

litre de sauce Demi-glace, 2 décilitres d'essence de champignons ; cuire doucement pendant 10 minutes et passer au chinois.

Réduire d'un tiers environ, et passer de nouveau à l'étamine.

— Spéciale à la grosse garniture de Relevé dite « à la Godard ».

Sauce Grand-Veneur. — Sauce Poivrade claire au fumet de venaison additionnée au moment, par litre de sauce, de un décilitre de sang de lièvre, dilué avec un décilitre de marinade.

Tenir sur le côté du feu pendant quelques minutes pour assurer la cuisson du sang sans ébullition, et passer à l'étamine.

Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier). — Sauce Poivrade légère complétée, par litre de sauce, avec : 2 cuillerées de gelée de groseilles et 2 décilitres et demi de crème.

— Ces deux sauces sont spéciales aux pièces de Venaison.

Sauce Gratin. — Réduire d'une bonne moitié 3 décilitres de vin blanc, et la même quantité de fumet du poisson en traitement, additionnés d'une cuillerée et demie d'échalote hachée.

Ajouter 3 cuillerées de Duxelles sèche, 5 décilitres d'Espagnole maigre ou de Demi-glace, et laisser bouillir doucement pendant 5 à 6 minutes. Compléter au moment avec une demi-cuillerée de persil haché.

— Spéciale pour les poissons au gratin, comme Soles, Merlans, filets de Barbue, etc.

Sauce Hachée. — Passer au beurre, et à blanc, 100 grammes d'oignon et une cuillerée et demie d'échalote finement hachés. Mouiller de 3 décilitres de vinaigre, réduire de moitié ; ajouter 4 décilitres d'Espagnole, un décilitre et demi de sauce Tomate, et laisser ébullitionner pendant 5 à 6 minutes.

Compléter avec : une cuillerée et demie de jambon maigre, haché ; une cuillerée et demie de petites câpres ; une cuillerée et demie de Duxelles sèche et une demi-cuillerée de persil haché.

— Cette sauce, qui est un équivalent de la « sauce Piquante », est affectée aux mêmes préparations que celle-ci.

Sauce Hachée, maigre. — Faire revenir à blanc oignon, échalote, et réduction de vinaigre comme ci-dessus.

Mouiller de 5 décilitres de court-bouillon de poisson ; assurer la liaison avec 45 grammes de roux brun ou 50 grammes de beurre manié, et laisser cuire doucement pendant 8 à 10 minutes.

Mettre à point au moment avec : une cuillerée de fines herbes hachées, mélangées ; une cuillerée et demie de Duxelles sèche ; une cuillerée et demie de petites câpres ; une demi-cuillerée d'anchovy-sauce et 60 grammes de beurre, ou 80 à 100 grammes de beurre d'anchois ordinaire.

— Spéciale aux poissons bouillis de qualité inférieure, comme la Raie.

Sauce Hussarde. — Faire bien blondir au beurre 2 oignons et 2 échalotes finement émincés. Mouiller de 4 décilitres de vin blanc ; réduire de moitié et ajouter : 4 décilitres de sauce Demi-glace ; 2 cuillerées de purée de tomate ; 2 décilitres de fonds blanc ; 80 grammes de jambon maigre, cru ; un grain d'ail broyé et un bouquet garni. Laisser cuire doucement pendant 25 à 30 minutes.