

A défaut de lait de coco, on peut employer la même quantité de lait d'amandes.

La préparation de cette sauce par les cuisiniers hindous est variable; le fonds, seul, reste le même.

Mais eût-on la formule initiale, qu'elle serait inapplicable, le currie hindou étant insupportable pour le plus grand nombre des habitants de nos pays. La méthode ci-dessus, mise en rapport avec les goûts européens, est préférable.

Sauce Diplomate. — Ajouter à un litre de « sauce Normande » déjà mise à point, 75 grammes de Beurre de homard.

Compléter avec une garniture de : 2 cuillerées de chair de homard et une cuillerée de truffe coupée en dés.

— Spéciale aux gros Relevés de poissons.

Sauce Ecossaise. — Ajouter à 9 décilitres de « sauce Crème » préparée comme il est dit ci-dessus : un décilitre de brunoise de carotte, céleri, oignon, haricots verts, étuvée au beurre et complètement tombée au consommé blanc.

— Est usitée comme accompagnement d'œufs et de volaille.

Sauce Estragon. — Blanchir vivement 30 grammes de branches d'estragon concassées. Egoutter à fond; broyer cet estragon à la cuiller en y ajoutant 4 cuillerées du Velouté en préparation. Passer à l'étamine; mélanger la purée obtenue dans un litre de Velouté de volaille ou de poisson, selon la préparation à laquelle la sauce est destinée. Rectifier l'assaisonnement et compléter avec une demi-cuillerée d'estragon haché.

— Sert pour œufs, volaille et poisson.

Sauce aux Fines Herbes. — *Proportions pour 5 décilitres :* Ajouter à un demi-litre de « Sauce vin blanc », préparée selon l'une ou l'autre des façons indiquées (Voir *Sauce vin blanc*) : 40 grammes de beurre d'échalote, une cuillerée et demie de persil, cerfeuil et estragon, hachés.

— Sert pour poissons.

Sauce Foyot. — Voir *Sauce Béarnaise à la glace de viande*.

Sauce Groseilles. — Blanchir dans un poêlon en cuivre 500 grammes de groseilles dites « à maquereau », très vertes.

Egoutter au bout de 5 minutes d'ébullition; finir de cuire les groseilles avec 3 cuillerées de sucre en poudre et 2 ou 3 cuillerées de vin blanc. Passer à l'étamine.

Ajouter la purée obtenue à 5 décilitres de « Sauce au beurre » et bien mélanger.

— Cette sauce se sert surtout avec le maquereau grillé, ou bouilli à l'anglaise, mais peut également accompagner d'autres poissons.

NOTA. — Cette sauce peut être préparée également avec des groseilles en grappes, bien vertes.

Sauce Hollandaise. — Réduire de deux tiers 4 cuillerées d'eau et 2 cuillerées de vinaigre, additionnées d'une pincée de mignonnette et d'une pincée de sel fin. Retirer sur le côté du feu ou placer la casserole au bain-marie.

Ajouter une cuillerée d'eau et 5 jaunes d'œufs; monter la sauce avec 500 grammes de beurre cru ou fondu en l'additionnant, pendant le montage, de 3 ou 4 cuillerées d'eau, mises par petites parties : addition qui a pour but de donner de la légèreté à la sauce.

Compléter l'assaisonnement avec le sel nécessaire, quelques gouttes de jus de citron, et passer à l'étamine.