

## SAUCES BRUNES : J AI TESTÉ PLUSIEURS RECETTES (DUCASSE, JULIA CHILD)

### L'article

<https://cuisinedaubery.com/sauces-brunes-comparaison/>

Sauces Brunnes : J ai testé plusieurs recettes (Ducasse, Julia Child)

#### Comparaison de 2 recettes de Sauces Brunnes

##### La Sauce Brune de Julia Child

Une très bonne sauce à utiliser pour lier des plats  
Avantage : Une sauce facile à réaliser, et économique  
Inconvénient : Une sauce qui est moins savoureuse que celle de Ducasse

##### La Sauce Brune de Ducasse (à viande rouge) ? la demi-glace?

Une sauce brune excellente en saveurs, idéale pour accompagner des viandes.  
Avantage : C'est la meilleure sauce  
Inconvénient : Elle est plus longue à cuisiner et plus onéreuse

Au final, ces recettes se valent, mais pour des utilisations différentes :

- Pour des plats où la sauce est mélangée à un jus ou à une autre réduction, la sauce de Julia Child est recommandée
- Pour des plats où la sauce est utilisée telle quelle en accompagnement, comme une sauce en accompagnement de viande rouge, alors la sauce de Ducasse est recommandée car elle est plus savoureuse