

Sauce aux Champignons. — Réduire de moitié 2 décilitres et demi de cuisson de champignons. Ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace et donner quelques minutes d'ébullition. Passer à l'étamine, mettre à point avec 50 grammes de beurre et compléter avec 100 grammes de têtes de petits champignons cuits.

Sauce Charcutière. — A un litre de sauce Robert, ajouter, juste au moment de servir, 100 grammes de cornichons détaillés en Julienne grosse et courte. (Voir *Sauce Robert*.)

— Spéciale aux grillades de porc et autres qui nécessitent un accompagnement très relevé.

Sauce Chasseur. — Sauter au beurre 150 grammes de champignons crus, émincés ; les additionner de 2 cuillerées et demie d'échalotes hachées ; sauter le tout ensemble pendant quelques instants, mouiller de 3 décilitres de vin blanc et réduire de moitié. Ajouter 3 décilitres de sauce tomate et 2 décilitres de sauce Demi-glace ; tenir en ébullition pendant quelques minutes, et mettre à point avec : 150 grammes de beurre ; une cuillerée et demie de cerfeuil et estragon hachés.

Sauce chasseur (Procédé Escoffier). — Sauter, avec beurre et huile, et en les faisant rissoler légèrement, 150 grammes de champignons crus, émincés. Y ajouter une cuillerée d'échalote hachée et, presque aussitôt, égoutter la moitié de la graisse. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc, un verre à Madère de cognac et réduire de moitié. Compléter avec 4 décilitres de sauce Demi-glace, 2 décilitres de sauce Tomate et une demi-cuillerée de glace de viande.

Tenir en ébullition pendant 5 minutes et finir avec une petite cuillerée de persil haché.

Sauce Chaud-froid brune. — *Proportions pour un litre :* Trois quarts de litre de sauce Demi-glace ; un décilitre d'essence de truffe ; 6 à 7 décilitres de gelée.

Ajouter l'essence de truffe à la Demi-glace ; réduire en plein feu et sans quitter la sauce, en y additionnant la gelée par petites parties. La réduction totale doit être d'un bon tiers.

Vérifier l'assaisonnement, et constater si la sauce a la consistance nécessaire pour son emploi.

Compléter avec un demi-décilitre de Madère ou de Porto ; passer à la mousseline et vanner soigneusement la sauce, jusqu'au moment où elle est arrivée au point de refroidissement convenable pour bien napper les éléments du Chaud-froid auquel elle est destinée.

Sauce Chaud-froid brune pour Canards. — Préparer la sauce comme ci-dessus, en remplaçant l'essence de truffe par un décilitre et demi de fumet tiré de débris de canards. Pousser la réduction un peu plus avant que la précédente.

Lorsqu'elle est passée à la mousseline, la compléter avec : le jus de 3 oranges et 2 cuillerées de zeste d'orange, détaillé en fine julienne ; laquelle doit être assez fortement blanchie et bien égouttée.

Sauce Chaud-froid brune pour Gibier. — Procéder comme pour la sauce Chaud-froid brune ordinaire, en remplaçant l'essence de truffe par 2 décilitres de fumet, tiré des carcasses du gibier qui doit être chaud-froité.