**SAUCES BASE FRUITS**

**Sauce à l’orange « Bigarade » – 8 portions**

75g de vinaigre balsamique

75g de sucre

250g de jus d’orange

15g de jus de citron

50g de Grand Marnier

50g de julienne de zestes d’orange confite

10g de Maïzena

10g d’eau

25 à 50g de beurre

Mélanger la maïzena et l’eau.

Dans une casserole, réaliser un caramel clair avec le sucre et le vinaigre balsamique.

Déglacer avec le jus d’orange et de citron, lier avec la maïzena délayée.

Ajouter le Grand Marnier et monter au beurre.

Ajouter la julienne d’orange confite

**Sauce à la Cerise Griotte – 8 portions**

75g de vinaigre de vin rouge

30g de sucre

250g de purée de cerise (Boiron)

20g de Kirsch

75g de cerises fraiches dénoyautées

25g de beurre

Dans une casserole, réaliser un caramel clair avec le sucre et le vinaigre de vin.

Déglacer avec la purée de cerise et porter juste à ébullition.

Ajouter le Kirsch et monter au beurre.

Ajouter les cerises coupées en quartier

**Sauce aux fruits de la passion – 8 portions**

25g de vinaigre de cidre

25g de sucre

125g de purée de purée de fruits (Boiron)

10g de maïzena

10g d’eau

125g de beurre

10g de sucre

Mélanger la maïzena et l’eau.

Dans une casserole, réaliser un caramel clair avec le sucre et le vinaigre de vin.

Déglacer avec la purée de passion et porter juste à ébullition, lier avec la maïzena delayée.

Ajouter les 10g de sucre restant.

Hors du feu, monter au beurre et mixer.

**Sauce aux Pommes/Calva ou poires/alcool de poires – 8 portions**

50g de beurre

50g de sucre

250g de pommes Golden coupées en cube poires coupées en cube

30g de vinaigre de cidre

20g de Calva ou alcool de poire

150g de jus de pomme ou jus de poire

50g de beurre

Fleur de sel poivre du moulin

Dans une casserole, réaliser un caramel avec 50g de beurre et le sucre. Déglacer avec le vinaigre de cidre

Ajouter les pommes et bien mélanger

Flamber au Calva. Ajouter le jus de pomme et cuire 20/25min à feu doux.

Mixer et passer au chinois, monter au beurre, assaisonner si besoin

**Sauce aux Prunes Reine Claude ou autres fruits (Mirabelle, abricots, Pêches, Nectarine, Mangue, Ananas, etc) – 8 portions**

25g de vinaigre de cidre

25g de sucre

400g de prunes Reine Claude dénoyautées

75g d’eau

50g de beurre

Sel, poivre du moulin, sucre, vinaigre de cidre ou jus de citron

Dans une casserole, réaliser un caramel clair avec le sucre et le vinaigre de cidre.

Ajouter les prunes et l’eau, cuire 15/20min (plus ou moins selon les fruits).

Assaisonner selon votre goût en sel, poivre sucre et vinaigre ou jus de citron

**Sauce acidulée Framboise ou fruits rouges (Fraises, cassis, mûres , etc) – 8 portions**

250g de Framboise

50g de vinaigre balsamique ou vinaigre de vin rouge

25g de beurre (facultatif)

Sucre, poivre du moulin, sel

Dans une casserole, mettre les framboises et le vinaigre, cuire 5/10min.

Mixer et passer au chinois. Monter au beurre, Assaisonner