

Tenir au bain-marie, tiède seulement, pour prévenir la décomposition.

— Spéciale aux poissons et légumes.

NOTA. — Les vinaigres employés pour réduction n'étant pas toujours de qualité irréprochable, il est préférable de couper de deux tiers d'eau, mais non de supprimer complètement la réduction.

L'excédent d'acidité, s'il est nécessaire, est fourni par le citron.

**Sauce Homard.** — Compléter trois quarts de litre de Velouté de poisson avec un décilitre et demi de crème, 80 grammes de Beurre de homard et 40 grammes de Beurre rouge.

— Est spéciale aux poissons.

NOTA. — Si cette sauce accompagne une pièce de poisson entière, elle est additionnée de 3 cuillerées de chair de homard, coupée en dés.

**Sauce Hongroise.** — Faire revenir au beurre, sans coloration, un gros oignon haché ; assaisonner d'une pincée de sel fin et d'un gramme de Paprika.

Compléter avec un litre de Velouté gras ou maigre, selon la préparation à laquelle est destinée la sauce ; tenir en petite ébullition pendant quelques minutes ; passer à l'étamine, et finir la sauce avec 100 grammes de beurre.

Observer que cette sauce doit être de teinte rose tendre, et que c'est le Paprika seul qui doit la lui communiquer.

— Est un excellent accompagnement pour les Noisettes d'agneau et de veau ; œufs, volaille et poissons.

**Sauce aux Huîtres.** — Est une « sauce Normande » préparée selon la recette donnée plus loin, et garnie d'huîtres pochées et ébarbées.

— Spéciale aux poissons pochés et bouillis.

**Sauce Indienne.** — Voir *Sauce Currie à l'Indienne*.

**Sauce Ivoire.** — A un litre de sauce Suprême, ajouter 3 cuillerées de glace de viande blonde, pour lui donner le ton blanc mat caractéristique.

— Sert d'accompagnement aux volailles pochées.

**Sauce Joinville.** — Prendre un litre de sauce Normande préparée comme il est dit dans la première partie de sa formule ; la mettre à point avec 60 grammes de Beurre d'écrevisse et 60 grammes de Beurre de crevette.

Lorsque cette sauce est destinée à un poisson déjà garni, elle ne prend pas de garniture.

Si elle est servie avec un gros poisson bouilli, non garni, elle est additionnée de 2 cuillerées et demie de truffe bien noire, taillée en julienne.

NOTA. — La mise à point finale de la sauce Joinville avec Beurre d'écrevisse et de crevette combinés est ce qui la différencie des sauces similaires.

**Sauce Laguipierre.** — Additionner à un litre de « Sauce au beurre » préparée comme il est dit, un jus de citron et 4 cuillerées de glace de poisson ; ou l'équivalent en fumet de poisson réduit.

Cette sauce accompagne les poissons bouillis.

NOTA. — La seule modification apportée à la préparation de cette sauce, qui est de Carême, est la substitution de la glace de poisson à la glace de volaille. Elle est du reste dénommée par lui, *sauce au beurre à la Laguipierre*.

**Sauce Livonienne.** — A un litre de Velouté au fumet de poisson,