

Sauce au Céleri (*Celery-Sauce*). — Nettoyer 6 pieds de céleri et en prendre le cœur seulement. Les ranger dans un sautoir; couvrir de consommé blanc, ajouter un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle et cuire tout doucement.

Egoutter ensuite les céleris; les piler au mortier; passer à l'étamine et ajouter : la même quantité de « sauce Crème à l'anglaise » qu'il y a de purée de céleri; 2 ou 3 cuillerées de la cuisson, réduite.

Chauffer sans laisser bouillir et tenir au bain si la sauce doit attendre.

— Cette sauce accompagne les volailles bouillies ou braisées.

Sauce Chevreuil (*Roe-buck Sauce*). — Emincer en fine paysanne un oignon moyen et 80 grammes de jambon cru. Faire revenir au beurre jusqu'à légère coloration; mettre un bouquet garni, mouiller de un décilitre et demi de vinaigre et réduire presque complètement.

Ajouter 3 décilitres de sauce Espagnole; dépouiller la sauce pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, retirer le bouquet; mettre la sauce à point avec un verre de Porto et une forte cuillerée de gelée de groseilles.

— Est un accompagnement des pièces de venaison.

Sauce Crème à l'Anglaise (*Cream-Sauce*). — Préparer un roux blanc avec 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine.

Le délayer avec 7 décilitres de consommé blanc, un décilitre d'essence de champignons et 2 décilitres de crème.

Faire prendre l'ébullition; ajouter un petit oignon, un bouquet de persil et laisser cuire doucement pendant un quart d'heure. — Au moment de servir, retirer oignon et bouquet.

— Cette sauce se sert avec les carrés de veau rôtis.

Sauce Crevettes à l'Anglaise (*Shrimps-Sauce*). — Ajouter à un litre de « Sauce au beurre à l'anglaise » relevée au cayenne : une petite cuillerée d'essence d'anchois, et 125 grammes de queues de crevettes décortiquées.

— Accompagne les poissons.

Sauce Diable (*Devilled Sauce*). — Réduire de moitié un décilitre et demi de vinaigre avec une forte cuillerée d'échalote hachée. Ajouter 2 décilitres et demi de sauce Espagnole et 2 cuillerées de purée de tomate; laisser cuire pendant 5 minutes.

Compléter avec : une cuillerée de Derby-sauce; une forte pointe de Cayenne et passer au chinois ou à l'étamine.

— Cette sauce accompagne principalement les volailles grillées.

NOTA. — La *Derby-sauce* est très recommandable pour la condimentation de certaines sauces chaudes ou froides. Elle remplace avantageusement la Worcestershire-sauce et se trouve facilement dans le commerce.

Sauce Ecossaise (*Scotch eggs Sauce*). — Préparer une sauce Béchamel avec 60 grammes de beurre, 30 grammes de farine, 4 décilitres de lait bouillant, et l'assaisonnement ordinaire. Aussitôt que la sauce est en ébullition, lui ajouter les blancs émincés de 4 œufs durs.

Au moment de servir, mélanger dedans les 4 jaunes passés au gros tamis.

— Est l'accompagnement de rigueur de la morue.