

Sauce Béarnaise. — Réduire de deux tiers 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de vinaigre à l'estragon, additionnés de : 4 cuillerées d'échalotes hachées, 20 grammes d'estragon en branches, concassé ; 10 grammes de cerfeuil, 5 grammes de mignonnette et une pincée de sel.

Laisser refroidir la réduction pendant quelques minutes ; y ajouter 6 jaunes d'œufs et monter la sauce à feu doux, avec 500 grammes de beurre cru (ou fondu à l'avance) en fouettant légèrement.

La liaison de la sauce se produit par la cuisson progressive des jaunes d'œufs ; d'où nécessité absolue de traiter la sauce Béarnaise à feu doux.

Quand le beurre est incorporé, passer la sauce à l'étamine ; régler l'assaisonnement en le relevant d'une pointe de Cayenne ; la compléter avec une cuillerée d'estragon et une demi-cuillerée de cerfeuil hachés.

— Est spéciale aux grillades de viande de boucherie.

Nota. — Il est inutile de songer à servir très chaude cette sauce qui est, en somme, une Mayonnaise au beurre. Il suffit qu'elle soit tiède et, d'ailleurs, si elle est trop chauffée, elle se décompose.

Dans ce cas, on la ramène à son état normal en y ajoutant quelques gouttes d'eau froide, et en la travaillant au fouet.

Sauce Béarnaise tomatée, dite Sauce Choron. — Préparer la sauce Béarnaise comme ci-dessus, mais sans addition finale de cerfeuil et estragon hachés. La tenir assez serrée, et l'additionner du quart de son volume de purée de tomate concentrée ou très réduite, pour maintenir la sauce à son point de consistance.

— Est l'accompagnement spécial du Tournedos à la Choron, et s'emploie encore diversement.

Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois.

— Préparer la sauce Béarnaise selon les proportions indiquées à la recette type, et en la tenant serrée. La compléter avec un décilitre de glace de viande dissoute, ajoutée en petit filet.

— Est spéciale aux grillades de viande de Boucherie.

Sauce Bercy. — Passer au beurre, et à blanc, 2 cuillerées d'échalotes finement hachées. Mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc et d'autant de fumet de poisson, ou de cuisson du poisson en traitement, auquel est destinée la sauce.

Réduire d'un bon tiers, ajouter trois quarts de litre de Velouté, faire donner quelques bouillons à la sauce et la compléter, hors du feu, avec 100 grammes de beurre et une cuillerée de persil haché.

— Spéciale aux poissons.

Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde. — Amalgamer 45 grammes de farine à 45 grammes de beurre fondu. Mouiller, d'un trait, avec 7 décilitres et demi d'eau bouillante additionnée de 7 grammes de sel ; mélanger vivement au fouet ; ajouter une liaison de 5 jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée et demie de crème et un filet de jus de citron.

Passer à l'étamine ; compléter la sauce, hors du feu, avec 300 grammes de beurre fin.

— Sert pour les asperges et différents poissons bouillis.

Nota. — Il est bon de tenir cette sauce au bain-marie, après qu'elle est liée, et de ne la beurrer qu'au moment de servir.

Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc. — Procéder exactement et dans les mêmes proportions que pour la sauce Bor-