

prendre le goût ; remuez de temps en temps avec la cuiller ; mouillez ensuite avec du velouté (*Voy.* n° 80), ou bien mettez-y la pincée de farine comme ci-dessus (*Voy.* n° 1), mouillant un peu après avec du bouillon et un peu de lait ; lorsque vous voudrez servir, liez avec deux jaunes d'œufs.

N° 142. Sauce Robert.

Mettez dans la casserolle une petite tranche de jambon et un peu de dégraissis d'un bon fond de cuisson (*Voy.* n° 174), ou un petit morceau de beurre ; ajoutez trois ou quatre oignons coupés à petit dés ; faites roussir à petit feu, en tournant par intervalles avec la cuiller ; assaisonnez avec du sel et un peu de poivre ; lorsque vos oignons seront cuits et roux, mouillez avec du coulis (*Voy.* n° 78), ou bien faites avec de la farine et du bouillon comme aux précédents (*Voy.* n° 1) ; laissez bouillir un moment à petit feu, et lorsque vous voudrez servir, ajoutez une bonne cuillerée à bouche de vinaigre blanc, et un peu de moutarde.

N° 145. Sauce aux Truffes.

Coupez à tranches deux ou trois truffes ; mettez-les dans une casserolle avec un peu d'échalotte bien hachée et quelques gouttes d'huile ; assaisonnez et passez deux minutes sur le feu.

Ajoutez un peu de vin blanc sec ; sitôt qu'il sera réduit, mouillez avec du velouté (*Voy.* n° 80) ou de l'espagnole (*Voy.* n° 79) et faites bouillir deux minutes seulement ; écumez, dégraissez et servez.

N° 144. Sauce à la Pâte en ouille (*Voy.* n° 603).

Faites blanchir pendant une demi-heure, de la pâte en ouille dans du bouillon ; jetez-la alors à la passoire pour