

PETITES SAUCES BLANCHES, COMPOSÉES ET DE RÉDUCTION

Sauce Albuféra. — Est une « sauce Suprême » additionnée, par litre, de : 2 décilitres de glace de viande blonde dissoute ; 50 grammes de Beurre de piment, préparé dans les proportions ordinaires des Beurres Composés.

— Sert d'accompagnement aux Volailles pochées et braisées.

Sauce Américaine. — Cette sauce est constituée par la préparation du « Homard à l'Américaine ». (Voir *Homard à l'Américaine, Série des Crustacés, Chapitre des Poissons.*)

Comme elle accompagne généralement un poisson, les chairs du, ou des homards qui ont servi à son apprêt sont escalopées, et utilisées comme garniture de ce poisson.

Sauce Anchois. — Prendre 8 décilitres de sauce Normande, non beurrée, et lui incorporer, hors du feu, 125 grammes de Beurre d'anchois. Compléter avec 50 grammes de filets d'anchois, lavés, bien épongés, et coupés en petits dés.

— Spéciale aux Poissons.

Sauce Aurore. — Velouté additionné de purée de tomate bien rouge, dans les proportions de trois quarts de Velouté et un quart de purée de tomate. La mise à point se fait à raison de 100 grammes de beurre par litre de sauce.

— Spéciale aux œufs, à la viande blanche de boucherie et à la volaille.

Sauce Aurore maigre. — Velouté de poisson, tomaté dans les proportions ci-dessus, et finalement mis à point avec 125 grammes de beurre par litre de sauce.

— Spéciale aux poissons.

Sauce Bavaroise. — Réduire de moitié 5 décilitres de vinaigre additionné d'un fragment de thym et de laurier, 4 queues de persil, 7 à 8 grains de gros poivre et deux cuillerées de raifort râpé.

Ajouter 6 jaunes d'œufs à la réduction ; monter la sauce en procédant comme pour une sauce Hollandaise, avec 400 grammes de beurre et une cuillerée et demie d'eau, ajoutée petit à petit, pendant le montage de la sauce. — Passer à l'étamine.

Mettre à point avec 100 grammes de beurre d'écrevisse, 2 cuillerées de crème fouettée, et des queues d'écrevisses coupées en dés.

— Cette sauce, spéciale aux poissons, doit être mousseuse.