

**Sauce Chivry.** — Jeter dans un décilitre et demi de vin blanc une pincée de chacun des éléments suivants : cerfeuil, persil, estragon, ciboulette et pimprenelle nouvelle, dans la saison. Couvrir ; laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes, et passer au linge en tordant.

Ajouter cette infusion dans trois quarts de litre de Velouté bouillant ; mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre à la Chivry. (Voir *Beurres Composés*).

— Spéciale aux pièces de volailles pochées et bouillies.

**NOTA.** — La pimprenelle employée doit être toute nouvelle, attendu que cette herbe se charge d'amertume au fur et à mesure qu'elle approche de sa maturité.

**Sauce Choron.** — Voir *Sauce Béarnaise tomatée*.

**Sauce à la Crème.** — Ajouter 2 décilitres de crème à un litre de sauce Béchamel ; réduire à la spatule, et en plein feu, jusqu'à ce que la quantité totale de sauce et de crème soit arrivée à trois quarts de litre.

Passer à l'étamine ; ramener la sauce à son état normal, en l'additionnant, petit à petit, d'un décilitre et demi de crème double très fraîche et d'un demi-jus de citron.

— Sert pour poissons bouillis, légumes, volaille et œufs.

**Sauce aux Crevettes.** — Ajouter à un litre de Velouté de Poisson, ou de sauce Béchamel : un décilitre et demi de crème et un décilitre et demi de fumet de poisson.

Réduire à 9 décilitres et compléter, hors du feu, avec : 100 grammes de beurre de crevette appuyé de 25 grammes de Beurre rouge (pour donner à la sauce la teinte rose pâle qui lui convient) ; 3 cuillerées de queues de crevettes épluchées. Relever légèrement au Cayenne.

— Spéciale aux poissons et à certaines préparations d'œufs.

**Sauce Currie.** — Faire revenir au beurre, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés, les éléments suivants : 250 grammes d'oignon, 100 grammes de céleri et 30 grammes de racines de persil, le tout grossièrement émincé. Ajouter une brindille de thym, un fragment de laurier et un peu de macis. Saupoudrer de 50 grammes de farine et d'une petite cuillerée à café de poudre de Currie ; cuire la farine pendant quelques instants sans la laisser colorer, et mouiller de trois quarts de litre de consommé blanc. Faire prendre l'ébullition ; cuire tout doucement pendant trois quarts d'heure et passer à l'étamine en foulant légèrement. Chauffer ensuite la sauce, la dégraisser et tenir au bain.

— Est usitée pour poissons, crustacés, volaille et œufs divers.

**NOTA.** — On ajoute parfois du lait de coco à cette sauce dans les proportions d'un quart du morillement.

**Sauce Currie à l'Indienne.** — Etuver au beurre, et à blanc : un oignon ciselé ; un bouquet de persil renfermant quelques fragments de thym et de laurier ; un peu de macis et de cannelle.

Saupoudrer de 3 grammes de currie ; mouiller d'un demi-litre de lait de coco, ajouter un demi-litre de Velouté gras ou maigre (selon que la sauce doit accompagner une viande ou un poisson), et laisser cuire doucement pendant un quart d'heure. Passer à l'étamine et mettre à point avec : un décilitre de crème ; quelques gouttes de jus de citron.

**NOTA.** — La quantité de lait de coco indiquée s'obtient en râpant 700 grammes de noix de coco fraîche, dont la pulpe est délayée avec 4 décilitres et demi de lait tiède. Le tout est ensuite passé au torchon avec forte pression.