

Beurre de Truffe. — Piler 100 grammes de truffe bien noire avec une petite cuillerée de sauce Bechamel. Ajouter 200 grammes de beurre fin et passer à l'étamine.

Beurres Printaniers. — Ce sont des Beurres de légumes dont l'usage est assez fréquent pour la mise à point des potages et des sauces.

Ces légumes sont d'abord traités en cuisson selon leur nature, c'est-à-dire étuvés au beurre et tombés au consommé s'il s'agit de carottes ou de navets ; blanchis à fond s'il s'agit de légumes verts comme petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, etc.

Ils sont ensuite pilés avec le même poids de beurre, et passés à l'étamine.

Coulis divers. — Piler carapaces d'écrevisses ;

Ou débris de crevettes ;

Ou parties crémeuses, œufs ou corail de homards et de langoustes.

Ajouter 4 cuillerées de crème bien fraîche par 100 grammes de l'élément pilé, et passer à l'étamine.

Ces coulis se font au moment, et leur emploi est indiqué dans l'Observation placée en tête des Beurres composés.

Huile de Crustacés. — Cette préparation peut servir à compléter une sauce Mayonnaise, pour servir d'accompagnement aux homards et langoustes, et crée pour ainsi dire un nouveau dérivé de la Mayonnaise.

Piler tous débris de crustacés dont on dispose ; remplacer le beurre par de l'huile, et dans les mêmes proportions ; c'est-à-dire poids pour poids. Le dosage de l'huile en poids peut se faire au décilitre qui pèse 95 grammes, ou à la cuillerée à raison de 6 au décilitre.

Ajouter l'huile petit à petit, quand les débris sont en pâte fine, et en faisant tourner le pilon dans le mortier.

Passer au tamis fin d'abord, puis à l'étamine, et à froid, cette composition ne devant aucunement sentir la chaleur.

