

Ajouter seulement quelques cuillerées de vin blanc pour cuire les pommes, leur cuisson devant être plutôt une fonte par la vapeur concentrée.

Passer au tamis fin ; réduire la purée à 2 décilitres et demi et, quand elle est bien froide, l'ajouter à trois quarts de litre de sauce Mayonnaise. Compléter la condimentation avec une cuillerée et demi de raifort râpé ou haché finement.

— Cette sauce accompagne notamment le porc froid, mais on la sert aussi avec l'oie rôtie froide.

NOTA. — Hors saison, on peut faire aussi cette sauce en remplaçant la purée de pommes par de la purée de groseilles vertes en grappes, ou à maquereau, dans les proportions de 2 décilitres et demi par litre de Mayonnaise, et en tenant celle-ci très serrée. Elle peut, également, être condimentée à la moutarde.

SAUCES FROIDES ANGLAISES

Sauce Cambridge (*Cambridge-Sauce*). — Piler ensemble, et finement : 6 jaunes d'œufs durs ; les filets de 4 anchois bien lavés ; une cuillerée de petites câpres ; une cuillerée de cerfeuil, d'estragon, et ciboulette en quantité égale. Ajouter : une cuillerée à café de moutarde, un décilitre et demi d'huile et une cuillerée de vinaigre, en procédant comme pour une sauce Mayonnaise. Relever d'une pointe de Cayenne ; passer à l'étamine en foulant à la cuiller et recueillir la sauce dans un bol. La lisser un instant avec le fouet, et la compléter avec une cuillerée à café de persil haché.

— Cette sauce accompagne les viandes froides en général.

Sauce Cumberland (*Cumberland-Sauce*). — Additionner à 4 cuillerées à soupe de gelée de groseilles dissoute : un décilitre de vin de Porto ; une demi-cuillerée d'échalote finement hachée, blanchie et pressée ; une cuillerée de zeste d'orange et autant de zeste de citron en fine julienne fortement blanchie, bien égouttée et refroidie ; un jus d'orange ; un demi-jus de citron ; une cuillerée à café de moutarde ; une pointe de Cayenne et une pointe de gingembre en poudre.

Bien mélanger le tout.

— Sauce spéciale à la venaison froide.

Sauce Gloucester (*Gloucester-sauce*). — Ajouter à un litre de sauce Mayonnaise tenue très serrée : 2 décilitres de crème aigre additionnée d'un demi-jus de citron ; une pincée de fenouil haché, et 2 cuillerées à soupe de Derby-sauce.

— Cette sauce sert principalement pour viandes froides.

Sauce Menthe (*Mint-sauce*). — Tailler en julienne fine, ou hacher 50 grammes de feuilles de Menthe. La recueillir dans un bol et ajouter : 25 grammes de cassonade blanche, ou de sucre en poudre ; un décilitre et demi de vinaigre ; une prise de sel fin, poivre et 4 cuillerées d'eau. Bien mélanger le tout.

— Est l'accompagnement de l'agneau, chaud ou froid.