

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.

Traitement : 1° 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° 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 rissolés. Egoutter alors soigneusement la graisse ; mettre les légumes dans la sauce ; puis déglacer la sauteuse avec un verre de vin blanc. Réduire de moitié ; ajouter également ce déglacage à la sauce et laisser cuire celle-ci doucement pendant une heure, en la *dépouillant* très souvent.

3° 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° 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.