

ébullitionner pendant 5 minutes et compléter avec une demi-cuillerée de persil haché.

— Spéciale aux gratins et à diverses petites préparations.

NOTA. — La « Sauce Duxelles » qui est assez souvent confondue avec la « Sauce Italienne » s'en différencie très nettement, en ce qu'elle n'admet aucune addition de jambon ou de langue écarlate.

Sauce Estragon. — *Proportions pour 2 décilitres et demi :* Jeter 20 grammes de branches d'estragon dans 2 décilitres de vin blanc bouillant. Couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes. Ajouter 2 décilitres et demi de sauce Demi-glace, ou de jus de veau lié; réduire d'un bon tiers, passer à l'étamine et compléter avec une cuillerée à café d'estragon haché.

— Spéciale aux noisettes de viandes blanches, volaille, etc.

Sauce Financière. — Réduire d'un bon quart un litre et quart de sauce Madère; lui ajouter, après réduction et hors du feu, un décilitre d'essence de truffe. Passer à l'étamine.

— Spéciale à la garniture de ce nom et à certaines Entrées.

Sauce aux Fines Herbes. — Jeter, dans 3 décilitres de vin blanc, bouillant, une forte pincée de feuilles de persil; autant de pluches de cerfeuil, d'estragon et de ciboulette. Laisser infuser pendant 20 minutes; passer au linge et ajouter cette infusion à 6 décilitres de sauce Demi-glace, ou de jus de veau lié. Donner quelques minutes d'ébullition et compléter, au dernier moment, avec 2 cuillerées et demie d'herbes hachées (les mêmes que celles de l'infusion), en proportions égales, et un filet de jus de citron.

NOTA. — Dans l'ancienne cuisine, la « sauce aux fines herbes » était confondue avec la « sauce Duxelles », ce qui était une erreur. Avec logique, la pratique moderne a nettement établi la différence qui doit exister entre les deux préparations.

Sauce Génevoise. — Faire revenir au beurre une fine Mirepoix composée de : 100 grammes de carotte; 80 grammes d'oignon; quelques fragments de thym et de laurier; 20 grammes de queues de persil. Ajouter un kilo de tête de saumon, une pincée de mignonnette et laisser étuver pendant un quart d'heure.

Egoutter le beurre; mouiller de un litre de vin rouge et réduire de moitié; ajouter un demi-litre de sauce Espagnole maigre; laisser cuire doucement ensuite pendant une heure. Passer au tamis avec pression; laisser reposer pendant quelques minutes et dégraisser.

Ajouter encore un demi-litre de vin rouge et autant du fumet de poisson; dépouiller la sauce à fond et la réduire ensuite à consistance voulue.

Passer à l'étamine; mettre à point avec une cuillerée d'essence d'anchois et 150 grammes de beurre, ajoutés en vannant doucement.

— Spéciale aux saumons et truites.

NOTICE. — Cette sauce fut primitivement dénommée *Génoise* par Carême. Mais Reculet d'abord, et Gouffé ensuite, l'ont appelée *Génevoise*, et ce, avec d'autant moins de raison qu'il ne se récolte pas de vin rouge à Genève.

Quoique erronée, cette dénomination a prévalu, et nous la conservons: mais en faisant cette remarque importante que, sous les noms de *Génoise* ou de *Génevoise*, Carême, Reculet, Dubois et Gouffé, en indiquent le mouillement au vin rouge, ce qui en établit nettement le principe.

Sauce Godart. — Réduire de moitié 4 décilitres de Champagne ou de vin blanc sec, additionné d'une fine Mirepoix au jambon. Ajouter un