

LES SAUCES

Sauce bourguignonne: couper en petits dés 60 gr de lard de poitrine, blanchir, égoutter, dorer dans du beurre. Emincer oignons et champignons de Paris. Étuver dans du beurre 5 cuillères à soupe du mélange et deux autres cuillères de mirepoix. Incorporer le lard et faire blondir le tout en remuant. Ajouter 2 petites cuillères à soupe de farine. Mouiller avec 4 dl de vin rouge et 3 dl de bouillon. Ajouter un bouquet garni, saler, poivrer. Réduire de deux tiers. Passer au chinois et lier avec 50 g de beurre.

Sauce tartare: monter une mayonnaise en remplaçant le jaune d'œuf cru par un jaune d'œuf cuit dur. Ajouter de la ciboulette et de l'oignon finement hachés.

Sauce lyonnaise: hacher finement de l'oignon. En étuver trois cuillères à soupe avec une cuillère à soupe de beurre. Une fois bien fondu, ajouter 3 dl de

vinaigre et 3 dl de vin blanc. Réduire presque à sec. Mouiller avec 2 dl de bouillon. Porter à ébullition pendant 3 ou 4 minutes. Passer au chinois et ajouter 1 cuillère à soupe de purée de tomate. Pour simplifier, on peut saupoudrer les oignons étuvés d'une cuillère à soupe de farine et déglacer avec un verre de vinaigre et un verre de vin blanc avant de réduire de moitié. Ajouter ensuite du bouillon.