BELFOND

DES FONDS ARTISANAUX FABRIQUÉS EN BELGIQUE



UNE SAUCE COMME AU RESTAURANT ? CE N'EST PAS SI COMPLIQUÉ !



SANS EXHAUS-
TEURS DE GOÛT

Qui dit bonne viande ou bon poisson, dit bonne sauce ! Quelques minutes suffisent pour servir une sauce maison à table. Ce petit livre contient des recettes de sauce à la portée de tout le monde, avec des ingrédients simples.

Vous vous demandez parfois quel est le secret d'une bonne sauce comme au restaurant ? La réponse est un bon fond. C'est en effet la base de toute sauce réussie. Nos fonds sont encore fabriqués de façon artisanale, en cuisant lentement os, légumes et herbes aromatiques. Comme nous utilisons très peu de sel, vous pouvez assaisonner la sauce comme vous le souhaitez !

Laissez libre cours à votre créativité !




UN BON PLAT
COMMENCE PAR DE
BONNES BASES.

SAUCE AU POIVRE

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond (bœuf ou volaille selon le plat)
- 2 cuillères à soupe de whisky ou de cognac
- 2 cuillères à soupe de grains de poivre
- 150 ml de crème
- Sel & poivre

ASTUCE : Vous pouvez aussi utiliser des grains de poivre vert plus doux. Vous en trouverez sous forme déshydratée ou en jus au supermarché. Un régal avec un bon morceau de viande (steak, entrecôte, tournedos, filet de poulet, ...), une salade fraîche et des frites.

PRÉPARATION

1. Faites cuire la viande dans la poêle.
2. Retirez-la et gardez-la au chaud.
3. Déglacez les sucs de cuisson avec le fond et faites réduire d'un tiers avec le whisky ou le cognac.
4. Ajoutez les grains de poivre.
5. Ajoutez la crème et faites réduire jusqu'à obtenir l'épaisseur de sauce souhaitée.
6. Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance.









SAUCE CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond (veau, volaille ou poisson selon le plat)
- 125 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 50 ml de cognac
- 250 ml de crème
- Sel, poivre et persil
- Jus de citron

ASTUCE : Cette sauce convient pour tous les plats ou presque : poisson, viande, volaille, gibier ou pâtes !

PRÉPARATION

1. Coupez les champignons en quartiers et faites-les cuire.
2. Écrasez la gousse d'ail, mélangez-la avec les champignons et laissez mijoter.
3. Versez une larme de cognac et flambez les champignons.
4. Ajoutez le fond et laissez cuire à feu doux.
5. Versez la crème dans la sauce et laissez réduire quelques minutes.
6. Goûtez et assaisonnez de poivre, sel, jus de citron et persil frais.



SAUCE CHASSEUR

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond (bœuf ou veau)
- 2 échalotes finement hachées
- 100 g de dés de speck fumé
- 150 ml de vin rouge
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 250 g de champignons
- Sel & poivre
- 1 noix de beurre



PRÉPARATION

1. Faites fondre un peu de beurre dans la poêle et faites suer les échalotes. Ajoutez ensuite les dés de speck.
2. Versez le vin rouge et ajoutez une branche de thym et 2 feuilles de laurier. Laissez réduire.
3. Ajoutez le fond de bœuf brun et laissez la sauce mijoter une dizaine de minutes.
4. Coupez les champignons en quartiers et faites-les cuire. Ajoutez-les ensuite à la sauce. Salez et poivrez.
5. Retirez la poêle du feu et montez la sauce en y mélangeant une noix de beurre.









SAUCE À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond
- (bœuf, volaille ou poisson selon le plat)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de moutarde au choix
- 100 ml de crème
- Sel, poivre et jus de citron

PRÉPARATION

1. Faites suer l'échalote hachée et la gousse d'ail dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajoutez le fond et laissez réduire.
3. Tamisez la sauce.
4. Mélangez la moutarde dans la sauce.
5. Ajoutez la crème, laissez réduire la sauce et assaisonnez de poivre, sel et un peu de jus de citron.

ASTUCE : Avec du porc ou de la volaille, vous pouvez aussi ajouter du miel et du thym à la sauce.



SAUCE AU PORTO

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond (gibier, bœuf ou agneau, en fonction du plat)
- 1 oignon coupé finement
- 150 ml de Porto rouge
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre et sucre

ASTUCE : Avec du gibier, ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre et 1 cuillère à soupe de canneberges ou de confiture de fruits rouges!

PRÉPARATION

1. Faites suer l'oignon finement haché dans une noix de beurre.
2. Ajoutez le Porto et laissez réduire d'un tiers.
3. Ajoutez le petit pot de fond Belfond.
4. Assaisonnez de poivre, sel et éventuellement un peu de sucre.
5. Épaississez éventuellement encore la sauce avec du maïzena jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
6. Versez une petite noix de beurre froid dans la sauce et mélangez.









SAUCE ROMARIN

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot Belfond (agneau, bœuf ou gibier selon le plat)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 100 ml de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 noix de beurre
- Sel & poivre

ASTUCE : Avec du porc, le vin rouge peut être remplacé par du vin blanc et un nuage de crème. Ajoutez aussi 1 cuillère à soupe de moutarde. Utilisez dans ce cas un fond de veau blanc de Belfond.

PRÉPARATION

1. Faites cuire les échalotes, l'ail et le romarin dans le beurre.
2. Déglacez avec le vin rouge, ajoutez le vinaigre balsamique et laissez réduire.
3. Ajoutez le fond et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
4. Ajoutez le miel.
5. Tamisez la sauce, assaisonnez de sel et de poivre et terminez par une noix de beurre.



SAUCE GIBIER CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot de fond de gibier Belfond
- 100 ml de vin rouge
- 50 ml de Porto
- 150 ml de crème
- Sel & poivre

ASTUCE : Pour un goût encore plus intense, vous pouvez ajouter 2 branches de thym frais, 1 feuille de laurier, 2 baies de genévrier écrasées et 2 cuillères à soupe de compote de canneberges et ignorer la crème !

PRÉPARATION

1. Faites cuire la viande, retirez-la de la poêle et maintenez-la à température.
2. Déglacez la poêle avec le fond de gibier de Belfond, le vin et le Porto.
3. Décollez les sucs de cuisson et portez la sauce à ébullition.
4. Laissez réduire d'environ 1/3.
5. Ajoutez la crème et laissez réduire jusqu'à obtenir l'épaisseur de sauce souhaitée.
6. Assaisonnez la sauce de poivre et sel.









SAUCE GIBIER AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot de fond de gibier Belfond
- 3 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 100 ml de Porto rouge
- 100 ml de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 morceau de chocolat
- 50 g de beurre
- Sel & poivre



PRÉPARATION

1. Recouvrez totalement le fond d'une poêle de sucre et laissez-le caraméliser à feu doux.
2. Ajoutez le Porto, le vin et le vinaigre balsamique avec le thym et le laurier et faites réduire de moitié.
3. Faites cuire la viande et retirez-la de la poêle. Déglacez les sucs de cuisson de la viande avec la sauce ainsi réduite et mélangez.
4. Ajoutez le fond de gibier Belfond et laissez réduire d'un tiers.
5. Tamisez la sauce et épaississez-la éventuellement avec un peu de maïzena. Ajoutez un morceau de chocolat et laissez-le fondre dans la sauce.
6. Mélangez le beurre froid dans la sauce.
7. Salez et poivrez.

SAUCE AU VIN BLANC

INGRÉDIENTS

- 1 petit pot de fumet de poisson Belfond
- 200 ml de vin blanc
- 200 ml de crème
- 1 oignon
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre et jus de citron

ASTUCE : Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne pour une sauce à la moutarde ou quelques crevettes grises !

PRÉPARATION

1. Faites suer l'oignon haché finement dans un peu de beurre, avec le thym et le laurier.
2. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire d'un tiers.
3. Ajoutez le fumet de poisson et la crème et laissez réduire d'un tiers.
4. Tamisez la sauce, salez, poivrez et ajoutez un filet de jus de citron.





BELFOND

Chez Belfond, nous savons qu'une bonne cuisine commence par de bonnes bases. Un fond composé de bons ingrédients frais. Avec une préparation lente et minutieuse, pour un produit de première qualité. Nos fonds laissent les ingrédients exprimer leur goût pur. Nous n'ajoutons pas d'exhausteurs ou extraits de goût car nous n'avons rien à cacher !

DES FONDS ARTISANAUX FABRIQUES EN BELGIQUE



INFO@BELFOND.BE - WWW.BELFOND.BE