

Beurre d'Ail. — Blanchir très fortement 200 grammes de gousses d'ail épluchées. Egoutter à fond, piler au mortier, ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre d'Anchois. — Piler finement 100 grammes de filets d'anchois lavés et bien éponnés. Ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre d'Amande. — Piler en pâte 150 grammes d'amandes douces fraîchement mondées et bien lavées, en les additionnant de quelques gouttes d'eau froide. Ajouter 250 grammes de beurre et passer au tamis très fin.

Beurre d'Aveline. — Broyer en pâte fine 150 grammes d'avelines torréfiées et bien épluchées, en y ajoutant quelques gouttes d'eau pour les empêcher de tourner en huile. Mélanger 250 grammes de beurre à la pâte d'avelines, et passer au tamis fin ou à l'étamine.

Beurre Bercy. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalote hachée finement. Laisser tiédir cette réduction et lui ajouter : 200 grammes de beurre ramolli en pommade ; 500 grammes de moelle en dés, pochée et bien égouttée ; une cuillerée de persil haché ; 8 grammes de sel fin ; une forte pincée de poivre du moulin et le jus d'un demi-citron.

Beurre de Caviar. — Piler finement 75 grammes de caviar pressé ; ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote. — Broyer au mortier : 100 grammes de feuilles de persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes, pimprenelle fraîche, blanchies pendant quelques minutes, rafraîchies et pressées ; 25 grammes d'échalote hachée et blanchie.

Ajouter 125 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre Colbert. — Ajouter à 200 grammes de Beurre à la Maître-d'hôtel : 2 cuillerées de glace de viande dissoute ; 2 cuillerées à café d'estragon haché.

Beurre Colorant rouge. — Réunir tous débris, dont on peut disposer, de carapaces de crustacés ; les débarrasser de toute adhérence intérieure et extérieure. Bien les sécher et les piler finement en y ajoutant le même poids de beurre. Faire fondre au bain-marie en remuant souvent ; passer à la mousseline au-dessus d'une terrine d'eau glacée ; presser ensuite le beurre figé dans un torchon, pour en extraire l'eau.

NOTA. — Dans le cas où l'on ne disposerait pas de carapaces pour la préparation de ce beurre colorant, on pourrait le remplacer par du Beurre de Paprika. En tout cas, nous conseillons d'éviter, autant que possible, l'emploi du rouge végétal pour donner le dernier ton aux sauces, quelles qu'elles soient.

Beurre Colorant vert. — Piler, à cru, un kilo d'épinards bien lavés et secoués pour les égoutter à fond. Extraire le jus, en les tordant fortement dans un torchon ; mettre le jus obtenu dans un sautoir et le faire coaguler au bain-marie.

Le renverser ensuite sur une serviette tendue et laisser bien égoutter.

Recueillir la substance colorante avec une palette et la triturer au mortier avec le double de son poids de beurre. — Passer à l'étamine et conserver au frais.

NOTA. — Ce vert naturel remplace avantageusement le vert artificiel.