

N<sup>o</sup> 78. **Coulis gras.**

Faites un roux avec du bon beurre et de la farine que vous tournerez ensemble dans une casserolle, sur un feu modéré et avec une cuiller de bois. Lorsqu'il est de belle couleur, retirez-le et versez-y du jus, assez pour le bien délayer sans grumeaux ; après cela versez le roux avec précaution dans la casserolle qui contient le jus ; mêlez bien avec la cuiller à pot ; assaisonnez, et lorsque la viande est cuite, dégraissez, passez au tamis ou à l'étamine, et soulevez trois ou quatre fois votre coulis avec la cuiller à pot ; c'est ce qui s'appelle *vaner la sauce*.

N. B. Dans le pays où on n'aime pas la cuisine au beurre, on lie le jus en délayant de la farine dans du bouillon ou du consommé froid, ou bien dans du vin blanc sec. On peut même à défaut de tout cela se servir d'eau ; mais il est de rigueur que le jus soit en ébullition quand on le lie.

N<sup>o</sup> 79. **Espagnole.**

Placez une barde de lard au fond d'une casserolle haute et bien étamée ; posez dessus des tranches de jambon de Bayonne, une noix de veau (*Voy.* n<sup>o</sup> 246), un chapon, une perdrix, une carotte, un oignon, et faites suer le tout sur un feu un peu vif ; mouillez ensuite avec du consommé peu salé ; faites partir alors sur un feu beaucoup plus ardent ; dès que le mouillement est près de sa réduction, achevez d'en obtenir la glace sur un feu modéré, et quand la viande commence à s'attacher, mouillez de nouveau avec un bon verre de Madère ou de vin blanc sec, que vous ferez encore réduire à petit feu. Un instant avant d'ôter la casserolle du feu, piquez vos viandes avec la pointe