

variantes de cette sauce, qui conviennent particulièrement aux soles et aux autres poissons blancs maigres. — Dans ce cas, il est bon d'accompagner ces poissons d'un peu de riz à l'Indienne.

Sauce Noisette. — Préparer une sauce Hollandaise comme il est dit à la recette. (Voir *Sauce Hollandaise*.) La compléter au dernier moment avec 75 grammes de Beurre de noisette fait avec du beurre fin.

— Cette sauce accompagne très bien Saumon et Truite pochés.

Sauce Normande. — Ajouter à trois quarts de Velouté de poisson : un décilitre de cuisson de champignons et autant de cuisson de moules ; 2 décilitres de fumet de sole ; quelques gouttes de jus de citron et une liaison de 5 jaunes d'œufs, délayés avec 2 décilitres de crème. Réduire en plein feu, et d'un bon tiers, c'est-à-dire à 8 décilitres environ.

Passer à l'étamine, et mettre la sauce à point avec un décilitre de crème double et 125 grammes de beurre.

— Cette sauce est spéciale à la Sole Normande, mais elle a aussi un emploi avantageux dans une infinité de cas.

NOTA. — D'une façon générale, nous supprimons l'addition de l'eau ou cuisson d'huîtres dans quelque préparation que ce soit. Cette eau étant simplement salée est dépourvue de saveur, il est préférable de la remplacer, quand il y a lieu, par quelques cuillerées de cuisson de moules.

Sauce Orientale. — Prendre un demi-litre de sauce Américaine ; la condimenter au currie et la réduire d'un tiers. Lui incorporer ensuite, et hors du feu, un décilitre et demi de crème.

— Les usages de cette sauce sont les mêmes que ceux de la « Sauce à l'Américaine ».

Sauce Paloise. — Préparer une « Sauce Béarnaise » selon la méthode et les proportions indiquées (voir *Sauce Béarnaise*), en observant les différences suivantes :

1° Substituer à l'élément aromatique principal, l'estragon, la même quantité de menthe, pour la réduction au vin blanc et au vinaigre ;

2° Remplacer encore l'estragon haché, dans la mise à point finale, par de la menthe hachée.

— Les usages de cette sauce sont les mêmes que ceux de la « Sauce Béarnaise ».

Sauce Poulette. — Réduire de deux tiers 2 décilitres de cuisson de champignons ; ajouter un litre de sauce Parisienne, tenir en ébullition pendant quelques minutes et compléter, hors du feu, avec un filet de jus de citron, 60 grammes de beurre et une cuillerée de persil haché.

— Cette sauce est usitée pour quelques légumes, mais elle est surtout spéciale aux pieds de mouton.

Sauce Ravigote. — Réduire de moitié un décilitre et demi de vin blanc et la même quantité de vinaigre ; ajouter 8 décilitres de Velouté ordinaire et tenir en ébullition pendant quelques minutes. Compléter la sauce, hors du feu, avec 90 à 100 grammes de Beurre d'échalote et une cuillerée et demie de : cerfeuil, estragon et ciboulettes hachés, dosés en proportions égales.

— Cette sauce accompagne les volailles bouillies ; elle sert aussi pour la préparation de certains abats blancs.

Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons.

— Réduire de moitié 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de fonds