

## Les bonnes sauces

### *Pour vos grillades :*

#### **Du beurre et du citron**

Mélangez ensemble 100 g de beurre frais à un zeste de citron finement râpé. Ajoutez du sel et du poivre.

#### **Du beurre et de l'estragon**

Hachez finement une cuillerée d'estragon et mélangez-le à 100 g de beurre frais.

#### **Du beurre et de la moutarde**

Mélangez une cuillerée de moutarde à 100 g de beurre frais. Malaxez bien jusqu'à ce que le mélange forme une crème onctueuse.

#### **Du beurre et de la tomate**

Mélangez une cuillerée de coulis de tomates à 100 g de beurre ramolli. Vous obtiendrez une crème d'une jolie couleur qui fera beaucoup d'effet sur vos grillades.

### *Pour vos sautés:*

#### **La sauce à l'échalote**

Hachez finement 6 échalotes et faites-les fondre dans du beurre. Hors du feu, incorporez un jaune d'œuf. Mettez la casserole au bain-marie, non bouillant, et versez doucement en remuant, une cuillerée de vinaigre ainsi qu'un demi-verre de vin rouge ou rosé. Salez et poivrez.

#### **La sauce dijonnaise**

Mélangez intimement 4 jaunes d'œufs cuits durs à 4 cuillerées à café de moutarde de Dijon. Assaisonnez de sel et de poivre. Incorporez peu à peu (comme pour une mayonnaise) 1 dl 1/2 d'huile d'olive. Ajoutez le jus d'un demi-citron, ou un filet de vinaigre de via.

#### **La sauce aux champignons**

Faites revenir à feu doux, dans la sauce de cuisson de la viande, 2 oignons coupés en tranches très minces. Après quelques minutes, ajoutez 100 g de champignons émincés préalablement cuits au beurre. Laissez mijoter à nouveau puis déglacez la sauce avec 3 cuillerées de madère.

#### **La sauce aux noix et au roquefort**

Ecrasez 75 g de Roquefort à la fourchette. Passez une poignée de noix à la moulinette. Mélangez Roquefort et noix, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, une cuillerée de paprika doux, sel et poivre. (Cette sauce conviendra aussi pour vos grillades et brochettes.)

[Voir aussi d'autres recettes](#)

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.