

cuillerée et demie de moutarde ; 100 grammes de cornichons et 50 grammes de câpres, hachés et pressés ; une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés ; une demi-cuillerée d'essence d'anchois.

Sauce Russe. — Broyer au mortier 100 grammes de parties crémeuses de homard ou de langouste, et 100 grammes de caviar, en ajoutant 2 ou 3 cuillerées de sauce Mayonnaise. Passer au tamis fin, et additionner cette purée de trois quarts de litre de sauce Mayonnaise. Compléter la condimentation de la sauce avec une forte cuillerée de moutarde et autant de Derby-sauce.

— Cette sauce accompagne les poissons froids et crustacés.

Sauce Tartare. — Broyer dans une terrine 8 jaunes d'œufs durs et les travailler en pâte lisse ; assaisonner d'une forte pincée de sel et de poivre du moulin ; monter la sauce avec un litre d'huile et 2 cuillerées de vinaigre ; la compléter avec 20 grammes de purée d'oignon vert ou de ciboulette, pilés au mortier, allongés de 2 cuillerées de Mayonnaise et passés au tamis fin.

— Cette sauce accompagne indifféremment volailles et viandes froides, poissons et crustacés ; on la sert aussi avec viandes et volailles préparées « à la diable ».

Sauce Verte. — Jeter à l'eau bouillante, et blanchir vivement pendant 5 minutes : 50 grammes de feuilles d'épinards et autant de feuilles de cresson ; 50 grammes de feuilles de persil, cerfeuil et estragon en quantités égales. Égoutter ; rafraîchir rapidement ; presser à fond ; piler ces herbes et les tordre fortement dans un torchon, de façon à obtenir un décilitre de jus d'herbes épais.

Ajouter ce jus à 9 décilitres de sauce Mayonnaise, tenue très serrée et bien relevée.

Cette sauce sert pour poissons froids et crustacés.

Sauce Vincent. — *Première Méthode* : Blanchir vivement pendant 2 ou 3 minutes : 100 grammes de feuilles d'oseille, feuilles de persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes, pimprenelle très fraîche, en quantités rigoureusement égales ; 60 grammes de feuilles de cresson, et autant de feuilles d'épinards. Égoutter, rafraîchir, presser fortement, et piler ces herbes très finement, en y ajoutant 6 jaunes d'œufs durs fraîchement cuits.

Passer à l'étamine ; mettre cette purée d'herbes dans une terrine avec une forte pincée de sel fin, une prise de poivre, 5 jaunes d'œufs crus ; monter la sauce avec 8 décilitres d'huile et la quantité de vinaigre nécessaire.

Compléter la condimentation avec une cuillerée de Derby-sauce.

Deuxième Méthode : Apprêter la purée d'herbes dans les proportions dites à la première méthode.

Additionner cette purée de sauce Mayonnaise, et la compléter de même.

— Est particulière aux poissons froids et crustacés.

Nota. — Cette sauce fut créée par Vincent Lachapelle, l'un des maîtres cuisiniers du dix-huitième siècle.

Sauce Suédoise. — Émincer, et cuire en casserole bien fermée 500 grammes de pommes aigres. Si on emploie des pommes ordinaires à pulpe sucrée, aciduler la purée avec quelques gouttes de jus de citron.