

l'étamine ; mettre à point avec un décilitre de Madère, un peu d'essence de truffe, et relever au Cayenne.

NOTA. — Comme cette sauce doit avoir un certain montant, l'emploi du Cayenne s'indique, mais il convient d'en doser l'emploi avec les plus grands ménagements.

**Sauce Venaison.** — Ajouter à trois quarts de litre de « sauce Poivrade pour Gibier » tenue toute prête : 3 fortes cuillerées de gelée de groseilles dissoute, délayée avec un décilitre et demi de crème.

Cette addition de gelée de groseilles et de crème dans la sauce doit se faire hors du feu, et au dernier moment.

— Cette sauce est spéciale aux gros gibiers à poil.

**Sauce au Vin rouge.** — La « sauce au Vin rouge » ressort évidemment, ou de l'apprêt à la Bourguignonne, par réduction et liaison au beurre manié, ou de la « sauce Matelote » spécialisée par le vin ayant servi à la cuisson d'un poisson. Dans ce dernier cas, le vin perd son caractère et n'est plus qu'un principe de mouillement et de condimentation de la sauce.

Ces deux sauces sont bien des « sauces au Vin rouge », mais des sauces de caractère spécial, dont le traitement et l'emploi déterminent les appellations bien distinctes de *Sauce Bourguignonne* et *Sauce Matelote*, qui figurent d'ailleurs sous ces noms dans cette série des « Petites sauces brunes composées ».

A notre avis, la véritable *Sauce au Vin rouge* est celle qui se prépare ainsi :

Passer au beurre 125 grammes de Mirepoix ordinaire taillée assez finement ; mouiller de un demi-litre de très bon vin rouge ; réduire de moitié, ajouter un grain d'ail écrasé, 7 décilitres et demi d'Espagnole, et dépouiller soigneusement pendant 12 à 15 minutes.

Passer à l'étamine et mettre à point avec : 100 grammes de beurre, une cuillerée à café d'essence d'anchois et une pointe de Cayenne.

— Cette sauce est utilisée pour les poissons.

**Sauce Zingara A.** — Aucune analogie ne rapproche cette sauce de la garniture « à la Zingara » de l'ancienne cuisine. Elle relève plutôt de la cuisine anglaise et, dans la série des Petites sauces, elle a plusieurs équivalents.

Réduire de moitié 2 décilitres et demi de vinaigre, avec une cuillerée et demie d'échalote hachée ; mouiller de 7 décilitres de jus brun, ajouter 160 grammes de mie de pain frite au beurre et laisser cuire doucement pendant 5 à 6 minutes. Compléter avec une cuillerée de persil haché et le jus d'un demi-citron.

**Sauce Zingara B.** — Réduire de deux tiers 3 décilitres de vin blanc et cuisson de champignons, par moitié.

Ajouter : 4 décilitres de sauce Demi-glace, 2 décilitres et demi de sauce Tomate, un décilitre de fonds blanc, et dépouiller pendant 5 à 6 minutes.

Relever d'une pointe de Cayenne ; compléter avec une julienne composée de : 70 grammes de jambon maigre et de langue écarlate, 50 grammes de champignons et 30 grammes de truffe.

— Spéciale au Veau et à la Volaille.

---