

Relâcher la sauce avec un quart de litre de fonds de gibier et autant de marinade ; la débouiller pendant 40 minutes, en la réduisant à un litre.

La passer finalement à l'étamine et mettre à point avec 75 grammes de beurre.

Nota. — Bien qu'il ne soit pas dans les habitudes de beurrer les sauces de gibier, nous conseillons de le faire légèrement. La sauce ainsi traitée est d'un ton moins chaud, mais elle y gagne en finesse et en velouté.

Sauce au Porto. — Procéder comme pour la « sauce Madère », en remplaçant le Madère par du vin de Porto.

Sauce Portugaise. — *Proportions pour un litre :* Hacher très fin un gros oignon : le faire revenir à l'huile à feu vif et lui ajouter, lorsqu'il commence à devenir blond, 750 grammes de tomates pelées, épépinées et concassées ; une pointe d'ail broyé, sel, poivre et un peu de sucre, si la tomate est acide. Couvrir la casserole et laisser cuire doucement. Finir la sauce en la complétant avec un peu d'essence de tomate, et la quantité nécessaire de sauce Tomate claire ; un décilitre de glace de viande fondu et une cuillerée à soupe de persil frais, concassé.

Sauce Provençale. — Peler, presser, épépiner et concasser 12 belles tomates. Les mettre dans un sautoir contenant 2 décilitres et demi d'huile fumante ; assaisonner de sel, poivre, et d'une pincée de sucre en poudre ; ajouter une petite gousse d'ail bien écrasée, et une cuillerée à café de persil haché.

Couvrir, et laisser fondre tout doucement pendant une demi-heure.

Nota. — Cette sauce étant comprise assez diversement, nous avons tenu à donner, ici, la recette de la véritable « sauce Provençale » à la bourgeoise, qui est, en somme, une *fondue* de tomates.

Sauce Régence. — Réduire de moitié 3 décilitres de vin du Rhin, additionné d'un décilitre de fine Mirepoix cuite à l'avance, et de 25 grammes d'épluchures de truffes crues ; lesquelles sont, hors saison, remplacées par un décilitre d'essence de truffe. Ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace ; débouiller encore pendant quelques minutes et passer à l'étamine.

— Spéciale aux Relevés de viande de boucherie.

Sauce Robert. — *Proportions pour 5 décilitres :* Passer au beurre, et à blanc, un gros oignon haché assez finement.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc ; réduire de deux tiers, ajouter 3 décilitres de sauce Demi-glace et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

Passer la sauce au chinois (ou ne pas la passer, ce qui est facultatif) ; mettre à point, hors du feu, avec une pincée de sucre en poudre et une cuillerée à soupe de moutarde.

— Accompagne ordinairement la viande de porc grillée.

Nota. — La « Sauce Robert » ne doit plus bouillir lorsqu'elle est condimentée à la moutarde.

Sauce Robert Escoffier. — Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce.

On l'emploie chaude ou froide. Servie chaude, elle est additionnée, à quantité égale, d'excellent fonds de veau brun.

— Elle convient particulièrement aux grillades de porc, de veau, de volaille et de poisson.