

Sauce Chaud-froid tomatée. — Prendre un litre de purée de tomate très fine et déjà réduite. La mettre à nouveau en réduction en y ajoutant petit à petit 7 à 8 décilitres de gelée; pousser la réduction jusqu'à ce que le tout ne représente plus que la quantité d'un litre.

Passer à la mousseline et vanner jusqu'à refroidissement convenable pour l'emploi de la sauce.

Sauce Chevreuil. — Préparer un litre de sauce Poivrade ordinaire :

1^o Avec Mirepoix au jambon, si elle est pour accompagnement de pièces de boucherie marinées;

2^o Avec addition de parures de gibier, si elle doit accompagner une pièce de gibier.

La passer avec forte pression; la dépouiller en y ajoutant, par cuillerées, la valeur de un décilitre et demi de bon vin rouge.

Compléter finalement l'assaisonnement avec une pointe de cayenne, une pincée de sucre, et passer à l'étamine.

Sauce Colbert. — Cette dénomination est appliquée à tort au Beurre Colbert, qui est un Beurre maître d'hôtel additionné de glace de viande. Certaines personnes, pour différencier ce beurre de la sauce Châteaubriand, ajoutent de l'estragon à la maître-d'hôtel; mais ceci n'est pas une règle absolue. En fait, les deux préparations sont nettement différentes. La sauce Châteaubriand est une glace de viande légère, beurrée et additionnée de persil haché, au lieu que, dans la sauce ou Beurre Colbert, le beurre est l'élément principal, et la glace de viande n'intervient que comme élément auxiliaire.

Sauce Diable. — Cette sauce ne s'apprêtant généralement qu'en petite quantité, nous dérogeons à la règle de nos proportions ordinaires, et les fixons pour obtenir 2 décilitres et demi de sauce.

Réduire de deux tiers 3 décilitres de vin blanc, additionné de 3 échalotes hachées.

Ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace; tenir en ébullition pendant quelques minutes et relever fortement au cayenne.

— Spéciale aux poulets et pigeons grillés.

NOTA. — La pratique courante admet également cette sauce avec réduction au vinaigre au lieu de vin blanc, et adjonction finale de fines herbes; mais nous donnons la préférence à la formule ci-dessus.

Sauce Diable Escoffier. — Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce. Il suffit de lui incorporer la même quantité de beurre frais ramolli au préalable.

Elle convient admirablement aux poissons grillés ou pochés, mais on peut l'appliquer également à toutes les grillades.

Sauce Diane. — Préparer 5 décilitres de sauce Poivrade bien dépouillée, corsée et relevée. L'additionner au moment de 4 décilitres de crème fouettée (2 décilitres de crème brute, celle-ci doublant au fouettage), et 2 cuillerées de petits croissants de truffe et de blanc d'œuf dur.

— Spéciale pour côtelettes, noisettes et filets de venaison.

Sauce Duxelles. — Réduire de deux tiers 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de cuisson de champignons, additionnés de 2 cuillerées d'échalotes hachées. Ajouter un demi-litre de sauce Demi-glace, un décilitre et demi de purée de tomate et 4 cuillerées de Duxelles sèche. Laissez