

## PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

---

**Sauce Bigarrade.** — *Pour canetons braisés :* Passer, dégraisser et réduire le fonds de braisage du caneton. Après réduction, le passer encore à la mousseline et le relâcher avec le jus de 4 oranges et d'un citron par litre de sauce.

*Pour canetons poêlés :* Le fonds est dégraissé, légèrement lié à l'arrow-root, additionné de 20 grammes de sucre caramélisé et dissous avec une cuillerée et demie de vinaigre; jus d'orange et de citron comme ci-dessus.

Dans un cas comme dans l'autre, cet accompagnement des canetons braisés ou poêlés se complète avec 2 cuillerées de zeste d'orange et une cuillerée de zeste de citron, détaillés en fine julienne et fortement blanchis.

**Sauce Bordelaise.** — Réduire de trois quarts 3 décilitres de vin rouge avec 2 cuillerées d'échalote hachée, mignonnette, thym et une demi-feuille de laurier. Ajouter un décilitre de sauce Espagnole; dépouiller pendant un quart d'heure et passer au linge ou à l'étamine.

Mettre à point avec une cuillerée de glace de viande dissoute, le jus d'un quart de citron, 50 grammes de moelle de bœuf détaillée en dés, ou en rondelles, et pochée.

— Spéciale aux grillades de viande noire de boucherie.

NOTA. — Nous devons faire remarquer que c'est par erreur que, de nos jours, la sauce Bordelaise est préparée au vin rouge, car à l'origine elle se faisait au vin blanc. C'est celle qui est indiquée plus loin sous le nom de « sauce Bordelaise Bonnefoy ».

**Sauce Bourguignonne.** — Réduire de moitié un litre et demi d'excellent vin rouge, condimenté de : 5 échalotes émincées, queues de persil, thym, une demi-feuille de laurier, 25 grammes d'épluchures de champignons. Passer à la mousseline; faire la liaison avec 80 grammes de beurre manié (45 grammes de beurre et 35 grammes de farine); mettre à point au moment avec 150 grammes de beurre et relever légèrement au cayenne.

— Spéciale à différentes préparations d'œufs et à la cuisine ménagère.

**Sauce Bretonne.** — Faire blondir au beurre 2 oignons moyens, hachés; mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc; réduire de moitié et ajouter : 3 décilitres et demi de sauce Espagnole; même quantité de sauce tomate, et une petite gousse d'ail broyé. Tenir la sauce en ébullition pendant 7 à 8 minutes, et la compléter avec une pincée de persil concassé.

NOTA. — L'usage presque exclusif de cette sauce est de servir d'élément de liaison aux « Haricots à la bretonne ».

**Sauce aux cerises.** — Réduire de un tiers 2 décilitres de Porto additionné d'une pincée d'épices anglaises et une demi-cuillerée à soupe de zeste d'orange râpé. Ajouter 2 décilitres et demi de gelée de groseilles et, finalement, le jus d'une orange.

— Sert pour la venaison, mais est spéciale aux canards poêlés et braisés.