

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA PRÉPARATION DES SAUCES

Dans la préparation d'une sauce contenant des jaunes d'œufs comme liaison, il faut se garder de la faire bouillir après y avoir ajouté des œufs car autrement ces œufs se forment en grumeaux. Il est à noter cependant que les œufs n'épaississent pas un mélange si ce mélange n'atteint pas le point d'ébullition. Surveillez la sauce attentivement et au premier indice d'ébullition, retirez-la du feu. Puis ajoutez les jaunes d'œufs et tenez la température juste *au-dessous* du point d'ébullition. On constatera que dans la préparation des sauces allemandes, béarnaises, hollandaises, etc., il faut concentrer toute son attention à ce travail, en se rappelant toujours qu'après l'addition des jaunes d'œufs, la sauce ne doit *jamais* bouillir.

En incorporant le beurre à une sauce, n'ajoutez qu'un petit morceau à la fois et agitez jusqu'à liquéfaction avant d'en ajouter un autre. Si l'on met beaucoup de beurre à la fois, on risque de rendre la sauce trop grasse. C'est pourquoi, il convient de ne l'ajouter que graduellement. Ne préparez pas une sauce avant d'être prête à l'utiliser; quand elle doit être conservée chaude, placez la saucière dans une casserole d'eau bouillante, en maintenant le mélange au-dessous du point d'ébullition.

### Sauce allemande

<i>4 cuillerées à soupe de beurre</i>	<i>2 jaunes d'œufs</i>
<i>3 cuillerées à soupe de farine</i>	<i>1 cuillerée à soupe de jus de citron</i>
<i>2 tasses de bon bouillon de corégone</i>	<i>Sel et poivre</i>

Faites fondre le beurre. Délayez-y la farine. Faites cuire le mélange. Ajoutez la chopine de bouillon de poisson, en agitant vivement jusqu'à mélange parfait. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu de sauce. Retirez du feu, puis ajoutez les jaunes d'œufs à la sauce, en agitant jusqu'à l'épaississement du mélange et maintenant au-dessous du point d'ébullition. Assaisonnez.

### Sauce béarnaise

<i>½ tasse de vinaigre (d'estragon si possible)</i>	<i>6 cuillerées à soupe de beurre</i>
<i>½ tasse de sauce blanche épaisse</i>	<i>1 cuillerée à soupe d'oignons hachés fin</i>
<i>3 jaunes d'œufs</i>	

Faites bouillir et réduire rapidement les oignons et le vinaigre jusqu'à ce qu'il ne reste plus que deux cuillerées à soupe du mélange. Tamisez le résidu et ajoutez-le à la sauce blanche chauffée dans un