Le Saucier

Recettes de sauces, crèmes & entremets

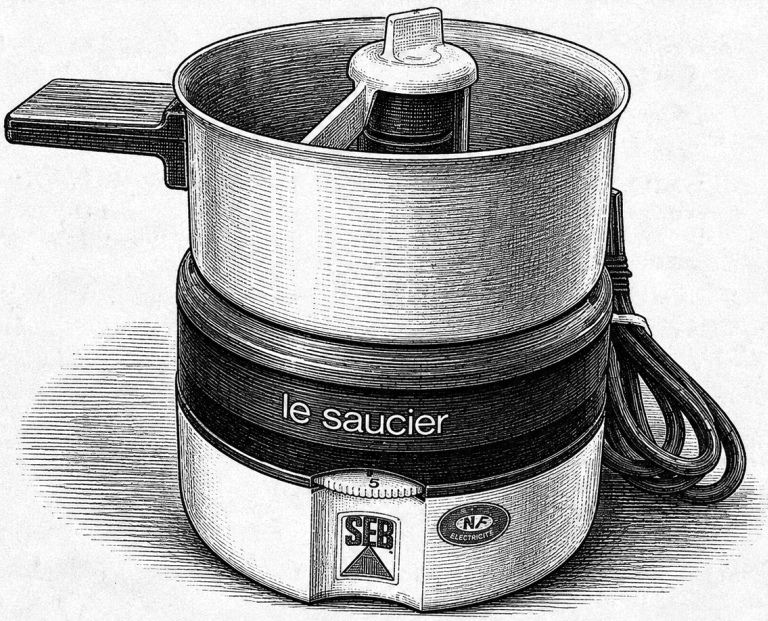

Fig. 2476. — Le saucier (*Appareil électrique*).

Le saucier est un appareil de cuisine électrique destiné à la préparation et à l'émulsion des sauces, gratins, crèmes, etc. Il se compose d'un récipient chauffant, muni d'un agitateur automatique assurant un mouvement uniforme et continu, évitant que les préparations n'attachent au fond.

Cet appareil, de fabrication française, a rendu de signalés services dans les ménages modernes.

Recueil de 98 recettes

d'après le livret du saucier électrique SEB

Table des matières

I. **Sauces blanches** **5**

Sauce blanche de base *5*
Sauce Béchamel *6*
Sauce aurore *7*
Sauce aux câpres *8*
Sauce à la crème *9*
Sauce à la crème et à la moutarde *10*
Sauce blanche au curry *11*
Sauce Dieppoise *12*
Sauce Mornay *13*
Sauce Nantua *14*
Sauce Cardinal *15*
Sauce poulette *16*
Sauce suprême *17*
Sauce suprême au porto *18*

II. **Sauces blondes** **19**

Sauce blonde de base *19*
Sauce Madère *20*
Sauce au Porto *21*
Sauce charcutière *22*
Sauce Miroton *23*
Sauce poivrade *24*
Sauce Robert *25*
Sauce Périgueux *26*
Sauce ravigote *27*
Sauce Bourguignonne *28*

III. **Sauces tomates** **29**

Coulis de tomates *29*
Sauce tomate d'été *30*
Sauce crème à la tomate *31*
Sauce tomate d'hiver *32*
Sauce tomate provençale *33*
Sauce Bolognaise *34*
Sauce tomate barbecue *35*

IV. **Sauces émulsionnées tièdes** **36**
Sauce Béarnaise *36*
Sauce Choron *38*
Beurre blanc Nantais *39*
Beurre marchand de vin *40*
Beurre blanc Polonais *41*
Beurre à la moutarde *42*
Sauce Hollandaise *43*
Sauce Hollandaise mousseline *44*
Sauce Maltaise *45*

V. **Sauces diverses** **46**
Beurre Maître d'Hôtel chaud *46*
Sauce au poivre *47*
Sauce au poivre vert *48*
Sauce à l'avocat et au poivre vert *49*
Sauce crème à la moutarde *50*
Sauce ravigote express *51*
Sauce pour rôtis *52*
Sauce bigarrade *53*
Sauce Saupiquet (de l'Aveyron) *54*

VI. **Nouvelles sauces** **55**
Sauce crème au cresson *55*
Sauce crème à l'oseille *56*
Sauce provençale au basilic *57*

VII. **Sauces exotiques** **58**
Sauce créole *58*
Sauce hongroise au paprika *59*
Sauce Haïti *60*
Sauce vietnamienne *61*
Sauce indienne *62*
Sauce indienne à la noix de coco *63*
Sauce indienne pour poisson *64*

VIII. **Petits plats vite préparés** **65**
Canapés au fromage *65*
Canapés soufflés et gratinés *66*
Welsh-rabbit *67*
Fondue minute *68*

Fondu paysan *69*
Œufs brouillés à la crème *70*
Tartines campagnardes au Roquefort *71*

IX. **Sauces sucrées** **72**
Sauce à l'abricot *72*
Sauce au chocolat *73*
Sauce à l'orange *74*

X. **Entremets** **75**
Crème anglaise *75*
Glace à la vanille *76*
Crème pâtissière *77*
Crème aux amandes *78*
Crème brésilienne au chocolat *79*
Crème méditerranéenne *80*
Crème mousseuse au caramel *81*
Crème Saint-Honoré *82*
Crème au beurre à la vanille *83*
Crème au beurre au café *84*
Crème au beurre au chocolat *85*
Flan au chocolat *86*
Crème de « couverture » *87*
Crème au citron *88*
Mousse au citron *89*
Crème veloutée au café *90*
Chocolat chaud des enfants *91*
Coulis de framboises ou de fraises au kirsch *92*
Bavarois aux fraises ou aux framboises *93*
Crème aux fraises *94*
Crème aux cerises *95*
Crème sabayon *96*
Glace sabayon *97*
Mousse au cacao *98*
Mousse au chocolat *99*
Crème meringuée à l'orange *100*

XI. **Sauces pour frites** **101**
Sauce Andalouse *101*
Sauce Mayonnaise *102*
Sauce Riche *103*

Chapitre

Sauces blanches

Sauce blanche de base

Pour accompagner : *Poissons, viandes, œufs, légumes, selon le liquide employé.*
Temps : *13 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de liquide (eau, bouillon, court-bouillon, vin blanc...)
- sel, poivre

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).

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).

Conseil. *Si le liquide employé est déjà épicé (court-bouillon, bouillon de volaille...), 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 elle attend longtemps, elle épaissira un peu : ajoutez alors un peu de liquide supplémentaire avant de servir.

Toutes les sauces blanches 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 : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de lait
- sel, poivre
- noix de muscade râpée (facultatif)

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 lait froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

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

Sauce aurore

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

Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de lait
- sel, poivre
- 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée

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 lait froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

En fin de cuisson, ajoutez 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée et laissez tourner jusqu'à ce que la sauce soit homogène.

Sauce aux câpres

Pour accompagner : *Du poisson cuit au court-bouillon.*
Temps : *13 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de court-bouillon de poisson
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de câpres égouttées

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 (goûtez avant de saler, le court-bouillon étant déjà épicé). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez d'un seul coup le vin blanc et le court-bouillon de poisson froids. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

En fin de cuisson, ajoutez 1 ou 2 cuillerées à soupe de câpres égouttées.

Sauce à la crème

Pour accompagner : *Légumes, poissons, viandes blanches.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de liquide (ou de lait pour une base Béchamel)
- sel, poivre
- 1 ou 2 grosses cuillerées à soupe de crème

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

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.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de liquide (ou de lait)
- sel, poivre
- 1 ou 2 grosses cuillerées à soupe de crème
- 1/2 cuillerée à soupe de moutarde

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

En fin de cuisson, ajoutez une ou deux grosses cuillerées à soupe de crème et une demi-cuillerée à soupe de moutarde. Débranchez dès que le mélange est homogène.

Sauce blanche au curry

Pour accompagner : *Veau, volaille, riz, pâtes, légumes.*
Temps : *13 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 1/2 cuillerée à café de curry en poudre
- 2 verres de bouillon de veau ou de volaille
- un peu de lait de noix de coco (facultatif)
- 1 grosse cuillerée à soupe de crème

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 et la demi-cuillerée à café de curry en poudre (goûtez avant de saler, le bouillon étant déjà assaisonné). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez d'un seul coup le bouillon de veau ou de volaille froid et, si vous aimez, un peu de lait de noix de coco. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

En fin de cuisson, ajoutez une grosse cuillerée à soupe de crème.

Sauce Dieppoise

Pour accompagner : *Poissons, crustacés, riz.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 1 verre de court-bouillon
- 1 verre de lait
- 2 grosses cuillerées de crème
- moules et crevettes cuites, décortiquées

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 (goûtez avant de saler, le court-bouillon étant déjà épicé). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez d'un seul coup le court-bouillon et le lait froids. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

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.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de lait
- sel, poivre
- 3 cuillerées à soupe de gruyère râpé

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 lait froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

En fin de cuisson, ajoutez 3 cuillerées à soupe de gruyère râpé.

Sauce Nantua

Pour accompagner : *Écrevisses, autres crustacés cuits au court-bouillon, poissons pochés.*
Temps : *20 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de lait
- sel, poivre
- 1 tasse de crème
- 3 cuillerées à soupe de beurre d'écrevisses

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 lait froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

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.*
Temps : *20 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de lait
- sel, poivre
- 1 tasse de crème
- 3 cuillerées à soupe de beurre de homard
- petits morceaux de truffes (facultatif)

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 lait froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

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 de homard.

Vous pouvez aussi ajouter des petits morceaux de truffes.

Sauce poulette

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

Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de bouillon de veau ou de volaille
- 1 jaune d'œuf
- le jus d'un citron
- quelques champignons finement hachés (facultatif)

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 (goûtez avant de saler, le bouillon étant déjà assaisonné). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez le bouillon de veau ou de volaille froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

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.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de bouillon de veau ou de volaille
- 1 jaune d'œuf
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de crème
- petits champignons cuits

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 (goûtez avant de saler, le bouillon étant déjà assaisonné). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez le bouillon de veau ou de volaille froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

Ajoutez 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

Pour accompagner : *Veau ou volailles en blanquette.*
Temps : *15 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de bouillon de veau ou de volaille
- 1 jaune d'œuf
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de crème
- petits champignons cuits
- 3 ou 4 cuillerées à soupe de Porto blanc

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 (goûtez avant de saler, le bouillon étant déjà assaisonné). Laissez tourner 3 ou 4 minutes.

Ajoutez le bouillon de veau ou de volaille froid d'un seul coup. Laissez tourner en position 5 jusqu'à épaississement (environ 10 minutes).

Ajoutez 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.

Ajoutez 3 ou 4 cuillerées à soupe de Porto blanc puis, hors du feu, des petits champignons cuits réchauffés à part.

Chapitre

Sauces blondes

Sauce blonde de base

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

Temps : *18 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de liquide (bouillon, vin rouge, vin blanc ou moitié bouillon moitié vin)
- sel et poivre, si nécessaire

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.

Conseil. *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.*
Temps : *18 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 1 verre 1/2 de bouillon et vin blanc sec (moitié-moitié)
- 1/2 verre de Madère

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 froids le bouillon et le vin blanc sec (moitié-moitié) et laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

Ajoutez encore 1/2 verre de Madère (pour 1 verre 1/2 de bouillon). Goûtez pour rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Sauce au Porto

Pour accompagner : *Jambon, porc, cervelle, rognons, escalopes de veau, ris de veau.*
Temps : *18 minutes environ*

- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 1 verre 1/2 de bouillon et vin blanc sec (moitié-moitié)
- 1/2 verre de Porto
- 1 ou 2 cuillerées à soupe de crème

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 froids le bouillon et le vin blanc sec (moitié-moitié) et laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

Ajoutez encore 1/2 verre de Porto et, en fin de cuisson, une ou deux cuillerées à soupe de crème.

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.*

Temps : *20 minutes environ*

- 1 bel oignon
- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de vin blanc sec (ou moitié vin blanc, moitié bouillon)
- 2 cuillerées à soupe de tomate concentrée
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre
- quelques cornichons finement hachés
- estragon haché

Pelez un bel oignon. Hachez-le finement.

Dans le saucier, mettez le beurre coupé en petits morceaux. Position 5. Branchez l'appareil. Faites rissoler l'oignon dans le beurre, puis ajoutez la farine et laissez-la un peu roussir.

Ajoutez le liquide froid (vin blanc sec, ou moitié vin blanc moitié bouillon) et 2 cuillerées à soupe de tomate concentrée. Laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

En fin de cuisson, ajoutez 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.*
Temps : *20 minutes environ*

- 2 oignons
- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de bouillon
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre

Pelez 2 oignons et hachez-les très finement.

Dans le saucier, mettez le beurre coupé en petits morceaux. Position 5. Branchez l'appareil. Faites rissoler les oignons dans le beurre, puis ajoutez la farine et laissez-la un peu roussir.

Ajoutez le bouillon froid et laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

En fin de cuisson, ajoutez 1 cuillerée à soupe de vinaigre.

Sauce poivrade

Pour accompagner : *Le gibier, le lapin.*
Temps : *20 minutes environ*

- 2 échalotes
- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de marinade de gibier filtrée + jus de cuisson du gibier rôti
- poivre (assez fortement)
- 1 cuillerée à soupe 1/2 de vinaigre
- persil et ciboule finement hachés

Pelez 2 échalotes. Hachez-les finement.

Dans le saucier, mettez le beurre coupé en petits morceaux. Position 5. Branchez l'appareil. Faites rissoler les échalotes dans le beurre, puis ajoutez la farine et laissez-la un peu roussir.

Ajoutez la marinade de gibier filtrée, additionnée du jus de cuisson du gibier rôti. Poivrez assez fortement. Ajoutez 1 cuillerée à soupe 1/2 de vinaigre. Laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

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

Sauce Robert

Pour accompagner : *Comme la sauce charcutière : saucisses, côtes de porc, bœuf bouilli, langue de bœuf, tête de veau, rôti de porc.*
Temps : *20 minutes environ*

- 1 bel oignon
- 2 cuillerées à soupe rases de beurre
- 2 cuillerées à soupe rases de farine
- 2 verres de bouillon (ou mélange bouillon et vin blanc)
- 1 cuillerée à soupe de moutarde
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate

Pelez un bel oignon. Hachez-le très finement.

Dans le saucier, mettez le beurre coupé en petits morceaux. Position 5. Branchez l'appareil. Faites rissoler l'oignon dans le beurre, puis ajoutez la farine et laissez-la un peu roussir.

Ajoutez le bouillon froid (ou un mélange bouillon et vin blanc), une cuillerée à soupe de moutarde et une cuillerée à soupe de concentré de tomate. Laissez cuire jusqu'à épaississement (12 minutes environ).

Sauce Périgueux

Pour accompagner : *Tournedos, Chateaubriands, entrecôtes, rôti de bœuf, volaille.*
Temps : *35 minutes*

- 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)

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.

Conseil. *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.*

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.

Sauce ravigote

Pour accompagner : *Bœuf ou volaille bouillis, grillades de porc, saucisses, rôti de porc, tête de veau.*

Temps : *35 minutes*

- 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

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.

À ce moment, débranchez le saucier. Filtrez le vinaigre à travers une passoire fine 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, ajoutez la farine et laissez jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.

Ajoutez le bouillon. Épicez 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.

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

Sauce Bourguignonne

Pour accompagner : *Des viandes rouges, des œufs.*
Temps : *35 minutes*

- 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)

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.

Conseil. *La sauce Bourguignonne peut attendre une dizaine de minutes avant d'être servie. Laissez-la tourner en position 1 ou 2.*

Chapitre

Sauces tomates

Coulis de tomates

Pour accompagner : *Des pâtes, du riz, des grillades. Pour ajouter dans les sautés, les gibelotes, le bourguignon, etc. et dans de nombreuses sauces.*

Temps : *40 minutes*

- 500 g de tomates
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- persil
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de thym en poudre
- sel, poivre
- 1/2 poivron rouge (facultatif)

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.

Conseil. *Pour garder le coulis : versez-le dans un pot à couvercle. Couvrez-le d'huile d'olive. Entreposez-le dans le réfrigérateur.*

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.*

Temps : *20 minutes environ*

- 500 g de tomates
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- persil, thym, laurier
- sel, poivre
- 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile (d'olive de préférence)
- 1 cuillerée à soupe de fécule délayée dans un peu d'eau froide

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 le thym et le laurier. Branchez en position 5 et laissez réduire 20 minutes.

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.

Sauce crème à la tomate

Pour accompagner : *Viandes, volailles, poissons grillés, rôtis ou frits.*
Temps : *30 minutes*

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

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.

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

Sauce tomate d'hiver

Pour accompagner : *Légumes, œufs, viande bouillie, poisson, pâtes, riz, etc.*
Temps : *35 minutes*

- 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
- 1 pincée de noix de muscade
- thym et laurier en poudre
- 1 tranche de jambon cuit ou cru (facultatif)

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.

Conseil. *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.*

Sauce tomate provençale

Pour accompagner : *Légumes, œufs, viande bouillie, poisson, pâtes, riz, etc.*
Temps : *35 minutes*

- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 cuillerée à soupe 1/2 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
- 1 pincée de noix de muscade
- thym et laurier en poudre
- aromates en poudre : ail, romarin, basilic

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

Dans le saucier, mettez l'huile d'olive. 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.

En fin de cuisson, ajoutez des aromates en poudre : ail, romarin, basilic.

Sauce Bolognaise

Pour accompagner : *Pâtes, riz.*
Temps : *45 minutes environ*

- 500 g de tomates
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- persil
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de thym en poudre
- sel, poivre
- 100 g de jambon finement haché
- 80 g de champignons de conserve
- persil et estragon hachés

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).

En fin de cuisson, ajoutez 100 g de jambon finement haché et 80 g de champignons de conserve hachés.

Juste au moment de servir, ajoutez persil et estragon hachés.

Sauce tomate barbecue

Pour accompagner : *Les grillades de viande ou poisson, les brochettes, la fondue bourguignonne.*

Temps : *35 minutes*

- 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

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.

Conseil. *Cette sauce peut se consommer chaude ou froide.*

Chapitre

Sauces émulsionnées tièdes

Sauce Béarnaise

Pour accompagner : *Grillades de viandes de boucherie ou volaille, poissons grillés, œufs durs, langoustes ou homard grillés.*

Temps : *20 minutes + 17 minutes*

Pour un bol (6 personnes) :

- 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 une tasse (4 personnes) :

- 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

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 minutes 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.

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

Conseil. *Si vous ne servez pas immédiatement, mettez en position 1 : vous pourrez attendre 15 à 20 minutes. Au-delà, la sauce épaissira, mais ni son goût ni son homogénéité n'en seront altérés. La sauce Béarnaise ne se réchauffe pas.*

Pour gagner du temps : si vous faites souvent de la 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. Deux cuillerées à soupe dans le saucier suffisent 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.

Sauce Choron

Pour accompagner : *Les viandes grillées.*
Temps : *40 minutes environ*

Pour un bol (6 personnes) :

- 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
- 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée

Pour une tasse (4 personnes) :

- mêmes ingrédients réduits de moitié (2 jaunes, 125 g de beurre)

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 minutes 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.

N'ajoutez pas de fines herbes mais, en dernière minute, incorporez petit à petit 2 ou 3 cuillerées à soupe de tomate concentrée.

Beurre blanc Nantais

Pour accompagner : *Les poissons pochés.*
Temps : *25 à 30 minutes*

- 1 verre de vin blanc sec (du muscadet de préférence)
- 4 échalotes
- 150 g de beurre
- sel, poivre

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.

Conseil. *En principe, cette sauce se consomme dès qu'elle est prête. Mais dans le saucier vous pouvez la garder au chaud pendant environ 10 minutes, sur la position 2.*

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

Beurre marchand de vin

Pour accompagner : *Les grillades de viande rouge.*
Temps : *25 à 30 minutes*

- 1 verre de vin rouge
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 4 échalotes
- 150 g de beurre
- sel, poivre
- persil haché

Pelez et hachez très finement les échalotes. Mettez-les dans le saucier avec le vin rouge additionné d'une cuillerée à soupe de jus de citron, 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.

En fin de préparation, ajoutez dans la sauce un peu de persil haché.

Conseil. *Comme le beurre blanc Nantais, cette sauce se consomme dès qu'elle est prête, ou se garde au chaud environ 10 minutes en position 2.*

Beurre blanc Polonais

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

Temps : *12 minutes*

- 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

Écalez 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.

Conseil. *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

Pour accompagner : *Les grillades de viande ou poissons, les crudités.*
Temps : *15 minutes*

- 100 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de moutarde
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- sel
- poivre (facultatif)
- ciboulette hachée (facultatif)

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.

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

Sauce Hollandaise

Pour accompagner : *Asperges, poissons (pochés, cuits au court-bouillon ou grillés).*
Temps : *20 minutes*

Pour un bol (6 personnes) :

- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- le jus d'un citron
- sel, poivre

Pour une bonne tasse (4 personnes) :

- 3 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre
- le jus d'un citron
- sel, poivre

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.

Conseil. *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.

Sauce Hollandaise mousseline

Pour accompagner : *Comme la sauce Hollandaise : asperges, poissons.*
Temps : *25 minutes environ*

Pour un bol (6 personnes) :

- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- le jus d'un citron
- sel, poivre
- 3 ou 4 cuillerées à soupe de crème

Pour une bonne tasse (4 personnes) :

- 3 jaunes d'œufs et 150 g de beurre

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.

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

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

Sauce Maltaise

Pour accompagner : *Asperges, poissons cuits au court-bouillon.*
Temps : *20 minutes*

Pour un bol (6 personnes) :

- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre
- le jus et le zeste d'une petite orange (sanguine de préférence)
- sel, poivre

Pour une bonne tasse (4 personnes) :

- 3 jaunes d'œufs et 150 g de beurre

Mettez dans le saucier les jaunes d'œufs (préalablement crevés), le jus de l'orange, 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.

En fin de préparation, ajoutez à la sauce le zeste de l'orange très finement haché.

Chapitre

Sauces diverses

Beurre Maître d'Hôtel chaud

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

Temps : *Quelques minutes*

- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 50 g de beurre
- le jus d'un citron
- sel, poivre
- 1 cuillerée à soupe d'eau froide

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 haché. Versez la sauce par-dessus. Remuez et servez.

Sauce au poivre

Pour accompagner : *La viande rouge poêlée ou grillée : steak, tournedos, entrecôtes, etc.*
Temps : *Quelques minutes*

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

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

Pour accompagner : *Escalopes, viandes blanches, volailles.*

Temps : *30*

- jus de cuisson de la viande déglacé avec 20cl de cognac
- 1 petite boîte de poivre vert
- 2 dl de crème
- sel

Dans le saucier, mettez le jus de cuisson de la viande. Faites en sorte d'en avoir assez.

Branchez en position 5. Laissez bouillir 9 minutes.

Ajoutez la crème et le poivre vert. Saupoudrez trois cuillères à café de farine.

Laissez encore 20 minutes et servez.

Sauce à l'avocat et au poivre vert

Pour accompagner : *Le veau, le porc, le poisson.*
Temps : *10 minutes*

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

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 minutes).

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

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.*

Temps : *5 minutes environ*

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

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 minutes environ), la sauce est prête.

Conseil. *Avant de servir, vous pouvez ajouter de la ciboulette ou de l'estragon haché.*

Sauce ravigote express

Pour accompagner : *Poissons grillés ou cuits à la poêle, bœuf bouilli.*
Temps : *12 minutes environ*

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

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).

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

Sauce pour rôtis

Pour accompagner : *Tous les rôtis (boucherie, volaille, gibier...).*
Temps : *Quelques minutes*

- 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 de riz

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

Versez 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.

Versez 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

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 : *20 minutes*

- 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

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 minutes. Goûtez au besoin pour rectifier l'assaisonnement. Dès que la sauce est bien chaude, elle est prête.

Sauce Saupiquet (de l'Aveyron)

Pour accompagner : *Le lièvre ou le lapin rôtis à la broche ou au four.*
Temps : *Environ 30 minutes*

- 1 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
- sel, une forte pincée de poivre

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 du lièvre. Laissez réchauffer seulement 4 minutes en position 2, car à partir de ce moment la sauce ne doit plus bouillir.

Chapitre

Nouvelles sauces

Sauce crème au cresson

Pour accompagner : *Une terrine de poisson, une terrine de légumes, du poisson cuit au court-bouillon.*

Temps : *26 minutes*

- 2 bottes de cresson
- 2 dl de crème fraîche
- sel, poivre

Épluchez le cresson. Lavez-le. Plongez-le dans de l'eau bouillante. Égouttez-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

Pour accompagner : *Poissons cuits au court-bouillon.*

Temps : *22 minutes*

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

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

Pour accompagner : *Les poissons grillés, la morue.*
Temps : *18 minutes + 15 minutes environ*

- 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

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.

Chapitre

Sauces exotiques

Sauce créole

Pour accompagner : *Poulet ou porc braisé.*
Temps : *1 heure*

- 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

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.

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

Pour accompagner : *La volaille, le veau.*
Temps : *40 minutes*

- 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

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.

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

Sauce Haïti

Pour accompagner : *Le porc rôti ou grillé.*
Temps : *25 minutes*

- 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 fécule
- sel, poivre

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 fécule 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.

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

Sauce vietnamienne

Pour accompagner : *Du porc rissolé et du riz.*
Temps : *50 minutes*

- 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

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 21 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.

Conseil. *À 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

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 : *Environ 50 minutes*

- 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 de veau
- sel, poivre
- persil haché

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 : veau, volaille, mouton, lapin, œufs, riz.*

Temps : *Environ 1 heure 10*

- 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
- 1 verre de lait
- 75 g de noix de coco râpée
- 1 verre de bouillon de volaille ou de veau
- sel, poivre
- persil haché

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.

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 et le liquide au lait de coco. 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 pour poisson

Pour accompagner : *Poissons.*
Temps : *Environ 50 minutes*

- 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 court-bouillon de poisson
- sel, poivre
- persil haché

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 et le court-bouillon de poisson. 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.

Chapitre

Petits plats vite préparés

Canapés au fromage

Pour accompagner : *En apéritif ou en entrée chaude.*
Temps : *10 minutes environ*

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

Faites légèrement griller le pain de mie.

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

Canapés soufflés et gratinés

Pour accompagner : *En apéritif ou en entrée chaude.*
Temps : *15 minutes environ*

- 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
- 1 ou 2 blancs d'œufs

Faites légèrement griller le pain de mie.

Enlevez la croûte des fromages. Coupez les fromages en petits morceaux ou râpez-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, jusqu'à obtenir une crème lisse et épaisse.

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 les canapés de pain de mie. Faites dorer quelques minutes sous le gril du four.

Welsh-rabbit

Pour accompagner : *En entrée chaude ou plat léger.*
Temps : *10 minutes environ*

- du Chester coupé très fin
- de la bière
- de la moutarde au goût anglais
- poivre
- tranches de pain de mie légèrement grillées et beurrées

Faites légèrement griller les tranches de pain de mie et beurrez-les.

Coupez le Chester très fin.

Dans le saucier, mettez la bière, la moutarde au goût anglais et du poivre. Branchez l'appareil en position 5. Ajoutez petit à petit le Chester.

Quand la crème obtenue est bien lisse, répartissez-la sur les tranches de pain et servez brûlant.

Fondue minute

Pour accompagner : *Avec du pain grillé.*
Temps : *10 minutes*

Pour 4 personnes :

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

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.

Fondu paysan

Pour accompagner : *Plat léger, avec une salade.*
Temps : *12 à 15 minutes*

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

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.

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

Œufs brouillés à la crème

Pour accompagner : *En entrée ou plat léger.*
Temps : *5 minutes*

Pour 2 personnes :

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

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.

Conseil. *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

Pour accompagner : *En apéritif ou en entrée.*
Temps : *Quelques minutes*

- 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
- tranches de pain

Écrasez 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.

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

Chapitre

Sauces sucrées

Sauce à l'abricot

Pour accompagner : *Une glace à la vanille, une plombières, ou une glace au café.*
Temps : *7 minutes*

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

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

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*

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

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

Pour accompagner : *Une glace au chocolat, à la vanille, à l'orange ou une plombières.*
Temps : *7 minutes*

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

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.

Chapitre

Entremets

Crème anglaise

Pour accompagner : *Île flottante, œufs à la neige (pour 10 personnes), gâteau de riz ou de semoule, génoise, brioche...*

Temps : *14 minutes*

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...)

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.

Glace à la vanille

Pour accompagner : *Dessert glacé.*
Temps : *14 minutes + prise en sorbetière*

- 1/2 litre de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grand verre de crème fraîche

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.

Quand la crème 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 accompagner : *Pour fourrer des choux ou des éclairs (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.*

Temps : *18 minutes*

Pour environ 6 personnes :

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

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.

Crème aux amandes

Pour accompagner : *Pour fourrer une tarte, des tartelettes, une galette des rois, etc.*
Temps : *18 minutes*

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

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 (crevés 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 crème dans une jatte. Remuez-la de temps en temps pendant le refroidissement.

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

Crème brésilienne au chocolat

Pour accompagner : *Dessert à consommer bien froid.*
Temps : *23 minutes*

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

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. Consommez bien froid.

Conseil. *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 accompagner : *Dessert, à répartir dans des ramequins ou des coupes.*
Temps : *23 minutes*

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 pin
- 50 g de pistaches décortiquées
- 50 g de noisettes en poudre

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.

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.

Crème mousseuse au caramel

Pour accompagner : *Dessert, à laisser refroidir totalement avant de consommer.*
Temps : *22 minutes*

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

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 accompagner : *Pour garnir un savarin ou des choux à la crème.*
Temps : *18 minutes*

Pour remplir un savarin (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

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 accompagner : *Pour garnir un gâteau ou fourrer des éclairs.*
Temps : *20 minutes environ*

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

Le beurre doit être sorti du réfrigérateur depuis une heure. Pour le rendre mou comme une pommade, passez-le dans un mixer ou 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

Pour accompagner : *Pour garnir un gâteau ou fourrer des éclairs.*
Temps : *20 minutes environ*

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
- 1/2 cuillerée de café soluble dissous dans une cuillerée à soupe d'eau

Le beurre doit être sorti du réfrigérateur depuis une heure. Pour le rendre mou comme une pommade, passez-le dans un mixer ou 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 petit à petit le café soluble dissous dans une cuillerée à soupe d'eau. Laissez tourner pour qu'il s'amalgame totalement et versez la crème dans une jatte.

Crème au beurre au chocolat

Pour accompagner : *Pour garnir un gâteau ou fourrer des éclairs.*
Temps : *20 minutes environ*

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 ou 3 cuillerées à soupe de chocolat préalablement fondu

Le beurre doit être sorti du réfrigérateur depuis une heure. Pour le rendre mou comme une pommade, passez-le dans un mixer ou 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 2 ou 3 cuillerées à soupe de chocolat préalablement fondu. Laissez tourner pour qu'il s'amalgame totalement et versez la crème dans une jatte.

Flan au chocolat

Pour accompagner : *Dessert, à laisser totalement refroidir.*
Temps : *15 minutes*

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

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 accompagner : *Pour glacer ou fourrer un gâteau.*
Temps : *8 minutes*

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

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.

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 accompagner : *Pour fourrer un gâteau, garnir des tartelettes, ou 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).*

Temps : *12 minutes*

Pour environ 6 personnes :

- 4 citrons
- 120 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs

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.

Mousse au citron

Pour accompagner : *Dessert, à servir en coupes individuelles bien froides.*
Temps : *19 minutes*

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

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 accompagner : *Dessert.*
Temps : *Environ 16 minutes*

Pour environ 6 personnes :

- 1/2 litre de lait
- 100 g de sucre
- 1 dl de café très fort
- 20 g de fécule de maïs
- 1/2 dl de crème

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.

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

Chocolat chaud des enfants

Pour accompagner : *Goûter, petit-déjeuner.*
Temps : *8 minutes environ*

- 50 g de chocolat
- 1 bol de lait

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.

Conseil. *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 : *Une glace (vanille, fraise, framboise, citron...), une charlotte aux fraises ou aux framboises, un gâteau de riz, de semoule, une brioche... Pour préparer un bavarois aux fraises.*

Temps : *12 à 15 minutes*

- 400 g de framboises (ou de fraises)
- 150 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de kirsch (facultatif)

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.

Conseil. *De la même manière, vous pouvez préparer un coulis de cassis, de groseilles, d'abricots...*

Bavarois aux fraises ou aux framboises

Pour accompagner : *Dessert, à préparer 4 ou 5 heures à l'avance.*
Temps : *15 minutes + 4 à 5 heures au froid*

- 400 g de fraises ou de framboises
- 150 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 1 dl de crème fraîche
- quelques fraises pour le décor

Broyez les fraises (ou les framboises). Mettez-les dans le saucier. Branchez en position 5. Ajoutez doucement le sucre. Laissez tourner jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement fondu (15 minutes environ).

Quand le coulis 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

Pour accompagner : *Dessert.*

Temps : *15 minutes*

- 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

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 accompagner : *Dessert, à laisser totalement refroidir avant de servir.*
Temps : *12 minutes*

Pour environ 6 personnes :

- 1 boîte 4/4 de cerises au sirop
- 1 œuf
- 2 cuillerées à soupe (rases) de fécule
- 50 g de sucre
- 1 verre à liqueur de kirsch (ou de crème de cassis)

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 accompagner : *Avec une brioche, une génoise ou d'autres gâteaux.*
Temps : *28 minutes*

Pour environ 4 personnes :

- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 14 cl de vin blanc doux
- parfum au choix : vanille, citron, liqueur

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.

Conseil. *Pour changer, vous pouvez remplacer le vin blanc par du porto, du banyuls, du punch au rhum, etc.*

Glace sabayon

Pour accompagner : *Dessert glacé.*
Temps : *28 minutes + congélation*

Pour environ 4 personnes :

- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 14 cl de vin blanc doux
- parfum au choix : vanille, citron, liqueur

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 dans un moule et faites-la glacer dans le congélateur.

Mousse au cacao

Pour accompagner : *Dessert, à entreposer au réfrigérateur en attendant le repas.*
Temps : *15 minutes environ*

- 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

Pour accompagner : *Dessert, à entreposer au réfrigérateur.*
Temps : *5 minutes de cuisson environ*

- 150 g de chocolat noir
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs

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 battus en neige ferme.

Crème meringuée à l'orange

Pour accompagner : *Dessert, à laisser refroidir avant de servir.*
Temps : *18 minutes*

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

Avec un couteau à légumes, râpez 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. Étalez-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.

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.*

Chapitre

Sauces pour frites

Sauce Andalouse

Pour accompagner : *Frites*

Temps : *10 minutes*

- 4 cuillères à soupe de mayonnaise (maison ou du commerce)
- 1 à 2 cuillères à café de concentré de tomates
- 1/2 poivron rouge coupé en tout petits dés (ou de la purée de poivrons)
- 1 petit piment haché finement ou une pincée de piment en poudre
- Un peu de jus de citron et de persil ciselé
- Sel et poivre

Mettez tout dans la casserole et mélangez sur *** jusqu'à ce que ça ressemble à de l'andalouse.

Sauce Mayonnaise

Pour accompagner : *Frites*

Temps : *30 minutes*

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20 cl d'huile neutre (tournesol, colza...)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Le jaune d'œuf et la moutarde doivent être à température ambiante.

Mettre dans la casserole le jaune d'œuf, la moutarde, la moitié du jus de citron, le sel et le poivre.

Mettre le saucier en marche sur *** et laisser mélanger quelques secondes.

Verser l'huile TRES lentement (goutte à goutte au début), puis un mince filet lorsque la mayonnaise commence à épaissir.

Continuer jusqu'à avoir incorporé les 20cl d'huile.

Ajouter le reste du jus du de citron et laisser mélanger encore une vingtaine de secondes.

Sauce Riche

Pour accompagner : *Frites*
Temps : *20 minutes*

- 200 gr de mayonnaise
- 1 càs d'oignons finement ciselés
- 1 càs de jus de citron vert
- 1 càs de ketchup
- 1 pincée de piment d'Espelette ou de paprika doux

Mettez tout dans la casserole et mélangez sur *** jusqu'à ce que ça ressemble à de la sauce riche.