusqu'à ce qu'elle soit très tiède.

Pour préparer la bouillie de bébé :

Utilisez le saucier en position 4 ou 5.

Pour préparer un entremets-flan instantané

(Dose pour un demi-litre de lait), utilisez la position 5.

Pour préparer un potage instantané en sachet :

(Pour 2 personnes). Utilisez la position 5.

Pour faire fondre du chocolat :

Cassez-le en morceaux, mettez-le dans le saucier. Ne mettez pas la pale. Laissez chauffer quelques minutes en position 5. Pour vous assurer que le chocolat est fondu, enfoncez la pointe d'un couteau dans un morceau de chocolat.

Quelle sauce pour quel plat.

SAUCES BLANCHES ET DERIVEES

Aurore
Béchamel
Blanche
Aux câpres
Cardinal
A la crème
Au curry
Dieppoise
Mornay
Nantua
Poulette
Suprême

SAUCES BLONDES

Blonde
Bourguignonne
Charcutière
Madère
Miroton
Périgieux
Poirade
Porto
Ravigote
Robert

TOMATES

Barbecue
Bolognaise
Coulis de tomates
Crème à la tomate
Fêlé (sauce tomate d')

A 20x20 grid with scattered black dots. The dots are located at the following approximate coordinates (row, column) from top-left to bottom-right: (10, 1), (10, 3), (10, 5), (10, 10), (10, 15), (10, 18), (10, 19), (11, 1), (11, 3), (11, 5), (11, 10), (11, 15), (11, 18), (11, 19), (12, 5), (13, 5), (13, 10), (13, 15), (13, 19), (14, 10), (14, 15), (14, 19), (15, 10), (15, 15), (15, 19), (16, 10), (16, 15), (16, 19), (17, 10), (17, 15), (17, 19), (18, 10), (18, 15), (18, 19), (19, 10), (19, 15), (19, 19).

A 20x20 grid with black dots placed at various intersections. The dots are located at the following (row, column) coordinates (assuming the top-left intersection is (0,0) and the bottom-right is (19,19)):

- (0, 10), (0, 12), (0, 19)
- (1, 10), (1, 12), (1, 19)
- (2, 10), (2, 12), (2, 19)
- (3, 10), (3, 12), (3, 19)
- (4, 10), (4, 12), (4, 19)
- (5, 10), (5, 12), (5, 19)
- (6, 10), (6, 12), (6, 19)
- (7, 10), (7, 12), (7, 19)
- (8, 10), (8, 12), (8, 19)
- (9, 10), (9, 12), (9, 19)
- (10, 10), (10, 12), (10, 19)
- (11, 10), (11, 12), (11, 19)
- (12, 10), (12, 12), (12, 19)
- (13, 10), (13, 12), (13, 19)
- (14, 10), (14, 12), (14, 19)
- (15, 10), (15, 12), (15, 19)
- (16, 10), (16, 12), (16, 19)
- (17, 10), (17, 12), (17, 19)
- (18, 10), (18, 12), (18, 19)
- (19, 10), (19, 12), (19, 19)

Quelle sauce pour quel plat.

EMULSIONNÉES

Beurre à la moutarde
Béarnaise
Beurre blanc
Choron
Hollandaise
Maitaise
Marchand de vin
Beurre blanc
Polonais

DIVERSES

DIVERSES

Beurre Maître d'Hôtel chaud
Crème à la moutarde
Avocat et poivre vert
Bigarrade
Poivre (sauce au)
Poivre vert (sauce au)
Ravigote express
Rôti (sauce pour)
Saupiquet de

NOUVELLES

Cresson (sauce crème au)
Oseille (sauce crème à l')
Provençale au basilic

EXOTIQUES

Créole
Haïti
Hongroise au paprika
Indienne
Indienne à la noix de coco
Vietnamienne

SUCRÉES

Abri
chocolat
orange

LEGUMES (cuits à la vapeur)

choux-fleurs
carottes
pommes de terre
asperges

PATES

RIZ

GRATINS

VIANDES ROUGES GRILLEES

BOEUF bouilli

VIANDES BLANCHES

rôti de porc / côtes
escalopes / veau
blanquette

ABATS

langue de bœuf
ris de veau
cervelle
tête de veau
rognons

VOLAILLES

en blanquette
bouillies, rôties, grillées

GIBIER - LAPIN

JAMBON

SAUCISSES

POISSONS

poêlés
cuits au court-bouillon
pochés
grillés
maquereau - lieu

CRUSTACEA

écrevisses
langouste - homard

OEUFS

mollets
durs
pochés

GATEAUX

GLACES

Table des recettes

Sauces blanches

Aurore	4
Béchamel	4
Blanche (sauce de base)	4
Blanche (au curry)	6
Câpres (aux)	6
Cardinal	7
Crème (à la)	6
Crème et moutarde	6
Dieppoise	6
Mornay	6
Nantua	7
Poulette	7
Suprême	7
Suprême au porto	7

Sauces blondes

Blonde (sauce de base)	8
Bourguignonne	12
Charcutière	10
Madère	8
Miroton	10
Périgueux	11
Poivrade	10
Porto (au)	8
Ravigote	12
Robert	10

Sauces tomates

Barbecue	15
Bolognaise	15
Coulis de tomates	14
Crème à la tomate	14
Été (sauce tomate d')	14
Hiver (sauce tomate e')	15
Provençale	15

Sauces émulsionnées

Béarnaise	16
Beurre blanc	
« Marchand de vin »	18

Beurre blanc Nantais	18
Beurre blanc Polonais	19
Beurre à la moutarde	19
Choron	16
Hollandaise	20
Hollandaise mousseline	20
Maltaise	20

Sauces diverses

Avocat et poivre vert	23
Bigarrade	24
Crème à la moutarde	23
Maître d'hôtel chaud (beurre)	22
Poivre (sauce au)	22
Poivre vert (sauce au)	22
Ravigote express	23
Rôti (sauce pour)	23
Saupiquet de l'Aveyron	24

Nouvelles sauces

Cresson (sauce crème au)	25
Oseille (sauce crème à l')	25
Provençale au basilic	25

Sauces exotiques

Créole	26
Haïti	26
Hongroise au paprika	26
Indienne	27
Indienne à la noix de coco	27
Indienne pour poisson	27
Vietnamienne	27

Petits plats vite préparés

Canapés au fromage	28
Canapés soufflés et gratinés	28
Fondue minute	28
Fondu paysan	29
Œufs brouillés à la crème	29

Tartines au Roquefort	29
Welsh-Rabbit	28

Sauces sucrées

Abricot (sauce à l')	30
Chocolat (sauce au)	30
Orange (sauce à l')	30

Entremets

Bavarois fraises	
ou framboises	39
Coulis framboises	
ou fraises	39
Crème aux amandes	32
Crème anglaise	31
Crème au beurre	
au café	35
Crème au beurre	
au chocolat	35
Crème au beurre	
à la vanille	35
Crème brésilienne	
au chocolat	32
Crème aux cerises	39
Crème au citron	36
Crème de « couverture »	36
Crème aux fraises	39
Crème méditerranéenne	34
Crème meringuée	
à l'orange	42
Crème mousseuse	
au caramel	34
Crème pâtissière	31
Crème sabayon	40
Crème Saint-Honoré	34
Crème veloutée au café	38
Flan au chocolat	35
Glace sabayon	40
Glace à la vanille	31
Mousse au cacao	40
Mousse au chocolat	40
Mousse au citron	38
Chocolat chaud	38

La préparation des sauces est un art tout entier, art véritable et positif, juste et fort, capable de procurer au goût ses plaisirs les plus nuancés, les plus délicats... Ce sont elles, succulentes et délectables, qui font la renommée de notre grande cuisine nationale, honorée dans le monde entier. Et c'est par elles que nous pouvons et devons maintenir cette renommée.

Edouard NIGNON
Les plaisirs de la Table
(MEYNIAL, édit.)