

SAUCES FROIDES

Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence. — Broyer dans le mortier, bien finement, 4 petites gousses d'ail (30 grammes). Ajouter : un jaune d'œuf cru, une pincée de sel et 2 décilitres et demi d'huile, en laissant tomber celle-ci goutte à goutte pour commencer, puis en petit filet lorsque l'on constate que la sauce commence à se lier. Ce mélange de l'huile se fait dans le mortier, et en faisant tournoyer vivement le pilon.

Pendant le montage, rompre le corps de la sauce en y ajoutant, petit à petit, le jus d'un citron et une demi-cuillerée d'eau froide.

NOTA. — Dans le cas où l'aïoli viendrait à se désorganiser, on le reprendrait avec un jaune d'œuf cru, ainsi que cela se fait pour la Mayonnaise.

Sauce Andalouse. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Mayonnaise tenue assez serrée, 2 décilitres et demi de purée de tomate bien fine et très rouge ; l'additionner finalement de 75 grammes de poivrons doux, détaillés en dés très fins.

Sauce Bohémienne. — Réunir dans une terrine : un décilitre et demi de sauce Béchamel très épaisse et bien froide ; 4 jaunes d'œufs ; 10 grammes de sel ; une prise de poivre et quelques gouttes de vinaigre.

Bien mélanger le tout au fouet et ajouter : un litre d'huile et la valeur de 2 cuillerées de vinaigre à l'estragon, en procédant tout comme pour la sauce Mayonnaise ordinaire.

— Finir la sauce avec une cuillerée de moutarde.

Sauce Chantilly. — Préparer trois quarts de litre de sauce Mayonnaise, en employant du citron comme élément acide, et en tenant la sauce très épaisse. Au moment de servir, l'additionner de 4 cuillerées de crème fouettée très ferme ; régler l'assaisonnement après cette addition.

— Sert spécialement pour les asperges tièdes ou froides.

NOTA. — N'ajouter la crème fouettée dans cette sauce qu'au moment de l'employer, la crème risquant de s'y décomposer si elle est mise trop longtemps à l'avance.

Sauce Génoise. — Broyer au mortier et réduire en pâte fine et lisse 40 grammes de pistaches fraîchement mondées et 25 grammes de pignolis, ou d'amandes douces à défaut, en y en ajoutant la valeur d'une petite cuillerée de sauce Béchamel froide. Passer cette pâte au tamis fin ; la mettre dans une terrine avec 6 jaunes d'œufs, une pincée de sel fin et une prise de poivre. Bien mélanger le tout au fouet ; monter la sauce avec un litre d'huile et le jus de deux citrons moyens. Compléter la sauce avec 3 cuillerées de purée d'herbes, obtenue avec feuilles de persil et de cerfeuil, estragon, ciboulettes, et pimprenelle nouvelle dans la saison ; ces herbes prises en quantités égales, blanchies vivement pendant 2 minutes, égouttées, rafraîchies, pressées fortement, et passées au tamis fin.

— Cette sauce accompagne généralement les poissons froids.