

# Sauces salées et sucrées

Hélène Muret

Sauces, vinaigrettes, chutneys  
et autres coulis



## Petit livre de - Sauces salées et sucrées

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Petit livre de - Sauces salées et sucrées

*Héloïse MARTEL*

**Petit livre de - Sauces salées et sucrées** Héloïse MARTEL

 [Télécharger Petit livre de - Sauces salées et sucrées ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit livre de - Sauces salées et sucrées ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **Petit livre de - Sauces salées et sucrées Héroïse MARTEL**

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Osez le petit plus qui fera la différence !

Besoin d'aide ?

Votre livre de cuisine préféré vous indique d'accompagner votre plat de telle sauce sans vous en donner la recette ? Pas de panique ! Ce petit livre vous présente les secrets de réalisation de près de 200 sauces chaudes ou froides, coulis salés et sucrés, chutneys très british, mayonnaises, vinaigrettes et autres beurres parfumés. Voici une mine d'idées acidulées, salées, épicées, sucrées ou amères pour transformer vos plats de tous les jours ? poissons, viandes, pâtes ou salades ?, aussi bien que vos desserts, glaces et crumbles.

Retrouvez ici les recettes des grands classiques (sauces béarnaise et hollandaise, vinaigrette à la framboise ou sauce au chocolat) et découvrez des idées plus originales : illuminez vos plats de nouvelles saveurs, exotiques ou méditerranéennes, délicieusement parfumées. Sauce poulette, vinaigrette au gingembre, coulis de groseille ou chutney de mangue, osez le petit plus qui fera la différence !

Extrait

Introduction :

Elle vous semble bien triste, cette escalope de poulet grillée ? Bien fade, ce poisson poché ? Un peu sec, ce reste de viande froide ? Banale, cette laitue ? Simplette, cette glace vanille ?

Que diriez-vous d'une petite sauce ? Douce ou forte, riche ou légère, classique ou inventive, une sauce corse, égaie, pimentée, ensoleillée, adoucit.

Les beurres parfumés

Composés de beurre doux ou demi-sel et enrichis d'épices, ils parfument les grillades, les légumes et les poissons pochés.

Moulez-les en forme de cylindres, enveloppez-les dans un film alimentaire.

Vous les couperez en rondelles au fur et à mesure de vos besoins. Ils se conservent pendant 8 jours au réfrigérateur. Et si vous souhaitez en avoir toujours en réserve, sachez qu'ils se congèlent très bien.

Les mayonnaises

Un peu caloriques, mais tellement savoureuses, elles sont des basiques de notre cuisine, qui se déclinent en aioli et en rouille au parfum de Provence.

Une astuce : l'oeuf doit être à la température ambiante. Cependant, si la mayonnaise tourne, prenez un autre bol, mettez un jaune d'oeuf, de la moutarde, du sel et du poivre et versez très lentement sans cesser de battre la mayonnaise ratée.

## Les coulis salés

Très tendance, faciles à réaliser, peu caloriques, ils donnent une touche d'originalité aux terrines de poisson, aux oeufs durs et aux légumes.

## Les chutneys

Inséparables des pâtés de viande, de volaille ou de gibier, ainsi que des currys, les chutneys sont des confitotes parfumées. Ils se conservent pendant 15 jours au réfrigérateur dans un bocal fermé. Si vous souhaitez les garder 6 mois, stérilisez les bocaux en les faisant bouillir pendant 20 minutes.

## Les huiles parfumées

Elles vous aideront à préparer des sauces originales. Préparez-les à l'avance et conservez-les pendant un mois dans une bouteille à l'abri de la chaleur et de la lumière. Un filet d'huile parfumée sur un poisson ou des coquilles Saint-Jacques, c'est un must de raffinement.

## Les citronnettes et les vinaigrettes

Elles accompagnent toutes les salades et les crudités ainsi que les légumes cuits. Jouez sur les huiles, les vinaigres, les herbes et les aromates. Tout ou presque est permis.

## Les dips et les sauces froides

Le dip, d'origine américaine, se sert à l'apéritif, en entrée. Vous préparez dans un plat un assortiment de crudités : carottes, concombres et céleris en bâtonnets, radis, bouquets de chou-fleur cru, lamelles de poivrons de trois couleurs, ainsi que des crackers, des gressins ou des minitoasts. Vous les accompagnez de sauces onctueuses et parfumées. Chacun trempe un morceau de crudité dans la sauce de son choix. Les sauces froides agrémentent les salades de pommes de terre, les salades de crevettes ou de poulet, les carpaccios de viande ou de poisson.

## Les sauces chaudes

De la béchamel indispensable à nos gratins à la somptueuse sauce hollandaise, en passant par la bolognaise et le pistou qui donnent aux pâtes toute leur saveur, elles sont incontournables.

## Les coulis de fruits

Rien de plus simple pour donner du caractère à une glace ou à un gâteau. Sans oublier que le coulis devient granité si on le place au congélateur dans un bac pendant 3 heures en prenant soin de le mélanger à la fourchette toutes les 30 minutes.

Découvrez dans ce Petit Livre plus de 200 recettes de sauces pour varier vos menus à l'infini et flatter votre gourmandise. Présentation de l'éditeur  
Osez le petit plus qui fera la différence !

Besoin d'aide ?

Votre livre de cuisine préféré vous indique d'accompagner votre plat de telle sauce sans vous en donner la recette ? Pas de panique ! Ce petit livre vous présente les secrets de réalisation de près de 200 sauces chaudes ou froides, coulis salés et sucrés, chutneys très british, mayonnaises, vinaigrettes et autres beurres parfumés. Voici une mine d'idées acidulées, salées, épicées, sucrées ou amères pour transformer vos plats de tous les jours ? poissons, viandes, pâtes ou salades ?, aussi bien que vos desserts, glaces et crumbles.

Retrouvez ici les recettes des grands classiques (sauces béarnaise et hollandaise, vinaigrette à la framboise ou sauce au chocolat) et découvrez des idées plus originales : illuminez vos plats de nouvelles saveurs, exotiques ou méditerranéennes, délicieusement parfumées. Sauce poulette, vinaigrette au gingembre, coulis de groseille ou chutney de mangue, osez le petit plus qui fera la différence !

Download and Read Online Petit livre de - Sauces salées et sucrées Héloïse MARTEL #MAEQIJ61ZG8

Lire Petit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL pour ebook en lignePetit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Petit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL à lire en ligne.Online Petit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL ebook Téléchargement PDFPetit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL DocPetit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL MobipocketPetit livre de - Sauces salées et sucrées par Héloïse MARTEL EPub  
**MAEQIJ61ZG8MAEQIJ61ZG8MAEQIJ61ZG8**