

## GRANDES SAUCES DE BASE

### SAUCE ESPAGNOLE (Proportion pour 5 litres).

*Roux de liaison* : 625 grammes.

*Fonds brun pour le travail complet de la sauce* : 12 litres.

*Mirepoix, pour appui aromatique* : 150 grammes de lard de poitrine détaillé en petits dés; 250 grammes de carotte et 150 grammes d'oignon, coupés en grosse brunoise; 2 brindilles de thym; 2 petites feuilles de laurier.

*Traitemen*t : 1<sup>o</sup> Mettre en ébullition 8 litres de fonds; y ajouter le roux, ramolli à l'avance; mélanger à la spatule ou au fouet et faire prendre l'ébullition à la sauce, en remuant.

La tenir ensuite sur le côté du feu, en ébullition lente et régulière.

2<sup>o</sup> Y adjoindre la Mirepoix ainsi préparée : Fondre le lard dans une sauteuse; jeter dedans la brunoise de carotte et d'oignon, thym et laurier; faire revenir celle-ci jusqu'à ce que les légumes soient légèrement risolés. Egoutter alors soigneusement la graisse; mettre les légumes dans la sauce; puis déglaçer la sauteuse avec un verre de vin blanc. Réduire de moitié; ajouter également ce déglaçage à la sauce et laisser cuire celle-ci doucement pendant une heure, en la dépouillant très souvent.

3<sup>o</sup> Passer la sauce au chinois dans une autre casserole, en pressant légèrement la mirepoix; mouiller à nouveau de 2 litres de fonds; donner encore 2 heures d'ébullition lente et bien réglée. Finalement, passer la sauce dans une terrine et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

4<sup>o</sup> Le lendemain, remettre la sauce dans une casserole à fond épais, avec : 2 litres de fonds, un litre de purée de tomate, où l'équivalent en tomates fraîches, soit environ 2 kilos.

Si on emploie de la purée, nous conseillons de la passer au four jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte presque brune, ce qui a pour but d'en détruire l'acidité.

Ainsi préparée, la tomate facilite la clarification de la sauce, en même temps qu'elle lui communique un ton plus chaud et plus agréable à l'œil.

Faire prendre l'ébullition à la sauce, en plein feu, et en la remuant à la spatule ou au fouet; la tenir ensuite en ébullition lente pendant une heure et compléter son dépouillement, pendant ce temps, avec la plus grande attention.

La passer alors à l'étamine, et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

NOTA. — Il n'y a pas de temps précis à indiquer pour le dépouillement de la sauce Espagnole; ceci dépendant absolument de la valeur du fonds employé pour sa préparation.