

**VELOUTÉ OU SAUCE BLANCHE GRASSE**  
 (Proportions pour 5 litres).

*Elément de liaison* : 625 grammes de Roux blond au beurre, fait au moment.

*Fonds de veau blanc, bien clair* : 5 litres et demi.

*Traitemen*t : Délayer le roux avec le fonds de veau froid ou chaud, mais en prenant, dans ce cas, les précautions d'usage pour obtenir la sauce bien lisse. Faire bouillir en remuant; tenir ensuite le Velouté en ébullition lente et régulière, afin d'en assurer le parfait dépouillement, lequel doit être fait avec le plus grand soin.

*Temps de cuisson et de dépouillement* : Une heure et demie.

Passer ensuite le Velouté à l'étamine, et vanner jusqu'à complet refroidissement.

**NOTA.** — Nous ne sommes pas partisans d'un nouvel emploi d'aromates, comme carotte, oignon piqué et bouquet garni, pour l'appétit du Velouté, attendu que le fonds qui sert à le préparer doit se trouver suffisamment aromatisé par lui-même.

Cependant, nous conseillons de l'additionner de 30 à 40 grammes de pelures de champignons très fraîches ou, si c'est possible, de 2 décilitres et demi de cuisson de champignons pour la quantité de sauce indiquée. Cette addition est infinitément préférable à celle des pelures.

**VELOUTE DE VOLAILLE**

L'appétit de ce velouté est le même que celui du Velouté ordinaire, comme proportions et traitement; mais le mouillement se fait avec du fonds de volaille blanc.

**VELOUTÉ DE POISSON**

Se prépare dans les mêmes proportions de roux et de mouillement que le Velouté ordinaire, en remplaçant le fonds de veau par du Fumet de poisson.

On doit observer cependant que, comme toutes les préparations dont l'élément de base est fourni par le poisson, il doit être préparé vivement, et tenu en dépouillement pendant 20 minutes au plus. Il est ensuite passé à l'étamine et vanné jusqu'à complet refroidissement.

**SAUCE PARISIENNE (ex-Allemande).**

(Proportions pour un litre).

Est le Velouté ordinaire, lié aux jaunes d'œufs.

*Velouté ordinaire* : Un litre.

*Eléments auxiliaires* : 5 jaunes d'œufs; un demi-litre de fonds blanc, froid; une pincée de mignonnette; une râpure de muscade; 2 décilitres de cuisson de champignons; un filet de jus de citron.

*Traitemen*t : Réunir dans un sautoir à fond épais : cuisson de champignons, fonds blanc, jaunes d'œufs, mignonnette, muscade et jus de citron. Mélanger le tout au fouet; ajouter le Velouté, faire prendre l'ébullition et réduire d'un bon tiers, en plein feu et sans cesser de remuer à la spatule.

Réduire la sauce jusqu'au moment où elle nappe bien la spatule et la passer à l'étamine.