

Sauce roulette

Mélangez 50g de beurre avec une cuillerée de farine, une pincée de sel et du poivre. Posez la casserole sur un feu très doux et travaillez vivement le mélange afin de former une pâte bien lisse. Mouillez avec du bouillon ^{le jus de cuisson de quelques champignons} et, en continuant de tourner la sauce faite, lui jeter deux ou trois bouillons. Retirez du feu et incorporez 150g de beurre divisé en petites parties que vous faites fondre dans la sauce les unes après les autres. Si nécessaire réchauffez tout doucement la sauce sans l'amener à chaleur trop élevée. Ajoutez 2 jaunes d'œufs crus et un jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Ragout de cervelles et ris de veau

A préparer avec cette sauce.

Le ragout sera composé de cervelles et ris de veau préalablement blanchis et passés au beurre, ^{coupés en morceaux} de champignons sautés, de pointes d'asperges ou de salmis blanchis.