

blanchi; 200 grammes de carotte et 150 grammes d'oignon détaillés en brunoise; une feuille de laurier et une brindille de thym; 100 grammes de beurre.

*Éléments complémentaires* : 150 grammes de farine; 2 litres de fonds blanc; 2 petites gousses d'ail.

*Assaisonnement* : 20 grammes de sel; 30 grammes de sucre; une pincée de poivre.

*Traitement* : Dans une casserole à fond épais, faire légèrement rissoler le lard avec le beurre; ajouter la Mirepoix et, lorsque celle-ci est revenue, la saupoudrer avec la farine. Cuire jusqu'à obtention de couleur blonde et compléter avec : la purée de tomate, ou les tomates pressées; le fond blanc; l'ail broyé; le sel, le sucre et le poivre.

Faire prendre l'ébullition en remuant; couvrir l'ustensile et cuire doucement au four pendant une heure et demie à 2 heures.

Passer ensuite au tamis fin ou à l'étamine; faire donner à la sauce quelques minutes d'ébullition; débarrasser et tamponner la surface avec un morceau de beurre afin d'éviter qu'il s'y forme une peau par le contact de l'air.

NOTA. — On utilise également pour les sauces une purée de tomate, qui se prépare exactement comme la sauce indiquée ci-dessus, mais sans farine. Quand elle est passée au tamis ou à l'étamine, on la réduit suffisamment pour l'obtenir un peu épaisse.

