

Le dépouillement sera d'autant plus rapide que le fonds sera d'excellente qualité, et s'il en est ainsi, il est très possible de mettre une sauce Espagnole à point en 6 heures.

SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE (Proportions pour 5 litres).

Roux au beurre : 500 grammes.

Fumet de poisson : 10 litres pour le travail complet de la sauce.

Mirepoix : Les mêmes éléments que pour la Mirepoix de la sauce Espagnole grasse, en remplaçant le lard par du beurre et en ajoutant 250 grammes de champignons, ou de pelures de champignons.

Traitement : Il est exactement le même que celui décrit ci-dessus.

Temps de cuisson et de dépouillement : 5 heures.

Quand cette sauce est passée définitivement, elle doit être, tout comme la précédente, vannée jusqu'à complet refroidissement.

Observation sur la sauce Espagnole maigre.

Les avis sont assez partagés, quant à la nécessité de faire figurer cette sauce parmi les fonds de cuisine usuels.

La sauce Espagnole ordinaire étant, en somme, une préparation de saveur à peu près neutre, il s'ensuit que, par l'addition de fumet de poisson, il est très possible de l'employer aux usages de la sauce Espagnole maigre. Ce n'est que lorsqu'elle est destinée à des préparations rigoureusement maigres que cette sauce est absolument nécessaire et, alors, rien ne peut la remplacer.

SAUCE DEMI-GLACE

La sauce communément appelée « Demi-glace », est l'Espagnole parvenue à l'extrême limite de perfection qu'elle est susceptible de recevoir, après un dernier dépouillement.

Elle se complète en tout dernier lieu, par une addition de glace de viande ou autre. Sa condimentation par addition d'un vin quelconque en change naturellement le caractère, et détermine sa destination finale.

NOTA. — Nous conseillons de faire toujours « hors du feu » l'addition des vins destinés à donner à une sauce son ton définitif, parce que l'ébullition fait évaporer l'arome du vin.

JUS DE VEAU LIÉ (Proportions pour un litre).

Fonds de veau : 4 litres de fonds de veau brun.

Elément de liaison : 30 grammes d'arrow-root.

Traitement : Mettre en ébullition le Fonds de veau tiré à clair, et le réduire des trois quarts; à un litre par conséquent.

Délayer l'arrow-root avec quelques cuillerées de fonds froid; le verser dans le fonds bouillant; cuire une minute seulement et passer à la mousseline.

NOTA. — Ce jus, dont nous indiquons fréquemment l'emploi dans le cours de cet ouvrage, doit être absolument franc de goût, limpide, et de belle couleur brun-clair.