

Sauce Moutarde. — Cette sauce ne se prépare généralement qu'au moment.

Prendre la quantité voulue de sauce au beurre; l'additionner, hors du feu, d'une cuillerée à soupe de moutarde par 2 décilitres et demi de sauce.

Si la sauce doit attendre, la tenir au bain-marie et éviter soigneusement l'ébullition.

Sauce Nantua. — Additionner de 2 décilitres de crème, un litre de sauce Béchamel et réduire d'un tiers.

Passer à l'étamine; ramener la sauce à sa consistance normale par une nouvelle addition d'un décilitre et demi de crème.

La finir avec 125 grammes de beurre d'écrevisse très fin, et la garnir de 20 petites queues d'écrevisses.

Sauce New-burg avec le homard cru. — Découper en morceaux un homard cru du poids de 800 à 900 grammes.

Retirer les parties crémeuses; les broyer avec 30 grammes de beurre et tenir en réserve.

Avec 40 grammes de beurre et 4 cuillerées d'huile, faire revenir les morceaux de homard, assaisonnés de sel et de Cayenne. Lorsque le test est bien rouge, égoutter la graisse entièrement; ajouter 2 cuillerées de cognac flambé et 2 décilitres de vin de Marsala ou de vieux Madère. Réduire le vin de deux tiers; mouiller le homard avec : 2 décilitres de crème, 2 décilitres de fumet de poisson, et laisser cuire doucement pendant 25 minutes.

Egoutter alors les morceaux de homard sur un tamis; en retirer les chairs et les couper en dés.

Finir la sauce en lui mélangeant les parties crémeuses réservées; faire donner quelques bouillons pour en assurer la cuisson et mélanger dedans les chairs coupées en dés; vérifier finalement l'assaisonnement pour le rectifier s'il y a lieu.

NOTA. — L'addition à la sauce des chairs de homard coupées en dés est facultative. Ces chairs peuvent aussi bien être détaillées en fines escalopes qui sont dressées sur le poisson auquel est destinée cette sauce.

Sauce New-burg avec le homard cuit. — Cuire le homard au court-bouillon ordinaire; décortiquer la queue et la détailler en escalopes.

Ranger ces escalopes dans le fond d'un sautoir grassement beurré; les assaisonner fortement de sel et de Cayenne et les chauffer des deux côtés, pour provoquer le développement de la couleur rouge de l'épiderme. Mouiller les escalopes à hauteur, avec du bon Madère, et le faire réduire presque entièrement.

Au moment de servir, verser sur les escalopes une liaison de 2 décilitres de crème et 3 jaunes d'œufs; vanner doucement, hors du feu, jusqu'à liaison complète.

NOTA. — A l'origine, ces deux sauces étaient, de même que la « sauce Américaine », exclusivement composées et servies avec le homard. Sauce et homard constituaient, en somme, une préparation unique.

Or, sous ces deux formes, le homard ne peut guère se servir qu'aux déjeuners; beaucoup de personnes, dont l'estomac est délicat, ne pouvant le digérer le soir.

Pour remédier à cet inconvénient, nous avons adopté la méthode de servir la sauce du homard avec des filets ou des mousselines de soles, en n'employant la chair que comme garniture, et cette innovation fut des mieux accueillies.

En employant comme condiments du Currie ou du Paprika, on obtient d'excellentes