

rousse; faites-y réduire un peu de consommé (*Voy.* n° 5) ou de bouillon (*Voy.* n° 1), et lorsqu'elle sera cuite, mouillez avec du velouté (*Voy.* n° 80); à défaut, jetez-y une pincée de farine, et mouillez un moment après avec du consommé ou du bouillon ou même du lait; laissez bouillir quelques instants à petit feu, et quand vous voudrez utiliser cette sauce, faites-y une liaison avec deux jaunes d'œufs.

N° 148. Garniture aux Haricots.

Après l'entière cuisson, égouttez-les à la passoire, et mettez dans une casserolle un morceau de beurre frais avec une cuiller à bouche de farine, que vous tournerez sur le feu, à l'aide d'une cuiller, jusqu'à ce que vous obteniez une bonne couleur rousse; vous y joindrez alors un peu d'ognon haché, et vous tournerez toujours jusqu'à ce que l'ognon soit cuit; mouillez le roux avec du jus (*Voy.* n° 77) dont vous exciterez l'ébullition, en ayant soin de tourner constamment; assaisonnez de bon goût; vous jetterez ensuite vos haricots dedans et continuerez de faire bouillir à petit feu; vous pourrez y joindre un peu du fond de cuisson de l'entrée ou du jus de votre rôti.

N° 149. Garniture aux Aulx.

Epluchez et mettez à blanchir à l'eau bouillante des aulx et un peu de sel; lorsqu'ils seront presque cuits, égouttez-les à la passoire, et jetez-les dans une casserolle avec un peu de jus (*Voy.* n° 77) ou du coulis (*Voy.* n° 78); dès lors vous acheverez leur cuisson à petit feu.

N° 150. Garniture aux Navets.

Ratissez, coupez et tournez en forme d'olives vos na-