



**Lier une sauce... comment faire?**

## **L'épaisseur et la texture idéales pour vos sauces**

**Vous le savez bien. Votre sauce a une belle couleur, elle goûte délicieusement... Mais elle est simplement trop liquide.**

**Pas de soucis, avec ces conseils vous liez votre sauce en un tour de main!**

### **Produits laitiers to the rescue!**

Ces trois ingrédients se trouvent le plus souvent dans votre frigo ... et ils rendent votre sauce délicieusement ferme. Faites attention de ne pas chauffer trop fort le mélange ou de le faire cuire trop longtemps car alors il peut se cailler.

#### **1. Beurre**

Du beurre froid du frigo vous l'ajoutez à une sauce que vous voulez volontiers un peu plus riche. Retirez la poêle du feu et ajoutez une noix de beurre. Mélangez et mettez de nouveau la poêle sur le feu. Après une paire de minutes votre sauce est prête.

#### **2. Crème**

La crème culinaire est plutôt liquide et vous devez donc laisser un peu réduire les sauces auxquelles vous ajoutez de la crème. Ainsi le tout s'épaissit et obtient le goût doux et typique de la crème.

#### **3. Jaune d'œuf**

Cette méthode est un peu plus compliquée mais le résultat est certainement aussi bon! Portez un pot d'eau à ébullition et versez votre sauce dans un plat en verre. Placez maintenant celui-ci au-dessus de l'eau bouillante pour le réchauffer au bain-marie. Ajoutez maintenant les jaunes d'œufs à la sauce et mélangez. Ainsi vous évitez que la sauce fasse des grumeaux.



## **Fécule d'amidon**

La féculé d'amidon se conserve facilement et de plus transforme votre sauce en un tour de main. Vous devez calculer environ 25 à 30 g de féculé d'amidon par litre de matière non liée.

- **Fécule de pomme de terre**

Préparez la féculé de pomme de terre en mélangeant la poudre dans un petit peu d'eau pour en faire une pape. Le temps de cuisson de votre sauce est terminé? Alors mélangez la pape à votre sauce avec un fouet et faites encore bien réduire.

- **Fécule de maïs**

La méthode pour la féculé de maïs est la même que celle pour la féculé de pomme de terre mais Maïzena rend votre sauce bien opaque. Important à savoir: vous ne pouvez pas utiliser la féculé de maïs pour des sauces aigres et vous ne pouvez pas non plus la surgeler.

- **Farine**

Nous vous conseillons de lier avec de la farine sauf si vous voulez faire un roux. À elle seule la farine peut faire des grumeaux dans votre sauce ... et cela personne ne le veut?



## **Inspiration**

Envie d'une délicieuse sauce béarnaise ou aux champignons?  
Découvrez [ici](#) les plus exquises recettes des meilleures sauces.

