

90 à 100 grammes de feuilles de cresson, feuilles de persil, cerfeuil, ciboulettes et estragon en parties égales ; 25 grammes de feuilles d'épinards. Blanchir en même temps, et à part, 40 grammes d'échalote finement hachée. Egoutter et rafraîchir les herbes ; les presser fortement ainsi que l'échalote, et piler le tout finement.

Ajouter : 3 cornichons moyens ; une cuillerée de câpres pressées ; une petite gousse d'ail et les filets de 4 anchois. Le tout étant en pâte fine, compléter avec 750 grammes de beurre, 3 jaunes d'œufs cuits durs et 2 jaunes crus. Additionner finalement 2 décilitres d'huile, par toutes petites parties, et passer au tamis fin ou à l'étamine. Lisser la préparation avec le fouet ; régler l'assaisonnement en sel et relever d'une pointe de Cayenne.

— Accompagne les poissons froids et sert à les masquer quand ils sont préparés pour Buffet.

**Beurre de Montpellier pour Croûtonnage de plats.** — Lorsque ce beurre est spécialement préparé pour décor et croûtonnage, on supprime l'huile et les jaunes d'œufs cuits et crus. Ce beurre est étalé dans une plaque, et d'épaisseur bien égale, pour en faciliter le détail.

— Faire refroidir au frais, mais non sur glace.

**Beurre de Moutarde.** — Ajouter une cuillerée et demie de moutarde française à 250 grammes de beurre ramolli en pommade, et tenir au frais.

**Beurre noir pour les grands services.** — *Proportion pour un service* : Fondre et cuire à la poêle 125 grammes de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur brune ; le passer à la mousseline dans un bain-marie. Quand il n'est plus que tiède, l'additionner d'une cuillerée à café de vinaigre réduit avec mignonnette. Chauffer à point au moment de servir ; ajouter quelques feuilles de persil frit au beurre et une cuillerée de câpres sur l'objet qui doit être arrosé avec le beurre noir.

**Beurre de noisette.** — Voir *Beurre d'Aveline*.

**Beurre de Paprika.** — Ajouter à 250 grammes de beurre ramolli en pommade, 4 grammes de Paprika préalablement revenu au beurre avec une cuillerée d'oignon haché. — Passer au tamis fin.

**Beurre de Pimentos.** — Piler finement 100 grammes de poivrons rouges (braisés) avec 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

**Beurre de Pistache.** — Piler finement 150 grammes de pistaches fraîchement mondées, en les mouillant de quelques gouttes d'eau ; ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

**Beurre à la Polonaise.** — Cuire à la noisette 250 grammes de beurre. Lorsqu'il est à point, jeter dedans 60 grammes de mie de pain très fine.

**Beurre de Raifort.** — Piler 50 grammes de raifort râpé ; ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

**Beurre Ravigote ou Beurre vert.** — Voir *Beurre à la Chivry*.

**Beurre de Saumon fumé.** — Piler 100 grammes de Saumon fumé avec 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.