

Pour les petites Entrées comme Noisettes ou Tournedos, surtout lorsqu'elles sont servies au détail au lieu de composer des services, elles ont moins de raison d'être.

Il peut être bon, cependant, de les appliquer, et, à ce sujet, nous poserons cette règle absolue : toutes les fois que le dressage séparé de la garniture permet un service plus rapide, on ne doit pas hésiter à l'adopter, quel que soit l'objet auquel ce dressage s'applique.

*Remarque importante sur les sauces applicables
aux Entrées de Boucherie garnies de Légumes.*

Les sauces dérivées de l'Espagnole ne conviennent pas aux petites Entrées de Boucherie garnies de légumes : le jus lié est infiniment préférable.

Mais l'accompagnement le plus recommandable est la glace de viande légère, beurrée dans les proportions de 125 grammes de beurre par décilitre de glace, et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron. Cette glace beurrée doit cependant être assez légère pour ne pas empâter les légumes.

Les légumes comme : pointes d'asperges, petits pois, haricots verts, macédoines, etc., exercent sur la sauce une sorte de décomposition ; et cela provient, soit de leur humidité naturelle, soit de leur liaison.

Il en résulte un aspect peu appétissant lorsque le mets est servi sur l'assiette du convive. Cet inconvénient ne se produit pas avec l'emploi de la sauce Châteaubriand, ou de la Glace de viande beurrée ; attendu que ces sauces ne se décomposent pas et se marient très bien avec les garnitures de légumes, auxquelles elles communiquent en même temps un moelleux très appréciable.

Nous insistons donc fortement sur ce point : C'est que les sauces dérivées de l'Espagnole, ou la sauce Tomate, doivent être autant que possible réservées pour les préparations accompagnées de garnitures comportant comme éléments : truffes, crêtes et rognons de coq, quenelles, champignons, etc. ; telles que la Financière et le Godard. Pour les garnitures de légumes, l'emploi du jus lié ou de la glace beurrée est bien préférable.
