

l'étamine et compléter, hors du feu, avec 250 grammes de Beurre Maître d'hôtel et une demi-cuillerée d'estragon haché.

— Spéciale aux viandes noires de boucherie, grillées.

**Sauce Chaud-froid blanche ordinaire.** — *Proportions pour un litre* : trois quarts de litre de Velouté ordinaire ; 6 à 7 décilitres de gelée blanche de volaille ; 3 décilitres de crème.

Mettre le Velouté dans un plat à sauter à fond épais ; placer en plein feu et réduire à la spatule en faisant absorber à la sauce la gelée et un tiers de la crème, ajoutées par petites parties.

Pour arriver à la quantité de sauce déterminée, la réduction de l'ensemble est d'un bon tiers.

Vérifier l'assaisonnement et la consistance ; passer à l'étamine ; ajouter petit à petit le reste de la crème et vanner jusqu'à refroidissement convenable pour l'enrobage des éléments destinés à être chaud-froids.

**Sauce Chaud-froid blonde.** — Procéder comme pour la sauce Chaud-froid ordinaire, en remplaçant le Velouté par de la sauce Parisienne, et en diminuant de moitié la quantité de crème.

**Sauce Chaud-froid Aurore.** — Préparer la Sauce Chaud-froid comme dans la première formule ; l'additionner d'un décilitre et demi de purée de tomate, bien rouge, passée à la mousseline, et de 25 centigrammes de Paprika infusé dans quelques gouttes de consommé.

— Sert pour Chauds-froids de volaille spéciaux.

NOTA. — Si l'on veut ne donner à la sauce qu'une teinte peu prononcée, on peut se servir, pour sa coloration, de quelques gouttes seulement d'infusion de Paprika.

**Sauce Chaud-froid au Vert-pré.** — Jeter dans deux décilitres de vin blanc bouillant : une pincée de cerfeuil et même quantité de feuilles d'estragon, ciboulettes et feuilles de persil. Couvrir, laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes et passer au linge.

Préparer la sauce Chaud-froid d'après le procédé et les proportions de la première formule, et lui ajouter cette infusion par petites parties, pendant la réduction ; laquelle doit être poussée au point nécessaire pour ramener la quantité des éléments employés à un litre.

Compléter la sauce par une addition de vert d'épinards naturel, pour lui donner une teinte *vert pâle*.

Cette addition de l'élément colorant doit se faire avec précaution, et par petites parties, jusqu'à obtention de la teinte indiquée.

Cette sauce sert pour certains Chauds-froids de volaille, et notamment pour ceux dénommés « Chauds-froids printaniers ».

**Sauce Chaud-froid maigre.** — Opérer exactement et dans les mêmes proportions que pour la « Sauce Chaud-froid blanche » ordinaire, en observant ces modifications : 1° remplacer le Velouté ordinaire par du Velouté de poisson ; 2° substituer, à la gelée de volaille, de la gelée de poisson blanche.

NOTA. — D'une façon générale, nous conseillons l'emploi de cette sauce pour le glaçage des filets et escalopes de poissons et de crustacés en remplacement de la Sauce Mayonnaise collée, laquelle présente certains inconvénients, dont le plus grave est le suintage de l'huile produit par la rétraction de la gélatine ; inconvénient qui disparaît avec l'emploi de la sauce Chaud-froid maigre, dont la saveur nette et franche est d'ailleurs préférable à celle de la Mayonnaise collée.