

SAUCES ANGLAISES CHAUDES

Sauce aux Airelles (*Cranberries-Sauce*). — Cuire à couvert 500 grammes d'airelles rouges avec un litre d'eau. Quand les baies sont cuites, les égoutter et les passer au tamis fin.

Ajouter à la purée obtenue la quantité d'eau de cuisson nécessaire pour en faire une sorte de sauce assez épaisse, et la sucrer selon le goût.

Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce; il suffit de la chauffer, en lui ajoutant un peu d'eau.

— Elle se sert surtout avec la Dinde rôtie.

Sauce Albert (*Albert-Sauce*). — Mouiller 150 grammes de raifort râpé de 2 décilitres de consommé blanc; laisser bouillir doucement pendant 20 minutes.

Ajouter : 3 décilitres de « Sauce au beurre à l'anglaise »; 2 décilitres et demi de crème; 40 grammes de mie de pain. Faire épaisir en réduisant à feu vif; passer à l'étamine en foulant à la cuiller de bois; lier avec 2 jaunes d'œufs et assaisonner d'une pincée de sel et d'une prise de poivre.

Mettre à point avec une cuillerée à café de moutarde délayée avec une cuillerée ordinaire de vinaigre.

— Se sert avec Braisés de bœuf, principalement avec le Filet.

Sauce aux Aromates (*Aromatic-Sauce*). — Faire infuser pendant 10 minutes dans un demi-litre de consommé : une brindille de thym, 4 grammes de basilic, un gramme de sarriette, un gramme de marjolaine, un gramme de sauge, une pincée de ciboulette, 2 échalotes hachées, un peu de muscade et 4 grains de gros poivre.

Passer l'infusion au chinois; faire la liaison avec 50 grammes de roux blond au beurre; donner quelques minutes d'ébullition, et finir avec le jus d'un demi-citron, une cuillerée de cerfeuil et d'estragon, hachés et blanchis.

— Se sert avec les gros Relevés de poissons bouillis ou de boucherie.

Sauce au beurre à l'anglaise (*Butter Sauce*). — Cette sauce se traite comme la « Sauce au beurre » à la française, à cette différence que, étant tenue plus épaisse, ses proportions sont celles-ci : 60 grammes de beurre; 60 grammes de farine; trois quarts de litre d'eau bouillante salée à raison de 7 grammes par litre; 5 à 6 gouttes de jus de citron 200 grammes de beurre, et pas de liaison aux jaunes d'œufs.

Sauce aux Câpres (*Capers-Sauce*). — Est la « Sauce au beurre » ci-dessus, additionnée, par litre, de 4 cuillerées à soupe de câpres.

— Se sert avec les poissons bouillis, et est l'accompagnement indispensable du gigot bouilli à l'anglaise.