

monté au beurre, ajouter : 100 grammes de fine Julienne de carotte, céleri, champignons et oignon, étuvée au beurre à l'avance. Compléter avec 25 grammes de Julienne de truffe et persil concassé. — Régler l'assaisonnement.

— Cette sauce convient aux poissons comme : Truite, Saumon, Sole, Turbotin, Barbue, etc.

Sauce Maltaise. — Préparer la sauce Hollandaise comme il est expliqué. L'additionner, juste au moment, du jus de 2 oranges sanguines, absolument spéciales à cette sauce, et d'une forte pincée de zeste râpé.

— Cette sauce est un accompagnement des asperges.

Sauce Marinière. — Préparer une « sauce Bercy » selon le procédé et les proportions indiqués; l'additionner de 3 ou 4 cuillerées de cuisson de moules, réduite, et d'une liaison de 6 jaunes d'œufs.

— S'emploie plus particulièrement pour les moules.

Sauce Matelote blanche. — Réduire de deux tiers 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin blanc, additionné de 25 grammes d'épluchures de champignons frais.

Ajouter 8 décilitres de Velouté de poisson; donner quelques minutes d'ébullition; passer à l'étamine et mettre à point avec 150 grammes de beurre.

Relever d'une pointe de cayenne.

Ajouter une garniture de : 20 petits oignons glacés au beurre; 20 petites têtes de champignons cuits, bien blancs.

Sauce Mornay. — A un litre de sauce Béchamel, ajouter 2 décilitres de la cuisson du poisson auquel elle est destinée; la réduire d'un bon tiers. L'additionner de 50 grammes de gruyère et de 50 grammes de parmesan râpés; assurer la fonte du fromage, en la remuant encore quelques secondes sur le feu, et la mettre à point avec 100 grammes de beurre.

NOTA. — Apprêtée pour tout autre usage, le travail de la sauce est le même, mais on supprime l'addition de cuisson de poisson.

Sauce Mousseline, dite aussi Sauce Chantilly. — Préparer la sauce Hollandaise selon le procédé et les proportions énoncés (voir *Sauce Hollandaise*).

Au moment de servir, lui incorporer 4 cuillerées de crème fouettée, bien ferme.

— Cette sauce accompagne les poissons bouillis et les légumes tels que asperges, cardons, céleris, etc.

Sauce Moussese. — Passer de l'eau bouillante dans une petite sauteuse et bien l'essuyer. Mettre dedans 500 grammes de beurre déjà manié et bien ramolli; l'assaisonner de 8 grammes de sel fin et le travailler au fouet en y ajoutant, petit à petit : le jus d'un quart de citron et 4 décilitres d'eau froide.

Lui incorporer, en dernier lieu, 4 cuillerées à soupe de crème fouettée, bien ferme.

Cette préparation, bien que classée comme sauce, est plutôt un Beurre composé, qui se sert avec les poissons bouillis.

La seule chaleur qui se dégage du poisson suffit à fondre le beurre, et son aspect, comme sa saveur, sont infiniment plus agréables que ceux du beurre fondu.