

tiers de purée Soubise, et la traiter par réduction exactement comme ci-dessus.

Selon la nature des objets auxquels elle est destinée, et le genre de préparation, elle est parfois additionnée de 80 à 100 grammes de truffe hachée, par litre de sauce.

Sauce Villeroy tomatée. — Procéder exactement comme pour la Sauce Villeroy ordinaire, en additionnant la sauce Parisienne d'un tiers de purée de tomate très fine et bien rouge.

Sauce vin blanc. — La préparation de cette sauce peut se faire d'après les trois méthodes suivantes :

Première Méthode. — A un litre de Velouté de Poisson, additionner 2 décilitres de fumet du poisson en traitement, et 4 jaunes d'œufs ; réduire d'un bon tiers et mettre à point avec 150 grammes de beurre.

La « sauce Vin blanc » préparée d'après cette méthode convient particulièrement pour les glaçages.

Deuxième Méthode. — Réduire de moitié un décilitre de bon fumet de poisson.

Ajouter 5 jaunes d'œufs, et monter la sauce avec 500 grammes de beurre, en procédant comme pour une « sauce Hollandaise ».

Troisième Méthode. — Broyer 5 jaunes d'œufs dans une casserole et chauffer légèrement ; monter la sauce avec 500 grammes de beurre, en l'additionnant, pendant le montage, d'un décilitre d'excellent fumet de poisson, ajouté par petites parties.

