

Tamponner la surface avec un morceau de beurre, pour éviter qu'il s'y forme une peau, et tenir au bain.

Mise à point finale : Juste au moment d'employer la sauce, la compléter avec 100 grammes de beurre frais.

NOTA. — Nous substituons la dénomination « Parisienne » à « Allemande » que rien ne justifie et dont la routine seule a maintenu l'emploi, malgré son illogisme évident. Dans « l'Art culinaire », 1883, M. Tavenet, un praticien de grand talent, avait dénoncé cet illogisme.

La dénomination de « Parisienne » fut bien adoptée par quelques chefs de cuisine, mais non généralisée comme il eût été souhaitable.

SAUCE SUPRÊME

Est un Velouté de volaille monté à la crème. Ce Velouté, mis à point, doit être d'une extrême blancheur et d'une grande délicatesse.

Proportions pour un litre.

Velouté de volaille : Un litre.

Éléments auxiliaires : Un litre de fonds blanc de volaille ; un décilitre de cuisson de champignons ; 2 décilitres et demi d'excellente crème.

Traitement : Réduire ensemble, à la spatule et en plein feu : fonds de volaille, cuisson de champignons et le Velouté, en additionnant la crème par petites parties. Cette réduction du Velouté et de la crème doit être d'un tiers pour arriver à la quantité indiquée de sauce Suprême.

Passer à l'étamine ; compléter la sauce, en la vannant, avec un décilitre de crème et 80 grammes de beurre de toute première qualité.

SAUCE BÉCHAMEL (Proportions pour 5 litres).

Roux blanc : 650 grammes.

Mouillement : 5 litres de lait bouillant.

Éléments auxiliaires : 300 grammes de veau bien blanc et maigre, détaillé en dés, étuvé au beurre et à blanc avec : 2 petits oignons ciselés, une brindille de thym, une pincée de mignonnette, une râpure de muscade et 25 grammes de sel.

Traitement : Délayer le roux avec le lait bouillant ; faire prendre l'ébullition en remuant, et ajouter : assaisonnement, condiments, et veau étuvé. Cuire doucement pendant une heure ; passer à l'étamine et tamponner la surface de la sauce avec un morceau de beurre. Lorsque la sauce Béchamel est destinée à des préparations absolument maigres, le veau en est supprimé, mais les aromates indiqués doivent être conservés.

On peut aussi faire cette sauce plus rapidement, en procédant ainsi : Ajouter dans le lait bouilli, l'assaisonnement, l'oignon émincé, thym, mignonnette et muscade ; couvrir et tenir sur le côté du feu pendant 10 minutes. Passer ce lait infusé sur le roux ; faire prendre l'ébullition, et cuire la sauce pendant 15 à 20 minutes seulement.

SAUCE TOMATE (Proportions pour 5 litres).

Éléments de base : 4 litres de purée de tomate, ou 6 kilos de tomates crues.

Mirepoix d'appui : 150 grammes de lard de poitrine coupé en dés et