

la sauce nappe la cuiller et la parfumer à volonté, avec Lait d'amandes, Madère, Kirsch ou Marasquin.

NOTA. — Si cette sauce est destinée à des Croûtes aux fruits, on peut l'additionner d'un peu de beurre fin.

**Sauce aux Cerises.** — Cuire des cerises comme pour compote. Réduire le sirop; l'ajouter à la même quantité de gelée de groseille et parfumer au Kirsch.

**Sauce aux Fraises.** — Passer au tamis fin de la confiture de fraises; la relâcher au sirop et la parfumer au Kirsch.

**Sauce Framboises.** — Procéder comme pour la « Sauce aux fraises ».

**Sauce Groseilles.** — Faire dissoudre de la gelée de groseilles et la parfumer au Kirsch.

Cette sauce peut être liée à l'arrow-root, mais très légèrement.

**Sauce à l'Orange.** — Passer au tamis fin de la marmelade d'orange; lui ajouter un tiers de sauce Abricot et parfumer au Curaçao.

**Sauce Noisette.** — Préparer 5 décilitres de crème anglaise A; lui ajouter une cuillerée de fin pralin d'avelines et un peu de sucre vanillé.

**Sirops liés.** — Ces accompagnements d'entremets, qui sont très usités dans les contrées du Nord de l'Europe, ont l'avantage d'être économiques; mais on ne doit les employer qu'avec modération.

On emploie pour cela un sirop à 15 degrés qui est lié à l'arrow-root, coloré selon sa destination et parfumé au dernier moment avec une liqueur ou une essence quelconque.

C'est avec ce genre de sauce que, dans les pays du Nord, on nappe les flans et tartelettes de toutes sortes.

