

EXERCICE

Associez l'appellation de la sauce classique à sa définition

A	Sauce élaborée à partir d'une réduction d'échalotes hachées, mignonnette, estragon et sel, additionnée de vinaigre et réduite à sec, additionnée de jaunes œufs, de beurre clarifié et passée à l'étamine. La sauce est terminée avec estragon et cerfeuil hachés.	Sauce Grand Veneur
B	Oignons hachés fondus au beurre, mouillés avec 2/3 de vin blanc et 1/3 de vinaigre et additionnés de poivre du moulin. Après réduction, cette préparation est additionnée de demi-glace puis terminée avec de la moutarde et d'une julienne de cornichons.	Sauce Chateaubriand
C	Échalotes hachées, avec poivre du moulin, mouillées au vin blanc et réduites puis additionnées de glace de viande. La préparation est ensuite montée au beurre et garnie de petits dés de moelle et de persil haché.	Sauce Cocktail
D	Réduction d'échalotes hachées, thym, laurier et épluchures de champignons, mouillée au vin blanc et additionnée de glace de viande, puis montée au beurre et terminée avec de l'estragon et du persil hachés.	Sauce Hollandaise
E	Sauce Mayonnaise additionnée de tomato-ketchup, Cognac, Tabasco et sauce anglaise (Worcestershire Sauce), citron, sel et poivre.	Sauce Bercy
F	Sauce poivrade à l'essence de venaison, additionnée de gelée de groseilles et de crème.	Sauce Charcutière
G	Réduction à sec de mignonnette avec vinaigre additionnée de jaunes d'œufs puis fouettée, avec incorporation de beurre clarifié. Passée à l'étamine et terminée par assaisonnement au jus de citron et sel.	Sauce Béarnaise