

Ingredients for « cooking with Mamita » LES SAUCES “

Be ready to cook together on November 22nd 2021

Pour la béchamel:

Beurre, farine, lait, muscade et gruyère râpé pour la sauce Mornay, sel poivre
Butter, flour, milk, nutmeg, grated cheese for Mornay Sauce, salt and pepper

Pour la vinaigrette :

Huile d'olive, vinaigre de pommes ou de cidre, moutarde de Dijon, sel poivre
Olive Oil, cider vinegar or wine vinegar, Mustard of Dijon (French mustard) salt/pepper

Pour la mayonnaise :

Un jaune d' œuf, moutarde de Dijon, jus de citron, huile de tournesol, sel et poivre
One egg yolk, French mustard, lemon juice, sunflower oil, salt/pepper

Pour la sauce verte :

Comme pour la vinaigrette + les herbes, persil, ciboulette, échalote
Same ingredients than « vinaigrette », plus herbs as : parsley, chive, shallot

Pour la sauce Gribiche :

Huile de tournesol, moutarde à l'ancienne (old-style mustard) !!, vinaigre, cornichons, câpres, persil, cerfeuil, estragon, 2 œufs durs.
Sunflower oil, old-style Mustard, vinegar, pickles, capers, parsley, chervil, tarragon, 2 boiled eggs

Pour la sauce Ravigotte :

Même chose, mais sans œufs durs,
Same thing without boiled eggs

Ma Sauce Dijonnaise :

Pour déglacer, une pièce de veau par exemple
Crème fraîche + moutarde à l'ancienne
to deglaze the frying pan por example Cream + old-style mustard

Sauce Hollandaise :

Jus d'un demi-citron, 2 cuillères à soupe d'eau, sel, poivre, 3 jaunes d'œufs, 150 g de beurre
Lemon juice, 2 spoons of water, salt/pepper, 3 egg yolks, 150g of butter