

défaisse décrite dans la Série des Petites sauces brunes, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc de Graves ou de Sauternes, et la sauce Espagnole par du Velouté ordinaire.

Cette sauce se complète par une addition d'estragon haché.

— Sert pour poissons grillés et grillades de viandes blanches.

Sauce Bretonne. — Etuver au beurre, à blanc, et jusqu'à cuisson complète, une fine julienne composée de : 30 grammes de blanc de poireau ; autant de blanc de céleri, oignon et champignons.

Ajouter trois quarts de litre de Velouté de poisson et débouiller pendant quelques minutes ; mettre à point avec 3 cuillerées de crème et 50 grammes de beurre.

— Sert principalement pour le poisson.

Sauce Canotière. — Réduire de deux tiers un court-bouillon au vin blanc (dans lequel a été cuit du poisson d'eau douce), fortement aromatisé et très peu salé.

Faire la liaison à raison de 80 grammes de beurre manié par litre ; donner quelques bouillons à la sauce et la finir, hors du feu, avec 150 grammes de beurre et pointe de Cayenne.

— Accompagne les poissons d'eau douce, bouillis.

NOTA. — Par additions de petits oignons glacés au beurre et de petits champignons, cette sauce peut être substituée à la « sauce Matelote blanche ».

Sauce aux Câpres. — Est la « Sauce au beurre » décrite ci-dessus, additionnée, au moment de servir, de 4 cuillerées de câpres par litre de sauce.

— Spéciale aux poissons bouillis de toute nature.

Sauce Cardinal. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel : 1^o un décilitre et demi de fumet de poisson et d'essence de truffe (moitié de chaque), réduits d'un quart ; 2^o un décilitre et demi de crème.

Mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre de homard, bien rouge, et relever d'une pointe de Cayenne.

— Spéciale aux poissons.

Sauce aux Champignons. — Réduire de deux tiers 3 décilitres de cuisson de champignons ; ajouter trois quarts de litre de sauce Parisienne et tenir en ébullition pendant quelques minutes ; compléter avec 100 grammes de petites têtes de champignons tournés, cuits, et très blancs.

— Sert pour les volailles, et quelquefois pour le poisson. Dans ce cas, on remplace la sauce Parisienne par du Velouté lié de poisson.

Sauce Chantilly. — La sauce dénommée occasionnellement « sauce Chantilly » n'est autre que celle indiquée sous le nom de « sauce Mouseline », qui est décrite plus loin.

Sauce Châteaubriand. — *Proportions pour 5 décilitres :* Réduire de deux tiers 4 décilitres de vin blanc additionné de : 4 échalotes hachées, fragments de thym et de laurier, 40 grammes d'épluchures de champignons.

Ajouter 4 décilitres de jus de veau ; réduire encore de moitié, passer à