

de poisson additionnés de 20 grammes d'épluchures fraîches de champignons, et de même poids d'épluchures de truffes crues.

Passer cette réduction au linge et l'ajouter à 8 décilitres de sauce Normande finie.

Compléter avec une cuillerée d'essence de truffe.

Sauce Régence pour garnitures de Volaille. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de cuisson de champignons avec 40 grammes d'épluchures de truffes.

Ajouter 8 décilitres de sauce Parisienne; passer à l'étamine et compléter avec une cuillerée d'essence de truffe.

Sauce Riche. — Préparer une « Sauce Diplomate » selon la méthode et les proportions indiquées.

La compléter avec un décilitre d'essence de truffe, et 80 grammes de truffes bien noires, coupées en dés.

— Spéciale aux grosses pièces de poissons pochées.

Sauce Rubens. — Faire revenir au beurre 100 grammes de Mirepoix ordinaire taillée en brunoise; mouiller de 2 décilitres de vin blanc, 3 décilitres de fumet de poisson, et laisser cuire pendant 25 minutes.

Passer au chinois fin; dégraisser à fond après avoir laissé reposer pendant quelques minutes; réduire à un demi-décilitre et ajouter une cuillerée à soupe de Madère.

Lier cette réduction avec 2 jaunes d'œufs et mettre à point avec : 100 grammes de beurre ordinaire, 30 grammes de Beurre rouge, et un filet d'essence d'anchois.

— Cette sauce convient spécialement aux poissons bouillis ou pochés.

Sauce Saint-Malo. — *Pour 5 décilitres.* — Ajouter à un demi-litre de sauce Vin blanc préparée selon l'une des façons indiquées (voir *Sauce Vin blanc*) : une cuillerée d'échalote finement hachée et tombée au vin blanc; ou, ce qui est préférable, 50 grammes de Beurre d'échalote; une demi-cuillerée de moutarde et un filet d'essence d'anchois.

— Spéciale aux poissons de mer grillés.

Sauce Smitane. — Faire revenir au beurre 2 oignons moyens, hachés finement; mouiller de 2 décilitres de vin blanc et réduire celui-ci à fond. Ajouter un demi-litre de crème aigre; laisser ébullitionner pendant 5 minutes, passer à l'étamine et tenir de saveur aigrette, par appui, au besoin, de quelques gouttes de jus de citron.

Sert pour gibiers sautés, ou cuits à la casserole.

Sauce Solférino. — Presser à fond 15 tomates bien mûres en recueillant leur eau dans un récipient. Passer cette eau au linge et la réduire jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à l'état de sirop épais.

Ajouter 3 cuillerées de glace de viande dissoute, une pointe de Cayenne, et le jus d'un demi-citron.

Monter ce fonds, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre Maître-d'hôtel à l'estragon, et 100 grammes de Beurre d'échalote.

— Cette sauce est un excellent accompagnement pour toute viande grillée.

NOTICE. — Si l'on s'en rapporte à la Légende, les plaines Lombardes, où s'entendit si souvent le bruit des armes françaises, auraient été le lieu de naissance d'une foule d'improvisations culinaires, y compris cette sauce, qui aurait été servie dans un