

aromates, exactement comme pour la sauce Béarnaise (Voir *Sauce Béarnaise*); passer au linge en tordant fortement.

Ajouter à cette réduction : 2 cuillerées à soupe de purée de tomate très réduite, et bien rouge, 6 jaunes d'œufs; monter la sauce avec 5 décilitres d'huile, en tenant la casserole sur le côté du feu, et en procédant comme pour le montage d'une sauce Mayonnaise. Régler l'assaisonnement en dernier lieu, et le relever légèrement au Cayenne.

— Cette sauce convient pour grillades de viandes de boucherie et Poissons grillés.

Sauce Tyrolienne à l'ancienne. — Cuire au beurre 2 gros oignons finement émincés; ajouter 3 tomates pressées, pelées, épépinées et 5 décilitres de sauce Poivrade. Compléter la cuisson pendant 7 ou 8 minutes.

Sauce Valois. — Est la « sauce Béarnaise » à la glace de viande. (Voir *Sauce Béarnaise*.)

NOTICE. — La « Sauce Valois » aurait été créée par Gouffé vers 1863. Il semble bien, en effet, que ce fut vers cette époque qu'elle fut mise en pratique. A une époque plus récente, on lui substitua la dénomination de « Foyot » sous laquelle elle est beaucoup plus connue; mais il nous a semblé intéressant d'en indiquer l'origine, afin d'éviter des contestations toujours possibles.

Sauce Vénitienne. — Réduire de deux tiers 4 décilitres de vinaigre à l'estragon, additionné de 2 cuillerées et demie d'échalote hachée et de 25 grammes de cerfeuil. Passer cette réduction à la mousseline en tordant légèrement; l'ajouter à trois quarts de litre de sauce Vin blanc. Compléter avec 125 grammes de Beurre vert (voir *Beurres composés*), et une cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

— Cette sauce sert pour Poissons diversement préparés.

Sauce Véron. — A trois quarts de sauce Normande mise à point, ajouter un quart de sauce Tyrolienne. Bien mélanger les deux sauces; compléter avec 2 cuillerées de glace de viande blonde dissoute et une cuillerée d'essence d'anchois.

— Cette sauce est usitée pour les poissons.

Sauce Villageoise. — A trois quarts de litre de Velouté ordinaire, ajouter un décilitre de jus de veau blond, et autant de cuisson de champignons. Réduire d'un bon tiers et passer à l'étamine.

Compléter avec 2 décilitres de Soubise à la Béchamel et une liaison de 4 jaunes d'œufs; chauffer sans laisser prendre l'ébullition et mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de beurre.

— Spéciale aux viandes blanches.

Sauce Villeroy. — Ajouter la valeur de 4 cuillerées d'essence de truffe et autant d'essence de jambon à un litre de sauce Parisienne.

Réduire en plein feu, à la spatule, jusqu'à ce que la sauce soit parvenue au point d'épaississement convenable pour bien envelopper les objets qui doivent être trempés dedans.

NOTA. — Le seul usage de cette sauce est d'envelopper certains éléments qui sont ensuite panés à l'anglaise, mais qui, par le fait de cette préparation spéciale, prennent toujours la dénomination « à la Villeroy ». — Cette sauce est le type de celles que l'ancienne cuisine désignait sous le nom de « Sauces perdues ».

Sauce Villeroy Soubisée. — Additionner la sauce Parisienne d'un