

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 42

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



L'art des sauces

Pour des sauces parfaitement réussies

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

L'ART DES SAUCES

Sauces

Depuis des siècles, les préparations de sauces font autant partie de l'art culinaire simple que de la haute gastronomie. Une grande variété provient déjà de quelques sauces classiques claires et foncées. Ces sauces basiques, complétées d'assaisonnements les plus variés, peuvent être utilisées pour de nombreux plats, simples ou festifs.

Autrefois, les composants primordiaux nécessaires, de qualité supérieure et en grande quantité - tels que des fonds haut de gamme, des jus pour sauces, des demi-glaces ou des extraits de viande - ne pouvaient être produits que dans les cuisines professionnelles. Aujourd'hui, Hagen Grote produit ces composants indispensables pour les sauces, selon des recettes classiques, dans sa manufacture traditionnelle de spécialités culinaires. Produits à partir d'ingrédients entièrement naturels et d'excellente qualité, ils sont disponibles à tout moment en quantité domestique pour la préparation parfaite des sauces.

Sauces claires

Les sauces claires classiques sont liées soit à l'aide de la farine soit à l'aide d'un jaune d'œuf. Les autres composants principaux sont, selon les plats : fonds clairs de différentes saveurs, lait, beurre battu et même de la crème. On peut les aromatiser de différentes manières, selon l'utilisation qu'on en fait, avec des herbes, des épices, du vin, du champagne, des agrumes ou de la moutarde. Le classique n° 1, la sauce béchamel, se marie particulièrement bien avec la volaille, la viande blanche, le poisson et les légumes. Une sauce classique claire plus élégante est la sauce hollandaise. Elle est indispensable pour les plats à base d'asperges et est également excellente avec le poisson et la viande légèrement rôtie. Pour les filets de poisson tendres, la sauce au champagne est un ajout extrêmement fin, léger et savoureux.

Sauce béchamel

Il existe différentes théories quant au lieu et à l'origine de cette sauce. On suppose qu'elle provient d'Italie et qu'elle est parvenue à la cour royale française grâce à Catherine de Médicis. Lorsque cette sauce est devenue à la mode au sein de la noblesse française, Louis de Béchamel - qui était le protégé à la Cour du Roi Soleil Louis XIV - lui a donné son nom.

Sauce hollandaise

La sauce hollandaise d'origine a été créée dès le 18^e siècle en France. Son nom « hollandaise » provient probablement de l'excellent goût du beurre hollandais utilisé. Contrairement à la délicieuse sauce hollandaise d'origine, les supermarchés regorgent de sauces hollandaises industrielles prêtes à l'emploi. Au lieu du beurre, ces sauces contiennent des huiles végétales, des émulsifiants, des épaississants, des arômes et d'autres ingrédients qui n'ont rien à voir avec une vraie sauce hollandaise. Malheureusement, même la Cour Européenne de Justice a jugé dans un arrêt de 1995 que ces pratiques étaient correctes.

Sauces foncées

Dans l'art culinaire classique plus ancien, la sauce espagnole - aujourd'hui passée de mode - était l'un des éléments les plus importants de la cuisine fine française. La base était des cubes de légumes rôtis et un roux de farine foncé préalablement préparé. Ce mélange grillé était mouillé de fond de veau foncé et de vin. Après deux heures de cuisson, passée à travers un linge, la sauce devait cuire encore pendant des heures. De nos jours, les fonds prêts à l'emploi et les jus de sauce épicés ont remplacé cette sauce espagnole épaisse. Ils sont utilisés pour faire cuire des fonds de cuisson ainsi que des légumes grillés, raffinés ensuite avec du vin, de la crème et des épices. Les sauces foncées deviennent bien épicées et très savoureuses grâce à des demi-glaces intenses et des extraits de viande de haut de gamme.



RECETTE DE SAUCE BÉCHAMEL

Ingrédients pour 4 personnes

60 g de beurre
60 g de farine tamisée
500 ml de lait
Sel, poivre blanc
Noix de muscade fraîchement râpée

Préparation

1 Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit clair et y ajouter la farine en pluie. Chauffer lentement et faire suer 3 minutes en remuant continuellement avec un fouet. Les deux aliments forment ainsi un roux qui ne doit pas se colorer. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

2 Faire bouillir le lait et le mélanger avec précaution au roux. Sans cesser de remuer, mener à ébullition. À basse température, laisser épaissir au moins 20 minutes. Remuer de temps en temps pour que la sauce n'attache pas.

3 Assaisonner la sauce avec sel, poivre et noix de muscade. Si la sauce n'est pas servie de suite, la tenir au chaud au bain-marie. Afin d'éviter la formation de peau, laisser fondre sur le dessus un peu de beurre sur la pointe d'une fourchette.

Le saviez-vous ?

Dans la cuisine fine, la sauce béchamel simple est un peu plus élaborée. Pour ce faire, faire revenir de la viande maigre de veau (env. 60 g) coupée en petits dés avec un demi-oignon coupé en dés dans 1 c. à soupe de beurre, accompagné de thym, d'1 feuille de laurier et de 4 grains de poivre écrasés. Ajouter ce mélange à la sauce. Laisser mijoter au moins une demi-heure puis passer au tamis. La sauce béchamel accompagne merveilleusement les gratins de chou-fleur, de pâtes et de pommes de terre. Elle est également parfaite en accompagnement de la volaille, de la viande blanche et du poisson.

La sauce Mornay est une variante de la sauce béchamel avec du fromage. La béchamel est alors complétée de 50 g de gruyère ou d'emmental. Mélanger de plus dans un bol 2 jaunes d'œufs et 3 c. à soupe de crème. Les ajouter à la sauce et réchauffer jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.

Pour une sauce à la moutarde, ajouter à la sauce béchamel 3 c. à soupe de moutarde de Dijon. Elle ne doit cependant en aucun cas cuire, elle deviendrait amère.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Moulin à muscade à manivelle

Actionnement par manivelle repliable
Réf. 322X02
29,95 €



Noix de muscade BIO

11 noix
Réf. 342X23
17,95 €



Poivre blanc de Penja

Parfait fini des sauces à la crème
60 g
Réf. 002X18
9,95 €
(165,83 €/kg)



SAUCE HOLLANDAISE

Ingrédients pour 4 personnes

4 jaunes d'œufs
4 c. à soupe de vin blanc
2 c. à soupe de jus de citron
200 g de beurre liquide
(beurre clarifié, beurre concentré)
Sel, poivre

Préparation

1 Battre les jaunes d'œufs avec le vin blanc et le jus de citron à l'aide d'un petit fouet. Remuer sans cesse et faire chauffer à feu très doux (mieux au bain-marie). Le fouet doit rester constamment en contact avec le fond de la casserole. Augmenter lentement la chaleur et faire mousser les jaunes d'œufs. Les jaunes d'œufs ne doivent en aucun cas mijoter. La sauce doit émulsionner lentement jusqu'à devenir épaisse et crémeuse.

2 Ajouter progressivement (cuillère par cuillère) le beurre liquide et remuer avec le fouet, afin d'obtenir une émulsion épaisse. Saler et poivrer.

3 Une sauce hollandaise est légère et parfumée mais aussi très sensible aux variations de température. Elle ne doit pas être conservée trop longtemps. La couvrir pour la maintenir au chaud et la consommer rapidement. Si les 2 émulsions se séparent, ajouter quelques gouttes d'eau et remuer de nouveau.

Le saviez-vous ?

Cette sauce est parfaite pour accompagner les asperges mais aussi le poisson tendre, la viande grillée et les escalopes de volaille. La sauce béarnaise est l'une des nombreuses variantes peu compliquées de la sauce hollandaise. La sauce hollandaise est affinée avec du cerfeuil et de l'estragon finement hachés. La sauce mousseline est également une variation savoureuse de cette sauce. Ajouter de la crème fraîche fouettée (environ 1/3 de la quantité de hollandaise). Lors de la saison des truffes, cette sauce se laisse parfaitement aromatiser de truffes râpées.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Thermosaucière à double paroi

Maintient les sauces froides et chaudes à une température constante
Réf. 662A01
34,95 €



Beurre clarifié

Hoch erhitzbar
250 g
Réf. 180P01
9,95 €
(39,80 €/kg)



Vin blanc CAN VEY

6 bouteilles de 0,75 l, 12,5 % Vol.
Réf. 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



SAUCE AU CHAMPAGNE

Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes
2 c. à soupe de beurre
6 champignons
250 ml de champagne brut
250 ml de fumet de poisson
250 ml de crème épaisse
Sel, poivre

Préparation

1 Peler les échalotes et les émincer. Les faire revenir 2 minutes dans 1 c. à soupe de beurre sans coloration.
2 Nettoyer rapidement les champignons à l'eau courante, sans les laisser se gorgier d'eau. Les couper en tranches fines et les faire revenir à feu doux avec les dés d'échalotes 3 minutes sans cesser de remuer.
3 Verser le champagne et faire réduire d'un tiers. Ajouter le fond de poisson et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et légère. Passer le tout dans un tamis et assaisonner avec sel et poivre. Avant de servir, incorporer le reste du beurre et battre en mousse avec un mixeur. Accompagne parfaitement les tendres filets de poisson blanc.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Champagne brut
Élégamment sec,
bulles fines
Réf. 689L01
39,95 €
(53,27 €/l)



Fumet de poisson
Lot de 3 verres
de 200 ml
Réf. 05H04
11,95 €
(19,92 €/l)



Mixeur plongeant à usage multiple
5 niveaux de vitesse
Réf. 386G01
69,95 €



SAUCE AU VIN ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes

1 échalote
1 carotte
2 c. à soupe de beurre
500 ml de vin rouge
6 grains de poivre
1 feuille de laurier
Demi-glace
Sel, poivre
3 c. à soupe de beurre froid

Préparation

1 Peler l'échalote et la carotte et les couper en petits dés. Les faire revenir lentement dans le beurre sans coloration. Ajouter le vin rouge, les grains de poivre concassés et la feuille de laurier. Laisser réduire de moitié et passer le tout au tamis fin.
2 Incorporer quelques petites cuillères de demi-glace (veau, volaille ou agneau, selon votre plat). Assaisonner avec du sel et du poivre. Afin de bien lier la sauce, la réchauffer juste avant de la servir et la monter au mixeur en incorporant des petits morceaux de beurre froid.

Le saviez-vous ?

Cette sauce, également nommée Marchand de vin, est une légère sauce au vin qui accompagne parfaitement tous les plats de poisson. Pour les plats avec de l'agneau, ajouter 2 gousses d'ail aux légumes blondis et assaisonner avec du romarin et du thym. S'accorde particulièrement bien avec les plats de viande très relevés.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Sauteuse cuivre sans couvercle
Résiste au four jusqu'à 250 °C
Réf. 002A03
109,95 €



Demi-Glace Veau
des arômes riches et intenses pour
sauces, soupes et
ragoûts
400 g
Réf. 302P03
24,95 €
(62,38 €/kg)



L'Estratto
Ingrédients entièrement naturels
Réf. 362Y07
14,95 €
(74,75 €/kg)



JUS DE RÔTI

Ingrédients pour 4 personnes

Parures et os de viande provenant de la viande rôtie prévue
3 échalotes
2 carottes
1 morceau de céleri-rave
3 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
1 c. à soupe de concentré de tomate
350 ml de vin rouge
2 feuilles de laurier
2 branches de romarin
2 branches de thym
6 grains de poivre noir
Sel, poivre
3 c. à soupe de beurre glacé

Préparation

1 Parer soigneusement la viande rôtie utilisée. Enlever tous les os, peaux, tendons et morceaux de viande non utilisés. Réduire les os et les réserver avec tous les restes de viande non gras (parures) pour la préparation de la sauce.

2 Éplucher les échalotes, les carottes et le céleri et les hacher grossièrement. Chauffer l'huile de pépins de raisin dans une casserole et bien saisir les os hachés et les parures. Ajouter les échalotes, les carottes et le céleri et faire revenir. Incorporer le concentré de tomate. Dès que des sucs de cuisson se forment au fond de la casserole, déglacer avec un peu de vin rouge. Retirer les sucs du fond de la casserole à l'aide d'une spatule. Répéter ce processus plusieurs fois jusqu'à ce que vous obteniez une belle base de sauce foncée.

3 Recouvrir à peine d'eau et laisser mijoter pendant 1 ½ heure. Écumer régulièrement. 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les feuilles de laurier, le romarin, le thym et les grains de poivre écrasés avec le plat d'un couteau.

4 Passer la sauce prête au tamis très fin, mieux à l'étamine et laisser refroidir. Dégraisser la sauce avec un séparateur à graisse. Ou laisser refroidir complètement, puis enlever la graisse durcie sur la surface et la jeter. Réduire le jus de cuisson dégraissé à 300 ml. Corriger l'assaisonnement avec sel et poivre.

Le saviez-vous ?

Cette préparation classique de sauces de rôti foncées & riches convient à tous les plats de bœuf, de veau et d'agneau. Si les os ou les parures ne sont pas disponibles en quantité suffisante, la sauce est enrichie d'un extrait de viande fort ou de demi-glace.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Huile de pépins de raisin

Pression douce
0,75 l
Réf. 806F02
11,90 €
(15,93 €/l)



Vin rouge CAN VEY

6 bouteilles de 0,75 l, 13% Vol.
Réf. 503X14
49,95 €
(11,10 €/l)



Feuilles de laurier BIO

entières, 5 g
Réf. 342X20
6,95 €
(1390 €/kg)



SAUCE POIVRÉE AU PORTO ET AU FOND D'AGNEAU

Ingrédients pour 4 portions

1 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 échalotes
1 petit poireau
1 branche de céleri
4 c. à soupe de beurre
250 ml de porto
250 ml de fond d'agneau
2 gousses d'ail
10 grains de poivre
Demi-glace d'agneau
Sel, piment d'Espelette
3 c. à soupe de beurre.

Préparation

1 Caraméliser le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et déglacer avec le vinaigre balsamique. Couper les échalotes en petits dés. Couper uniquement le blanc du poireau nettoyé en fines rondelles. Retirer les fils du céleri et couper la branche en fines tranches. Ajouter les légumes préparés avec la moitié du beurre au sucre caramélisé. Faire revenir à feu moyen pendant quelques minutes, en remuant.
2 Ajouter le porto, le fond d'agneau et les gousses d'ail coupées en fines tranches. Cuire à feu doux pendant 15 minutes et réduire à environ 300 ml. À mi-cuisson, ajouter à la sauce les grains de poivre écrasés du plat d'un couteau.
3 Passer la sauce au tamis fin et assaisonner au goût avec un peu de demi-glace d'agneau, de sel et de piment d'Espelette. Au moment de servir, monter la sauce au beurre glacé restant avec un mixeur plongeant.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Fond d'agneau
Lot de 3 verres de 200 ml
Réf. 403W01
11,95 €
(19,29 €/l)



Véritable piment d'Espelette
bocal 40 g
Réf. 028U14
13,95 €
(348,75 €/g)



Vinaigre balsamique de Modène
bocal 40 g
Bouteille de 250 ml dans une boîte-cadeau, 6 ans d'âge
Réf. 567R01
15,95 €
(63,80 €/l)



SAUCE GIBIER AU PORTO

Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes
3 c. à soupe de beurre
12 champignons
½ orange biologique
250 ml de porto
300 ml de fond de gibier
Demi-glace de gibier
Sel, poivre
2 c. à soupe de liqueur de cassis
ou de gelée de groseille

Préparation

1 Couper les échalotes en fines rondelles et les faire revenir dans la moitié du beurre sans les faire dorer. Nettoyer très brièvement les champignons sous l'eau du robinet pour éviter qu'ils ne se gorgent d'eau. Couper en fines tranches et ajouter aux échalotes. Faire revenir dans le beurre à feu doux pendant 4 minutes en remuant.

2 Ajouter le zeste râpé de l'orange ainsi que son jus et le porto. Réduire d'environ 1/3 et ajouter le fond de gibier. Cuire à feu très doux pendant 15 minutes jusqu'à ce que le mélange soit légèrement réduit. Passer au tamis fin. Assaisonner avec le sel, le poivre, la demi-glace de gibier et la liqueur de cassis. Monter dans la sauce le reste du beurre au mixeur avant de servir. Vous pouvez également utiliser des canneberges ou de la gelée de canneberges au lieu de la liqueur de cassis pour apporter le raffinement final. Accompagne bien tous les plats de gibier.

Le saviez-vous ?

La liqueur de cassis peut être remplacée par des airelles rouges ou de la gelée d'airelles pour affiner le goût. Se marie bien avec le gibier à plumes et tous les plats de gibier.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Demi-glace Gibier
des arômes riches et
intenses pour sauces,
soupes et ragoûts
400 g
Réf. 302P07
26,95 €
(67,37 €/kg)



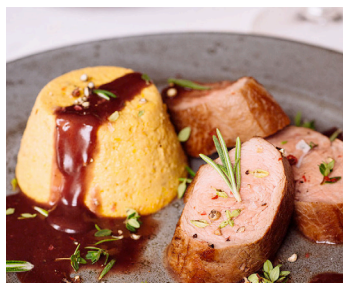
Fond de gibier
Lot de 3 verres
identiques à 200 ml
Réf. 05H08
11,95 €
(19,92 €/l)



Crème de Cassis de Dijon
Un produit authentique
récompensé
Réf. 047P08
24,95 €
(35,64 €/l)



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Filet de veau sous vide >



Carré d'agneau sur une purée de chou pointu >



Roastbeef sous vide, sauce Cumberland, pommes de terre rissolées et légumes jeunes >



Canard à l'orange sanguine >



Gigot d'agneau avec sa fricassée de champignons et ses gaufres de pommes de terre >



Gigot d'agneau de lait poché au vin de Barolo et purée de chou pointu >



Filet de porc à la sauce au poivre et au vin rouge >



Joues de porc iberique au Riojan-spavec petits legumes >



Selle d'agneau en croûte d'herbes et de lavande, purée au safran et jus d'agneau à la lavande >

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr