

Sauce Gribiche. — Broyer dans une terrine 6 jaunes d'œufs durs fraîchement cuits ; les travailler en pâte lisse, en y ajoutant : une cuillerée à café de moutarde, une forte pointe de sel et une bonne prise de poivre. Monter la sauce avec un demi-litre d'huile et une cuillerée et demie de vinaigre ; la compléter avec : 100 grammes de cornichons et câpres hachés ; une cuillerée de persil, cerfeuil, estragon, hachés et mélangés ; 3 blancs d'œufs durs, taillés en julienne courte.

— Cette sauce est un accompagnement usuel des poissons froids.

Sauce groseille au Raifort. — Réduire de un tiers un décilitre de Porto, additionné d'une pincée de muscade, cannelle, sel et poivre. Ajouter 4 décilitres de gelée de groseilles dissoute et 2 cuillerées de raifort finement râpé.

(Pour usage divers.)

Sauce Italienne. — Passer au tamis fin une demi-cervelle de veau, cuite dans un court-bouillon fortement aromatisé, et froide ; ou l'équivalent en cervelle de bœuf ou de mouton. Recueillir la purée dans une terrine ; la lisser au fouet et l'ajouter à une sauce mayonnaise composée de : 5 jaunes d'œufs, 10 grammes de sel, une forte prise de poivre, un litre d'huile et le jus d'un citron ; compléter cette sauce avec une forte cuillerée à soupe de persil haché.

— Cette sauce se sert avec n'importe quelle viande froide.

Sauce Mayonnaise. — La plupart des sauces froides composées dérivent de la Mayonnaise qui, pour cette raison, est considérée comme une sauce Mère, au même titre que l'Espagnole et le Velouté. Sa préparation est des plus simples ; mais, encore, doit-on tenir compte de certaines considérations que nous exposons plus bas.

Proportions de la sauce Mayonnaise : 6 jaunes d'œufs dont le germe doit être retiré ; un litre d'huile ; 10 grammes de sel fin ; un gramme de poivre blanc ; une cuillerée et demie de vinaigre, ou l'équivalent en jus de citron si on veut l'obtenir très blanche.

1° Broyer au fouet les jaunes, additionnés du sel, poivre, filet de vinaigre, ou quelques gouttes de jus de citron.

2° Ajouter l'huile goutte à goutte pour commencer, et la laisser tomber ensuite en petit filet dans la sauce, quand celle-ci commence à se lier.

3° Rompre le corps de la sauce de temps en temps par addition de vinaigre ou de jus de citron.

4° Additionner finalement la sauce de 3 cuillerées d'eau bouillante ; ce qui a pour but d'en assurer la cohésion et de prévenir sa décomposition, si elle doit être tenue en réserve.

NOTA. — 1° Le préjugé que l'assaisonnement ajouté aux jaunes d'œufs est une cause de dissociation des éléments de la Mayonnaise, ne peut être admis par des praticiens. Il est au contraire démontré scientifiquement que le sel liquéfié augmente la force assimilatrice des jaunes d'œufs.

2° C'est une erreur absolue de croire que l'apprêt d'une Mayonnaise doit se faire sur glace, et le contraire de la vérité, puisque le froid est la cause la plus fréquente de sa désorganisation. Dans la saison froide, l'huile doit même être légèrement tiédie, ou tout au moins tenue à la température de la cuisine.

3° Les causes de dissociation de la Mayonnaise résultent : 1° de l'addition trop vive de l'huile au début ; 2° de l'emploi de l'huile trop froide ; 3° d'une trop grande addition d'huile par rapport au nombre de jaunes d'œufs employés, la puissance d'assimilation d'un jaune étant limitée à un décilitre trois quarts, si elle doit attendre, et à 2 décilitres si elle doit être employée de suite.