

Sauce Romaine. — Cuire au caramel blond 50 grammes de sucre, et le faire dissoudre avec un décilitre et demi de vinaigre. Après dissolution du sucre, ajouter 6 décilitres d'Espagnole et 3 décilitres de fonds de gibier. Réduire d'un bon quart, passer à l'étamine et compléter avec : 20 grammes de pignolis grillés ; 20 grammes de raisins de Smyrne et autant de raisins de Corinthe, triés et gonflés à l'eau tiède.

NOTA. — Cette sauce, telle qu'elle est indiquée ci-dessus, est spéciale à la Venaison ; mais elle peut être préparée aussi pour accompagnement de pièces de boucherie marinées, en remplaçant le fonds de gibier par du fonds brun ordinaire.

Sauce Rouennaise. — *Proportions pour 5 décilitres* : Préparer 4 décilitres de sauce Bordelaise, en ayant soin de la mouiller d'excellent vin rouge. (Voir *Sauce Bordelaise*.)

Passer au tamis 3 moyens foies de canards ; pocher dans la sauce la purée qui en résulte, sans laisser aucunement bouillir : l'ébullition aurait pour effet immédiat de faire granuler la purée.

Passer la sauce à l'étamine et relever l'assaisonnement.

Caractéristique de cette sauce : la réduction de vin rouge avec échalotes, et addition de *purée crue de foies de canards*.

— Spéciale, et, pour ainsi dire, accompagnement obligé du canard rouennais rôti.

Sauce Salmis. — Le principe de cette sauce, qui se rapproche plutôt du coulis, est immuable. Il n'y a que ses éléments de mouillement qui varient, selon la nature de l'oiseau ou du gibier en traitement ; et selon que ce gibier est gras ou considéré comme maigre.

Faire revenir doucement au beurre 150 grammes de fine Mirepoix. Y ajouter la peau détachée des membres, et la ou les carcasses hachées des oiseaux ou gibiers en traitement.

Mouiller de 3 décilitres de vin blanc ; réduire des deux tiers, ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace, laisser cuire doucement pendant trois quarts d'heure et passer au tamis, avec forte pression, pour obtenir la quintessence des aromates et des carcasses. Allonger le coulis obtenu avec 4 décilitres de fonds en rapport avec la destination de la sauce.

Si le gibier en traitement est maigre, et que la préparation soit recommandée exclusivement maigre, le fonds sera remplacé par de la cuisson de champignons.

Dépouiller pendant trois quarts d'heure à une heure ; réduire ensuite la sauce d'un bon tiers ; la remettre à point de consistance et de quantité par addition de cuisson de champignons et d'essence de truffe.

Passer à l'étamine et beurrer légèrement.

NOTA. — La mise à point finale de la sauce, avec environ 50 grammes de beurre par litre, est facultative.

Sauce Tortue. — Ajouter dans 2 décilitres et demi de fonds de veau bouillant : 3 grammes de sauge, un gramme de marjolaine, un gramme de romarin, 2 grammes de basilic, un gramme de thym et autant de laurier, une pincée de feuilles de persil, et 25 grammes de pelures de champignons. Couvrir ; laisser infuser pendant 25 minutes, et ajouter 4 grains de gros poivre 2 minutes avant de passer l'infusion.

Passer cette infusion à la mousseline, et en ajouter la quantité voulue, pour en bien accentuer la saveur, dans 7 décilitres de sauce Demi-glace, additionnée de 3 décilitres de sauce Tomate ; réduire d'un quart, passer à