

PRÉPARATION DE LA VIANDE

..... Lier une sauce – voici comment faire

Lier avec de la fécule



1. Délaye la fécule dans de l'eau froide.



2. Verse la fécule délayée dans la sauce bouillante et laisse mijoter doucement pendant environ 1 à 2 minutes.

Remarque

Maizena® express pour lier les sauces peut être délayée directement dans la sauce.

Lier avec un roux blanc



1. Fais fondre le beurre dans une casserole. Ajoute la farine et mélange jusqu'à ce que le tout soit lisse.



2. Mouille le roux avec un liquide tiède ou chaud et laisse mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes, en remuant constamment. Cela permet de faire disparaître le goût de farine.

Lier avec de petits morceaux de beurre froid



1. Coupe du beurre bien froid en petits morceaux.



2. Éteins la plaque de cuisson et incorpore le beurre en morceaux à la sauce à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Cette méthode convient surtout pour des sauces réduites, comme une sauce au vin rouge.

PRÉPARATION DE LA VIANDE | *Lier une sauce - voici comment faire*

Lier avec du beurre manié



1. Mélange à parts égales du beurre mou et de la farine à l'aide d'une fourchette.



2. Intègre le beurre manié directement dans la sauce qui mijote à l'aide d'une fourchette.



3. Continue à bien mélanger au fouet jusqu'à ce que le beurre manié ait pris avec la sauce. Réduis le feu et laisse mijoter la sauce à feu très doux pendant environ 10 minutes.

Réduire



1. Laisser réduire la sauce un moment à feu vif. Plus l'eau s'évapore, plus la sauce s'épaissit.



2. Laisse réduire la sauce jusqu'à ce que le résultat souhaité soit atteint. En réduisant, la sauce devient plus savoureuse.

Lier la sauce avec du jaune d'œuf



1. Mélange les jaunes d'œufs avec de la crème froide. Il faut compter un jaune d'œuf pour 2 dl de liquide.



2. Éteins la plaque de cuisson et verse rapidement le mélange jaune d'œuf et crème dans la sauce chaude, mais pas bouillante.

Le jaune d'œuf épaissit à partir de 70° C et coagule à partir de 85° C. Il ne faut donc jamais chauffer les sauces à une température trop élevée. Cette méthode convient surtout aux sauces à la crème claires qui sont servies directement.