

SAUCE AUX ANCHOIS—Formée de béchamelle et d'une quantité suffisante d'essence d'anchois pour lui donner une saveur particulière et une coloration rose tendre.

SAUCE MORNAY—Constituée de béchamelle, de fromage râpé et de beurre.

SAUCE SOUBISE—Composée de béchamelle qu'on laisse mijoter avec des oignons cuits puis tamisés; on ajoute de la crème et du beurre.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS—Béchamelle à laquelle on ajoute des champignons.

SAUCE AUX HUITRES—Constituée de béchamelle, d'huitres, de crème et d'un peu de jus de citron.

SAUCE CRÈME AU PERSIL—Constituée de béchamelle, de persil haché menu, de crème et de beurre.

SAUCE AU BEURRE

(comme sauce de base)

6 cuillerées à soupe de beurre
4 cuillerées à soupe de farine

1 chopine d'eau bouillante
Sel et poivre

MODE D'APPRÊT—Faites fondre quatre cuillerées à soupe de beurre. Délayez-y la farine et faites cuire le tout. Versez l'eau bouillante et battez vivement jusqu'à ce que le mélange soit lié. Ajoutez le reste du beurre, une demi-cuillerée à la fois. Battez jusqu'à mélange parfait des ingrédients. Salez et poivrez.

SAUCE HOLLANDAISE—Cette sauce se prépare facilement. C'est une sauce au beurre à laquelle on ajoute graduellement de nouveaux morceaux de beurre, des jaunes d'œufs et du jus de citron qu'il faut remuer ensemble jusqu'à la formation d'une sauce légèrement acide, épaisse, jaune, de la consistance et de l'apparence du flan.

SAUCE MOUSSELINE—C'est la sauce hollandaise, à laquelle on ajoute de la crème fouettée juste avant de servir.

SAUCE MOUTARDE—On peut la préparer avec sauce au beurre et moutarde.

SAUCE AUX CÂPRES—Elle peut se constituer de sauce au beurre et de câpres.

SAUCE AUX ŒUFS—On peut la composer de sauce au beurre et d'œufs durs hachés.