

tion, ajouter les oignons hachés dans cette sauce, qui doit être tenue très épaisse; laisser cuire doucement pendant 7 à 8 minutes.

— Cette sauce accompagne indifféremment : lapin, volaille, tripes, mouton bouilli, gibier braisé, etc.; elle est toujours versée sur la viande qu'elle accompagne.

Sauce au Pain (*Bread Sauce*). — Dans un demi-litre de lait bouillant ajouter : 80 grammes de mie de pain blanc frais; une forte pincée de sel fin; un petit oignon piqué d'un clou de girofle; 30 grammes de beurre.

Laisser cuire doucement pendant un quart d'heure; puis, retirer l'oignon, lisser la sauce au fouet et la compléter avec la valeur d'un décilitre de crème.

— On sert cette sauce avec les rôtis de volaille et de gibier à plume.

Nota. — Quand la « Bread-sauce » accompagne une volaille, on sert en même temps une saucière de jus de rôti. Pour les gibiers à plume on ajoute en plus une saucière de *Bread Crumps*, qui est de la mie de pain frite au beurre, bien sèche, et un plat de « pommes Chips ».

Sauce au Pain frit (*Fried bread Sauce*). — Ajouter dans 2 décilitres de consommé : 2 cuillerées de jambon bien maigre coupé en petits dés, et 2 échalotes hachées. Laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.

D'autre part, faire frire au beurre 50 grammes de mie de pain et, au moment de servir, l'additionner au consommé. Compléter avec une pincée de persil haché et un filet de jus de citron.

— Cette préparation est spéciale aux petits oiseaux rôtis.

Sauce Persil (*Parsley Sauce*). — A un demi-litre de « sauce au Beurre à l'anglaise » ajouter un décilitre d'infusion de feuilles de persil; compléter avec une forte cuillerée à soupe de persil haché et blanchi.

— Cette sauce se sert avec tête de veau, pieds de veau, cervelles, etc.

Sauce Persil pour Poissons. — Délayer 60 grammes de roux blanc avec un demi-litre de court-bouillon du poisson que la sauce doit accompagner. Ce court-bouillon doit être fortement aromatisé au persil; sinon, on doit donner à la sauce son goût caractéristique par addition d'une infusion de feuilles de persil.

Laisser cuire la sauce pendant 5 ou 6 minutes; la compléter avec une cuillerée de persil haché, blanchi, et un filet de jus de citron.

Sauce aux pommes (*Apple Sauce*). — Préparer une marmelade ordinaire de pommes, très légèrement sucrée et condimentée d'un soupçon de cannelle en poudre. — La lisser au fouet au moment de servir.

— Cette marmelade se sert tiède et accompagne indifféremment, canard, oie, porc rôti, etc.

Nota. — Cet accompagnement de certains rôtis n'est pas absolument particulier à l'Angleterre; il se pratique également en Allemagne, en Belgique et en Hollande.

Dans ces pays, les gibiers rôtis sont toujours accompagnés d'une marmelade de pommes ou d'aïrelles, ou d'une compote de fruits chaude ou froide.

Sauce au Porto (*Porto Wine Sauce*). — Réduire de moitié un décilitre et demi de vin de Porto, additionné d'une cuillerée d'échalote hachée et d'une brindille de thym. Ajouter le jus de 2 oranges et d'un demi-citron, une cuillerée à café de zeste d'orange râpé, une pincée de sel et une pointe de Cayenne.

Passer cette réduction à la mousseline; l'ajouter à 5 décilitres de bon jus de veau lié.