

déjeuner de l'Etat-major franco-sarde, au village même de Capriana, où la bataille de Solférino avait atteint son plus haut degré d'intensité et d'acharnement.

La recette, rapportée, sans doute par quelque cuisinier militaire, a été admise par la pratique courante, et c'est bien à tort qu'elle est parfois débaptisée et dénommée « sauce Saint-Cloud ».

L'erreur est d'autant plus grande, que rien, dans la préparation et dans les éléments employés, ne justifie l'emploi de cette dernière dénomination.

Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise. — Cette sauce se fait, ou peut se faire, selon l'une des deux méthodes suivantes :

Première Méthode : Emincer 500 grammes d'oignons et les blanchir assez fortement.

Après les avoir égouttés à fond, les étuver au beurre, à blanc, et ajouter : un demi-litre de sauce Béchamel épaisse, une pincée de sel fin, une prise de poivre blanc, et une forte pincée de sucre en poudre.

Finir de cuire doucement au four; passer à l'étamine, chauffer la sauce ensuite; la mettre à point avec 80 grammes de beurre et un décilitre de crème.

Deuxième Méthode : Blanchir les oignons, émincés comme ci-dessus; les égoutter et les mettre immédiatement dans une casserole russe de dimensions proportionnées, et entièrement foncée de minces bardes de lard. Ajouter : 120 grammes de riz Caroline, 7 décilitres de consommé blanc, sel, poivre et sucre comme ci-dessus, et 25 grammes de beurre.

Faire prendre l'ébullition, et cuire tout doucement au four.

Broyer ensuite au mortier riz et oignons; passer à l'étamine, chauffer, et mettre à point avec beurre et crème, comme dans la première méthode.

Nota. — La « Soubise » est plutôt un coulis qu'une sauce, et elle doit être obtenue très blanche.

Son traitement à la sauce Béchamel est préférable à celui au riz, parce que le coulis a plus de velouté, mais l'emploi du riz permet de l'obtenir plus ferme.

L'adoption de l'une ou l'autre des méthodes exposées doit donc être déterminée par le genre de préparation auquel est destinée la Soubise.

Sauce Soubise tomatée. — Préparer la « Soubise » selon l'une des deux méthodes exposées; l'additionner d'un tiers de purée de tomate, fine et bien rouge.

Sauce Souchet. — Cette sauce dérive des Waterzoïs hollandais et flamands.

Adoptée par la cuisine anglaise, avec certaines modifications, elle a été finalement réglée d'après les principes de la cuisine moderne.

Apprêter 150 grammes de julienne de : carotte, racines de persil et céleri.

L'étuver au beurre; mouiller de trois quarts de litre de fonds de poisson et de 2 décilitres de vin blanc; finir de cuire doucement, puis passer le court-bouillon en réservant la julienne.

Dans ce court-bouillon, cuire le poisson découpé en morceaux.

Après cuisson, les morceaux de poisson sont retirés, et le fonds, passé au chinois, est réduit de trois quarts, c'est-à-dire à 2 décilitres et demi, puis lié à la consistance convenable avec de la sauce Vin blanc; ou simplement lié avec du beurre manié, et légèrement beurré ensuite.

Remettre dans la sauce la julienne réservée pour couvrir les morceaux de poisson.

Sauce Tyrolienne. — Faire une réduction de vin blanc, vinaigre et