

Beurre de Crevette. — Piler finement 150 grammes de crevettes grises. Ajouter le même poids de beurre et passer à l'étamine.

Beurre d'Echalote. — Broyer au mortier 125 grammes d'échalotes, blanchies rapidement, égouttées et pressées dans un torchon. Ajouter 125 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre d'Ecrevisse. — Piler finement des débris d'écrevisses cuites en Mirepoix comme pour la bisque. Ajouter le même poids de beurre et passer à l'étamine.

Beurre pour les Escargots. — *Pour 50 escargots :* Ajouter à 350 grammes de beurre : 35 grammes d'échalote finement hachée ; une gousse d'ail broyée et mise en pâte ; 25 grammes (une cuillerée) de persil haché ; 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre. — Bien mélanger le tout en pétrissant et tenir au frais.

Beurre d'Estragon. — Piler 125 grammes de feuilles d'estragon bien frais, blanchies pendant 2 minutes, égouttées, rafraîchies et pressées. Ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre de Hareng. — Piler finement les filets de 3 beaux harengs saurs, dépouillés et coupés en dés. Ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre de Homard. — Piler : parties crémeuses, œufs et corail de homard dont on dispose. Ajouter le même poids de beurre et passer à l'étamine.

Beurre de Laitance. — Piler 125 grammes de laitance pochée, et bien froide. Ajouter 250 grammes de beurre, une cuillerée à café de moutarde et passer à l'étamine.

Beurre à la Maître-d'hôtel. — Ramollir en pommade 250 grammes de beurre, et lui incorporer : une forte cuillerée de persil haché, 8 grammes de sel, un gramme de poivre et le jus d'un quart de citron.

NOTA. — L'addition au Beurre Maître-d'Hôtel d'une cuillerée de moutarde est à recommander comme une variante de cette préparation, qui convient particulièrement pour les grillades de viandes de boucherie et de poissons.

Beurre Manié. — Ce beurre qui s'emploie pour les liaisons rapides, comme celles des sauces de Matelotes, se prépare dans les proportions de 75 grammes de farine par 100 grammes de beurre.

Une sauce liée au beurre manié ne doit plus bouillir, autant que possible, parce qu'elle risque de contracter un désagréable goût de farine crue.

Beurre Marchand de Vins. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin rouge additionné de 25 grammes d'échalote hachée. Ajouter : une pincée de sel fin ; une prise de poivre du moulin (ou de mignonnette) ; une cuillerée de glace de viande dissoute ; 150 grammes de beurre ramolli en pommade ; le jus d'un quart de citron ; une cuillerée de persil haché. — Bien mélanger le tout.

— Spécial aux Entrecôtes grillés.

Beurre à la Meunière. — Est un beurre cuit à la noisette, additionné, quand il est prêt, de quelques gouttes de jus de citron.

— Spécial aux poissons traités « à la Meunière ».

Beurre de Montpellier. — Jeter dans un poêlon en cuivre contenant de l'eau bouillante :