

Sauce Mayonnaise collée. — La sauce Mayonnaise collée se fait dans les proportions de 3 décilitres de gelée fondue pour 7 décilitres de sauce. On l'emploie pour la liaison des salades de légumes, et pour l'enrobage des éléments des Chauds-froids, dits « à la Russe ».

NOTA. — Nous avons dit, à l'article « Sauce Chaud-froid maigre » l'avantage qu'il y a à substituer cette sauce — qui donne les meilleurs résultats comme saveur et aspect — à la Mayonnaise collée, en expliquant que, sous l'influence du froid, la gélatine se contracte en se solidifiant, exerçant de ce fait une pression sur la Mayonnaise, d'où il résulte une sorte de perlage d'huile sur les éléments enrobés, et c'est un inconvénient des plus graves. C'est pourquoi, les moyens de prévenir ce suintage n'étant pas trouvés, nous conseillons de remplacer, en toute occasion, pour le glaçage des Chauds-froids, cette Mayonnaise collée par la sauce Chaud-froid maigre, dont l'usage est devenu, du reste, à peu près général.

Sauce Mayonnaise fouettée, à la Russe. — Mettre dans une terrine en porcelaine ou une bassine émaillée : 4 décilitres de gelée fondue ; 3 décilitres de sauce Mayonnaise ; une cuillerée à soupe de vinaigre à l'estragon ; une cuillerée de raifort râpé et haché très finement.

Mélanger le tout avec le fouet ; placer l'ustensile sur glace et fouetter jusqu'à ce que la sauce soit devenue mousseuse, et commence à se solidifier légèrement. Arrêter l'opération, juste au moment où cette sauce est encore assez coulante pour l'emploi auquel on la destine. — Elle sert principalement pour la liaison de salades de légumes moulées.

Sauces Mayonnaises diverses. — Pour les services de Hors-d'œuvre, et même d'Entrées froides, on peut, avec les œufs et parties crémeuses des gros crustacés ou des écrevisses ; ou bien avec des crevettes, caviar, anchois, etc., obtenir autant de genres de Mayonnaise distincts.

Il suffit de piler l'un ou l'autre de ces éléments, de relâcher la purée avec un peu de Mayonnaise, passer à l'étamine, et d'additionner la purée obtenue à une quantité relative de sauce Mayonnaise.

Sauce Mousquetaire. — Ajouter à un litre de sauce Mayonnaise : 80 grammes d'échalotes hachées finement et tombées complètement avec un décilitre et demi de vin blanc ; 3 cuillerées à soupe de glace de viande dissoute ; une forte cuillerée de ciboulette hachée. Relever d'une pointe de Cayenne ou de poivre du moulin.

— Cette sauce accompagne les viandes froides de boucherie.

NOTA. — L'échalote peut être passée à l'étamine, et il est même préférable de l'ajouter à la sauce sous forme de purée.

Sauce moutarde à la crème — Mettre dans une terrine 3 cuillerées à soupe de moutarde, une pincée de sel fin, une prise de poivre et un filet de jus de citron. Mélanger, et ajouter petit à petit, comme pour une sauce Mayonnaise, la valeur de 2 décilitres de crème épaisse et bien fraîche.

— Spéciale à la préparation des Hors-d'œuvre.

Sauce Raifort aux noix. — Mélanger dans une terrine : 250 grammes de raifort râpé, 250 grammes de lobes de noix épluchés et hachés, 5 grammes de sel, 15 grammes de sucre et 3 décilitres de crème épaisse.

— Spéciale à l'ombre-chevalier servi froid.

Sauce Ravigote, ou Vinaigrette. — Proportions : 5 décilitres d'huile ; 2 décilitres de vinaigre ; 2 cuillerées de petites câpres ; 50 gr. de persil ; 40 gr. de cerfeuil, estragon et ciboulettes hachés ; 70 gr. d'oignon finement haché ; 4 gr. de sel et un gr. de poivre. Bien mélanger le tout.

— Spéciale à la tête et aux pieds de veau, pieds de mouton, etc.

Sauce Rémoulade. — Ajouter à un litre de sauce Mayonnaise : une