

LA SAUCE POISSON DIVINE (BASE CRUSTACÉS) DE MADAME D AUBERY

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-poisson-divine/>

Une sauce poisson divine, à base de crustacés, qui vous fera oublier toutes les sauces poisson du commerce !

Chef : Madame D'aubéry

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Poisson,

Ingrédients

Avec 300 g de crustacées

1 Carotte

4 Echalotes

2 Branches de Céleri

2 Tomates

2 Gousses d'Ail

du Beurre

de l'Huile

50 grammes de Cognac

50 grammes de Cognac 5 Centilitres/50 Millilitres

20 grammes de Vin Blanc

20 grammes de Vin Blanc 2 Centilitres/20 Millilitres

2 cuillères à soupe de Concentré de tomates

1/2 Bouquet d'Estragon

300 grammes de Crustacés

300 grammes de Crustacés Crevettes, Gambas, Ecrevisses, ou Homard

1 pincée de Paprika

1 pincée de Poivre

1 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

200 grammes de Crème Liquide Entière

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

1 Verre d'Eau

LA SAUCE POISSON DIVINE (BASE CRUSTACÉS) DE MADAME D AUBERY

Avec 200 g de crustacées

0,6 Carotte

2,6 Echalotes

1,3 Branches de Céleri

1,3 Tomates

1,3 Gousses d'Ail

du Beurre

de l'Huile

33,3 grammes de Cognac

33,3 grammes de Cognac 3,33 Centilitres/33,3 Millilitres

13,3 grammes de Vin Blanc

13,3 grammes de Vin Blanc 1,33 Centilitre/13,3 Millilitres

1,3 cuillères à soupe de Concentré de tomates

0,3 Bouquet d'Estragon

200 grammes de Crustacés

200 grammes de Crustacés Crevettes, Gambas, Ecrevisses, ou Homard

1 pincée de Paprika

1 pincée de Poivre

0,6 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

133,3 grammes de Crème Liquide Entière

133,3 grammes de Crème Liquide Entière 12,12 Centilitres/121,18 Millilitres

0,6 Verre d'Eau

Avec 150 g de crustacées

1/2 Carotte

2 Echalotes

1 Branche de Céleri

1 Tomate

1 Gousse d'Ail

du Beurre

de l'Huile

25 grammes de Cognac

25 grammes de Cognac 2,5 Centilitres/25 Millilitres

10 grammes de Vin Blanc

10 grammes de Vin Blanc 1 Centilitre/10 Millilitres

1 cuillère à soupe de Concentré de tomates

1/4 Bouquet d'Estragon

150 grammes de Crustacés

150 grammes de Crustacés Crevettes, Gambas, Ecrevisses, ou Homard

1 pincée de Paprika

LA SAUCE POISSON DIVINE (BASE CRUSTACÉS) DE MADAME D AUBERY

1 pincée de Poivre

1/2 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

100 grammes de Crème Liquide Entière

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

1/2 Verre d'Eau

Avec 500 g de crustacées

1,6 Carottes

6,6 Echalotes

3,3 Branches de Céleri

3,3 Tomates

3,3 Gousses d'Ail

du Beurre

de l'Huile

83,3 grammes de Cognac

83,3 grammes de Cognac 8,33 Centilitres/83,3 Millilitres

33,3 grammes de Vin Blanc

33,3 grammes de Vin Blanc 3,33 Centilitres/33,3 Millilitres

3,3 cuillères à soupe de Concentré de tomates

0,8 Bouquet d'Estragon

500 grammes de Crustacés

500 grammes de Crustacés Crevettes, Gambas, Ecrevisses, ou Homard

1 pincée de Paprika

1 pincée de Poivre

1,6 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

333,3 grammes de Crème Liquide Entière

333,3 grammes de Crème Liquide Entière 30,3 Centilitres/303 Millilitres

1,6 Verres d'Eau

Avec 700 g de crustacées

2,3 Carottes

9,3 Echalotes

4,6 Branches de Céleri

4,6 Tomates

4,6 Gousses d'Ail

du Beurre

de l'Huile

116,6 grammes de Cognac

116,6 grammes de Cognac 11,66 Centilitres/116,6 Millilitres

46,6 grammes de Vin Blanc

46,6 grammes de Vin Blanc 4,66 Centilitres/46,6 Millilitres

LA SAUCE POISSON DIVINE (BASE CRUSTACÉS) DE MADAME D AUBERY

4,6 cuillères à soupe de Concentré de tomates
1,1 Bouquets d'Estragon
700 grammes de Crustacés
700 grammes de Crustacés Crevettes, Gambas, Ecrevisses, ou Homard
1 pincée de Paprika
1 pincée de Poivre
2,3 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'
466,6 grammes de Crème Liquide Entière
466,6 grammes de Crème Liquide Entière 42,42 Centilitres/424,18 Millilitres
2,3 Verres d'Eau

Instructions

1. On commence par émincer en petits dés (de 0,5 cm ou 5 mm) la Carotte (1), les Echalotes (4), les Branches de Céleri (2) et les Tomates (2)
2. On fait chauffer dans une sauteuse Beurre et Huile, à feu moyen/fort
3. On fait revenir les légumes émincés en remuant (afin ne pas faire trop brunir !)
4. On déglace avec le Cognac (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Vin Blanc (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres), remuer
5. On ajoute le Concentré de tomates (2 c. à soupe), les Gousses d'Ail (2) (à couper grossièrement) et le Bouquet d'Estragon (1/2), puis remuer
6. Réduire le feu à feu moyen

On s'occupe à présent des Crustacés : Pour cela, j'ai le choix. Lorsque je fais cette sauce pour accompagner un plat à base de crustacé (comme le homard Wellington, ICI), je réserve les carcasses que j'utilise pour cette sauce

Mais lorsque je fais cette sauce pour accompagner un plat de poisson sans carcasse, alors j'achète des Crevettes, Gambas, ou Ecrevisses, moins chers que le homard : Pour cette sauce, on a besoin que des carcasses.

7. Décortiquer les carcasses des Crustacés (300 g) : on n'utilise que les carcasses et pas la chair
8. Ajouter dans la sauteuse
9. Concasser ces carcasses : j'utilise un presse-purée. Ceci permet de révéler les arômes des carcasses
10. Ajouter la Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' (1 c. à soupe), remuer
11. Ajouter le Paprika (1 pincée) et le Poivre (1 pincée), remuer
12. Réduire le feu et cuire à feu faible/moyen pendant 20 minutes
13. Pendant ces 20 minutes de cuisson, continuer de concasser et de remuer très souvent
14. Après le temps de cuisson : Transférer tout le contenu de la casserole dans un blender (attention c'est brûlant !!). Conseil : faire cette opération dans votre évier

LA SAUCE POISSON DIVINE (BASE CRUSTACÉS) DE MADAME D AUBÉRY

15. Ajouter dans le blender la Crème Liquide Entière (200 g ou 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres) et l'Eau (1 Verre)
16. Mixer pendant 5 minutes à puissance maximale
17. Passer cette purée obtenue au travers d'un tamis ou d'une passoire. Je conseille plutôt un tamis qui filtre mieux
18. Pour "faire passer", il suffit de presser et remuer avec une louche
19. Faire ceci en plusieurs fois, en jetant les fibres à chaque fois. Cela prend un peu de temps à tout faire passer

Si vous devez utiliser la sauce tout de suite, remettre le liquide filtré obtenu dans la casserole et cuire à feu doux. Sinon, réserver et mettre au frais. Attention : cette sauce (comme beaucoup de sauces) a tendance à "crouter". Donc, si vous la faites en avance (ce que je fais toujours), il faut filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la croûte, puis placer au frais.