SAUCE AU PERSIL—Elle peut se former de sauce au beurre et de persil haché menu.

SAUCE AUX ANCHOIS—On peut y faire entrer de la sauce au beurre et de l'essence d'anchois.

Toutes ces sauces peuvent s'améliorer en y ajoutant du beurre, des œufs ou de la crème.

SAUCES AU BEURRE

Beurre d'anchois

4 cuillerées à soupe de beurre 1 cuillerée à soupe d'essence
d'anchois

Faites mousser le beurre et l'essence d'anchois. Le mélange prendra une couleur rose pâle.

Beurre au curry

$\frac{1}{2}$ de tasse de beurre Pâte de curry au goût

Mélangez ces ingrédients.

Sauce au beurre et au citron

4 cuillerées à soupe de beurre 2 cuillerées à thé de jus de
citron

Défaites le beurre en crème en y incorporant le jus de citron.

Sauce à la maître d'hôtel

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre 1 cuillerée à soupe de jus de
citron
1 cuillerée à soupe de persil
haché fin

Défaites le beurre en crème comme pour un gâteau et ajoutez-y peu à peu le jus de citron. Puis additionnez du persil. Mettez dans la glacière. Avec une spatule en bois, on peut en faire des boulettes et en déposer une sur chaque morceau de poisson en le servant.

Sauce au beurre fondu

Juste avant de servir le poisson, faites fondre dans une casserole la quantité de beurre voulue. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et du poivre.

Sauce au beurre

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre 3 jaunes d'œufs
3 cuillerées à soupe de farine $\frac{1}{2}$ de tasse de crème
1 chopine d'eau bouillante 1 cuillerée à thé de jus de
citron