# LA
# CUISINE D'AUJOURD'HUI

## ÉCOLE DES JEUNES CUISINIERS

SERVICE DES DÉJEUNERS — SERVICE DES DINERS

250 MANIÈRES DE PRÉPARER

LES ŒUFS

260 Dessins, dont 40 Planches gravées

PAR

URBAIN DUBOIS

AUTEUR

DE LA *CUISINE DE TOUS LES PAYS*, DE LA *CUISINE ARTISTIQUE*, DE LA *CUISINE CLASSIQUE*
DU *GRAND LIVRE DES PATISSIERS*

PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR

LIBRAIRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES

35 *bis*, avenue de l'Opéra & 3, place Valois.

1889

*Tous droits réservés*

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

**dianū da nobis hodie:**

*"Give us this day our daily bread"*
*—the universal supplication of all people in all times and places.*

LA

# CUISINE D'AUJOURD'HUI

# GRAND RÉPERTOIRE

DE LA

# CUISINE ET LA PATISSERIE

## CUISINE D'AUJOURD'HUI

ÉCOLE DES JEUNES CUISINIERS

Service des déjeuners. — Service des dîners.

250 manières de préparer les œufs.

260 dessins, 40 planches gravées.

BROCHÉ, PRIX : **12** FRANCS.

## CUISINE DE TOUS LES PAYS

ÉTUDES COSMOPOLITES

5e édition. Un fort volume, 400 gravures, une planche en chromo.

BROCHÉ, PRIX : **15** FRANCS.

## CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES DE L'ÉCOLE FRANÇAISE

Deux grands volumes, 77 planches gravées : Dubois et Bernard. 14e édition.

BROCHÉ, PRIX : **40** FRANCS.

## CUISINE ARTISTIQUE

ÉTUDES DE L'ÉCOLE MODERNE

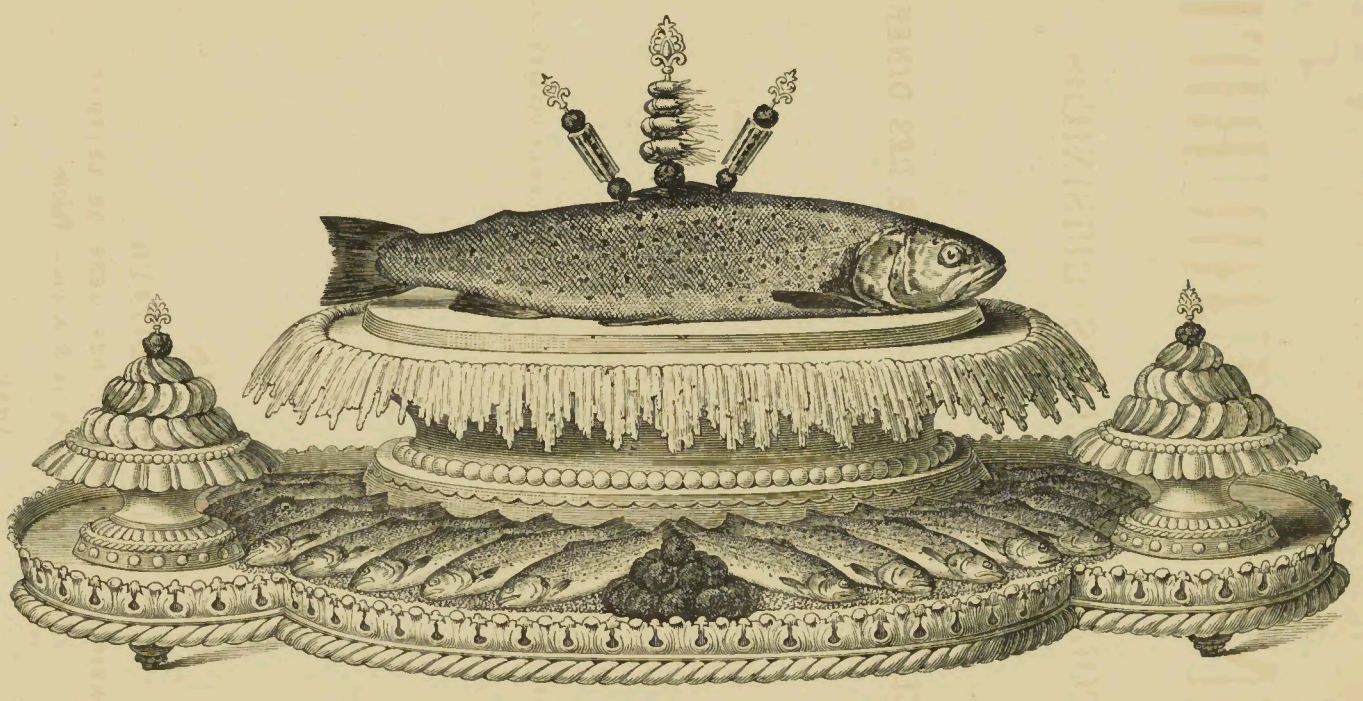
Deux volumes. 3e édition. — 160 planches gravees.

BROCHÉ, PRIX : **22** FRANCS.

## GRAND LIVRE DES PATISSIERS ET DES CONFISEURS

Deux grands volumes renfermant 130 planches gravées.

BROCHÉ, PRIX : **22** FRANCS.



GROSSE TRUITE SAUMONÉE A LA BELLE-VUE

*(La description de cette pièce se trouve dans la deuxième partie de ce livre, à la page 466.)*

LA

# CUISINE D'AUJOURD'HUI

## ÉCOLE DES JEUNES CUISINIERS

---

SERVICE DES DÉJEUNERS — SERVICE DES DINERS

250 MANIÈRES DE PRÉPARER

LES ŒUFS

260 Dessins, dont 40 Planches gravées

PAR

URBAIN DUBOIS

AUTEUR

DE LA *CUISINE DE TOUS LES PAYS*, DE LA *CUISINE ARTISTIQUE*, DE LA *CUISINE CLASSIQUE*
DU *GRAND LIVRE DES PATISSIERS*

PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR

LIBRAIRIE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES

35 *bis*, avenue de l'Opéra & 3, place Valois.

1889

*Tous droits réservés.*

Les formalités de la loi ayant été remplies, le droit de traduction
et de reproduction est interdit.

Wrain - Dubois

# PRÉFACE

Dans le vaste programme que comporte l'œuvre à laquelle je me suis voué, *la Cuisine d'aujourd'hui* arrive avec un caractère tout particulier que je veux signaler en quelques lignes, afin d'en bien faire apprécier l'importance et l'utilité.

Ce livre est distribué en deux parties : la première est simplement élémentaire, et exclusivement consacrée à la cuisine des déjeuners : je crois bien que c'est la première fois qu'un traité spécial de ce genre a été publié.

J'ai voulu réunir là les éléments nécessaires pour le travail d'une cuisine simple et sans recherche, mais soignée et méthodique, de cette cuisine qui peut être pratiquée en toute assurance dans les bonnes maisons particulières, de même que dans les établissements publics : grands restaurants et grands hôtels.

C'est surtout cette partie du livre que je recommande aux jeunes cuisiniers, car les motifs d'instruction y abondent, et les descriptions techniques y sont aussi très complètes : si toutes ne sont pas absolument nouvelles, je puis dire du moins qu'elles ont été traitées dans des conditions d'exactitude et de précision qui en font une étude sérieusement instructive. Les cent menus de déjeuners qui la précèdent, et les deux cent cinquante manières de

préparer les œufs, qu'elle renferme, témoignent assurément de son caractère varié, attrayant.

La seconde partie offre un intérêt puissant, aussi bien pour les jeunes cuisiniers que pour les praticiens, car c'est là où j'ai consigné toutes les nouveautés culinaires recueillies, les perfectionnements et les progrès accomplis de notre époque.

Bien que d'une allure modeste, cette partie constitue cependant une étude approfondie, et garde à elle seule toute l'importance d'un livre nouveau.

A côté des innovations qu'elle présente, on peut distinguer, parmi les quarante planches dont elle est ornée, différents sujets d'une originalité remarquable. Elle est, au fond, comme le trait d'union reliant les notions élémentaires avec la cuisine de choix. Les données de celle-ci ne sont pas, il est vrai, illimitées, mais elles sont certainement suffisantes pour initier les jeunes cuisiniers à la pratique des grands travaux qu'ils pourront plus tard être appelés à produire.

Ainsi, ce nouveau livre, dernier venu dans l'arène, sera bientôt peut-être le plus populaire de ma collection, précisément parce qu'il s'adresse à cette classe nombreuse de jeunes gens plus laborieux que riches, qui, au sortir d'un apprentissage insuffisant ou défectueux, se trouvent livrés à leurs faibles connaissances du métier, sans appui, sans soutien pour les mettre dans la bonne voie.

Ceux-là sentent bien que, pour sortir de leur obscurité, il ne leur reste que la ressource d'étudier les bons livres, c'est-à-dire, les livres mis à la portée de leurs besoins : ni trop compliqués ni trop coûteux, mais pouvant suppléer à tout ce qui leur a fait défaut.

*La Cuisine d'aujourd'hui* et *la Cuisine de tous les pays,* qui visent à la réalisation de ces conditions, sont destinés, dans ma pensée, à rester le guide le plus sûr des jeunes cuisiniers, auxquels ces

ouvrages permettront de traverser sans embarras la première période de leur instruction professionnelle.

Je suis heureux de constater ici que nous assistons en ce moment à une sorte de réveil de l'art culinaire, ou tout au moins à un mouvement très prononcé de perfectionnement, engendré sous l'influence des concours culinaires qui depuis quelques années ont eu lieu, non seulement en France d'où l'institution est partie, mais aussi à l'étranger où l'exemple est suivi avec succès.

L'impulsion est bonne : elle doit être partout soutenue et encouragée par les hommes du métier, aussi bien que par tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de la cuisine, car c'est peut-être bien l'unique ressource dont nous puissions disposer aujourd'hui, pour donner à notre profession le relief qu'elle comporte, et dont elle a tant besoin.

La presse spéciale qui s'est créée pour seconder de tels efforts, les revues artistiques, telles que le journal *l'Art culinaire*, où se centralisent le mouvement et la vie de notre profession, enfin les cercles d'études et les concours annuels, sont désormais les forces vives avec lesquelles nous devons marcher au progrès.

URBAIN DUBOIS.

Paris, septembre 1889

# PROJET D'UN CERCLE D'ÉTUDES CULINAIRES

## A PARIS

La fondation d'un Cercle culinaire à Paris serait avant tout une réunion amicale pour les membres intelligents et dévoués de notre corporation, car c'est surtout un centre d'études et d'enseignement que nous voulons fonder, dont le but sera, en somme, de moraliser la jeunesse, en lui traçant la voie du progrès, et lui inculquant tout à la fois le goût de l'ordre et du travail, les obligeant ainsi à soutenir et augmenter notre vieille renommée.

Le Cercle serait encore le rendez-vous et le refuge des anciens praticiens aux mœurs tranquilles, fuyant le bruit et les inconvénients, souvent désagréables, des établissements publics ; leurs relations deviendraient d'autant plus faciles et bienveillantes qu'elles seraient volontaires et tout à fait désintéressées : étant plus fréquentes, elles deviendraient assurément plus cordiales.

Ces relations entre collègues amèneraient tout naturellement aussi de bonnes et amicales relations entre leurs familles, venant participer aux fêtes de la Société : soirées et banquets familiers ou priés. Ces banquets auraient encore un autre but, celui de se transformer en concours intimes, dans lesquels chaque membre aurait charge de fournir un mets ou une pièce de cuisine quelconque : ce serait ni plus ni moins une sorte de répétition, un essai des grands concours annuels, inaugurés naguère aux Champs-Élysées.

C'est dans ce milieu vivifiant, dans cette cordiale intimité que les travailleurs viendraient retremper leur courage, sûrs d'y trouver bons conseils, aide et protection : que de services importants pourraient leur être rendus !

Les heures de loisir se passeraient là, pour les sociétaires, comme elles se passent dans les cercles sérieux, de bonne compagnie : en distractions honnêtes, en conversations amicales, en lectures et aussi en études; car, à côté de la bibliothèque des livres, nous voudrions installer la bibliothèque du travail, c'est-à-dire une collection variée de beaux modèles, une sorte de petit musée professionnel, dans les vitrines duquel tous les artistes voudraient laisser trace de leur talent.

Aujourd'hui que, dans notre pays, les plus coûteux sacrifices sont faits pour répandre l'enseignement à tous les degrés; aujourd'hui que les plus grands esprits sont à la recherche des meilleures méthodes de perfectionnement dans les études industrielles, commerciales ou scientifiques, j'estime que ce serait peut-être mal servir l'avenir de notre corporation que rester inactif en présence du mouvement qui se dessine si visiblement. D'ailleurs, instruire les jeunes gens dans la pratique de leur profession, n'est-ce pas sûrement préparer de bons sujets pour l'avenir?

S'il est une ville au monde où un centre d'études culinaires, tel que nous l'enten-

dons, pourrait être institué avec toute certitude d'utilité et de succès, c'est bien certainement Paris ! C'est Paris, en effet, qui fut le berceau de notre art, et qui en est resté en quelque sorte le sanctuaire : Paris, rayonnant sur tous les grands centres culinaires, par son prestige et l'éclat de son passé, mérite bien l'hommage que nous voulons lui faire!

Pour exercer une influence plus grande, le Cercle culinaire devrait rallier dans son sein la corporation des pâtissiers et celle des confiseurs : branches du même tronc, membres de la même famille, se réunissant désormais pour marcher ensemble au progrès, prendraient leur part des efforts et des sacrifices, pour lutter avec avantage et concourir au succès final.

A ce noyau, déjà considérable, viendraient s'ajouter bon nombre de membres fondateurs ou membres honoraires qui, par un sentiment généreux, seraient bien aises de concourir à la fondation de ce cercle d'études, dont l'avenir promet d'être fécond.

Comme adhérents, nous aurions aussi tous les artistes d'élite, habitant la province, ceux du moins qui ont à cœur l'avenir de leur profession; aucun n'y manquerait, et tous feraient des sacrifices pour encourager une réunion d'hommes dévoués et convaincus, dont le regard sans cesse en éveil suivrait avec une vigilante attention la marche progressive de ses pupilles.

Mais, si on voulait grouper autour de la Société culinaire un plus grand nombre d'adhérents, il faudrait que celle-ci, sans perdre de vue la mission de progrès et de perfectionnement qu'elle poursuit, parvienne à se faire accepter comme intermédiaire désintéressé, bien entendu, entre les travailleurs et ceux qui réclament leurs services, protégeant ainsi les uns, en obligeant les autres : c'est là simplement une question de confiance!

Ayant toujours sous la main un nombre suffisant de jeunes gens disciplinés, instruits, et des praticiens distingués pouvant être recommandés à tous égards, la Société serait en mesure de favoriser l'avancement des plus méritants et leur rendre accessibles les postes élevés, les situations recherchées, les maisons les plus honorables réservées aux sujets d'élite.

D'un autre côté, pouvant satisfaire aux désirs ou au besoin des amphitryons haut placés, ou des maîtres de maison qui daigneraient l'honorer de leur confiance, elle finirait par se créer dans le monde une position unique, flatteuse et honorable, qui, avec le temps, donnerait probablement des résultats inattendus.

Si elle parvenait à organiser le Cercle dans de telles conditions, la Société culinaire pourrait compter sur le concours absolu, aussi bien des artistes qui visent à s'en aller à l'étranger que de ceux qui s'y trouvent déjà; sachant que c'est au Cercle culinaire que les grands personnages, les directeurs ou maîtres d'établissement : hôteliers, restaurateurs, adresseraient leurs demandes, ils comprendraient parfaitement tout l'intérêt qu'il y aurait pour eux d'en faire partie, et de s'attacher à sa prospérité.

Ces hommes de l'étranger, revenant dans la mère Patrie après avoir sillonné l'univers, seraient heureux sans doute de pouvoir retremper leur vigueur dans ce centre intellectuel. Certains de trouver parmi nous un accueil sympathique, désireux de renouer de vieilles amitiés ou se créer des relations nouvelles, ils nous apporteraient, en échange de cette hospitalité bienveillante, le résumé de leurs recherches dans le domaine de notre profession, de même que les méthodes particulières recueillies un peu partout. En tout cas, l'assistance de cette phalange d'hommes instruits par l'épreuve des voyages et par la longue pratique de leur profession pourrait nous devenir utile et profitable.

C'est de la concentration de toutes ces lumières que sortiraient les cours oraux et les cours pratiques, faisant partie de notre programme.

Ce que seront les cours oraux, il est facile de l'imaginer. Ce seraient d'abord des réunions familières, dont les sociétaires les plus enclins et les plus aptes à cet office prendraient la direction : elles consisteraient d'abord en démonstrations techniques, en comparaisons des œuvres culinaires anciennes ou modernes, en dissertations instructives sur les points qui intéressent la cuisine des différents peuples en général, et de la nôtre en particulier.

Ainsi constitués, ces cours seraient certainement appréciés et suivis, ils deviendraient d'un intérêt supérieur : nous les ferions alterner avec d'autres cours absolument pratiques, ni moins attrayants ni moins profitables à nos jeunes élèves.

Il est bien évident que l'étendue de l'enseignement serait subordonnée aux ressources plus ou moins larges dont le Cercle disposerait. En tout cas, ces cours, même réduits à leur plus simple expression, devraient encore avoir à nos yeux une haute valeur. Et, d'ailleurs, il serait toujours facile d'en élargir le cadre, et leur donner une impulsion plus grande.

En attendant mieux, les cours pratiques pourraient se borner à la démonstration des ornements secondaires et des petites pièces ornementales de la cuisine ou du froid, de la pâtisserie et de la confiserie. Des petits sujets en sucre *filé*, en sucre *taillé* ou en sucre *coulé*, des petites pièces ou sujets, et exécutés en pastillage ou au cornet, en graisse ou même en cire, dont l'exécution n'entraînerait ni de grands embarras ni de grandes dépenses. D'ailleurs, ne pourrait-il se produire ce cas où des membres du Cercle auraient occasion d'utiliser eux-mêmes ces pièces ou ces sujets exécutés à titre de modèles?

Le découpage des légumes ou des racines, pour coupes ou pour fleurs, pourrait être également démontré. Le modelage des sujets en cire ou en terre glaise amènerait forcément la nécessité d'apprendre à exécuter avec précision les moules en plâtre.

En général, on ne se rend pas un compte bien exact de ce fait que, en cuisine comme en pâtisserie, l'étude de l'ornementation, même élémentaire, est toujours d'une portée très importante, et devient d'une nécessité absolue pour ceux qui ont la noble ambition de ne pas vouloir rester dans les ornières du métier.

Si on se donne la peine de suivre le développement possible de ces cours tout à la fois oraux et pratiques, on arrive à cette conclusion que, de là à l'institution de l'école professionnelle qui est en somme notre objectif, il n'y a réellement qu'un pas à faire, qu'une distance facile à franchir.

De l'influence bienfaisante que ces cours auraient sur l'esprit des jeunes gens, nous n'avons pas à en douter : elle serait toute-puissante. Mais ce qui les rendrait encore plus appréciables à nos yeux, c'est qu'ils auraient pour résultat immédiat de fournir un aliment précieux à notre organe *l'Art culinaire*, qui, en publiant le compte rendu de ces séances, offrirait aux abonnés de la province et à ceux de l'étranger un intérêt tout particulier.

On peut dire que le Cercle culinaire de Paris, ne devrait-il aboutir qu'à nous faciliter l'organisation de ces différents cours, qu'il faudrait l'accepter avec empressement. Mais, à coup sûr, nous trouverions encore dans l'établissement de ce Cercle un avantage non moins important, non moins appréciable : celui de nous permettre de préparer, dans des conditions meilleures, les grands concours annuels.

Ces concours culinaires, il ne faut pas le perdre de vue, sont pour la corporation d'une importance capitale. Mais, s'il est vrai qu'ils soient entrés désormais dans nos

mœurs, on est bien forcé de reconnaître qu'ils n'ont pas encore donné tous les résultats qu'on peut et qu'on doit en attendre. Et pourtant toute facilité nous est laissée : nul n'en ignore, l'administration les encourage et les protège, le public les recherche ! Nous n'avons donc qu'à en régulariser la marche, qu'à en compléter l'organisation, afin de les rendre plus attrayants et plus complets.

A tous ces moyens d'attrait et d'étude, de travail et de perfectionnement professionnel, nous voudrions que, par la suite, il fût possible d'en ajouter un autre : celui d'offrir à tous, grands et petits, élèves et praticiens, des *primes d'encouragement au bien*, en récompense de leur mérite, soit à l'occasion de bons et loyaux services, de dévouement désintéressé, et de vertueux exemples dans l'exercice de leur profession, soit en raison de travaux culinaires exceptionnels accomplis dans des conditions difficiles et méritoires.

Telles sont, en somme, les grandes lignes de la constitution du Cercle d'études culinaires que nous désirons fonder : tels sont les jalons plantés sur la voie que nous voulons suivre ; ils en définissent clairement les limites et la portée !

A tous égards, ce projet semble devoir mériter l'attention et les sympathies de nos collègues, car il tend à élargir les bases qui régissent notre corporation, et lui donner un développement plus grand.

Quand nous avons en nos mains tous les éléments de réussite, quand les sympathies du monde culinaire nous sont partout acquises, pourrions-nous reculer devant l'accomplissement de cette tâche ?

Cet article fut publié dans le journal *l'Art culinaire*, après avoir été accepté et voté dans une assemblée générale de la *Société des cuisiniers français*.

Le projet n'aboutit pas, par des motifs indépendants de ma volonté, mais l'idée était lancée et, depuis, elle a fait son chemin. Tout récemment, M. *Philéas Gilbert*, qui avait été et qui est toujours resté un des plus fervents partisans de la création d'un Cercle culinaire, écrivait ce qui suit dans le journal *le Progrès des cuisiniers* :

« Tous les hommes véritablement soucieux du progrès de la cuisine regrettent profondément que le projet de fonder un Cercle d'études culinaires n'ait pas abouti au gré de leurs espérances, car c'est de là que serait sortie cette encyclopédie culinaire tant désirée.

« Combien de faits curieux nous auraient été révélés dans nos réunions et dans l'intimité de tous ces praticiens blanchis sous le harnais ! Combien d'expériences tentées ou à tenter eussent été mises à jour !

« J'ai entendu bien souvent déplorer cette absence d'un lieu de rendez-vous, d'une sorte de quartier général culinaire, qui eût pu devenir, ainsi qu'on l'avait projeté, par les relations de tous, un centre de placement, non seulement pour Paris, mais aussi pour la province et pour l'étranger.

« Enfin le projet est momentanément abandonné ; mais un petit groupe d'hommes sérieux ne pourrait-il s'organiser, sans avoir à recourir aux démarches nécessitées par la fondation en règle d'un cercle, sans avoir à se mettre en garde contre cet arsenal de formalités réglementaires dont nos administrateurs sont si prodigues ?

« Je souhaite que ce groupe s'organise sous peu, et prenne en main cette création, aussi bien que celle des cours de cuisine oraux, qui seront théoriquement de la plus grande utilité, et le point de départ de la grande encyclopédie écrite par tous et pour tous ! »

Un peu plus tard, le même écrivain, poursuivant toujours le même ordre d'idées, disait : « Cette question des cours oraux, qui revient périodiquement sur le tapis, aurait pourtant besoin d'être résolue, et plus que jamais je penche à croire que c'est seulement par l'organisation d'un Cercle d'études culinaires qu'elle trouvera une solution acceptable et définitive.

« Tel était aussi l'avis des nombreux collègues qui sont venus en ces derniers temps, à leur passage à Paris, nous apporter leurs sympathiques encouragements.

« Allons, il faut se mettre à l'œuvre ! et que sous peu existe ce Cercle où seront exposées les méthodes, où sera discuté le travail, ou enfin nous pourrons mêler l'utile à l'agréable. »

Ainsi que le dit fort bien M. *Gilbert,* l'initiative de cette création, à tous égards utile et méritoire, doit être prise non par un homme, mais par un groupe choisi de praticiens intelligents, ayant eux-mêmes traversé l'ère des mauvais jours, et sachant par expérience tous les bienfaits, tous les soulagements que les jeunes gens pourraient tirer de cette institution tutélaire, dès leurs premiers pas dans la carrière, toujours si difficiles.

Que ce groupe d'hommes dévoués s'affirme; que ces hommes soient convaincus, persévérants; qu'ils aient le sentiment de la tâche qui leur incombe, et avant peu, j'en suis certain, ils seront entourés et suivis par tout ce que notre profession renferme d'esprits éclairés et bienveillants.

URBAIN DUBOIS,

Membre de la Société des Cuisiniers français,
Président honoraire de la Société gastronomique de Rome.

LA

# CUISINE D'AUJOURD'HUI

## MÉTHODES ÉLÉMENTAIRES

**Pour clarifier les bouillons et les jus.** — On clarifie ordinairement les bouillons et les jus pour leur donner belle apparence, et aussi pour les rendre plus succulents. Pour obtenir des bouillons et des jus clairs, il faut absolument employer la viande maigre de bœuf; les viandes de veau ou même de volaille clarifient mal les liquides, et les rendent louches, si elles ne sont pas mêlées avec du maigre de bœuf.

Pour clarifier 2 litres de bouillon ou de jus, il faut 3 à 400 grammes de maigre de bœuf, sans préjudice des viandes de veau ou de volaille qu'on pourrait leur mêler. On pare la viande, en supprimant la graisse et les nerfs, on la hache finement; on la met dans une terrine pour lui mêler 1 ou 2 œufs entiers et un peu de bouillon froid. On passe le bouillon froid dans une casserole, en le décantant, on le dégraisse bien, on lui mêle la viande hachée, et on le pose sur le feu. On chauffe le liquide en le remuant avec une cuiller jusqu'au moment où le premier bouillon se développe ; on retire alors la casserole sur le côté du feu, pour que le liquide ne fasse que frissonner ; une heure après on le retire pour le passer.

**Pour passer les consommés ou les bouillons clarifiés** (fig. 1). —

Attachez une serviette mouillée aux 4 pieds d'un tabouret sans fond, disposé sur une table. Au-dessous de la serviette, placez une terrine pour recevoir le liquide passé; versez alors le consommé dans le creux de la serviette, à l'aide d'une grande cuiller; si le liquide n'était pas suffisamment pur, reversez-le dans la serviette.

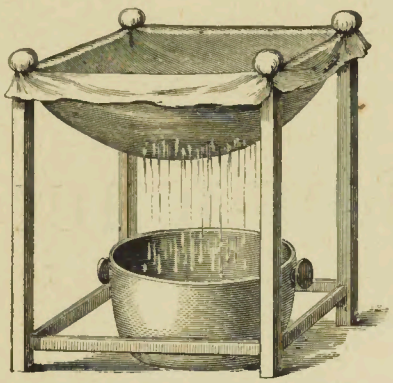


Fig. 1.

**Pour préparer la colle de pieds de veau** (fig. 2). — La colle de pieds de veau est plus spécialement appliquée à la préparation des gelées et des entremets collés.

Faites dégorger 7 à 8 pieds de veau bien frais, fendus en deux et désossés; mettez-les dans une petite marmite, avec de l'eau; faites bouillir le liquide 10 minutes; égouttez le liquide et les pieds, rafraîchissez ceux-ci, remettez-les dans la marmite propre, avec 2 cuillerées de sucre, le suc de 4 citrons, une demi-bouteille de vin blanc; mouillez-les à couvert avec de l'eau; chauffez le liquide en écumant; au premier bouillon, retirez-le sur le gaz, de façon à obtenir une ébullition régulière et continue pendant 4 à 5 heures.

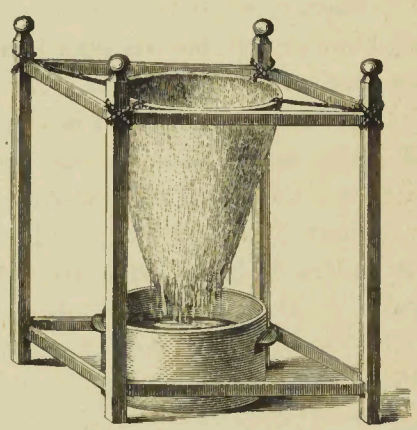


Fig. 2.

Passez le liquide dans une terrine, laissez-le bien refroidir. Quand la colle est raffermie, enlevez bien la graisse de dessus; puis, lavez la surface de la colle avec de l'eau chaude, de façon qu'il ne reste aucun vestige de graisse. Enlevez la colle, en laissant le dépôt au fond de la terrine; mettez-la dans une casserole, en tout ou partie, faites-la fondre.

Pour la valeur de 1 litre de colle mêlez-lui 500 grammes de sucre en morceaux, le suc de quelques citrons; quand le sucre est dissous, laissez à peu près refroidir le liquide; essayez-en la consistance, pour la recti-

fier au besoin, en ajoutant de l'eau ou de la colle selon qu'elle est trop ferme ou trop faible.

Battez 3 à 4 blancs d'œuf, sans les faire en neige, mêlez-leur quelques cuillerées d'eau froide, versez-les sur la colle dissoute ; posez la casserole sur feu modéré, fouettez tout doucement le liquide jusqu'au moment où le bouillon va se développer ; retirez alors la casserole sur feu plus doux pour que le liquide reste frémissant, mais sans bouillir ; ajoutez le suc de quelques citrons ; couvrez la casserole avec un couvercle en tôle et des cendres chaudes dessus ; tenez-la ainsi 20 minutes : la colle doit alors se trouver limpide, filtrez-la à la poche (fig. 2) ou à travers une serviette attachée aux 4 pieds d'un tabouret à filtrer ; reversez les premiers jets du liquide jusqu'à ce qu'il passe clair : l'opération doit se faire dans un lieu bien chaud.

**Pour préparer la colle de couennes.** — Faites dégorger à l'eau froide, 5 à 6 heures, 3 ou 4 kilogrammes de couennes fraîches de porc ; faites-les blanchir à l'eau jusqu'à l'ébullition ; égouttez-les, rafraîchissez-les ; ratissez les morceaux un à un ; lavez-les bien, remettez-les dans la casserole avec de l'eau froide, propre ; faites bouillir le liquide en écumant, retirez-le sur le côté du feu ou sur le gaz ; ajoutez seulement une demi-bouteille de vin blanc ; continuez l'ébullition 6 à 8 heures, en écumant souvent.

Passez la cuisson au tamis dans une terrine, laissez-la refroidir et raffermir sur glace ; enlevez toute la graisse du dessus, lavez-en la surface à l'eau bien chaude, faites-la fondre, pour lui mêler le bouillon nécessaire et la clarifier à la viande et aux œufs, en opérant comme il est dit pour la clarification de l'aspic.

**Pour préparer l'aspic, le clarifier, le filtrer.** — On prépare l'aspic, c'est-à-dire la gelée grasse, avec du bon bouillon de volaille ou de gibier aussi clair que possible, mêlé avec une suffisante quantité de colle faite soit avec des pieds de veau, soit avec des couennes de porc ou même avec de la gélatine.

Mais on prépare aussi l'aspic avec un fonds spécialement marqué dans les conditions que voici : faites revenir dans une casserole une demi-poitrine de veau, 1 jarret, 2 poules sans filets ; quand les viandes sont bien saisies et légèrement colorées, mouillez-les largement avec du bouillon léger, bien dégraissé ; ajoutez 4 à 5 pieds de veau désossés et blanchis ;

ajoutez racines et oignons, bouquet garni, pas de sel. Faites bouillir le liquide en écumant; retirez-le sur le côté du feu pour finir de faire cuire les viandes, retirez-les à mesure qu'elles sont cuites.

Passez le liquide au tamis, dégraissez-le bien, laissez-le déposer pour le décanter ; essayez-en une petite partie sur glace pour juger de sa consistance; s'il n'était pas assez ferme, chauffez-le, mêlez-lui quelques feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide et dissoute dans une petite casserole : il ne faut jamais faire réduire la colle ou l'aspic dans l'intention de les rendre plus collés, parce que l'ébullition les use, sans les renforcer.

Pilez de la viande maigre de bœuf : 600 grammes pour 3 litres de liquide ; ajoutez 2 œufs entiers et 2 verres de vin blanc; délayez peu à peu avec l'aspic ; mettez la casserole sur feu, tournez le liquide avec une cuiller jusqu'au moment où l'ébullition se prononce ; retirez-le sur le côté, faites-le frissonner jusqu'à ce qu'il soit clair; passez-le alors à travers une serviette mouillée disposée en filtre sur un tabouret de cuisine renversé (fig. 1).

Si la gelée n'était pas suffisamment limpide, laissez-la refroidir pour la clarifier à nouveau, avec 2 blancs d'œuf à moitiés fouettés, et un peu de vin blanc, en opérant comme pour la gelée douce.

**Pour couper la gelée en croûtons.** — La gelée pour croûtons doit être belle, limpide, de nuance dorée. On la fait prendre sur glace dans un moule carré, si c'est possible. On la démoule sur une serviette blanche et lisse, humide, étalée sur la table dans un lieu frais. On la distribue en bandes de même épaisseur et largeur, sur lesquelles on coupe les croûtons en triangle : ce sont les plus jolis, à condition que la coupure soit nette et les croûtons réguliers. — On peut voir sur les dessins l'application de ces croûtons triangulaires. Dans d'autres cas, on les coupe en forme de carré long ou bien on les coupe ronds, à l'aide d'un coupe-pâte chauffé à l'eau.

**Pour préparer la gelée hachée, transparente.** — On hache ordinairement les parures des croûtons de gelée; on les hache sur un linge humide ou sur une plaque bien propre, à l'aide d'un gros couteau; il faut la hacher lentement, mais longtemps, sans cependant la rendre trouble : elle doit rester transparente.

**Pour préparer la gelée hachée, collante.** — On emploie cette gelée

pour pousser en cordons à la poche ou au cornet, autour d'une pièce froide. Mais on applique souvent cette gelée pour masquer les surfaces d'un montant d'entrée froide contre lesquelles l'entrée froide doit prendre appui.

Pour rendre la gelée collante, il suffit de la hacher sur un linge humide, en l'arrosant de temps en temps avec un peu d'eau chaude, jusqu'à ce qu'elle forme une masse molle et compacte.

**Pour faire braiser la viande.** — *Braiser* la viande c'est la cuire à l'étuvée, dans un bon fonds, de façon à l'atteindre complètement, en lui conservant ses sucs nutritifs : la viande braisée doit toujours être bien cuite. — Dans la seconde partie de ce livre se trouvent décrites les différentes méthodes pour braiser les viandes noires et les viandes blanches.

**Pour préparer le lard à piquer** (fig. 3). — Pour bien piquer les viandes, il est absolument nécessaire d'avoir à disposition du beau et bon lard : blanc, ferme, sec, refroidi sur glace, en été surtout, pour lui donner plus de consistance et pouvoir couper des lardons corrects.

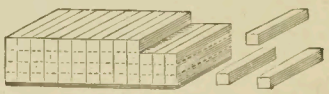


Fig. 3.

La longueur et l'épaisseur des lardons sont une affaire d'appréciation : on ne peut pas piquer la grosse viande avec des lardons fins; ils doivent être proportionnés aux dimensions des pièces. Le point essentiel consiste à les couper uniformes, d'épaisseur égale.

Avant de couper les lardons, il faut d'abord couper le lard en bandes aussi larges que la longueur qu'on veut donner aux lardons; les parer bien lisses en dessus, les tenir sur glace une heure, les couper ensuite sur le travers, de haut en bas, à distance égale, dans l'ordre que le dessin représente; égaliser ensuite le lard avec la lame du couteau pour le couper horizontalement, en 3 ou 4 lignes, de façon à obtenir des lardons carrés, d'une égale épaisseur. — Pour bien piquer les viandes, il faut que la lardoire soit adaptée à l'épaisseur des lardons.

**Pour piquer un filet de bœuf** (fig. 4). — Il faut d'abord parer correctement le filet, en enlevant par bandes la peau dure qui couvre les chairs; enlever aussi le surplus de la graisse, sur le côté; arrondir la tête et le côté opposé; choisir une lardoire conforme à l'épaisseur des lardons.

On peut piquer le filet étant debout, et la viande placée en travers, sur la table; mais il est préférable d'être commodément assis dans un lieu frais. Il faut placer le filet tout au long sur un linge propre, très épais, et poser celui-ci en travers, sur le genou gauche. Piquer alors la

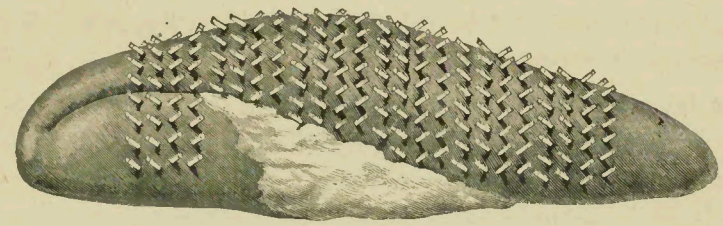


Fig. 4.

viande avec la lardoire munie d'un lardon de lard, en perçant les chairs de droite à gauche, et non en avant, c'est-à-dire que les lignes de lardons doivent être disposées, par rapport au regard, de façon que l'œil puisse les embrasser dans leur ensemble.

La lardoire, munie de son lardon, doit être piquée dans les chairs à une profondeur calculée sur la longueur du lardon; mais la lardoire doit être retirée d'un trait, de façon à faire rester le lardon dans les chairs, en le laissant visible des deux bouts, et d'une longueur égale d'un côté comme de l'autre : voilà précisément ce qui est difficile à obtenir du premier coup.

Quand une première ligne est piquée, les lardons de la ligne qui suit doivent être glissés juste entre les lardons de la première ligne : un coup d'œil jeté sur les différentes pièces piquées au lard, démontrera exactement la méthode.

Mais quand ces deux rangs sont piqués, au lieu de piquer la lardoire entre les lardons du deuxième rang, il faut reprendre l'opération à son point de départ, c'est-à-dire piquer de nouveau deux lignes dans l'ordre primitif, en observant toutefois que les bouts des lardons de la deuxième division viennent se croiser avec ceux de la précédente ligne : voilà, en résumé, la théorie du piquage rendue plus compréhensible par l'examen des différents modèles reproduits dans ce livre.

**Pour hacher les viandes.** — Le meilleur moyen de bien hacher et bien mêler les viandes, c'est de les faire passer à la machine; avec la machine on gagne du temps, et l'opération est bien plus parfaite qu'avec

le hachoir. Si le hachis ne sortait pas bien mélangé la première fois, il faut le passer encore une fois.

**Pour flamber la volaille et le gibier à plume.** — Avant de brider la volaille ou le gibier, il faut les flamber sur toutes les surfaces, avec de l'esprit-de-vin enflammé, afin d'en détruire tous les vestiges de plumes et d'en raidir la peau. — Quand les volailles sont flambées, on les épluche pour en retirer la racine des plumes restées dans la peau. — Pour flamber de petits gibiers, on les enfile simplement à des petites brochettes par 4 ou par 6, pour les passer sur la flamme.

**Pour habiller et brider la volaille et le gibier** (fig. 5 et 6). — L'habillage de la volaille et du gibier à plume, consiste à les plumer, les vider, les flamber, les brider.

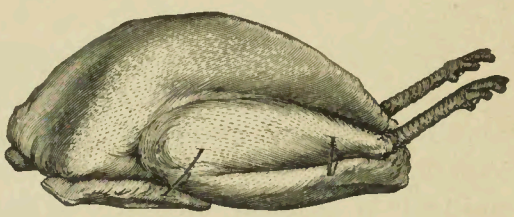


Fig. 5.

Pour habiller un poulet plumé, il faut d'abord le flamber légèrement, en brûler la peau des pattes pour l'enlever à l'aide d'un linge. — Coupez la peau du cou sur le derrière de façon à faire une longue ouverture pour enlever la poche ; introduisez alors l'index par le trou de l'estomac pour en dégager l'intérieur ; pratiquez une petite ouverture du côté opposé, au-dessous du croupion, pour vider entièrement le poulet ; essuyez-en l'intérieur. — Coupez la peau du poulet au-dessous de la tête, puis coupez le cou à niveau de l'estomac ; coupez enfin les doigts des pattes et la pointe des ailerons, en croisant ceux-ci sur le dos du poulet.

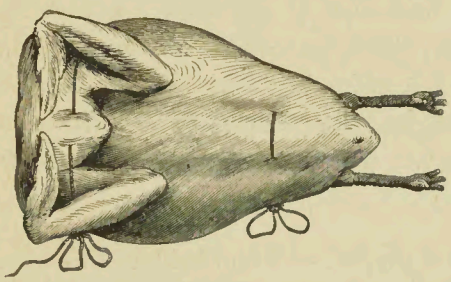


Fig. 6.

Enfilez un long bout de ficelle à une grosse aiguille à brider ; posez le poulet sur la table, en l'appuyant sur le dos ; puis, avec la main gauche ouverte, pressez les deux cuisses, afin de les maintenir à une égale hauteur ; traversez-en les chairs avec l'aiguille, juste au-dessous de l'os du pilon ; retournez le poulet sur le côté afin de traverser les ailerons, en prenant la peau de l'estomac ; serrez bien la ficelle, nouez-la sur le côté.

Renversez encore le poulet, en le posant sur le dos; appuyez de nouveau les 2 cuisses avec la main gauche, et glissez l'aiguille au-dessus de l'os du pilon ; puis, retournant le poulet sur le côté, introduisez l'aiguille à travers la carcasse du poulet, à la hauteur du sot-l'y-laisse, des deux côtés, pour venir rejoindre le bout pendant de la ficelle, et la nouer (Voir fig. 6).

Dans ces conditions, le poulet se trouve bridé de façon que les 2 nœuds étant du même côté, sont faciles à couper et à retirer, quand le poulet est cuit. — Les faisans, canards, perdreaux, pigeons, peuvent être bridés de la même façon quand ils sont destinés à être rôtis. Le bridage de la volaille pour entrée et celui du gibier sont représentés plus loin.

**Pour désosser la volaille et le gibier.** — On désosse ordinairement les pièces de volaille et de gibier pour les farcir. — On les flambe d'abord légèrement; on coupe les pattes, les ailerons et le cou, en conservant la peau de celui-ci aussi longue que possible; on fend alors la peau sur toute la longueur du dos, pour dégager la carcasse des deux côtés, à l'aide petit couteau; puis, on dégage le moignon des ailerons pour arriver aux filets.

Quand l'estomac est dégagé, on dégage aussi les cuisses, en disloquant l'os de la première jointure, adhérant à la carcasse; on désosse ensuite le gras-de-cuisse et le pilon; on coupe la carcasse à niveau du croupion pour la détacher entièrement; dans ces conditions, la pièce de volaille ou de gibier se trouve tout à fait désossée; il reste seulement à enlever les 2 moignons d'aileron, et les gros nerfs qui se trouvent dans les chairs des cuisses, et à détacher de la carcasse les deux filets-mignons.

**Pour barder la volaille et le gibier à plume.** — Il faut brider et flamber la volaille ou le gibier qu'on veut barder. — Coupez de minces bandes de lard frais, assez grandes pour masquer l'estomac de la volaille ou du gibier; parez-les carrément; ciselez-les légèrement d'un côté; appliquez-les sur l'estomac, en les soutenant avec de la ficelle. — Comme démonstration je reproduis plus loin le dessin d'une poularde bardée.

**Pour piquer la volaille et le gibier.** — Comme démonstration, on trouvera plus loin une poularde et un perdreau piqués. — Quand on veut

piquer un poulet, un faisan ou un perdreau, il faut, après l'avoir habillé, flambé et bridé, le flamber de nouveau sur l'estomac ou bien tremper celui-ci à l'eau bouillante afin d'en raffermir les chairs ; quand elles sont bien refroidies, les piquer avec du lard fin, sur l'estomac et sur les cuisses.

**Pour passer les purées à l'étamine** (fig. 7). — On passe à l'étamine

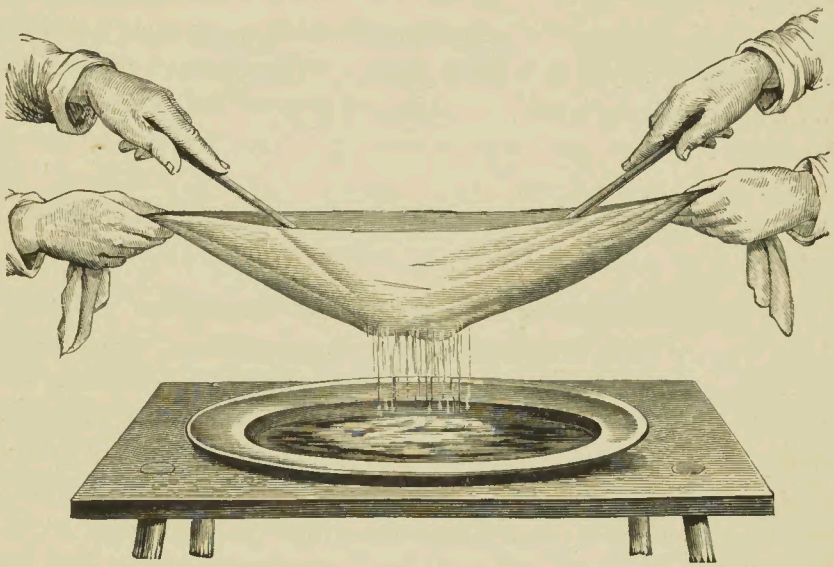


Fig. 7.

les purées de légume, de volaille ou de gibier, qu'on veut obtenir plus fines.

Pour cette opération, il faut être deux personnes, prendre l'étamine par les 2 bouts, verser la purée dans le creux formé par l'étamine ; puis, à l'aide de 2 cuillers en bois, dont les têtes se touchent au fond du creux, exercer une violente pression en promenant les cuillers contre l'étamine tendue, de façon à faire tomber la purée dans un plat creux disposé sur un tabouret de cuisine : l'opération est des plus simples, elle repose tout entière sur le mouvement régulier des 2 cuillers qui doivent reculer et avancer ensemble, sans jamais se séparer.

**Pour lever et parer les filets de volaille et de gibier à plume.** — Coupez les ailerons à un poulet propre, flambé ; fendez-en la peau d'es-

tomac d'un bout à l'autre, sur le milieu ; écartez-la, afin de découvrir les chairs ; dégagez alors les filets à l'aide d'un petit couteau, en suivant la ligne du bréchet ; laissez-leur adhérer le filet-mignon, pour les retirer ensuite s'ils ne sont pas nécessaires.

Prenez les filets un à un, posez-les sur la table du côté le plus lisse, appuyez-les avec la main gauche, et glissez la lame d'un bon couteau entre les chairs et l'épiderme, afin d'enlever celui-ci d'un trait, sans mâchures. — Battez légèrement les filets avec le manche humide du couteau ; parez-les en demi-cœur : ronds d'un côté, pointus de l'autre ; supprimez le nerf intérieur et la peau fine du filet-mignon ; battez-le légèrement ; appliquez-le sur la surface intérieure du gros filet, s'il est nécessaire de le grossir : à moins que les filets soient petits, on n'ajoute pas les filets-mignons.

On opère d'après cette même méthode pour lever et parer les filets de gibier.

**Pour tourner et canneler les champignons comestibles.** — Choisissez-les bien frais, d'égale grosseur, supprimez-en la queue, essuyez bien les têtes ; prenez celles-ci de la main gauche, une à une, le côté creux en dessous ; puis, avec la pointe du couteau d'office, enlevez la pelure par rondelles d'une façon régulière et sans mâchures, en faisant tourner le champignon de gauche à droite et en le serrant toujours contre la pointe du petit couteau : cette opération doit se faire promptement et, il faut bien le dire, ce n'est pas du premier coup qu'on réussit à bien tourner un champignon, il faut absolument pratiquer.

A mesure que les champignons sont tournés, jetez-les dans une casserole contenant de l'eau froide acidulée, juste pour la couvrir. — Égouttez les champignons, cuisez-les 7 à 8 minutes, à couvert avec sel, beurre et suc de citron, en les tenant bien blancs.

Quant au cannelage des champignons, cela ne s'apprend qu'à la suite d'une longue pratique. A Paris, le cannelage des champignons, est devenu en quelque sorte une profession ; on peut bien se rendre compte de la difficulté du travail, en examinant simplement ces jolies têtes de champignons, si délicatement sculptées, que les fabricants ou marchands de conserves ont l'habitude de mettre en montre.

**Pour préparer les croûtes creuses et les croûtes simples** (fig. 8 à 12). — Les croûtes creuses sont employées pour servir des petites garnitures

composées de purées, des filets de petits gibiers, et aussi des petits oiseaux désossés : mauviettes et ortolans. Elles sont également employées pour servir les œufs pochés, après en avoir rempli le creux avec une petite garniture.

Les croûtes creuses sont formées en pain de cuisine, en pâte à timbale, en pâte feuilletée et enfin en pâte *Astruc*.

Les croûtes en pain de cuisine sont de forme ovale ou en demi-cœur ;

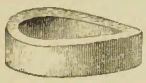


Fig. 8.

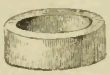


Fig. 9.

Fig. 10.

Fig. 11.

Fig. 12.

elles ont la longueur de 5 centimètres et 1 centimètre et demi d'épaisseur. On les cerne d'un côté à petite distance des bords, avec la pointe d'un petit couteau ; on les fait colorer des deux côtés, dans un sautoir avec du beurre épuré ; on les égoutte pour les ouvrir et les vider de la mie, en les creusant.

Les croûtes en pâte à timbale sont formées à l'aide d'une abaisse, de forme ovale, de 5 millimètres d'épaisseur. On les forme sur des patrons en papier, coupés dans les dimensions voulues. On forme la caisse en l'appuyant d'abord, sur le centre, avec le pouce, pour en relever les bords petit à petit, de la hauteur de 1 centimètre au moins. On coupe droit le haut de la pâte, et on la pince joliment sur les côtés extérieurs ; on dore légèrement la pâte au pinceau ; on la laisse sécher quelques minutes ; puis on l'entoure avec une petite bande de papier beurré, afin de la soutenir droite, pendant la cuisson.

Pour former les croûtes en feuilletage, il faut simplement couper des abaisses ovales dans les dimensions voulues, les ranger sur une plaque humide, à petite distance ; les piquer, pour qu'elles ne travaillent pas à la cuisson ; en mouiller les bords au pinceau, et appliquer tout autour, sur la partie mouillée, une bande en feuilletage de 4 millimètres d'épaisseur, sur 6 à 7 de largeur ; on soude bien les bouts de la bande, on en dore le dessus pour cuire ces croûtes à four modéré, comme les petites bouchées.

Les croûtes *Astruc* sont faites en fabrique : on les achète toutes prêtes à s'en servir.

Les croûtes simples sont aussi de forme ovale ou ronde, mais plates

de l'épaisseur de 4 à 5 centimètres ; on les fait colorer comme les croûtes creuses avec du beurre épuré.

**Pour préparer le roux à sauces.** — Ce qu'on appelle *roux*, en cuisine, c'est la farine cuite au beurre plus ou moins colorée, avec laquelle on lie ordinairement les jus ou les fonds pour potages ou pour sauces : on fait du roux blond et des roux bruns.

Pour préparer un roux, faites fondre d'abord le beurre; quand il est bien chaud, mêlez-lui de la farine de première qualité, en suffisante quantité pour former une pâte molle ; il faut un peu plus de farine que le poids du beurre. — Cuisez la farine quelques minutes, sans la quitter ; puis retirez-la sur feu très doux ou à l'étuve chaude pour la cuire plus ou moins longtemps, selon qu'elle doit être blonde ou brune : en tous cas, elle doit cuire tout doucement, et être bien cuite.

**Pour préparer les fonds à potage liés.** — Les fonds à potage sont préparés à l'aide d'un roux blond ou légèrement brun : la farine doit être de première qualité, et bien cuite ; ces roux sont délayés avec du bouillon blanc ou du fonds clarifié, selon que le potage doit être blond ou brun. — Si le potage est à la volaille, le roux doit être délayé avec du bouillon de volaille, s'il est au gibier, avec des fonds de gibier, s'il est de poisson, avec du bouillon ou fonds de poisson.

Qu'ils soient gras ou maigres, ces bouillons ou ces fonds doivent être aussi purs que possible, s'ils ne sont pas clarifiés.

Les fonds liés pour potage doivent être tenus légers, c'est-à-dire peu liés ; ils doivent surtout être bien dépouillés sur le côté du feu, bien dégraissés avant d'être passés.

**Pour préparer les salpicons.** — On prépare des salpicons avec des viandes et poissons cuits, refroidis : langue écarlate, ris de veau, filet de palais de bœuf ; on les prépare aussi avec des filets de volaille ou de gibier, du foie-gras, de même qu'avec des truffes, champignons, cèpes, et enfin avec des chairs de poissons, huîtres, homards et écrevisses, etc.

Le caractère des salpicons c'est d'être coupé en petits dés ; on prépare bien du salpicon avec une seule espèce de substance, mais, pour la plus grande part, ils sont mélangés, par exemple : la volaille avec de la langue écarlate, des truffes ou des champignons ; le gibier avec du foie-gras et avec des truffes ; le poisson avec des champignons et avec des truffes.

Les salpicons sont toujours liés avec une sauce correspondant à la nature des chairs, en tout cas, succulente et réduite serrée.

**Pour couper les légumes et les viandes en julienne.** — On appelle couper les légumes et les viandes en julienne l'action de les diviser en filets plus ou moins longs, plus ou moins épais : il y a la fine julienne coupée courte, celle de moyenne longueur et la grosse julienne. — On coupe en julienne bon nombre de légumes et racines : carottes, navets, racines de céleris, oignons, poireaux et choux ; on coupe aussi les truffes et les champignons, la langue à l'écarlate, les filets de volaille ou de gibier, et même certains filets de poisson à chairs fermes.

Pour opérer, on coupe d'abord les racines ou les viandes en tranches minces, on les divise en bandes d'égale largeur, pour couper transversalement celles-ci en filets aussi larges qu'épais, c'est-à-dire carrés; à la fine julienne on donne 1 centimètre et demi de longueur; à la moyenne julienne 2 centimètres et demi; à la grosse julienne 3 à 4 centimètres; il est évident que les filets doivent augmenter d'épaisseur en raison directe de leur longueur.

Les légumes coupés en julienne sont le plus ordinairement appliqués aux potages, tandis que ceux de volaille ou de gibier, de foie-gras, langue, truffes et champignons, sont employés comme garniture.

**Pour couper les racines à la cuiller** (fig. 13). — Les carottes et navets crus, les racines de céleris et de choux-raves, les pommes de terre et les truffes, peuvent être coupés en boules ou en forme d'olives, plus ou moins grosses selon leur emploi : on vend de très petites cuillers à racine et de très grosses. — Ces cuillers sont rondes ou ovales, unies ou cannelées.

Fig. 13.

Les légumes qu'on veut couper avec la cuiller à racine doivent être pelés; on coupe les boules ou les olives, en enfonçant la partie tranchante de la cuiller dans l'épaisseur des racines, sur toutes les surfaces, en s'attachant à sortir les parties coupées aussi entières que possible.

**Pour préparer la brunoise.** — La brunoise pour potage se compose avec les mêmes racines que la julienne : rouge de carotte, navet, racine de céleri, poireau et oignon, chou. Mais les racines et légumes sont coupés en dés fins soit au couteau, soit à la machine.

De même que pour la julienne, si les racines ne sont pas très tendres, il convient de les faire blanchir à l'eau salée. — Les chairs coupées en petits dés, telles que filet de volaille ou de gibier, langue écarlate, truffes, coupés comme la brunoise, prennent le nom de salpicon.

**Pour paner.** — On pane ordinairement les substances qu'on veut faire griller ou frire; dans le premier cas, il suffit de les rouler dans de l'huile ou du beurre fondu, pour les passer dans la panure blanche ou brune.

Pour paner les substances qui doivent être frites, des croquettes, par exemple, on les roule d'abord dans la panure blanche, on les trempe ensuite dans des œufs bien battus; on les égoutte promptement, et on les roule de nouveau dans la panure blanche; on les égalise, et on les plonge à friture chaude pour les faire colorer.

Pour paner, on emploie quelquefois simplement des jaunes d'œuf étendus sur du beurre fondu : c'est ce qu'on appelle paner à l'anglaise.

**Pour blanchir le riz.** — Avant de faire blanchir du riz, il faut le trier, le laver, le mettre dans une casserole, le mouiller largement, et amener le liquide à l'ébullition en le remuant souvent avec une cuiller pour qu'il ne s'attache pas au fond de la casserole; donnez 7 à 8 minutes d'ébulition au liquide; versez le riz sur un tamis pour l'égoutter, le rafraîchir, et le bien sécher.

**Pour brosser et peler les truffes noires.** — Mettez les truffes dans l'eau froide, lavez-les bien, en changeant l'eau. Prenez-les une à une, frottez-les fortement sur toutes les surfaces avec une brosse dure, jetez-les à mesure dans de l'eau propre. Égouttez-les, prenez-les encore une à une pour enlever avec la pointe d'un petit couteau les parties que la brosse n'a pu enlever; rafraîchissez-les, en les laissant le moins possible dans l'eau.

Épongez les truffes sur un linge et, avec la pointe d'un couteau, enlevez délicatement la peau rugueuse qui couvre les chairs, en la prenant aussi mince que possible. Enfermez à mesure les truffes dans une casserole dont le couvercle s'emboîte bien. — Mettez aussi les dernières pelures dans une casserole pour les tenir en lieu frais, en attendant de les employer.

**Pour mouler les quenelles à la cuiller, simples ou fourrées** (fig. 14).

— Choisissez deux grandes cuillers à soupe, ordinaires en fer, très minces ; mettez-en une dans une petite casserole d'eau chaude. Prenez l'autre cuiller de la main gauche, remplissez-en le creux avec la farce ; lissez aussitôt celle-ci avec la lame du petit couteau trempée à l'eau tiède, en la façonnant de manière qu'il y ait autant de farce en dessus qu'en dessous du niveau de la cuiller ; enlevez alors la quenelle avec la cuiller chaude,

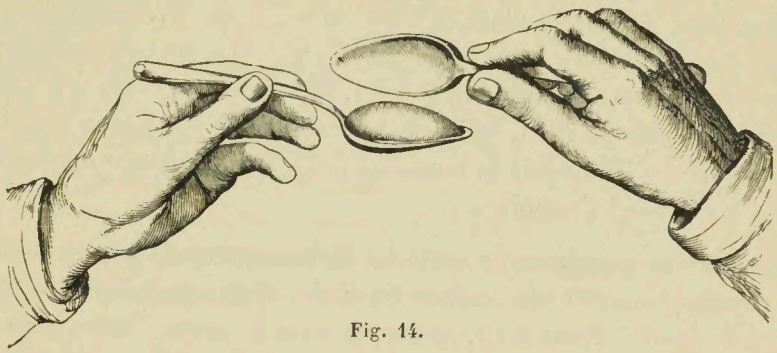


Fig. 14.

en la glissant au fond de la première ; glissez-la aussitôt sur le fond d'un sautoir beurré, sans la retourner, afin que le côté lisse se trouve en dessus.

Si les quenelles doivent être fourrées, il faut d'abord préparer une montglas composée de champignons, langue, truffe ou foie-gras ; la lier avec de la bonne sauce réduite très serrée, afin qu'une fois refroidi cet appareil puisse être divisé en petites parties et roulé à la main de forme allongée comme une olive.

En ce cas, quand la cuiller est pleine de farce on la creuse légèrement avec le doigt pour faire une place *à la montglas ;* on couvre aussitôt celle-ci avec la farce, en observant que cette farce se trouve de la même épaisseur tout autour de la montglas ; lissez-la bien ; puis, enlevez ainsi la quenelle avec la cuiller chaude pour la glisser sur le fond d'un sautoir beurré, sans la renverser.

Pochez les quenelles en versant de l'eau chaude dans le sautoir, à côté des quenelles ; posez le sautoir sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition ; au premier bouillon, couvrez le sautoir, retirez-le sur le côté, de façon que l'eau ne fasse que frissonner pendant 12 à 14 minutes. — Enlevez les quenelles à l'écumoire, épongez-les sur un linge pour les dresser.

**Pour faire réduire les sauces.** — Quand on fait réduire une sauce, c'est pour la finir, pour lui donner la finesse et la succulence qu'elle réclame, en lui incorporant les fumets, fonds ou condiments nécessaires.

Les fonds qu'on veut additionner aux sauces, pendant leur réduction, doivent être concentrés autant que possible, afin d'éviter un travail superflu.

Pour faire réduire une sauce, passée, dépouillée et dégraissée, versez-la dans une casserole plate, à fond épais, posez la casserole sur feu vif, faites bouillir la sauce, en la tournant avec une spatule, sans la quitter, et en appuyant la spatule sur le fond, afin d'éviter qu'elle s'y attache. Mêlez-lui peu à peu le fond, qui doit la bonifier, et continuez l'ébullition jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance et la succulence nécessaires ; retirez-la, passez-la à l'étamine.

**Pour lier les potages aux œufs.** — Mettez quelques jaunes dans une terrine, broyez-les avec une cuiller en bois, délayez-les avec quelques cuillerées de bonne crème crue, de bouillon ou de sauce froide, passez-les au tamis ou à l'étamine; ajoutez une pointe de muscade, quelques petits morceaux de beurre fin. — Faites bouillir le potage, retirez-le sur le côté du feu pour lui mêler la liaison passée; remettez-le sur feu, pour cuire la liaison sans cesser de tourner, et surtout sans faire bouillir; passez aussitôt.

**Pour lier les sauces blondes aux œufs.** — La liaison se compose de jaunes d'œuf broyés et délayés avec du bouillon froid ou de la crème crue. — Pour lier une sauce, celle-ci doit être bouillante; retirez-la du feu, mêlez-en une cuillerée à la liaison, et versez celle-ci dans la sauce; cuisez la liaison, en tournant la sauce sur feu doux, sans la faire bouillir. — Une sauce liée aux œufs doit être passée à l'étamine.

**Pour faire pocher les huîtres.** — Ouvrez les huîtres, détachez les chairs des coquilles, en les laissant tomber dans un sautoir avec leur eau; ajoutez quelques cuillerées de vin blanc, de façon qu'elles soient mouillées à hauteur; placez le sautoir sur le feu, au premier bouillon du liquide retirez-le sur le côté du feu; 2 minutes après égouttez les huîtres, pour les parer; passez la cuisson, laissez-la déposer avant de l'employer.

**Pour désosser les olives.** — Si les olives sont charnues, grosses et à

petits noyaux, on peut enlever ceux-ci avec un tube de la boîte à colonne; mais le plus ordinairement on coupe les chairs en spirale, tout autour du noyau, à l'aide d'un petit couteau. Quand le noyau est enlevé on remet les olives en forme, pour les plonger à l'eau bouillante et les retirer aussitôt; elles doivent être blanchies sans ébullition.

**Pour préparer la graisse à modeler.** — Choisissez de la graisse de rognons de mouton, fraîche, sans odeur; divisez-la en petites parties, en supprimant la peau nerveuse; mettez cette graisse dans un grand vase d'eau froide, faites-la dégorger quelques heures, en changeant souvent l'eau. Égouttez-la, mettez-la dans une casserole bien propre et blanche, avec un peu d'eau; faitez-la fondre sur feu doux et à couvert. Quand elle est dissoute passez-la à la serviette dans une terrine vernie, avec pression; laissez-la reposer quelques minutes; transvasez-la dans une autre terrine, en la décantant. Mêlez alors à la graisse, à peu près une égale quantité de beau saindoux, blanc et ferme; versez-la dans de grands moules ou des petites terrines, laissez-la refroidir 12 heures.

Démoulez la graisse sur une serviette humide, ratissez-la en copeaux fins, à l'aide d'un fort couteau; puis, rassemblez ces copeaux dans un linge humide, de façon à la ramollir et la lisser, en la travaillant pour la rendre ductile comme de l'argile; mais en opérant par petites parties à la fois, et au moment de l'employer, car elle se raffermit promptement à l'air.

**Pour préparer le riz à croustade.** — Triez 3 à 4 livres de beau riz de Caroline; mettez-le dans une casserole fraîchement étamée, sans le laver, avec un morceau de lard frais de 250 grammes; mouillez-le trois à quatre fois sa hauteur avec de l'eau; chauffez le liquide sur feu modéré; au premier bouillon retirez-le sur feu plus doux; 20 minutes après, quand le liquide est à peu près absorbé, couvrez le riz avec un fort papier beurré, fermez la casserole, poussez-la à la bouche du four pour finir de cuire le riz, en le séchant tout à fait. A ce point, sortez la casserole, retirez le lard; pilez d'abord le riz dans la casserole avec une spatule; pilez-le ensuite dans le mortier pour le convertir en pâte lisse; mettez alors cette pâte sur un marbre humide ou sur une plaque épaisse, travaillez-la avec les mains pour lui faire prendre du corps en la lissant; moulez-la ronde, pour la mettre dans une casserole beurrée au pinceau ou un moule choisi dans les proportions que doit avoir la croustade; pres-

sez bien le riz, masquez-en la surface avec un rond de papier beurré, tenez-le 7 à 8 heures dans l'armoire à glace ou dans le timbre, mais sans que le moule ou la casserole touchent la glace. Démoulez ensuite le riz, après avoir trempé la casserole à l'eau chaude ; découpez-le au couteau, selon le dessin arrêté d'avance.

**Pour préparer les croûtons frits.** — On coupe les croûtons sur la mie d'un pain de cuisine rassis. Aux gros croûtons on donne la forme d'un triangle ou d'un croissant ; les petits croûtons sont coupés en liards ou en dés : les uns et les autres doivent être colorés de belle nuance sans être secs. Pour obtenir de beaux croûtons, il faut les faire colorer au beurre épuré, au saindoux ou à l'huile, mais dans un sautoir mince, et non à grande friture.

**Pour préparer la panure blanche et brune.** — La panure blanche est celle avec laquelle on pane les viandes, les poissons et toutes les substances qui doivent être frites ; cette panure est préparée avec du pain de cuisine légèrement rassis, râpé ou broyé dans un linge, passé à travers une passoire à trous moyens. — La panure brune est préparée avec du pain blanc séché à l'étuve, pilé, passé à travers la passoire.

**Pour préparer le vert-d'épinards.** — Le vert-d'épinards est souvent employé pour nuancer les purées pour potages, les beurres, les sauces et même le sucre, c'est la plus saine des substances colorantes.

On prépare cette substance avec des épinards frais bien lavés, bien pilés, puis exprimés dans un linge grossier afin d'en extraire tout le suc. On place ce suc dans un poêlon non étamé, on le chauffe jusqu'à ce qu'il se décompose. On le verse alors sur un tamis fin, où la partie colorante s'attache tandis que le liquide s'échappe. Pour colorer les aliments, tels que : potages, sauces ou sucres, on ne doit employer que le vert-d'épinards.

**Pour préparer la dorure.** — On dore la pâte avec des œufs entiers, bien battus, ou avec des jaunes légèrement étendus avec un peu d'eau froide.

**Pour blanchir les légumes.** — On blanchit les légumes plus ou moins longtemps, selon leur nature, pour en retirer l'âcreté et les attendrir : le blanchissage est le prélude de la cuisson.

Le blanchissage des légumes s'opère à l'eau bouillante et salée soit dans une bassine ou casserole étamée, soit dans une bassine rouge ou un poêlon non étamé : dans les bassines rouges on ne doit cuire que les légumes verts : épinards, haricots verts, petits-pois, tous les légumes enfin qui doivent conserver une jolie nuance verte, mais vert tendre.

**Pour préparer le persil frit.** — On emploie souvent le persil frit pour accompagner les fritures ; ce n'est pas là une garniture, mais simplement une sorte d'ornement. Pour faire frire le persil, il faut d'abord détacher les feuilles des tiges, les laver à l'eau froide et les presser dans les mains ou dans un linge pour en égoutter l'eau ; puis les plonger, hors du feu, à friture chaude, remettre la poêle sur feu et les égoutter aussitôt qu'elles sont raidies.

**Pour préparer les bouquets de persil.** — On prend les branches avec les feuilles de persil propres, on les ploie, de façon à former un petit fagot, qu'on noue avec du fil : ceci est le bouquet simple ; mais on fait aussi des bouquets de persil garnis, c'est-à-dire noués avec un peu d'aromates divers, et un brin de laurier.

**Pour écailler et nettoyer le poisson.** — Parmi les poissons à écailles il n'est guère que les sardines et les rougets qui ne soient pas écaillés, s'ils sont destinés à être grillés. Mais il est quelques espèces, les soles par exemple, auxquelles on retire la peau, au lieu de les écailler. Il en est de même des brochets, des carpes, des anguilles. Quant aux truites grosses ou petites, si on doit les faire bouillir, on les cuit non seulement avec les écailles mais aussi avec le limon qui les couvre.

Les gros et les petits saumons, les turbots, les bars, les mulets, on en ratisse les surfaces avec un fort couteau pour en enlever les écailles. Tous les poissons doivent être vidés soit par les ouïes, soit par une ouverture pratiquée sur le ventre ; seul le rouget fait exception à la règle : on en supprime simplement les ouïes.

**Pour dépouiller les anguilles.** — Il faut d'abord tuer les anguilles ; quand elles sont grosses il faut les accrocher par la tête, en les suspendant ; cerner la peau tout autour du cou, au-dessous des nageoires, en la coupant légèrement, afin de pouvoir la saisir, la serrer alors avec un linge, afin de la refouler tout le long du corps, en la renversant. Si les anguilles sont

petites, il suffit de les échauder ou les flamber, après avoir coupé la peau autour du cou; on enlève alors la peau à l'aide d'un linge grossier.

**Pour cuire homards et langoustes au court-bouillon simple.** — Choisissez un homard vivant, nouez-en la queue et les pinces avec de la ficelle. Mettez de l'eau en ébullition dans une casserole ou un vase en terre, ajoutez sel, vinaigre, oignons, bouquet de persil; plongez le homard dans le liquide bouillant, couvrez le vase : si le homard est gros cuisez-le 15 à 18 minutes; retirez-le sur le côté du feu, en maintenant le liquide frémissant; tenez-le ainsi 20 à 25 minutes. Aux petits homards donnez 10 à 12 minutes d'ébullition; tenez-les un quart d'heure sur le côté.

**Pour préparer la pâte feuilletée** (fig. 15 à 18). — Cette pâte n'est pas, au fond, bien difficile à préparer; mais elle exige une attention réfléchie et suivie.

Pesez 500 grammes de farine de première qualité, pas fraîche, bien séchée. Pesez 500 grammes de beurre ferme, bien épongé, refroidi sur glace, puis manié dans un linge pour le rendre ductile.

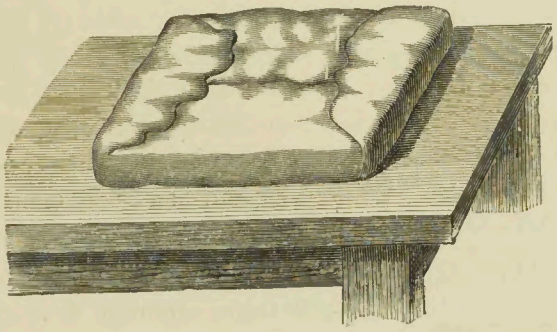


Fig. 15.

Tamisez la farine sur la table, étalez-la en cercle; dans le centre mettez une pincée de sel et un verre d'eau; avec la main droite incorporez peu à peu le liquide avec la farine, en ajoutant de l'eau si c'est nécessaire, de façon à obtenir une pâte lisse, plutôt molle que ferme, ayant du corps sans être cordée, coriace. — Aussitôt que la détrempe est faite, travaillez la pâte 2 minutes, en ramassant toutes les miettes de la table : si la pâte est bien faite, elle ne doit s'attacher ni à la table, ni à la main; couvrez-la avec un linge, laissez-la reposer 10 à 12 minutes.

Saupoudrez la table avec de la farine, posez la pâte dessus, abaissez-la avec la main en abaisse carrée, formez aussi le beurre en abaisse carrée, posez-le sur le centre de la pâte; puis, ramenez les bords excédants de celle-ci sur le beurre, en les croisant, de façon à bien enfermer ce dernier (fig. 16).

Prenez un rouleau à pâtisserie, appuyez-le sur la pâte, avec les deux mains, afin de la pousser en avant, en même temps que le beurre qu'elle renferme. Amenez la pâte de l'épaisseur d'un quart de centimètre ou à peu près, en la maintenant droite des deux côtés, telle enfin qu'elle est représentée par le dessin 17. Pliez alors la bande en trois; pesez sur elle avec le rouleau pour l'assujettir : le dessin 18 représente le mode de pliage.

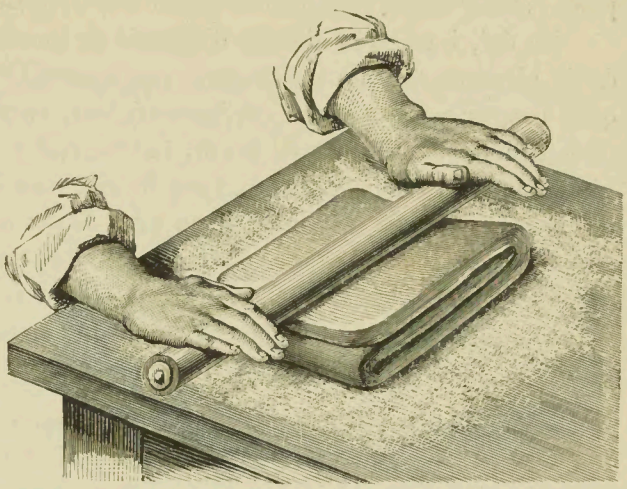


Fig. 16.

A ce point le feuilletage n'a qu'un tour; pour le plier de nouveau, faites-lui faire un demi-tour à droite, de façon à l'allonger de la même épaisseur, mais en sens contraire, aussi mince qu'auparavant; pliez également la pâte en trois; couvrez-la, faites-la reposer 10 à 12 minutes [1]. La pâte a alors 2 tours. Donnez 2 nouveaux tours à la pâte, en opérant absolument de même; laissez-la reposer 10 minutes, avant de donner les 2 derniers tours nécessaires : au feuilletage fin, il faut donner 6 tours; si on augmente le nombre, c'est au détriment de sa finesse.

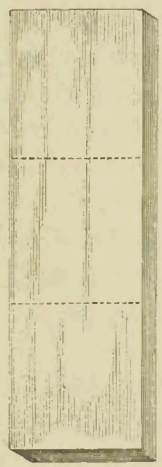
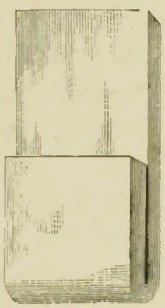


Fig. 17.



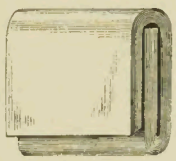


Fig. 18.

Un obstacle qu'il faut absolument éviter, au cours de l'opération, c'est que le beurre s'échappe de

1. Si on opère en été ou par un temps mou, il faut placer la pâte sur un plafond froid, saupoudré de farine, et le tenir dans l'armoire à glace.

la pâte; cela peut arriver si la pâte est trop molle, si elle est abaissée avec excès et trop mince, si elle n'est pas régulièrement abaissée en couche plane, si elle reste plus épaisse d'un côté que de l'autre.

En été, il est très difficile d'obtenir du bon feuilletage sans le secours de la glace ou tout au moins sans une bonne cave froide. — Dans quelques cas, on peut obvier à cet inconvénient, en remplaçant le beurre par de la graisse de rognons de bœuf. Cette graisse doit être préalablement bien épluchée, puis dégorgée à l'eau froide, bien égouttée ensuite, et pilée au mortier, afin de la convertir en pâte lisse; on lui donne alors de la souplesse en la travaillant quelques minutes dans un linge. Avec cette graisse on ne peut pas prétendre obtenir un résultat semblable à celui qu'on obtient avec du bon beurre; mais en somme ce n'est là qu'un expédient qui peut quelquefois rendre service.

**Pour préparer la pâte demi-feuilletage.** — Les rognures de pâte feuilletée constituent un excellent demi-feuilletage. — Si on devait préparer la pâte, il faut faire la détrempe avec 350 grammes de beurre, pour 500 gr. de farine, en opérant comme pour le feuilletage, mais en lui donnant 7 à 8 tours au lieu de 6.

**Pour préparer la pâte fine.** — 500 grammes farine, 350 gr. de beurre, 2 à 3 décilitres d'eau froide, 15 gr. de sel.

Tamisez de la bonne farine sur la table, rassemblez-la en tas, faites un creux sur le centre en écartant la farine avec la main; dans ce creux mettez le beurre divisé en petites parties, la moitié de l'eau, le sel. Faites la détrempe, en broyant d'abord le beurre avec l'eau, puis en incorporant peu à peu la farine avec la partie humide, de façon à obtenir une pâte sans grumeau, pas trop ferme : ajoutez de l'eau peu à peu, si c'est nécessaire, rassemblez-la, puis fraisez-la deux ou trois fois selon la saison. Fraiser la pâte, c'est la mettre devant soi, et la pousser petit à petit, avec les deux mains, en la pressant fortement contre la table, pour la rendre lisse.

Cette opération terminée, rassemblez à nouveau la pâte, détachez soigneusement les parties attachées à la table, et moulez-la en boule avec les mains, en la faisant tourner dans la main gauche. — Faites reposer la pâte un quart d'heure avant de l'employer.

**Pâte à foncer.** — 500 grammes farine, 200 gr. beurre, 2 à 3 décilitres d'eau, 10 gr. sel. — Faites la fontaine, mettez dans le centre : beurre,

sel, moitié de l'eau; faites la détrempe en ajoutant l'eau nécessaire; fraisez la pâte, moulez-la en boule sur la table farinée; couvrez-la, faites-la reposer une heure.

Pour préparer la pâte à nouille. — Tamisez 500 grammes de farine sur la table, étalez-la en cercle; mettez dans le centre du cercle une pincée de sel, une cuillerée d'eau tiède, 5 à 6 œufs battus; mêlez les œufs avec la farine tout doucement; enveloppez-la dans un linge, faites-la reposer un quart d'heure; puis, travaillez-la fortement pour la lisser : il faut la travailler longtemps. — Cette pâte peut être employée pour les ravioles, en mettant 3 œufs au lieu de 5.

On prépare la pâte à bordure d'après la même méthode, avec cette différence qu'on ajoute quelques jaunes aux œufs entiers. — Cette pâte peut aussi être employée pour masquer les fonds de plat.

Pour préparer la pâte cuite pour bordures. — Faites bouillir 3 à 4 décilitres d'eau et 125 grammes de beurre, grain de sel; aussitôt que le beurre monte, retirez le liquide du feu, incorporez-lui peu à peu 5 à 600 gr. de belle farine, de façon à obtenir une pâte lisse; remettez-la sur feu modéré, travaillez-la vigoureusement jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole; retirez-la alors tout à fait; mettez-la sur la table farinée. Aussitôt qu'elle a perdu sa plus grande chaleur, travaillez-la avec les mains, en lui faisant absorber peu à peu 4 à 500 gr. de farine : la pâte doit alors se trouver bien lisse.

Quand elle a pris de la consistance, tourez-la comme du feuilletage, en lui donnant 7 à 8 tours; la pâte doit alors se trouver très lisse : il faut l'employer sans retard.

Pâte à pâtés chauds. — 500 grammes farine, 300 gr. beurre, 2 à 3 décilitres d'eau, 4 jaunes d'œuf, 10 gr. sel. — Faites la fontaine avec la moitié de l'eau et tous les ingrédients dans le centre; faites la détrempe, ajoutez l'eau nécessaire pour obtenir une pâte lisse; fraisez la pâte une fois; moulez-la ronde sur la table farinée, enveloppez-la dans un linge, tenez-la au frais une heure.

Pour préparer la pâte à pâtés froids. — Étalez en couronne, sur la table, 500 grammes de farine; faites la fontaine, mettez dans le centre 10 à 12 gr. sel, 300 gr. beurre, 2 jaunes, la moitié de 4 décilitres d'eau;

mêlez d'abord le beurre avec les œufs et l'eau, formez la détrempe en incorporant peu à peu la farine, et en ajoutant de l'eau à mesure qu'elle devient nécessaire; fraisez la pâte deux fois, détachez-la de la table, moulez-la ronde, en saupoudrant la table avec de la farine; quand elle est lisse couvrez-la, laissez-la reposer.

On prépare aussi la pâte à pâtés froids avec le beurre fondu, en opérant ainsi : faites la fontaine, mettez dans le centre 4 jaunes d'œuf, sel; faites fondre le beurre dans un sautoir, avec 2 décilitres d'eau tiède; soufflez ensuite sur le liquide pour faire tomber peu à peu le beurre dans la fontaine; faites la détrempe en incorporant peu à peu la farine et en ajoutant l'eau nécessaire; fraisez la pâte une fois, moulez-la, laissez-la refroidir; cette pâte est plus fondante que la première, et cuit mieux.

**Pour préparer la pâte à flan pour entremets.** — 600 grammes farine, 400 gr. beurre, grain de sel, 2 cuillerées sucre, 3 à 4 jaunes. — Faites la détrempe sur la table, fraisez la pâte, moulez-la, faites-la reposer à couvert.

**Pour préparer la pâte à chou.** — Mettez dans une casserole 2 décilitres d'eau, grain de sel, 30 gr. sucre, 60 à 80 gr. beurre; posez la casserole sur le feu; quand le beurre monte, retirez le liquide du feu, incorporez-lui 125 gr. de belle farine; liez la pâte sans faire de grumeaux; remettez-la sur feu doux, faites-la dessécher jusqu'à ce qu'elle se détache du fond; retirez-la tout à fait; 5 minutes après, incorporez-lui un à un 5 à 6 œufs entiers : elle doit être plus consistante que légère; si on en laisse tomber une petite partie de la cuiller, elle doit conserver sa forme et ne pas s'étaler.

**Pour préparer la pâte à brioche.** — 500 grammes farine, 350 beurre, 7 à 8 œufs, 15 grammes levure, 2 pincées de sel, 2 pincées de sucre, 2 cuillerées de cognac, eau.

Délayez la levure avec un demi-verre d'eau tiède; avec ce liquide et le quart de la farine faites un levain un peu ferme, mettez-le dans une petite casserole avec un peu d'eau tiède au fond, faites-le lever à l'étuve tiède.

Tamisez le restant de la farine sur la table, faites la fontaine, mettez dans le centre sel, sucre, cognac, 2 cuillerées d'eau, 3 œufs, le beurre; mélangez le tout avec la main, en incorporant peu à peu la farine de façon

à obtenir une pâte lisse, travaillez-la vigoureusement un quart d'heure, en incorporant peu à peu le restant des œufs; battez-la contre la table pour lui faire prendre du corps. Étalez la pâte sur la table, puis étalez le levain sur la pâte; ployez celle-ci pour enfermer le levain, coupez-la alors en petites parties entre les deux mains, pour entasser les morceaux coupés: coupez encore une fois la pâte, et mettez à mesure les morceaux dans une terrine farinée; couvrez-la, faites-la lever à température douce jusqu'à ce qu'elle ait augmenté du double : il faut au moins 6 heures.

Renversez la pâte sur la table farinée, rompez-la, en la ployant plusieurs fois avec les mains; remettez-la dans la terrine; couvrez-la, remettez-la au même endroit pour la faire lever. — Rompez de nouveau la pâte 3 heures après; remettez-la dans la terrine, et cette fois placez-la en lieu frais ou sur glace pour la faire raffermir : il faut la tenir ainsi au moins 3 heures avant de l'employer.

Pour préparer la pâte à timbale. — 500 grammes farine, 350 gr. beurre, 3 à 4 jaunes d'œuf, grain de sel, 1 décilitre d'eau. Faites la détrempe, en réservant un peu d'eau; fraisez-la, en ajoutant peu à peu le restant de l'eau, si c'est nécessaire; fraisez la pâte, moulez-la, faites-la reposer à couvert.

Pour préparer la pâte à tarte. — Faites une détrempe sur la table, avec 400 grammes farine, 100 gr. arrowrroot ou fécule, 250 gr. beurre, 3 jaunes d'œuf, 1 décilitre et demi d'eau froide, une cuillerée de sucre, grain de sel.

Quand la pâte est lisse, enveloppez-la dans un linge, faites-la reposer 25 minutes.

Pour préparer la pâte à frire. — Mettez dans une terrine 200 grammes de belle farine; ajoutez un grain de sel, 4 cuillerées d'huile, 4 jaunes d'œuf; délayez peu à peu avec de la bière ou de l'eau tiède, de façon à obtenir une pâte qui ne soit pas cordée, mais lisse et coulante : elle doit bien masquer la cuiller; couvrez la terrine avec un linge, tenez-la quelques heures à température douce; au dernier moment incorporez-lui la valeur de 2 blancs fouettés.

Pour préparer les petits vol-au-vent (fig. 19 à 21). — Abaissez au rouleau, sur la table farinée, 5 à 600 grammes de feuilletage, à 6 tours, en donnant à l'abaisse un demi-centimètre d'épaisseur; laissez reposer 5 minutes

la pâte. Coupez sur sa surface 10 à 12 ronds cannelés, avec un coupe-pâte un peu plus large que celui employé pour les bouchées. Aussitôt ces abaisses coupées, évidez-les avec un coupe-pâte lisse de 3 centimètres et demi de diamètre, en le trempant chaque fois à l'eau chaude, afin de faire une coupure nette, mais après avoir essuyé l'humidité du coupe-pâte.

Assemblez les rognures de la pâte, abaissez-les de 4 millimètres d'épaisseur; sur cette pâte, coupez aussi une douzaine d'abaisses rondes, cannelées; rangez ces abaisses à distance sur une plaque humide;

Fig. 19.

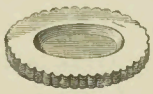


Fig. 20.

Fig. 21.

mouillez la pâte au pinceau, sur les bords, et posez sur chaque abaisse un des anneaux préparés, en les prenant délicatement pour ne pas les déformer; appuyez-les légèrement pour les souder; puis dorez le dessus de l'anneau, et poussez la plaque à four modéré, bien atteint pour cuire les vol-au-vent 25 minutes; en les sortant, détachez-les de la plaque, appuyez la pâte du centre avec le doigt, tenez-les au chaud en attendant de les garnir.

Pour préparer les petits pâtés feuilletés (fig. 21 à 25).—Faites un pâte feuilletée avec 400 grammes de farine et 400 gr. de beurre, en opérant comme il vient d'être dit; donnez-lui 6 tours. — Abaissez le feuilletage de

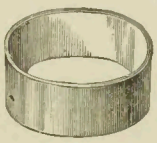


Fig. 22.

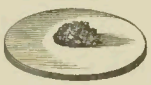


Fig. 23.

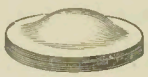


Fig. 24.

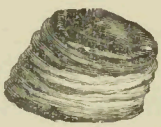


Fig. 25.

l'épaisseur d'un demi-centimètre, laissez reposer la pâte et, sur sa surface, coupez une quinzaine d'abaisses rondes, avec un coupe-pâte lisse de 4 à 5 centimètres de diamètre. — Rassemblez promptement les rognures, abaissez-les également au rouleau, de même épaisseur que la première fois, coupez un nombre égal d'abaisses rondes avec le même coupe-pâte. Disposez ces ronds sur une plaque humectée, en lignes droites, à

petite distance ; posez sur le centre une boulette de farce de veau, de poisson, de volaille ou de gibier; mouillez la pâte autour de la garniture ; couvrez ces abaisses avec une des premières coupées, en les appuyant, de façon à coller les 2 abaisses tout autour de la garniture ; appuyez la pâte avec le dos d'un petit coupe-pâte ; dorez-la en dessus, à l'aide du pinceau ; cuisez les petits pâtés à four vif, bien atteint.

Pour préparer les bouchées (fig. 26 à 29). — Abaissez au rouleau, sur la table farinée, du feuilletage à 6 tours, en lui donnant l'épaisseur de 5 millimètres ; laissez reposer la pâte. Coupez sur l'abaisse une quinzaine

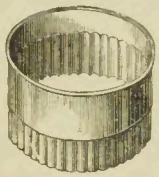


Fig. 26.

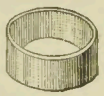


Fig. 27.

Fig. 28.

Fig. 29.

d'abaisses rondes, avec un coupe-pâte de 4 centimètres et demi, cannelé ; retournez ces ronds pour les ranger à petite distance, sur une plaque humectée au pinceau ; dorez la surface de la pâte, cernez-la, en la coupant vivement avec un coupe-pâte lisse, chauffé, afin que la coupure soit plus nette ; avec la pointe du petit couteau, rayez le centre de la pâte en traçant 3 lignes dans le cercle.

Poussez la plaque à four chaud, sans excès, mais bien atteint ; cuisez les bouchées 18 à 20 minutes. — En les sortant détachez-les de la plaque en passant la lame du couteau dessous ; ouvrez-les aussitôt pour les vider, en réservant les couvercles ; tenez-les au chaud.

Pour préparer les rissoles (fig. 30, 31). — On prépare les rissoles d'après deux méthodes différentes : la première, en abaissant de la pâte fine ou des rognures de feuilletage en abaisse longue et mince de 18 à 25 centimètres de largeur ; humectez les bords inférieurs de cette abaisse, puis, disposez sur sa largeur 3 ou 4 boulettes d'appareil à rissole, à 6 centimètres de distance l'une de l'autre, et à 5 centimètres des bords ; repliez alors la pâte en avant, de façon à couvrir les boulettes d'appareil, en sou-

Fig. 30.

Fig. 31.

dant la pâte à quelques centimètres plus loin; appuyez les abaisses de pâte pour les souder ensemble; coupez les rissoles avec un coupe-pâte cannelé (fig. 26) de 6 centimètres de diamètre.

Aussitôt que les rissoles de la première rangée sont coupées, enlevez-les; puis coupez droit la pâte sur les bords pour recommencer la même opération. Amincissez la pâte des rissoles coupées, en la pressant avec les doigts, sans les déformer.

Les rissoles ainsi coupées peuvent être panées à l'œuf ou laissées blanches; dans le premier cas, rangez-les simplement sur une plaque couverte de papier blanc, en attendant de les faire frire. — Dans le second cas, rangez à distance les rissoles sur une serviette farinée, afin que la pâte ne se colle pas au linge.

Voici la deuxième méthode pour préparer les rissoles; abaissez la pâte mince, distribuez-la en petites abaisses rondes, avec un coupe-pâte cannelé du même diamètre que précédemment; sur chacune de ces abaisses posez une boulette d'appareil à rissole; mouillez la pâte tout autour, et repliez l'excédent de l'abaisse sur l'appareil, de façon à la faire rejoindre les bords opposés; amincissez la double abaisse en pâte, avec les doigts, en conservant à la rissole sa forme première. — Rangez les rissoles à distance sur un linge fariné ou sur papier blanc, selon qu'elles sont panées ou blanches.

**Pour foncer et cuire les caisses pour timbale d'entrée chaude.** — Beurrez un moule à timbale de jolie forme; si la caisse doit être décorée, appliquez des détails en pâte à nouille sucrée, contre les parois et le fond du moule. Foncez ensuite celui-ci avec de la pâte à timbale, pas trop mince. Avec un autre moule à timbale de 1 centimètre plus étroit, coupez la pâte du fond, tout simplement, sans l'enlever. Masquez alors les surfaces de la pâte avec du papier blanc beurré; puis, emplissez le vide de la caisse avec de la farine ordinaire; couvrez le dessus d'abord avec un rond de papier beurré, puis avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords; dorez la pâte en dessus, posez le moule sur un petit plafond pour cuire la pâte 50 minutes à four doux.

En sortant la caisse du four démoulez-la; ouvrez-la par le haut, en retirant le rond coupé qui s'enlève facilement; retirez-en alors toute la farine par cette ouverture; enlevez aussi le papier; puis dorez l'intérieur

de la pâte au pinceau ; tenez-la 2 minutes à la bouche du four ; dressez-la sur plat pour la garnir.

La méthode que je viens de décrire est encore peu connue des praticiens, mais elle le sera bientôt, car elle est réellement précieuse.

**Pour préparer une croûte de vol-au-vent** (fig. 32). — Préparez une pâte feuilletée avec 500 grammes de belle farine sans humidité, et 500 gr. de bon beurre, en procédant comme il est dit à l'article *pâte feuilletée* ; donnez-lui 6 tours et demi. Quand la pâte est tourée, placez-la sur une plaque farinée, posez dessus un patron en fer-blanc ou en fort carton, ayant juste la dimension que le vol-au-vent doit avoir : 18 à 20 centimètres de

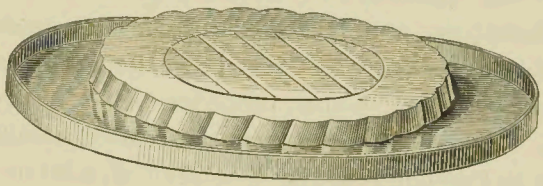


Fig. 32.

diamètre ; coupez la pâte tout autour du patron, à l'aide d'un petit couteau chauffé, en suivant les contours du modèle, mais en tenant la lame du couteau légèrement inclinée au dehors.

Aussitôt le vol-au-vent coupé, renversez-le d'un trait, sur une autre plaque humectée, en ayant soin de ne pas le déformer ; cannelez légèrement l'épaisseur de la pâte avec le dos du couteau, dans le genre que représente le dessin. Dorez ensuite le dessus de la pâte ; cernez-la aussitôt en cercle, avec la pointe du petit couteau, puis rayez-la sur le centre du cercle en lui faisant 4 ou 5 légères incisions.

Cuisez le vol-au-vent à four bien atteint et bien fermé, pendant 28 à 30 minutes, en ouvrant le moins possible le four ; quand la pâte est sèche, de belle couleur, sortez le vol-au-vent ; ouvrez-le en enlevant le rond cerné ; videz-le de la pâte crue, et avec celle-ci, renforcez les parois intérieures après les avoir dorées avec le pinceau ; appuyez-la pour la coller ; poussez le vol-au-vent 4 à 5 minutes à la bouche du four afin de faire sécher légèrement cette pâte crue ; dressez le vol-au-vent sur plat, tenez-le à l'étuve : autant que possible il faut éviter que la croûte refroidisse.

**Pour préparer les tourtes non garnies.** — Étalez sur un plafond une

abaisse en pâte à foncer ayant les dimensions que doit avoir la tourte ; humectez les bords de cette abaisse au pinceau, et placez sur le centre un tampon en forme de dôme, formé avec du papier, et masqué de bardes de lard ; couvrez ce tampon avec une abaisse en pâte formée avec des rognures de feuilletage ; soudez les bords de cette abaisse avec celle du fond, en les appuyant avec le pouce ; coupez ensuite l'excédent de la pâte avec la pointe du petit couteau, en suivant les contours de l'abaisse inférieure.

Humectez aussi les bords de cette abaisse et appliquez sur ceux-ci une bande en feuilletage à 6 tours, ayant de 3 à 4 centimètres de large et 1 centimètre d'épaisseur, mais assez longue pour faire le tour ; coupez les bouts en biais, humectez-les, soudez-les en les appuyant. Cannelez légèrement la bande sur son épaisseur ; ornez le dôme avec des feuilles imitées en pâte ; dorez-le, ainsi que la bande. Cuisez la tourte 35 à 40 minutes, à four modéré, bien atteint.

En sortant la tourte du four, coupez-en le dôme à sa base, afin de pouvoir enlever le tampon et garnir le vide de la tourte.

**Pour préparer la tourte à bande** (fig. 33). — Abaissez sur la table farinée une abaisse en pâte à foncer ; coupez-la ronde, juste de la

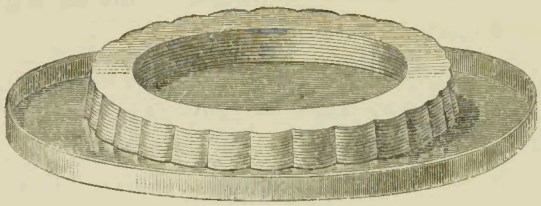


Fig. 33.

dimension que doit avoir la tourte ; étalez cette abaisse sur un petit plafond, mouillez-en les bords avec le pinceau, et appliquez tout autour, sur les parties mouillées, une bande en feuillage à 6 tours, ayant 1 centimètre d'épaisseur et 3 à 4 centimètres de large, assez longue pour faire le tour de l'abaisse ; coupez les bouts en biais pour les souder, après les avoir humectés. — Dorez cette bande, piquez l'abaisse inférieure, ou placez un petit moule dessus pour qu'elle ne boursoufle pas. Poussez la tourte à bon four, comme pour le vol-au-vent, 20 à 25 minutes. En sortant le plafond du four, dégagez la tourte pour la dresser sur plat, la tenir au chaud.

**Pour préparer la panade pour farces.** — On prépare la panade à la farine, à la fécule de riz, à la frangipane sans sucre, à la mie de pain imbibée ; on la prépare à l'eau, au lait ou au bouillon, selon l'emploi qu'on lui réserve.

Voici la méthode pour préparer la panade à la farine ou à la fécule. Faites bouillir le liquide avec une pincée de sel et un morceau de beurre ; retirez-le sur le côté ; incorporez-lui la farine qu'il peut absorber ; travaillez vivement la pâte, remettez-la sur feu doux pour la faire dessécher, sans la quitter, jusqu'au point où elle se détache de la casserole. Versez-la dans une petite terrine, couvrez-la avec un rond de papier beurré pour la faire refroidir.

Pour préparer la panade au pain, imbibez la mie au lait ou au bouillon ; exprimez-en aussitôt toute l'humidité ; mettez-la dans une casserole pour la broyer ; délayez-la peu à peu avec du lait cuit ou du bouillon ; liez-la sur feu sans la quitter ; travaillez-la sur feu doux jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole ; faites-la refroidir comme il vient d'être dit.

**Pour préparer la farce au pain.** — La farce au pain est employée pour farcir les volailles, le gibier et quelquefois les poissons. — Imbibez à l'eau ou au lait 125 grammes de mie de pain de cuisine ; exprimez-en toute l'humidité ; mettez-la dans une casserole, broyez-la avec une cuiller ; ajoutez un peu de lait cuit ou de bouillon pour en former une pâte, comme pour panade ; retirez-la, faites-la refroidir, assaisonnez ; mêlez-lui 5 à 6 cuillerées de graisse de rognon de bœuf hachée, ou un morceau de beurre ; 2 cuillerées d'oignon haché, cru ou cuit au beurre, persil haché, 3 à 4 jaunes d'œuf crus.

On peut préparer aussi de la farce au pain sans la cuire, en mêlant de la panure blanche avec beurre ou graisse hachée, jaunes d'œuf crus, persil, oignons hachés.

**Pour préparer le hachis de porc.** — Désossez des chairs maigres de porc, retirez-en peau et nerfs, mêlez-leur une égale quantité de lard frais, assaisonnez de haut ton ; hachez-les à la machine. — Dans quelques cas, on pile le hachis après l'avoir haché.

**Hachis de veau.** — Autant de chairs maigres sans peau ni nerfs, autant de lard frais, assaisonnés, finement hachés à la machine, pilés

ensuite au mortier. — On opère de même pour les hachis de volaille ou de gibier, crus.

**Pour préparer la farce à galantine.** — On prépare de la farce à galantine pour les volailles ou pour le gibier : on prépare celle pour les galantines de volaille avec moitié lard et moitié chairs de volaille, si c'est possible ; à défaut on remplace les chairs de volaille par du maigre de veau ; on emploie souvent moitié l'un moitié l'autre.

On retire tous les nerfs et la peau de la viande, on la hache finement au couteau ou à la machine avec le lard ; on met ensuite le hachis dans le mortier pour l'assaisonner et le piler quelques minutes. — Retirez la farce dans une terrine pour lui mêler soit des fines-herbes, soit des truffes hachées.

La farce pour les galantines de gibier est préparée avec moitié lard et moitié chairs crues de gibier : perdreaux, vanneaux, épaules ou cuisses de lièvre, cuisses de faisan ou de perdreau. Quand la farce est bien hachée on lui mêle un tiers de son volume de farce à gratin de foie, passée. — Les farces à galantine, finement hachées, n'exigent pas d'être passées au tamis.

**Pour préparer la farce fine ou farce à gratin.** — Faites revenir au lard fondu une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés, pelures de truffes et de champignons ; ajoutez, par portions égales, du foie de veau coupé et foies de volaille (sans fiel) divisés ; assaisonnez, ajoutez des aromates ; quand le foie est bien atteint, retirez le gratin ; laissez-le refroidir, pilez-le, passez-le ; mettez cette farce dans une terrine, couvrez-la avec un papier beurré pour la tenir au frais. — On mêle ordinairement à cette farce quelques cuillerées de farce à quenelle crue de volaille ou de gibier pour la lier, mais seulement au moment de l'employer.

**Pour préparer la farce à quenelle de veau.** — 500 grammes filets-mignons de veau, crus, 300 gr. panade cuite, 300 gr. beurre fin, 3 à 4 jaunes d'œuf crus, sel muscade. — Supprimez la peau et la graisse des filets, coupez-les en morceaux, pilez-les ; quand les chairs sont converties en pâte, mêlez-leur peu à peu la panade, puis le beurre, également par petites parties ; ajoutez les jaunes d'œuf, assaisonnez ; passez la farce au tamis ; mettez-la dans une terrine, travaillez-la 5 à 6 minutes avec une

cuiller pour la lisser. Faites-en pocher une petite partie à l'eau bouillante pour juger de sa consistance : si elle était trop ferme, incorporez-lui quelques cuillerées de velouté froid, ou de la crème crue; si elle était trop légère, pilez de la panade pour la bien lisser; mêlez-lui peu à peu la farce. — Quelle que soit la nature des chairs employées pour farce, elles doivent être bien pilées et longtemps travaillées; c'est le moyen de les obtenir délicates.

**Pour préparer la farce à quenelle de volaille ou de gibier.** — Pour les farces de volaille ou de gibier, on n'emploie que les chairs d'estomac parées.

500 grammes de chairs crues, parées, 300 gr. panade à la farine ou au pain, 350 gr. beurre fin ou tétine de veau cuite, refroidie, coupée, 3 à 4 jaunes d'œuf crus, sel, muscade; quelques cuillerées de sauce ou de crème crue. — Pilez d'abord les chairs à extinction, ajoutez la panade, puis le beurre ou la tétine, sans cesser de piler; ajoutez ensuite les œufs un à un, assaisonnez. — Passez la farce au tamis; mettez-la dans une terrine en métal mince, travaillez-la 5 à 6 minutes sur glace avec une cuiller pour la lisser; faites-en pocher une petite partie, allégez-la avec un peu de sauce froide ou de crème crue; tenez-la au frais en attendant de l'employer. — Pour les farces de gibier, on n'emploie que de la sauce brune ou de la glace de viande dissoute: pas de crème.

On prépare d'après la même méthode les farces de faisan, de perdreau, de levreau ou de lapereau.

**Pour préparer la farce de volaille à la crème.** — Pilez 250 grammes de filets crus de poulet ou de dinde, sans peau, ni nerfs; passez-les au tamis; remettez les chairs dans le mortier pour les piler à nouveau, en leur mêlant peu à peu 150 gr. de beurre, un œuf entier, 3 à 4 jaunes; assaisonnez. — Retirez la farce dans une mince terrine en métal pour la lisser et la raffermir en la travaillant quelques minutes sur glace; incorporez-lui 1 demi-litre de bonne crème fouettée. — Cette farce peut être soubisée.

**Pour préparer la farce à quenelle de poisson.** — On prépare la farce de poisson avec des chairs crues de brochet, de gros merlan, de saumon, de grondin, de carpe et de tanche; mais en général il convient de mêler les espèces de chairs, afin de compenser celles qui n'ont pas une

consistance suffisante : les chairs de gros brochet ayant le plus de corps sont celles qu'on choisit pour les associer aux plus légères.

Supprimez la peau et les arêtes des chairs, pilez-les, mêlez-leur trois quarts de leur volume de panade et autant de tétine de veau cuite ou du beurre; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf crus, sel, muscade; passez la farce au tamis, mettez-la dans une terrine en métal mince; travaillez-la sur glace pour la lisser; faites-en pocher une petite partie à l'eau bouillante pour juger de sa consistance et la rectifier au besoin.

Aux farces de poisson on mêle souvent du beurre rouge. — On peut soubiser ces farces ou les tomater.

**Pour préparer la farce de poisson à la crème.** — Pilez 250 grammes de chairs crues de brochet; passez-les au tamis; remettez-les dans le mortier pour les piler encore, et leur mêler peu à peu 125 gr. de beurre, 4 à 5 jaunes d'œuf; assaisonnez. — Retirez la farce du mortier pour la mettre dans une terrine en métal mince; travaillez-la fortement sur glace avec une cuiller pour la lisser et la raffermir; incorporez-lui également peu à peu 1 demi-litre de crème fouettée.

**Pour préparer les farces à la purée de champignons.** — Les farces blanches, surtout les farces à la crème, peuvent être préparées à la purée de champignons. — Hachez des champignons frais, pelés; cuisez-les vivement au beurre, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité, assaisonnez; pilez-les avec un tiers de leur volume de bonne béchamel réduite serré, avec les pelures; passez l'appareil au tamis fin; quand il est froid, mêlez-le peu à peu à la farce, dans le mortier.

**Pour préparer les farces soubisées ou tomatées.** — Les farces de volaille et de gibier, de poisson et de veau peuvent être soubisées, c'est-à-dire mêlées avec une petite partie de purée soubise ou de purée tomate consistantes.

**Pour préparer le godiveau.** — Le godiveau remplace quelquefois la farce de veau; en tout cas, il n'est pas sans mérite s'il est bien préparé. — 400 grammes de chair fraîche de veau : noix ou sous-noix, sans peau ni nerfs, 600 gr. graisse de rognon de bœuf épluchée; 3 à 4 œufs entiers, 4 cuillerées de frangipane sans sucre, sel, muscade, quelques cuillerées d'eau glacée; le godiveau doit être longtemps pilé.

Coupez les chairs, pilez-les; ajoutez peu à peu la graisse hachée;

pilez-les ensemble jusqu'à ce que le mélange soit opéré; ajoutez les œufs un à un, puis la crème pâtissière, également peu à peu; assaisonnez; en dernier lieu ajoutez quelques cuillerées d'eau glacée; faites pocher une petite partie du godiveau à l'eau bouillante, pour pouvoir juger de sa consistance; s'il était trop ferme, mêlez-lui encore quelques cuillerées d'eau glacée pour l'alléger.

**Pour passer les farces.** — Les farces doivent être passées aussitôt qu'elles sont terminées; pour les passer, il faut disposer d'un large tamis en crin ou en fil de laiton. On pose ce tamis sur un tabouret ou sur une table basse, avec un plafond rond en dessus pour recevoir la farce qui passe.

Placez la farce non passée sur le tamis par petites parties à la fois, appuyez-la à tour de bras avec une forte spatule, de façon à la faire passer à travers le tamis. — Aussitôt la farce passée, mettez-la dans une terrine, travaillez-la quelques minutes avec une cuiller pour la lisser, tenez-la ensuite en lieu frais.

**Pour préparer le sucre en poudre et la glace de sucre.** — Pour obtenir du sucre en poudre, il suffit de piler du sucre en pain et le faire passer à travers un tamis. — Pour préparer la glace de sucre, il faut avoir un double tamis, auquel on donne le nom de *tambour;* on met le sucre en poudre dans le tamis du haut qu'on ferme avec son couvercle, puis on tamise violemment le sucre afin d'en faire passer par le tamis inférieur, plus fin que le premier : c'est ce qu'on appelle la glace, c'est-à-dire la poudre du sucre.

**Pour préparer la glace-royale pour décor.** — Mettez un blanc d'œuf dans une terrine vernie, emplissez-la peu à peu avec de la glace de sucre, en la lissant et lui faisant prendre du corps; travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il sort légèrement mousseux; mêlez-lui alors quelques gouttes d'acide citrique et une cuillerée de fécule de pommes de terre passée au tamis. Couvrez la terrine avec un linge humide plié en quatre.

**Pour préparer le sucre parfumé aux zestes et à la vanille.** — Pour parfumer le sucre aux zestes, il faut frotter les fruits sur du sucre en pain, et gratter aussitôt les parties humectées et colorées par les zestes, à l'aide d'un couteau; mettez-le sur des feuilles de papier, faites-le sécher à l'air avant de l'écraser au rouleau.

Pour parfumer le sucre à la vanille coupez celle-ci en petits morceaux, pilez-les avec le sucre : 300 à 400 grammes pour un bâton de vanille. Passez le sucre au tamis, enfermez-le dans un bocal pour le conserver.

**Pour préparer la glace de sucre, crue, à l'orange.** — Mettez dans une terrine vernie 1 décilitre de sirop cuit au *lissé*, infusé au zeste d'orange, ajoutez le suc d'une demi-orange; remplissez le liquide peu à peu avec de la glace de sucre, de façon à obtenir un appareil consistant sans être ferme. Au moment d'employer la glace, chauffez-la légèrement par petites parties à la fois dans une casserole.

**Pour préparer la glace-royale au zeste.** — Mettez dans une terrine vernie 200 grammes de glace de sucre, ajoutez quelques cuillerées de sucre parfumé au zeste d'orange ou de citron; délayez le sucre en ajoutant peu à peu du blanc d'œuf jusqu'à ce qu'elle soit coulante; on emploie cette glace pour masquer les gâteaux.

**Pour préparer la glace, crue, aux sucs de fruits.** — On prépare cette glace avec des sucs de fraises, de framboises, de groseilles, ananas, oranges et citrons.

Écrasez simplement les fruits tendres, jetez-les sur un tamis pour en recueillir le suc; mettez de la glace de sucre dans une terrine vernie, remplissez ce sucre avec un peu de sirop à 30 degrés et avec le suc des fruits, en incorporant le liquide peu à peu.

Au moment d'employer la glace, faites-la tiédir dans un petit poêlon, non étamé, en remuant.

**Pour préparer la glace au chocolat.** — Mettez dans un poêlon 100 grammes de chocolat sans sucre; faites-le ramollir à la bouche du four, délayez-le avec un demi-verre de sirop tiède ou simplement de l'eau; remplissez ensuite le liquide avec de la glace de sucre, afin d'obtenir un appareil lisse, ni trop mou, ni trop lié.

**Pour préparer la glace cuite, au cacao.** — Faites dissoudre 125 grammes de chocolat sans sucre, broyez-le; cuisez 350 gr. de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce qu'il arrive au degré du *lissé*. Avec la moitié de ce sucre, délayez peu à peu le cacao, versez-le dans le poêlon; cuisez alors le sucre jusqu'à ce qu'il soit revenu au *lissé*. Retirez-le, faites-le *loucher* en le frot-

tant contre les parois du poêlon ; tournez la glace jusqu'au point où, en trempant un morceau de biscuit dedans, elle sèche promptement sans coller aux doigts.

Pour préparer la glace fondante au kirsch. — Cuisez du sucre au *boulé ;* retirez-le du feu, mêlez-lui quelques cuillerées de kirsch, de façon à le décuire, en le ramenant au degré de la *glu* ; versez-le sur un marbre, travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il devienne consistant et crémeux ; mettez-le dans une terrine, tenez-le à couvert.

Pour préparer la crème anglaise, à la vanille.— Mettez dans une casserole 250 grammes de sucre et 8 à 10 jaunes d'œuf crus ; broyez ceux-ci avec un fouet, en les mêlant au sucre ; délayez-les avec 8 décilitres de bon lait ; passez le liquide, remettez-le dans la casserole avec un petit bâton de vanille coupé ; cuisez la crème sur feu modéré en tournant avec une cuiller ; liez-la sans faire bouillir ; passez-la aussitôt au tamis fin dans une terrine vernie ; remettez la vanille dedans, faites-la refroidir, en la remuant souvent.

Pour préparer la crème à l'anglaise, au café.—Faites bouillir 7 à 8 décilitres de bon lait, retirez-le du feu, mêlez-lui 125 grammes de café torréfié au moment. Couvrez la casserole, laissez infuser le lait une demi-heure. — Broyez 7 à 8 jaunes d'œuf dans une casserole, mêlez-leur 350 gr. de sucre en poudre, délayez avec l'infusion ; posez la casserole sur feu doux, tournez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; sans faire bouillir. Retirez-la, versez-la dans une terrine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près froide ; passez-la deux fois au tamis fin.

Pour préparer la crème aux zestes, à l'anglaise. — Préparez une crème sans arome, en opérant comme il vient d'être dit ; quand elle est liée, mêlez-lui des zestes de citron, d'orange, de mandarine ou de bigarrade ; versez-la dans une terrine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; passez-la deux fois au tamis.

Pour préparer l'appareil à Condé, à la vanille. — Mettez dans une terrine vernie 250 grammes amandes moulues ou hachées, 200 grammes sucre en poudre à la vanille, et une égale quantité de glace de sucre ; ajoutez peu à peu des œufs entiers, sans cesser de travailler l'appareil, de façon à obtenir une pâte lisse, coulante, en lui faisant prendre du corps.

**Pour mouler les gelées douces.** (Fig. 34). — Pilez de la glace sans sel, étalez-en une couche au fond d'une grande terrine ou d'un petit baquet ; sur ce fond, posez bien d'aplomb un moule d'entremets, à cylindre, ouvragé ; entourez-le jusqu'en haut avec la même glace pilée, en la tassant, afin que le moule se soutienne bien d'aplomb. Emplissez alors le moule avez la gelée liquide, mais froide. A défaut d'un couvercle spécial pour les moules à gelée, ce qui n'a pas encore été fait, couvrez la gelée avec un rond de papier blanc, tenez-la sur glace une heure au moins.

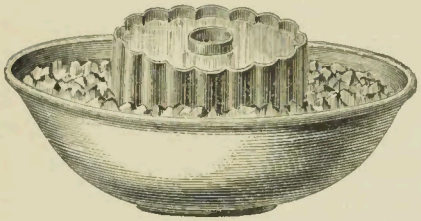


Fig. 34.

Pour démouler une gelée prise dans le moule, il suffit de tremper vivement celui-ci dans l'eau chaude, l'essuyer avec un linge et le renverser sur plat, froid, dès que la gelée s'en dégage.

**Pour fouetter les blancs d'œuf** (fig. 35). — Les blancs d'œuf qu'on veut fouetter doivent être frais, mais pas du jour : les blancs trop frais ne moussent pas et deviennent verts en cuisant.

Choisissez un fouet à blancs d'œuf et une petite bassine qui ne soient pas récemment étamés ; séparez les jaunes des blancs avec la plus grande attention, mettez ceux-ci dans la bassine avec un grain de sel, fouettez les tout doucement au début, en augmentant peu à peu la vitesse du mouvement, à mesure que le volume augmente : fouettez les blancs de façon à leur faire absorber le plus d'air possible, car c'est l'oxygène mêlé à l'albumine qui leur fait prendre de la consistance.

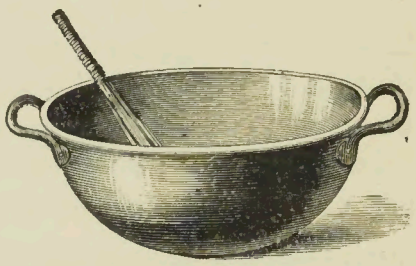


Fig. 35.

Si les blancs menaçaient de tourner, il faudrait les remettre lisses, en ajoutant une poignée de sucre en poudre ou quelques gouttes d'acide citrique.

**Pour préparer la crème fouettée.** — Pour que la crème puisse être fouettée et donner de bons résultats, elle doit être de première qualité, pure et bien reposée : on la tient sur glace 12 heures ; puis on la verse dans une bassine, en la décantant ; on la fouette alors avec un fouet en

osier. Si la crème est de bonne qualité, en quelques minutes elle devient mousseuse et consistante comme de la meringue ; si elle est de qualité inférieure elle reste molle, elle ne prend pas du corps et n'augmente pas de volume. En ce cas, il n'y a qu'une machine semblable à celles qu'emploient les crémiers de Paris, qui puisse la relever.

**Pour préparer le caramel liquide.** — Le caramel liquide qu'on appelle en cuisine *jus de singe* est très nécessaire dans le travail secondaire ; on l'emploie pour la coloration des bouillons, du jus et même des sauces dont la nuance est reconnue trop faible. Cependant, le caramel doit être employé avec réserve, car il porte en lui un goût âpre se communiquant facilement aux liquides colorés.

Mettez quelques cuillerées de sucre en poudre dans un poêlon en cuivre ou en terre, tournez-le sur feu doux, avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit tout à fait fondu ; retirez-le alors sur feu plus doux, pour le cuire jusqu'à ce qu'il soit très brun et que la fumée qu'il laisse échapper soit blanchâtre : c'est le signe le plus sûr de sa cuisson parfaite. — Retirez la casserole du feu, mouillez le sucre en proportion avec de l'eau chaude, faites bouillir le liquide en tournant, cuisez-le jusqu'à consistance de sirop léger.

Ce caramel doit être conservé dans une petite bouteille fermée avec un bouchon ciselé sur la longueur, de façon qu'en renversant la bouteille le liquide s'échappe lentement, sans qu'il soit nécessaire d'enlever le bouchon. — Il convient de ne pas cuire beaucoup de caramel à la fois ; mieux vaut en cuire plus souvent.

**Pour monder amandes et pistaches.** — Pour enlever la peau aux amandes et aux pistaches, il faut les plonger à l'eau bouillante, et les laisser sur feu jusqu'à ce que la peau s'en détache sous la pression des doigts ; à ce point on les égoutte, en petite quantité à la fois, pour en retirer la peau, les rafraîchir, les bien éponger sur un linge.

**Pour préparer l'appareil de crème au bain-marie.** — Voici les proportions pour une crème pochée dans un moule à charlotte ordinaire : 1 litre de bon lait et crème crue, 7 œufs entiers, 6 à 8 jaunes, 350 grammes sucre en poudre, grain de sel, zeste ou vanille.

Broyez le sucre et les œufs et avec une cuiller, délayez avec lait et crème, ajoutez grain de sel et vanille, passez l'appareil au tamis, deux fois.

**Pour préparer la frangipane.** — Mettez dans une terrine 200 grammes de farine, 6 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, 100 gr. de sucre, 1 grain de sel, délayez le tout avec 6 à 7 décilitres de lait; fouettez bien l'appareil, passez-le à la passoire fine, dans une casserole; ajoutez 100 gr. de beurre, un morceau de vanille; tournez-le sur le feu jusqu'au moment où il commence à devenir consistant; retirez-le, lissez-le en le travaillant fortement; remettez-le sur le feu, cuisez-le encore quelques minutes; retirez alors la vanille, et mêlez-lui, hors du feu, 4 cuillerées d'amandes pilées et 125 gr. de beurre cuit à la noisette.

**Pour filtrer les sucs de fruits.** — Les sucs d'orange et de citron sont ceux qu'on filtre le plus ordinairement. On les filtre au papier à filtrer, dans un entonnoir en verre, ou bien on les filtre à l'aide de papier sans colle, broyé, lavé, converti en pâte, puis étalé en couche sur un tamis bien propre. — Pour filtrer les sucs de framboises ou de groseilles en grande quantité, il faut employer la chausse en feutre, disposée dans l'ordre que représente la figure 2, pour filtrer les gelées.

**Pour parfumer les sirops aux zestes.** — On infuse les zestes de citron, d'orange, de mandarine ou de bigarrade. — On enlève le zeste des fruits à l'aide du petit couteau d'office, en ayant soin de ne pas mordre sur le blanc de l'écorce qui est toujours amère. — Pour parfumer un sirop avec ces zestes, il suffit de les faire macérer 25 minutes dans le liquide froid. — On passe ensuite le sirop au tamis.

**Pour préparer les meringues** (fig. 36). — L'appareil à meringue est préparé avec 12 blancs d'œuf pour 500 grammes de sucre en poudre, non déglacé.

Mettez-les blancs dans une bassine avec un grain de sel, battez-les avec un fouet, tout doucement pour commencer, mais en augmentant la vitesse du mouvement à mesure que le volume augmente : les blancs bien fouettés doivent être très fermes, et surtout lisses. Mêlez-leur alors le sucre peu à peu, à l'aide d'une cuiller en bois.

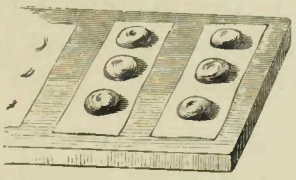


Fig. 36.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, pour le pousser en ronds sur des bandes de papier blanc; saupoudrez-les avec du sucre fin; appuyez légèrement sur le centre, afin d'effacer la pointe laissée par la douille. Rangez ces bandes de papier

sur des planches mouillées, cuisez les meringues sur ces planches, à four tombé, c'est-à-dire très doux; il faut 50 minutes; elles doivent être de belle couleur et sèches. En les sortant du four, détachez-les du papier avec attention pour en retirer les parties molles, avec une cuiller à café, rangez-les à mesure sur une plaque à rebords les uns à côté des autres, le creux en haut; tenez-les à l'étuve chaude 12 heures.

**Pour frapper les moules.** — On ne *frappe* ordinairement que les moules fermés dont les jointures sont mastiquées, soit avec de la pâte crue, soit avec du beurre ordinaire. — Pour frapper les moules, il faut piler la glace et la saupoudrer avec du sel pilé, auquel on mêle parfois du salpêtre; mais dans les cas ordinaires le sel suffit. — On fait frapper les moules en les posant sur une épaisse couche de glace salée, étalée au fond d'un seau ou d'un petit baquet; on le couvre avec de la glace salée, et on couvre celle-ci avec un linge.

**Pour sangler les sorbetières** (fig. 37). — Les sorbetières sont de deux espèces, les longues et celles de forme sphérique. Les premières sont en étain, les deuxièmes en cuivre étamé. Je reproduis ici un modèle de sorbetière sphérique qui est la plus moderne.

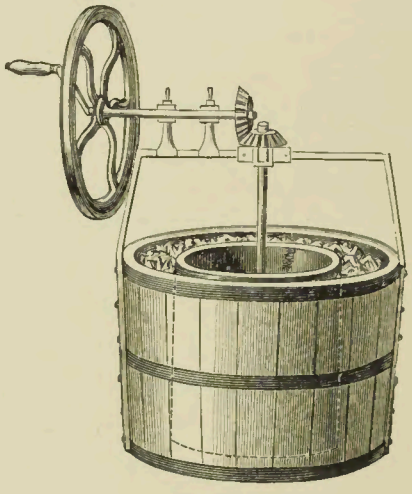


Fig. 37.

Pour être sanglées, les sorbetières longues doivent être disposées dans un seau assez large pour laisser un espace suffisant entre la sorbetière et le bois; mais la sorbetière doit être placée sur pivot central. — Placez au fond de la sorbetière quelques gros morceaux de glace épaisse, salez-les, puis emplissez le vide avec de la glace pilée, fortement salée: il faut 3 livres de sel pour 10 livres de glace; emplissez le vide par couches en salant et en tassant chaque couche. — Quand la glace arrive à la hauteur du seau, tassez-la encore, puis couvrez-la avec un linge humide pour empêcher que l'air chaud fasse fondre la glace.

La sorbetière sphérique en cuivre est préférable à toute autre pour préparer la glace; mais quand elle est finie, il est bon de la mettre dans

une sorbetière longue, d'abord pour faire de la place si on a différentes glaces à travailler, et ensuite pour faire prendre du corps à l'appareil, en le travaillant à nouveau avec une spatule: c'est là la bonne méthode pour obtenir de fines glaces. — On sangle cette sorbetière (fig. 37) avec les mêmes soins que la précédente.

**Pour chemiser les moules à la gelée.** — Si le moule doit être légèrement chemisé, il faut simplement le faire bien refroidir sur glace ; puis, verser dedans de la gelée froide, liquide, qu'on promène sur toutes les surfaces pour en masquer les parois; on remet le moule sur glace, et on recommence l'opération un quart d'heure après.

Si la chemise de gelée doit être épaisse, il faut fermer l'ouverture du moule avec du fort papier blanc, en le collant à la farine contre les bords extérieurs ; quand la colle est sèche, on coupe le papier en cercle, sur le haut, avec la pointe du petit couteau, en laissant tout autour une marge de la largeur d'un centimètre. — On verse la gelée dans le moule refroidi et on le fait tourner sur la glace, en l'inclinant jusqu'à ce que la chemise ait l'épaisseur voulue sur les côtés.

# SAUCES ET GARNITURES

**Beurre épuré.** — Faites fondre du beurre dans une casserole haute, donnez-lui 2 ou 3 minutes d'ébullition; retirez-le, laissez-le déposer; écumez-le, passez-le au tamis fin, en le décantant, de façon à laisser le dépôt au fond. Chauffez-le jusqu'à ce qu'il soit bien clair.

**Beurre noisette.** — Versez du beurre épuré dans une casserole, cuisez-le jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur acajou, sans noircir, en restant limpide.

**Beurre noir.** — Mettez dans une petite casserole 4 cuillerées de bon vinaigre, avec quelques grains de poivre, faites-le réduire de moitié, retirez-le du feu. — Versez dans une poêle 200 grammes de beurre épuré, chauffez-le jusqu'au point où il perd sa belle nuance, mais sans brûler; retirez-le aussitôt du feu, passez-le dans une casserole, laissez-le à peu près refroidir. Mêlez-lui alors la réduction du vinaigre sans les grains de poivre; chauffez-le, servez-le dans une saucière chaude.

**Beurre à la ravigote.** — Lavez des feuilles de persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle, civette, cresson; faites-les blanchir 2 ou 3 minutes, en les plongeant à l'eau bouillante dans une bassine rouge, afin de les obtenir de belle nuance. Égouttez-les pour les rafraîchir, exprimez-en bien toute l'humidité, pilez-les dans le mortier pour les convertir en pâte; passez-les au tamis. Épongez un morceau de beurre fin dans un linge, travaillez-le dans une terrine tiède jusqu'à ce qu'il soit légèrement crémeux; mêlez-lui peu à peu la purée verte; assaisonnez. — Avec ce beurre on finit des sauces qui doivent être de nuance verte, mais tendre.

**Beurre d'anchois.** — Lavez une douzaine de bons anchois, essuyez-les bien, retirez-en les filets pour les piler; passez-les au tamis, remettez-les dans le mortier; mêlez peu à peu à cette purée 125 grammes de bon

beurre, épongé et ramolli dans un linge. — On peut préparer aussi du beurre d'anchois avec de l'essence anglaise (anchovys-sauce).

**Beurre-manié.** — Le beurre-manié est souvent employé pour lier au moment les sauces légères ou les petits légumes cuits. —Pour préparer cet auxiliaire, il faut mettre un morceau de beurre dans une assiette ou une petite terrine, et lui incorporer peu à peu, à l'aide d'une cuiller en bois, la quantité de farine nécessaire pour en former une pâte lisse, pas trop consistante, facile à dissoudre par la chaleur.

**Beurre maître-d'hôtel.** — Epongez 125 grammes de bon beurre dans une serviette ; travaillez-le dans une terrine tiède pour le lier ; trempez aussitôt la terrine à l'eau froide ; assaisonnez le beurre, mêlez-lui suc de citron et feuilles de persil hachées ; tenez-le au frais dans une toute petite terrine.

**Beurre rouge.** — On prépare le beurre rouge avec les coquilles fines de homard ou de langouste, avec celles d'écrevisse ou de crevette.

Faites-les sécher à l'étuve. pilez-les, mêlez-leur un égal volume de bon beurre ; mettez cette pâte dans une petite casserole, chauffez-la en remuant souvent, jusqu'à ce que le beurre soit devenu rouge et clair ; mettez le tout dans un linge, exprimez-en bien le beurre, en le faisant tomber dans une terrine d'eau froide pour le faire figer. Égouttez-le ensuite, mettez-le dans une petite terrine, faites-le fondre tout doucement ; puis travaillez-le hors du feu avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en pommade lisse et bien rouge : par ce procédé, le beurre acquiert une nuance plus belle et se conserve mieux ; tenez-le en lieu frais.

**Fonds à poêler.**— On emploie ce fonds pour cuire les viandes blanches, la volaille et certains gibiers.

Mettez dans une casserole du beurre fondu, débris de lard, une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés, quelques débris ou parures de veau ou de jambon, faites-les revenir sur feu doux, en remuant ; mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon, ajoutez aromates, chair de citron, épices, pelures de champignon, pas de sel ; faites bouillir le liquide en écumant, cuisez-le 25 minutes sur feu doux, passez-le au tamis, sans le dégraisser.

**Blond de veau.** — Pour cet apprêt, on emploie les parties basses du

veau : jarret, quasi, cou, épaule ; peu d'os, beaucoup de racines et aromates. Faites revenir les viandes pour les colorer, mouillez-les avec un peu de bouillon à différentes reprises ; faites tomber chaque fois le liquide à glace ; avant de mouiller en plein les viandes, afin d'obtenir un jus clair, succulent, de belle nuance ; passez-le, dégraissez-le avec soin, laissez-le reposer pour le décanter.

Le blond de veau est surtout employé pour bonifier les potages clairs ; on l'emploie aussi dans la réduction des sauces.

**Jus simple.** — Pour préparer un bon jus sans beaucoup de travail ni de grands frais, prenez toutes les bonnes parures disponibles de veau, et gésiers, pattes et cous de poulets, une demi-poitrine de veau ou un quasi, un jarret ou un morceau de rouelle, un morceau de bœuf, quelques bons os ; ficelez les bons morceaux de viande, mettez-les dans une casserole avec du beurre ou graisse pour les faire revenir sur feu doux, afin de les saisir sur toutes les surfaces en la retournant, et en leur faisant prendre couleur. A ce point, mouillez avec 2 décilitres de vin blanc sec ; faites-le tomber à glace sur bon feu ; mouillez alors les viandes au tiers de hauteur avec du second bouillon, faites-le aussi tomber à glace ; puis mouillez les viandes avec les liquides disponibles : du bouillon ou du second bouillon ; faites bouillir 2 minutes en écumant, et retirez la casserole sur le côté du feu, de façon que le jus cuise comme un pot-au-feu, à ébullition très douce, afin de l'obtenir aussi clair que possible.

A mesure que les viandes sont tendres, égouttez-les pour les utiliser si c'est possible ; puis dégraissez le jus, passez-le dans une grande terrine sur laquelle est étalée une serviette, mais en versant le liquide dans une grande passoire tenue au-dessus du linge ; laissez déposer le jus pour le décanter, avant de l'employer.

**Glace de viande.** — Ce n'est que dans les grandes cuisines où l'on peut préparer des fonds spéciaux pour préparer la glace de viande : dans le travail courant, d'une petite cuisine, ou dans les cuisines d'hôtel et de restaurant, on prépare tous les jours de la glace, soit avec les fonds superflus, soit avec les catacombes, et les bouillons le procédé est tout simple.

Dégraissez bien tous les fonds superflus, passez-les ; s'ils étaient troubles, clarifiez-les avec un peu de maigre de bœuf. Quand le liquide est passé, versez-le dans une ou plusieurs casseroles, en le décantant ; faites réduire vivement le liquide avec une cuiller à pot dans la casserole,

jusqu'à ce que le liquide soit légèrement lié ; versez-le alors dans une petite casserole, faites-le bouillir sur le côté du feu, en l'écumant, jusqu'à ce que la glace soit épaisse ; retirez-la pour la verser dans des boîtes à conserve.

**Glace de volaille ou de gibier.** — Aux fonds de volaille avec lesquels on veut préparer de la glace, on peut toujours mêler quelques parties de bons fonds de veau. Il en est de même pour les fonds de gibier, auxquels on peut toujours mêler quelques parties de fonds de veau ou de volaille : l'opération est toujours la même.

Mais c'est surtout à l'époque des chasses qu'on peut préparer d'excellente glace de gibier.

Avec tous les bas morceaux et les os du gros gibier, préparez un bouillon ordinaire, aussi clair que possible ; passez-le, dégraissez-le, laissez-le déposer.

Rassemblez toutes les bonnes chairs de gros gibier : cuisses, épaules ou poitrines de lièvre ou de chevreuil, ainsi que les vieilles perdrix, ailerons et abatis de faisan ou de perdreau.

Faites revenir une mirepoix de racines et oignons émincés, mêlez-lui toutes ces viandes, ainsi qu'un morceau d'épaule, de jarret ou de poitrine de veau, parures blanches ou abatis de volaille ; faites-les revenir quelques minutes ; mouillez-les modérément avec du bouillon et faites tomber celui-ci à glace ; mouillez-les alors largement avec le bouillon de gibier ; ajoutez quelques pieds de veau désossés et blanchis. — A mesure que les viandes sont cuites, égouttez-les.

Passez et dégraissez le liquide, laissez-le déposer pour le décanter, faites-le réduire ensuite, en opérant comme il est dit pour la glace de viande.

**Demi-glace.** — On ne doit pas confondre la demi-glace avec la sauce demi-glace. — La demi-glace n'est pas une sauce, c'est tout simplement du bon jus clarifié qu'on fait réduire à mi-consistance de glace, c'est-à-dire légèrement liée : elle doit être brillante et claire, succulente. Avant de la retirer du feu, mêlez-lui une simple cuillerée de madère pour 2 litres de liquide.

**Essence de truffes et de champignons.** — La meilleure essence qu'on puisse obtenir des truffes et des champignons est celle qui se produit naturellement par la cuisson.

En pleine saison, on peut obtenir de l'essence de truffes en cuisant les pelures crues, soit dans une sauce liée, soit dans un bon fonds. — On obtient l'essence de champignons comestibles en cuisant les pelures et les queues des champignons avec du beurre et du bon fonds de volaille.

**L'Essence de volaille.** — Faites revenir dans une casserole des cuisses, carcasses et os de volaille, avec racines et oignons émincés; mouillez avec un peu de bouillon, faites tomber plusieurs fois le liquide à glace, sans le colorer, mouillez enfin les viandes à couvert avec du bouillon blanc; faites bouillir le liquide en écumant; retirez-le sur le côté du feu, faites-le mijoter une heure. Dégraissez-le avec soin, passez-le au tamis ou à travers un linge, pour le tenir en réserve.

**Fumet de gibier.** — Faites revenir une mirepoix de racines et oignons émincés; ajoutez parures crues, os, carcasses et débris divers de gibier; 5 à 6 minutes après, mouillez avec un peu de vin blanc, faites-le réduire à glace; mouillez à nouveau avec une égale quantité de bon bouillon, faites-le encore tomber à glace; mouillez alors à hauteur avec du bon fonds; faites bouillir le liquide en écumant; ajoutez des aromates; cuisez une demi-heure sur le côté du feu; dégraissez le liquide, passez-le dans une terrine, laissez-le déposer et refroidir.

En opérant d'après la même méthode, on prépare du fumet de faisan, de bécasse, de perdreau ou de levreau. — Un point essentiel, c'est de faire tomber plusieurs fois le liquide à glace afin de l'obtenir succulent et clair, car les fumets ne sont jamais clarifiés.

**Fonds blanc.** — Ce fonds est employé pour la cuisson des têtes de veau, des pieds d'agneau, et même des fonds d'artichaut, des cardons, etc. — On prépare ce fonds en délayant une cuillerée de farine avec la valeur de 2 litres d'eau froide; on lui mêle du sel, 125 grammes de graisse de rognons de bœuf ou de veau, hachée, oignons coupés, aromates, chairs de citron. — On mouille tout simplement les viandes avec ce fonds pour les cuire, en les tenant aussi blanches que possible.

**Court-bouillon simple.** — Le court-bouillon simple est employé pour la cuisson des gros poissons : saumons, turbots, bars, homards et langoustes. — On prépare ce court-bouillon au vinaigre ou au vin blanc, quelquefois même au vin rouge, racines et oignons émincés, gros bouquet de persil, sel et eau. Si les poissons à cuire doivent être plongés

dans le liquide bouillant, cuisez 7 à 8 minutes ce court-bouillon ; dans le cas contraire, on verse le liquide froid sur le poisson pour l'amener à l'ébullition.

**Fonds de court-bouillon au vin.** — Le court-bouillon est un auxiliaire des plus nécessaires dans les bonnes cuisines, surtout dans les cuisines de restaurant, où il joue un rôle considérable; là, on le prépare frais tous les jours, et on ne néglige rien pour l'obtenir bon, car c'est avec lui qu'on cuit les poissons, et qu'on finit la sauce normande, d'une si grande utilité pour le travail improvisé.

Préparez d'abord un bouillon avec la tête des gros poissons frais, racines, oignons, bouquet, peu de sel ; faites-le bouillir tout doucement une demi-heure ; passez-le, dégraissez-le, laissez-le déposer pour le décanter.

C'est avec des arêtes et des têtes de sole bien fraîches, des arêtes et têtes de gros merlan et de grondin qu'on prépare le meilleur fonds de poisson ; tous les cuisiniers savent cela. Coupez ces arêtes en morceaux.

Faites revenir une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés, ajoutez tous ces débris de poisson, faites-les revenir quelques minutes ensemble, à bon feu ; mouillez-les avec 2 ou 3 décilitres de vin blanc, faites tomber celui-ci à glace, sur feu vif; mouillez aussitôt avec 2 décilitres du bouillon de veau, faites-le également tomber à glace. Mouillez-les alors à hauteur avec moitié bon bouillon de veau, moitié fonds de poisson, un peu de bon vin blanc sec ; ajoutez un bouquet d'aromates, un bouquet de persil, pelures fraîches de champignon ou des champignons secs, émincés, préalablement ramollis à l'eau froide : ces champignons sont excellents pour employer dans les cuissons. — Faites bouillir le liquide, en écumant; retirez-le sur le côté du feu, faites-le dépouiller un quart d'heure, en écumant.

Passez le fonds au tamis, laissez-le déposer; transvasez-le, en le décantant. Si alors il manquait de succulence, faites-le réduire, sinon versez-le dans un vase verni, tenez-le en lieu frais. — On peut sans danger conserver ce fonds d'un jour à l'autre, si on a le soin d'incruster sur glace le vase dans lequel il est enfermé. — Ce court-bouillon peut aussi être mouillé au vin rouge; dans les deux cas, il mérite d'être traité avec le plus grand soin.

**Saumure pour les viandes salées.** — Mettez dans un vase en terre

7 à 8 litres d'eau avec 1 kilogramme et demi de sel, 150 grammes de salpêtre, 175 gr. de cassonade, bouquet d'aromates, grains de poivre. Faites bouillir 5 à 6 minutes le liquide, retirez-le du feu, laissez-le refroidir, avant de le verser sur les viandes : la saumure doit toujours submerger les viandes.

**Marinade cuite.** — Préparez une mirepoix de racines, oignons, échalotes ; faites-les revenir dans une casserole avec lard fondu, mouillez-les avec du bon vinaigre; ajoutez sel, aromate, gousse d'ail; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu, de façon qu'en 20 minutes il soit réduit d'un tiers ; passez-le au tamis, laissez-le refroidir avant de l'employer.

**Mirepoix.** — C'est un émincé de racines crues, échalotes et oignons qu'on fait revenir avec beurre ou huile, et qu'on peut mouiller avec vin blanc ou bon fonds. On emploie la mirepoix mouillée comme auxiliaire pour faire cuire : viandes, homards, écrevisses. — La mirepoix sèche, revenue avec du lard, est souvent employée à couvrir l'estomac des volailles et gibiers qu'on veut faire rôtir pour entrée de broche.

**Duxelle ou fines-herbes cuites.** — Faites fondre du beurre dans une casserole. Mettez dans le coin d'une serviette 4 à 5 cuillerées d'échalotes et oignons hachés ; trempez-les à l'eau bouillante, exprimez-en toute l'humidité; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, faites-les revenir sans prendre couleur ; ajoutez une égale quantité de petits champignons crus, hachés; cuisez ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; assaisonnez l'appareil, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de persil haché, échaudé et exprimé comme les oignons ; donlui encore 2 bouillons, en remuant; versez-le dans une petite terrine, couvrez-le avec un rond de papier beurré. — Dans bien des cas, on ajoute à ces fines-herbes des truffes crues hachées.

**Montglas.** — On prépare des montglas de volaille ou de gibier, de foie-gras, de truffes ou de champignons cuits, coupés en julienne plus ou moins épaisse et longue. On prépare bien des montglas composées d'une seule substance, mais le plus souvent elles sont mêlées ; aux filets de volaille ou de gibier on ajoute des truffes, des champignons ou de la langue à l'écarlate. Dans tous les cas, ces garnitures sont liées avec une bonne sauce brune, le plus souvent réduite avec la cuisson des truffes

ou des champignons et avec du madère : l'appareil doit être à ce point substantiel et lié avec la sauce, qu'une fois refroidi il puisse être divisé en boulettes ayant la forme d'une olive.

**Sauce espagnole.** — La sauce espagnole est une sauce capitale avec laquelle on confectionne grand nombre de petites sauces. — Pour obtenir une bonne espagnole, il faut du bon fonds de veau, clarifié ou tout au moins clair et de belle nuance, surtout bien dégraissé ; à défaut de fonds marqué spécialement pour la sauce, on clarifie du bon bouillon avec de la viande maigre de veau mêlée avec du maigre de bœuf, hachés ensemble, en ajoutant un œuf entier.

Pour 4 litres de fonds, faites fondre dans une casserole 300 à 400 grammes de beurre, mêlez-lui le même poids de bonne farine bien sèche, de façon à obtenir une pâte claire ; cuisez-la 5 à 6 minutes sur le feu sans la quitter ; retirez-la sur feu très doux ou à l'étuve chaude, pour lui faire prendre belle couleur de brun foncé, en ayant soin de la remuer souvent ; quand le roux est cuit, retirez-le du feu, délayez-le avec le fonds préparé, pas trop chaud ; tournez le liquide sur feu pour l'amener à l'ébullition : si alors la sauce n'était pas lisse, si elle conservait des grumeaux, passez-la à la passoire fine ; remettez-la dans la casserole, mêlez-lui racines et aromates ; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu, de façon que l'ébullition ne soit que partielle ; faites-la dépouiller ainsi 2 ou 3 heures. Dégraissez-la bien, passez-la dans une terrine, faites-la refroidir, en la remuant souvent.

Pour préparer une espagnole maigre, il faut délayer le roux avec un bon fonds de poisson, clair, passé, dégraissé ; faites-la dépouiller 2 ou 3 heures ; dégraissez-la, passez-la.

**Sauce veloutée et sauce allemande.** — Le velouté est, comme l'espagnole, une sauce capitale servant à la confection des petites sauces.

Faites fondre 300 grammes de beurre dans une casserole, mêlez-lui 300 grammes de bonne farine ; cuisez-le roux quelques minutes, retirez la casserole sur feu doux, sans lui faire prendre couleur ; pour obtenir des sauces bien liées, la farine doit être bien cuite. Quand le roux est à point, retirez-le, délayez-le peu à peu avec 4 litres de bon fonds préparé avec du veau et de la volaille, légèrement revenus, afin de l'obtenir clair, mais non coloré ; à défaut de fonds préparé spécialement pour la sauce, employez de bons fonds de volaille et de veau clarifiés. Tournez le liquide

sur feu jusqu'à l'ébullition ; retirez-le sur le côté du feu, de façon qu'il ne bouille que d'un côté ; faites dépouiller la sauce une heure, en l'écumant ; dégraissez-la enfin, passez-la au tamis dans une terrine ; faites-la refroidir en la vannant.

On obtient la sauce allemande en faisant réduire du velouté, et lui incorporant peu à peu de la bonne crème crue. Quand la sauce est succulente et crémeuse, liez-la avec une liaison de quelques jaunes ; cuisez la liaison sans faire bouillir la sauce ; passez-la au tamis, dans une terrine bien propre.

Sauce suprême. — Coupez en morceaux 4 carcasses fraîches de poulet, avec les ailerons et les cous, ainsi que 4 cuisses, quelques bonnes parures de veau, 2 ou 3 petits oignons, une carotte coupée, un bouquet garni. Mettez-les dans une casserole avec du beurre chaud, faites-les sauter 7 à 8 minutes sur feu vif ; saupoudrez ces viandes avec 2 cuillerées de farine ; 2 minutes après, mouillez-les avec du bon bouillon blanc frais et clair, de façon à obtenir une sauce légère ; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu pour qu'elle ne bouille que d'un côté ; écumez-la, ajoutez un bouquet de persil et quelques parures fraîches de champignon ; cuissez-la 35 minutes, en écumant. Passez la sauce dans une casserole à réduction, faites-la réduire, sans la quitter, en lui incorporant peu à peu quelques décilitres d'essence ou de bon fonds de volaille, et, en dernier lieu, quelques cuillerées de bonne crème crue ; passez-la à l'étamine, finissez-la avec un petit morceau de beurre fin : le caractère de cette sauce c'est d'être brillante, légère et succulente.

Dans un cas pressé, on prépare la sauce suprême avec du bon velouté qu'on fait réduire, en lui incorporant peu à peu du bon fonds de volaille clair, et, en dernier lieu, quelques cuillerées de bonne crème crue.

Sauce demi-glace. — La sauce demi-glace, c'est l'espagnole des restaurants ; elle ne diffère de celle-ci que par sa légèreté, les sauces consistantes brunes étant généralement peu employées dans le travail des restaurants.

On fait ordinairement cette sauce en grande quantité à la fois, afin d'y revenir moins souvent, car elle exige des soins minutieux.

Chauffez dans une casserole 1 kilogramme de beurre épuré ; quand il est bien chaud, remplissez-le avec de la belle et bonne farine, de façon à obtenir une pâte plutôt légère que consistante ; liez-la bien, en la tour-

nant quelques minutes sur le feu; puis retirez-la à l'étuve chaude pour qu'elle cuise et qu'elle se colore tout doucement sans s'attacher et sans noircir; 5 ou 6 heures après, retirez-la dans une terrine, couvrez-la de papier, laissez-la refroidir.

Pour faire la sauce, délayez ce roux, tout doucement, avec du fonds de veau ou du bon jus pas trop chaud, préparé à cet effet, en opérant comme pour l'espagnole : il doit être aussi clair que possible, surtout pas trop nuancé, passé, bien dégraissé. Tournez le liquide sur le feu, pour lier la sauce sans faire de grumeaux : si à l'ébullition elle n'était pas lisse, passez-la à la passoire fine, faites-la bouillir; retirez-la sur feu très doux pour la cuire 4 à 5 heures.

Dégraissez-la, passez-la. — Faites revenir au beurre, dans une casserole, une mirepoix de racines et oignons émincés, parures de jambon, aromates, peu d'épices. —Versez la sauce dans la casserole, en la décantant; mêlez-lui quelques décilitres de bon vin blanc sec, pelures de champignon; faites-la bouillir en tournant; retirez-la aussitôt sur le côté du feu, où elle ne doit bouillir que d'un côté, pour la faire bien dépouiller pendant quelques heures.

Dégraissez-la à nouveau, passez-la; mettez-en la quantité voulue dans une casserole à réduction; faites-la bouillir et réduire au point voulu, sans la quitter, en lui incorporant peu à peu du bon fonds de veau et quelques parties de bon vin blanc. Quand la sauce est succulente, sans être trop liée, passez-la à l'étamine, débarrassez-la dans une terrine ou tenez-la au bain-marie dans une casserole.

**Sauce demi-glace tomatée.** — Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de sauce demi-glace; quand elle est succulente, incorporez-lui peu à peu un tiers de son volume de sauce tomate également réduite; passez-la dans une petite casserole à sauce, tenez-la au bain-marie.

**Sauce Béchamel.** —. Avec beurre et farine, préparez un roux blond; cuisez-le quelques minutes, en tournant, sans lui faire prendre couleur, retirez-le sur feu très doux, cuisez-le un quart d'heure; délayez-le peu à peu avec moitié lait cuit et moitié bouillon blanc de veau. Tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition; mêlez-lui une mirepoix de racines et oignons revenus séparément au beurre, pelures de champignon, bouquet de persil; retirez-la sur feu très doux; cuisez-la 25 minutes, sans cesser de la tourner, pour qu'elle ne brûle pas: elle doit rester plutôt consistante

que légère ; passez-la à la passoire fine, dans une terrine vernie ; faites-la refroidir en la remuant ; tenez-la en réserve.

Sauce Villeroy. — Avec beurre et farine, préparez un roux blond, sans couleur, comme pour la sauce veloutée ; délayez-le peu à peu avec du bon bouillon blanc de veau ou de volaille, tout à fait nature, sans être clarifié, mais bien déposé, dégraissé et décanté ; tournez la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition ; si elle était grumeleuse passez-la ; remettez-la dans la casserole, avec un bouquet garni, pelures de champignon ; faites-la dépouiller 25 à 30 minutes sur le côté du feu. Dégraissez-la bien, passez-la dans une casserole plate pour la faire réduire, en lui incorporant peu à peu, cuisson de champignons et crème crue : elle doit rester plus consistante que l'allemande ; quand elle est bien serrée, liez-la aux jaunes d'œuf ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; passez-la aussitôt à l'étamine pour la lisser et l'employer sans délai, car elle ne peut attendre sans danger.

Sauce Villeroy soubisée. — Préparez une bonne sauce Villeroy telle qu'elle est décrite précédemment ; quand elle est bien réduite, au moment de la lier, mêlez-lui quelques cuillerées de soubise ; aussitôt que la liaison est cuite, passez-la.

Beurre fondu. — Mettez dans une casserole 150 à 200 grammes de beurre fin ; faites-le fondre, chauffez-le bien ; retirez-le, laissez-le reposer 7 à 8 minutes ; découvrez-le ensuite, en le versant dans une autre casserole ; chauffez-le jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur bonde, versez-le dans la saucière.

Sauce au beurre. — Mettez dans une casserole 50 à 60 grammes de beurre, mêlez-lui une égale quantité de farine ; incorporez le beurre avec la farine, à l'aide d'une cuiller, de façon à obtenir une pâte lisse ; mouillez avec 2 à 3 décilitres d'eau ; ajoutez une pincée de sel et le suc d'un citron, tournez le liquide sur feu jusqu'à ce que la sauce soit liée ; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu ; elle doit être plutôt consistante que légère ; incorporez-lui peu à peu 50 à 60 gr. de beurre divisé en petites parties : la sauce doit alors se trouver crémeuse ; retirez-la, finissez-la avec le suc d'un citron, pour la servir.

Sauce raifort. — Les racines de raifort qu'on veut employer doivent

être ratissées, puis râpées à la râpe, et cette râpure finement hachée : la racine de raifort ne doit jamais cuire dans la sauce où elle doit entrer.

On sert le raifort, soit dans une sauce au beurre un peu épaisse, soit dans une petite sauce à la mie de pain blanc, imbibée à l'eau chaude, puis exprimée, broyée et délayée avec du bouillon; on la fait cuire 5 minutes sur le côté du feu, on la finit avec un morceau de beurre et 2 cuillerées de crème crue, sel, pincée de sucre. Au dernier moment, on mêle le raifort haché à la sauce.

On prépare souvent cette sauce avec du velouté ordinaire, légèrement réduit, fini avec 2 ou 3 cuillerées de crème crue ; quand la sauce est passée on lui mêle le raifort haché et une pincée de sucre en poudre.

On sert souvent la sauce raifort froide; voici comment on opère :

On râpe et on hache la racine de raifort, on la mêle avec une égale quantité de panure blanche et fraîche, on assaisonne avec sel, pincée de sucre, filet de vinaigre; on lui incorpore ensuite, peu à peu, quelques cuillerées de crème fouettée. — Cette sauce est excellente à manger avec des viandes froides.

**Sauce à la maître-d'hôtel.** — Mettez dans une casserole 60 à 70 grammes de beurre et autant de farine, mêlez-les ensemble pour former une pâte lisse sans grumeaux; incorporez-lui 2 ou 3 jaunes d'œuf crus, mouillez peu à peu avec 2 décilitres de bouillon blanc, assaisonnez avec sel, muscade. — Tournez la sauce sur feu doux jusqu'au moment où elle va bouillir; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du feu, incorporez-lui peu à peu 50 gr. de beurre à la maître-d'hôtel divisé en petites parties, finissez-la avec suc de citron.

**Sauce vénitienne.** — Velouté réduit à l'essence de poisson et vin blanc sec, fini avec un beurre vert, préparé simplement avec feuilles d'estragon et de persil, blanchies; ajoutez une pointe de vert-d'épinards ; beurrez légèrement la sauce. — On ne beurre les sauces qu'au moment de les servir.

**Sauce estragon.** — Velouté réduit avec bon fonds et infusion de feuilles d'estragon ; beurrez légèrement la sauce, finissez-la en lui incorporant des feuilles d'estragon blanchies, coupées.

**Sauce béarnaise.** — Faites une infusion avec échalotes hachées, aromates, épices, 1 demi-décilitre de vin blanc et vinaigre par moitié; faites ré-

duire le liquide de moitié, retirez-le, laissez-le refroidir, mêlez-lui 3 à 4 jaunes d'œuf crus, broyez-les avec un petit fouet; incorporez à l'appareil 60 grammes de beurre divisé; chauffez-le sans cesser de fouetter. Quand la sauce est liée, passez-la à l'étamine dans une autre casserole; fouettez-la encore sur feu très doux, en lui mêlant peu à peu 60 à 80 gr. de beurre ; quand elle est bien liée et montée, finissez-la avec sel, suc d'échalotes, feuilles d'estragon hachées. — La sauce béarnaise finie doit être aussi ferme qu'une mayonnaise: il n'est pas nécessaire qu'elle soit bien chaude.

**Sauce béarnaise tomatée.** — Liez d'abord la sauce aux jaunes d'œuf, beurrez-la peu à peu, en lui incorporant 2 ou 3 cuillerées de bonne purée tomate réduite, bien rouge.

**Sauce aux huîtres.** — Faites pocher au vin blanc 2 ou 3 douzaines d'huîtres ; passez la cuisson, laissez-la déposer; parez les huîtres, coupez-les en deux sur leur épaisseur. — Mettez en réduction 3 à 4 décilitres de bon velouté, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de bon fonds, puis la cuisson des huîtres, 2 cuillerées de crème crue ; passez la sauce, beurrez-la légèrement, mêlez-lui les huîtres.

**Sauce Marly.** — Pelez quelques champignons frais, hachez-les. — Mettez en réduction 2 à 3 décilitres de béchamel et velouté, mêlez-lui les champignons crus. Faites réduire la sauce en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de blond de veau. Passez la sauce, mettez-la dans une casserole pour la chauffer, en la lissant ; finissez-la avec une pointe de cayenne et un morceau de beurre.

**Sauce villageoise.** — Mettez dans un sautoir 2 décilitres de velouté, faites-le réduire en lui incorporant quelques cuillerées de blond de veau et cuisson de champignons ; quand elle est succulente, mêlez-lui la valeur de 1 décilitre de purée Soubise; passez-la à l'étamine ; mettez-la dans une petite casserole pour la chauffer, en la lissant; liez-la avec une liaison de 2 jaunes ; beurrez-la.

**Sauce Brantôme.** — Mettez dans un sautoir 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel, avec une pincée de poivre rouge et 2 ou 3 truffes crues, pelées, râpées; faites réduire la sauce en lui incorporant quelques cuillerées de cuisson d'huîtres et quelques cuillerées de court-bouillon au vin. Quand

elle est succulente passez-la, mettez-la dans une casserole pour la chauffer, en lui incorporant un morceau de beurre rouge.

Cette sauce peut être finie au parmesan et beurre à l'égal d'une sauce Mornay, et lui donner le même emploi.

**Sauce Mornay.** — Mettez en réduction une bonne béchamel; incorporez-lui, sans la quitter, quelques cuillerées de bonne crème crue, quelques cuillerées de cuisson de champignons et de bon court-bouillon, si la sauce doit servir pour le poisson, ou bien quelques cuillerées de bon fonds de volaille réduit en demi-glace. Quand la sauce est succulente et crémeuse, passez-la dans une petite casserole, lissez-la en la chauffant, finissez-la, hors du feu, avec beurre et parmesan râpé.

Cette sauce est employée dans les mets qui doivent être masqués et gratinés.

**Sauce bigarrade.** — Levez le zeste d'une grosse bigarrade ou orange amère, retirez-en toutes les parties blanches, ciselez les vertes en julienne, plongez-les à l'eau bouillante, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égouttez-les ; enfermez-les dans une petite casserole avec 2 décilitres de velouté réduit, au moment de servir; finissez la sauce avec le suc de la bigarrade, mêlé avec du suc d'un citron.

**Sauce au pain.** — Imbibez à l'eau 125 grammes de mie de pain blanc ; exprimez-en toute l'humidité, mettez-la dans une casserole, broyez-la avec une cuiller, ajoutez du sel, un petit oignon cru, grains de poivre ; mouillez avec 2 ou 3 décilitres de lait cuit; cuisez la sauce jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, travaillez-la alors pour la lisser, allégez-la avec de la crème crue ; retirez oignons et grains de poivre.

**Sauce hollandaise à la parisienne.** — Versez 4 à 5 cuillerées de bon vinaigre dans une casserole, ajoutez quelques grains de poivre, faites réduire le liquide de moitié ; retirez-le, laissez-le refroidir. Mêlez alors au vinaigre 4 à 5 jaunes d'œuf crus; broyez-les avec le fouet, ajoutez 150 grammes de beurre fin, sel, muscade. — Posez la casserole sur feu doux, tournez vivement l'appareil, jusqu'à ce que le beurre soit fondu; passez-le alors au tamis dans une autre casserole; posez celle-ci dans un sautoir avec de l'eau chaude, tenez-la sur le côté du feu. Fouettez la sauce sans arrêter, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et mousseuse, en ajoutant petit à petit la valeur de 100 à 125 gr. de beurre ; servez-la aussitôt.

**Sauce hollandaise à froid.** — Faites une petite infusion de vinaigre, grains de poivre. — Mettez 4 à 5 jaunes d'œuf dans une casserole, broyez-les avec le fouet, délayez-les peu à peu avec 150 grammes de beurre fondu, épuré, pas trop chaud, sans cesser de fouetter le liquide hors du feu ; quand la sauce est consistante, finissez-la avec un peu de sel et, l'infusion au vinaigre passée, ajoutez 2 cuillerées d'eau froide tenez la sauce au bain-marie, ou bien chauffez-la 2 minutes en fouettant, servez-la aussitôt.

**Sauce genevoise.** — Faites revenir une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés; mouillez avec 3 décilitres de bon fonds de poisson et autant de vin blanc; ajoutez pelures fraîches de champignon; faites réduire le liquide de moitié, passez-le, dégraissez-le. — Mettez en réduction 3 à 4 décilitres de velouté. Ajoutez quelques queues de champignons crus, émincés; incorporez-lui peu à peu l'infusion, et, en dernier lieu, 2 cuillerées de madère. Passez la sauce, vannez-la sur feu, en la beurrant, finissez-la avec une pointe de cayenne.

**Sauce printanière.** — Velouté réduit avec pelures fraîches de champignon blond de veau, vin blanc sec; passez la sauce, finissez-les avec beurre à la ravigote mêlé avec une pointe de vert-d'épinards.

**Sauce d'Orléans.** — Velouté réduit avec pelures fraîches de champignon, essence de poisson, vin blanc; passée, beurrée avec beurre rouge et beurre frais, finie avec pointe de cayenne.

**Sauce de Cherbourg.** — Préparez une sauce hollandaise avec beurre d'Isigny ; finissez-la avec beurre rouge de crevettes, mêlez-lui quelques cuillerées de queues de crevette, rouges, fendues sur la longueur; servez aussitôt.

**Sauce Valois.** — Faites une infusion comme pour la béarnaise, avec aromates, échalotes hachées, vin blanc et vinaigre ; faites à peu près réduire le liquide ; retirez-le du feu; ajoutez 5 à 6 jaunes, broyez-les avec le fouet, montez la sauce avec 60 à 70 grammes de beurre fin ; passez-la, remettez-la dans la casserole ; incorporez-lui encore une égale quantité de beurre, retirez-la, mêlez-lui 3 à 4 cuillerées de bonne glace fondue, feuilles d'estragon hachées.

**Sauce normande.** — La sauce demi-glace et la sauce normande sont les grands chevaux de bataille des cuisines de restaurant.

Faites revenir au beurre une bonne mirepoix de racines et oignons émincés, aromates, pelures fraîches de champignon, mouillez avec vin blanc, cuisson d'huîtres, fonds de poisson ; ajoutez quelques bonnes têtes et arêtes de soles fraîches ; cuisez ce fonds 25 minutes, passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire en tout ou en partie.

Mettez en réduction quelques décilitres de bon velouté, en lui incorporant du court-bouillon préparé, quelques cuillerées de cuisson d'huîtres et de cuisson de champignons. — Quand la sauce est succulente et serrée, retirez-la, liez-la avec une liaison de quelques jaunes délayés avec un peu de crème ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; beurrez la sauce avec du beurre fin. — On peut lier la sauce, en opérant comme pour le velouté, c'est-à-dire cuire le roux pour le délayer avec le fonds de poisson.

**Sauce écrevisses.** — Faites revenir une mirepoix de racines, oignons et échalotes émincés, aromates, persil ; ajoutez 3 décilitres de vin blanc, cuisez-le 5 à 6 minutes ; ajoutez 2 ou 3 douzaines d'écrevisses à bisque, un peu de sel, cuisez-les en les sautant ; passez la cuisson, laissez-la déposer ; retirez la chair des queues et des pattes, coupez-les, tenez-les à couvert. — Avec les coquilles, préparez du beurre rouge. — Mettez en réduction 3 décilitres de velouté ; incorporez-lui peu à peu 1 décilitre de bon fonds de poisson, et ensuite la cuisson des écrevisses ; passez la sauce. Au dernier moment, beurrez-la avec beurre frais et beurre rouge ; mêlez-lui les chairs d'écrevisses ; servez aussitôt.

**Sauce bavaroise.** — Mettez dans une petite casserole 4 à 5 cuillerées de bon vinaigre simple, pas à l'estragon, avec aromates, grains de poivre racines de raifort en bouquet ; faites réduire le liquide de moitié, retirez la casserole du feu ; 2 minutes après, mêlez au vinaigre 5 à 6 jaunes d'œuf crus et 80 grammes de beurre divisé ; fouettez 2 minutes l'appareil sur feu doux pour le lier ; retirez-le hors du feu, enlevez le bouquet de raifort, mêlez-lui encore 60 gr. de beurre divisé ; fouettez-le de nouveau jusqu'à ce qu'il soit mousseux ; finissez la sauce avec une pincée de sel, un morceau de beurre rouge et queues d'écrevisse, coupées en dés.

**Sauce cardinale.** — Mettez en réduction, dans un sautoir, 3 à 4 décilitres de velouté, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de bon

fonds de poisson réduit à consistance de demi-glace, quelques cuillerées de cuisson d'huîtres, cuisson de champignons, de façon à obtenir une sauce succulente; en dernier lieu, mêlez-lui une cuillerée de poivre rouge, passez-la à l'étamine dans une autre casserole, beurrez-la, finissez-la avec 2 cuillerées d'œufs de homard, avec un peu de beurre, passés, pilés avec un peu de beurre, passés, délayés avec un peu de sauce.

**Sauce financière blonde.** — Faites une infusion avec 2 décilitres de bon vin blanc de Sauterne, aromates, pelures de truffe et de champignon; faites-la réduire de moitié. — Mettez-en réduction 3 litres de bon veloute, incorporez-lui peu à peu 1 décilitre et demi de bon fonds de volaille, quelques cuillerées de cuisson de champignons, et ensuite l'infusion. Quand la sauce est succulente et liée à point, passez-la, tenez-la au bain-marie.

**Sauce cary.** — Faites revenir de belle couleur, avec du beurre, un émincé d'oignon blanc; saupoudrez l'oignon avec une cuillerée de poudre de cary, 2 minutes après, mouillez avec 2 décilitres de velouté; ajoutez des pelures de champignon et un petit bouquet d'aromates; faites réduire la sauce, en lui incorporant peu à peu la valeur de 1 décilitre de bon fonds de volaille, et, en dernier lieu, 2 ou 3 cuillerées de bonne crème crue; passez-la à l'étamine, incorporez-lui un morceau de beurre fin, en la chauffant, sans faire bouillir.

**Sauce Rubens.** — Faites revenir au beurre une mirepoix de racines, oignons, échalotes, pelures de champignon, aromates; mouillez avec fonds de poisson et vin blanc; faites bouillir le liquide 25 minutes tout doucement; passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire à consistance de demi-glace; ajoutez une cuillerée de madère, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, cuisez la liaison sans faire bouillir; beurrez la sauce avec 100 gr. de beurre fin, en la fouettant; finissez-la avec une demi-cuillerée d'essence d'anchois et un morceau de beurre rouge.

Recette de M. Sager, publiée dans l'*Art culinaire*.

**Sauce suédoise.** — Coupez 5 à 6 pommes en quartiers, pelez-les, cuisez-les avec un peu de vin blanc; faites-en réduire toute l'humidité, passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui à peu près une égale quantité de racine de raifort finement hachée; liez l'appa-

reil avec quelques cuillerées de mayonnaise. — On sert cette sauce avec de l'oie rôtie, du porc rôti et avec des viandes froides.

Sauce homard. — Velouté réduit avec bon fonds de poisson ; passé à l'étamine, dans une petite casserole, beurré sur le côté du feu, fini avec beurre rouge, pointe de cayenne. Au dernier moment, ajoutez des chairs cuites de homard coupées en dés.

Sauce à la Chivry. — Faites légèrement blanchir dans un poêlon rouge, une poignée de feuilles de persil, feuilles de cerfeuil, feuilles d'estragon et de pimprenelle ; égouttez-les, exprimez-en bien toute l'humidité ; mettez-les dans le mortier avec une pincée de ciboulette, pilez-les finement, ajoutez un morceau de beurre ; retirez l'appareil, passez-le au tamis, incorporez-le hors du feu à 2 ou 3 décilitres de bon velouté réduit ; ajoutez une pointe de cayenne ; si la sauce n'était pas de belle nuance, mêlez-lui une pointe de vert-d'épinards.

Sauce à la hussarde. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, oignon émincé, gousse d'ail, échalotes, aromates, bouquet de persil, grains de poivre et de girofles ; faites-les revenir sur un feu doux, mouillez avec un verre de vin blanc et 2 décilitres de bouillon ; ajoutez une tranche de jambon cru ; faites bouillir le liquide 20 minutes ; retirez-en le jambon, liez-le du velouté ; ajoutez quelques gouttes de caramel ; 10 minutes après, passez la sauce à la passoire fine, remettez-la dans la casserole ; ajoutez tranches de chairs de citron, puis le jambon coupé en petits dés, pincée de poivre et persil haché ; donnez seulement 2 bouillons à la sauce pour la servir.

Sauce Nantua. — Cuisez quelques écrevisses à bisque, dans un fonds de poisson avec vin blanc et aromates. Égouttez les écrevisses ; passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à 4 décilitres de béchamel en réduction ; quand elle est succulente, finissez-la, hors du feu, avec beurre fin et beurre rouge ; mêlez-lui les queues d'écrevisse coupées en dés.

Sauce tomate de conserve. — Faites revenir une mirepoix de racines, avec parures de jambon cru, pelures de champignon ; ajoutez 3 ou 4 décilitres de purée de tomate conservée ; donnez-lui quelques bouillons, sans

la quitter; liez-la avec 2 décilitres de bon velouté, faites-la réduire encore 5 à 6 minutes; passez-la; finissez-la avec quelques cuillerées de glace fondue, tenez-la au bain-marie.

**Sauce tomate.** — Divisez chacune en deux parties 8 à 10 bonnes tomates mûres à point; supprimez-en les semences, coupez-les en morceaux. Faites revenir au beurre une mirepoix de racines et oignons émincés, pelures fraîches de champignon, gousse d'ail; ajoutez les tomates, pincée de sel, persil; faites-les fondre vivement, passez-les au tamis; mettez la purée dans un poêlon, liez-la avec de la sauce demi-glace, faites-la réduire à point sans la quitter ; versez-la dans une casserole à sauce, tenez-la au bain-marie.

**Sauce purée de tomates.** — Coupez quelques bonnes tomates, retirez-en les semences. Émincez un oignon, faites-le revenir avec du saindoux. Mêlez-lui les tomates coupées, gousse d'ail, bouquet garni; cuisez-les 10 à 12 minutes, à couvert et à feu modéré ; remettez-les sur feu vif, faites-en réduire l'humidité sans cesser de remuer; passez-les au tamis. — Mettez la purée dans une casserole ; liez-la avec un peu de farine délayée; assaisonnez; donnez-lui quelques minutes d'ébullition : si la purée doit être consistante, faites-la réduire à feu vif, sans la quitter.

**Sauce Chateaubriand.** — Mettez dans une casserole 2 décilitres de vin blanc sec, aromates, échalotes, pelures de champignon, faites-le réduire de moitié, mêlez-lui à peu près la même quantité de bonne glace de volaille; liez l'infusion avec 3 décilitres de bon velouté réduit; donnez 3 à 4 minutes d'ébullition à la sauce, passez-la; au dernier moment, liez-la sur le côté du feu avec 80 grammes de beurre mêlé avec feuilles d'estragon hachées, muscade et suc de citron.

**Sauce novarre.** — Mettez dans une petite casserole autant de purée de tomates que de bon jus, aromates, gousse d'ail, bouquet; faites réduire la sauce d'un tiers, passez-la, remettez-la dans la casserole ; au premier bouillon, retirez-la sur le côté pour la beurrer.

**Sauce Périgueux.** — Pelez 2 ou 3 bonnes truffes fraîches du Périgord, cuisez-les avec sel et madère; retirez-les, tenez-les à couvert. — Faites une infusion au madère avec jambon cru, pelures de truffe, aromates, bouquet. — Mettez en réduction 3 à 4 décilitres de bonne espa-

gnole, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de blond de veau et une égale quantité de l'infusion au madère; en dernier lieu, ajoutez 3 cuillerées de la cuisson des truffes. Quand la sauce est succulente et liée à point, passez-la; mettez-la dans une casserole à sauce, mêlez-lui quelques cuillerées de truffes cuites coupées en petits dés; tenez-la au bain-marie.

**Sauce financière brune.** — Faites une infusion de 2 décilitres de vin de Sauterne avec pelures de truffe et de champignon; faites-la réduire de moitié; tenez-la de côté. Mettez en réduction 3 décilitres de bonne espagnole, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre et demi de fonds de volaille ou de gibier, quelques cuillerées de cuisson de truffes, et ensuite l'infusion préparée. Passez la sauce, tenez-la au bain-marie.

**Sauce madère.** — Mettez dans une casserole 1 ou 2 décilitres de madère avec quelques pelures de truffe, un bouquet garni ; faites-le réduire de moitié. Mettez en réduction 3 décilitres d'espagnole, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de blond de veau, puis l'infusion au madère; aussitôt la sauce à point, passez-la, tenez-la au bain-marie.

**Sauce tortue.** — Faites revenir une mirepoix de racines avec jambon, aromates, pelures de champignon; égouttez-en le beurre, mouillez avec 2 décilitres de madère, faites-le réduire de moitié; incorporez peu à peu l'infusion à 4 décilitres d'espagnole en réduction; finissez la sauce avec quelques cuillerées de sauce tomate et une pointe de cayenne; passez-la, tenez-la au bain-marie.

**Sauce duxelle.** — Faites revenir une mirepoix de racines et aromates, mouillez avec 2 décilitres de bon vin blanc; faites-le réduire de moitié. Mettez en réduction 3 à 4 décilitres d'espagnole, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de blond de veau, puis l'infusion au vin; quand la sauce est à point, passez-la, mettez-la dans une casserole à sauce avec quelques cuillerées de duxelle, finie avec truffes et langue écarlate, cuites.

**Sauce Marigny.** — Faites une réduction avec vin blanc, aromates, pelures de champignon; mouillez avec demi-glace et sauce tomate; cuisez la sauce 10 minutes, sur le côté du feu; passez-la, faites-la réduire à point; ajoutez olives farcies, petites têtes de champignons cuits; tenez-la au bain-marie.

**Sauce Colbert à l'estragon.** — Mettez dans une casserole 1 décilitre et demi de bonne glace fondue; au premier bouillon, retirez-la du feu, montez-la avec 125 grammes de beurre divisé en petites parties; finissez-la avec le suc de 2 citrons et une cuillerée de feuilles d'estragon hachées.

**Sauce Colbert à l'anglaise.** — Mettez dans une petite casserole une égale quantité d'essence d'anchois à l'anglaise, harwey-sauce, worchester-sauce : 2 cuillerées de chaque ; faites réduire le liquide d'un ; tiers mêlez-lui à peu près une égale quantité de glace fondue; au premier bouillon, retirez la sauce sur le côté du feu, beurrez-la peu à peu comme une colbert, finissez-la avec le suc d'un citron.

**Sauce échalote.** — Émincez quelques échalotes, faites-en une infusion au vin blanc, avec aromates, en faisant réduire le liquide de moitié. — Mettez en ébullition 3 décilitres de sauce brune; incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de blond de veau, puis l'infusion. Quand la sauce est succulente et liée à point, passez-la, tenez-la au bain-marie.

**Sauce américaine.** — Ouvrez le coffre d'une langouste cuite, ou ceux de 2 petits homards cuits; retirez-en toutes les parties crémeuses, pour les passer au tamis, les tenir en réserve. — Essuyez les coquilles, coupez-les en morceaux pour les hacher grossièrement sur la table, avec le gros couteau.

Faites revenir à l'huile une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés; ajoutez les coquilles hachées, faites-les revenir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; mouillez-les alors un peu plus qu'à hauteur avec vin blanc et bon court-bouillon; donnez 2 minutes d'ébullition au liquide, retirez-le sur feu modéré, ajoutez des aromates, cuisez-le 20 à 25 minutes; passez-le au tamis avec pression, dans une terrine, laissez-le déposer un quart d'heure. Dégraissez-le, versez-le dans un sautoir, en le décantant et en le passant au tamis fin; faites-le réduire en demi-glace; mêlez-lui à peu près un tiers de son volume de sauce tomate; faites encore réduire la sauce, sans la quitter jusqu'à ce qu'elle soit courte, succulente, en lui mêlant 2 ou 3 cuillerées de xérès; passez-la aussitôt dans une autre casserole pour la monter au beurre. Finissez-la avec pointe de cayenne, 2 cuillerées de parties crémeuses des coffres, passées :

cette sauce doit être servie aussitôt terminée; en tout cas, il faut continuer à la travailler avec une cuiller jusqu'au dernier moment.

**Sauce venaison.** — Mettez dans une casserole 1 décilitre et demi de vinaigre, aromates, grains de poivre, faites réduire le liquide de moitié; mêlez-lui une égale quantité de fonds de gibier; faites bouillir le liquide, liez-le avec 2 ou 3 décilitres de demi-glace; faites réduire quelques minutes la sauce, passez-la, finissez-la avec 2 cuillerées de gelée de groseilles.

**Sauce Saint-Marceau.** — Tenez au bain-marie 3 décilitres d'espagnole réduite au fumet de gibier et avec du madère. — Cuisez à l'eau salée, abondante, et à vase couvert, 3 douzaines de gousses d'ail épluchées : elles doivent être bien tendres; égouttez-les, épongez-les sur un linge, faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec du beurre fondu pour en faire évaporer l'humidité; passez-les au tamis, puis à l'étamine; incorporez peu à peu cette purée à la sauce; versez-la en saucière.

**Sauce Piccadilly.** — Réduction de bon vinaigre avec échalotes hachées, liée avec de la demi-glace; finie, hors du feu, avec beurre d'anchois, mêlée avec de la moutarde anglaise.

**Sauce zingara.** — Réduction de vinaigre avec échalotes hachées; ajoutez 2 ou 3 cuillerées de panure blanche, légèrement frite au beurre; mouillez avec du bon jus; cuisez 10 minutes la sauce sur le côté du feu, finissez-la avec persil haché, suc de citron.

**Sauce génoise.** — Faites revenir une mirepoix de racines, échalotes et oignons émincés, mouillez avec 2 décilitres de bon fonds de poisson et 2 décilitres de vin rouge, ajoutez aromates, pelures de champignon, gousse d'ail; faites réduire le liquide de moitié, passez-le, dégraissez-le bien. — Mettez en réduction 3 décilitres d'espagnole, en lui incorporant peu à peu l'infusion, et ensuite quelques cuillerées de madère; quand la sauce est serrée à point, passez-la dans une casserole à sauce, faites-la bouillir, mêlez-lui 4 cuillerées de truffes crues, coupées en petits dés; 3 minutes après, retirez-la, finissez-la, en lui incorporant un morceau de beurre d'anchois divisé.

**Sauce Robert.** — Mettez dans une casserole 2 oignons blancs coupés en petits carrés, faites-les revenir tout doucement avec du beurre, de façon à les cuire à moitié sans les colorer; mouillez avec 2 décilitres de vin blanc, faites-le réduire à glace; mouillez à nouveau avec 3 décilitres de sauce réduite au moment avec blond de veau; faites bouillir quelques minutes la sauce pour la dégraisser; tenez-la au bain-marie.

**Sauce à la diable.** — Mettez dans une casserole 1 décilitre et demi: vinaigre et vin blanc, grains de poivre, gousse d'ail, aromates; faites tout doucement réduire le liquide aux trois quarts; incorporez l'infusion à 3 décilitres d'espagnole en réduction; ajoutez peu à peu 1 décilitre de blond de veau; quand elle est succulente, passez-la à l'étamine; finissez-la avec une pointe de cayenne, tenez-la au bain-marie.

**Sauce piquante.** — Faites réduire de moitié 5 à 6 cuillerées de vinaigre estragon, avec aromates, échalotes, etc. Mettez en réduction 3 à 4 décilitres de sauce brune, bien dégraissée; 1 décilitre de bon fonds, puis, l'infusion également peu à peu. Quand la sauce est succulente, et liée à point, passez-la dans une casserole à sauce, tenez-la au bain-marie.

**Sauce d'Étretat.** — Velouté réduit à l'essence de poisson, avec cuisson d'huîtres et de champignons, 3 à 4 cuillerées de purée de tomate. Remuez la sauce, finissez-la avec pointe de cayenne, un petit morceau de beurre rouge, montez-la au beurre frais.

**Sauce poivrade.** — Faites une infusion de 2 décilitres de vin blanc, grains de poivre, aromates, pelures de champignon. Quand le liquide est réduit de moitié, retirez-le, mettez en réduction 3 décilitres de sauce brune ou sauce demi-glace, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de bon fonds ou de blanc de veau; quand elle est succulente, passez-la dans une casserole à sauce, pour la tenir au bain-marie.

**Sauce duxelle.** — Mettez en ébullition 2 décilitres de sauce brune ou demi-glace; mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de duxelle, et une cuillerée de madère, donnez un seul bouillon à la sauce, versez-le dans la saucière.

**Sauce hachée.** — Faites une infusion avec échalotes et oignons émincés, pelures fraîches de champignon, aromates, vinaigre à l'estragon et vin blanc. Mettez en réduction 3 décilitres d'espagnole, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de bon fonds de veau, puis l'infusion;

passez la sauce, finissez-la avec champignons cuits, hachés, câpres et cornichons, pointe de cayenne.

Sauce provençale. — Réduction au vin blanc avec pelures de champignon, aromates, échalotes; liez l'infusion avec de la sauce demi-glace et de la sauce tomate, faites réduire la sauce, passez-la; mêlez-lui une garniture d'olives désossées, blanchies.

Sauce italienne. — Réduction de vin de Marsala avec échalotes et aromates, pelures de champignon, jambon cru; incorporez peu à peu l'infusion à 3 décilitres de bonne sauce brune, en réduction; passez la sauce, mêlez-lui quelques cuillerées de duxelle composée d'échalotes et champignons hachés, tombés à glace avec un peu de vin blanc et fonds de veau, finie avec persil haché, blanchi.

Sauce matelote. — Faites revenir au beurre quelques oignons et échalotes émincés, quand ils sont de belle couleur, égouttez-en le beurre; mouillez avec 2 décilitres de vin de Bourgogne; faites réduire le liquide de moitié; incorporez peu à peu l'infusion à 4 décilitres d'espagnole en réduction; quand la sauce est à point, passez-la à l'étamine, tenez-la au bain-marie.

Sauce bordelaise. — Faites une infusion avec 2 ou 3 décilitres de vin de Bordeaux, en poêlon rouge, avec aromates, échalotes, pincée de poivre rouge, pelures fraîches de champignon, en faisant réduire le liquide de moitié. Incorporez peu à peu à l'infusion 4 décilitres de sauce brune en réduction; ajoutez quelques cuillerées de blond de veau; quand la sauce est à point, passez-la dans une casserole à sauce, mêlez-lui quelques cuillerées moelle de bœuf blanchie coupée en petits carrés, tenez-la au bain-marie.

Sauce à la minute — Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, faites-les revenir au beurre, sans les colorer; mouillez avec un demi-verre de madère; ajoutez un petit bouquet d'aromates, cuisez la sauce 5 minutes; mêlez-lui autant de glace fondue que de madère, donnez un seul bouillon au liquide, retirez-le sur le côté du feu, liez-le, peu à peu, avec des petits morceaux de beurre manié avec de la panure blanche; faites bouillir la sauce, retirez-la; enlevez les aromates, finissez-la avec persil haché, suc de citron.

**Garniture de petites coquilles pèlerines pour relevés.** — Les coquilles doivent être choisies très petites, et d'égale grandeur. — On peut les garnir avec des appareils de saumon, de turbot, de homard, d'huîtres, etc. — On lisse simplement l'appareil pour le saupoudrer de panure blanche, l'arroser avec un peu de beurre et le faire gratiner au four. — Cette garniture est très précieuse, car elle est agréable à manger, facile à dresser; elle a de plus l'avantage de pouvoir être préparée d'avance.

**Persillade.** — Mettez dans une petite terrine de la bonne moutarde, délayez-la peu à peu avec huile et vinaigre, ajoutez sel, poivre, feuilles de persil, de cerfeuil et d'estragon, hachées; le mélange opéré, versez la sauce dans une saucière. On ajoute souvent à cette sauce des jaunes d'œufs cuits, hachés.

**Sauce froide à la menthe.** — Mêlez dans une casserole 1 décilitre de bon vinaigre et autant d'eau; ajoutez 2 cuillerées de sucre en poudre ou de cassonade; donnez un seul bouillon au liquide, laissez-le refroidir; mêlez-lui des feuilles de menthe fraîches, ciselées; versez la sauce dans une saucière.

**Sauce froide à l'orange.** — 250 grammes de gelée de groseilles, 2 décilitres de porto-wein, le suc de 3 oranges et de 2 citrons, zestes de 2 oranges râpés sur du sucre.

Délayez la groseille et le sucre parfumé avec les liquides; ajoutez un grain de sel et pointe de cayenne; passez la sauce; elle doit être plutôt légère que consistante. — On sert cette sauce avec les gibiers froids ou chauds.

**Sauce froide à l'anglaise.** — Émincez quelques pommes pelées; cuisez-les avec un peu d'eau, grain de sel; quand elles sont à sec, mêlez-leur quelques cuillerées de racines de raifort râpées; retirez-les aussitôt, passez-les au tamis.

Mêlez à cette purée une cuillerée de sucre d'orange, râpé sur le zeste; ajoutez le suc de 2 oranges. Chauffez la sauce sans faire bouillir. Quand le sucre est dissous, retirez-la. — On peut servir cette sauce avec toutes les viandes salées et fumées.

**Sauce chaufroix blonde.** — Mettez dans une casserole 3 décilitres de bon velouté, bien dégraissé, réduit avec du bon fonds de volaille ou de

veau ; délayez-le peu à peu avec moitié de son volume de gelée d'aspic ; faites bouillir la sauce, retirez-la sur le côté du feu pour la faire dépouiller 10 à 15 minutes, en l'écumant ; retirez-la, passez-la ; essayez-en une petite partie avant de l'employer, pour voir si, quand elle est liée à point, elle nappe bien les viandes. — Cette sauce peut être préparée dans les mêmes conditions avec du velouté de poisson.

**Sauce chaufroix brune.** — Mettez dans une casserole 3 décilitres de bonne espagnole de belle nuance claire, réduite avec du bon fonds de volaille ou de gibier ; délayez-la avec moitié de son volume de gelée d'aspic ; faites bouillir la sauce, retirez-la aussitôt sur le côté du feu pour la faire dépouiller 10 minutes, en l'écumant ; retirez-la, passez-la ; avant de l'employer, essayez-en une petite partie pour voir si elle nappe bien.

**Sauce rémoulade.** — Hachez de la ciboulette, échalotes, feuilles de persil, de cerfeuil, d'estragon, pimprenelle ; exprimez-en l'humidité dans un linge, pilez-les dans un petit mortier en marbre ; ajoutez les filets propres de 4 à 8 anchois, 5 à 6 jaunes d'œufs durs passés au tamis et 2 ou 3 jaunes crus ; incorporez à l'appareil huile et vinaigre, en opérant comme pour la mayonnaise ; finissez la sauce avec câpres et cornichons finement hachés.

**Sauce froide, verte.**— Lavez des feuilles de persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle ; plongez-les à l'eau bouillante, dans un poêlon, rouge, faites-les blanchir 3 minutes. Égouttez-les, exprimez-en toute l'humidité, pilez-les dans un petit mortier, avec un peu de civette et ciboulette, passez-les au tamis. Mettez dans le même mortier quelques jaunes d'œuf durs, filets d'anchois, pilez-les, mêlez leur peu à peu la purée verte ; délayez alors l'appareil avec huile, vinaigre, moutarde. Finissez la sauce avec une cuillerée de cornichons finement hachés.

**Sauce tartare froide, à l'anglaise.** — Faites une mayonnaise avec 3 jaunes d'œuf cuits, passés au tamis, 3 jaunes crus, pincée de poudre de moutarde, sel, huile, vinaigre ; quand elle est bien ferme, incorporez-lui peu à peu 2 cuillerées d'essence d'anchois à l'anglaise, autant de harwey-sauce, autant de worchester-sauce, de façon à donner à la sauce une belle teinte foncée.

**Sauce mayonnaise à l'estragon.**—Pour obtenir promptement et sûrement une sauce mayonnaise ferme, aux jaunes d'œuf, il ne faut pas la

travailler avec une cuiller, il faut tout simplement la fouetter avec un petit fouet.

Mettez les jaunes d'œuf dans la terrine avec sel, poudre de moutarde; quand le mélange est opéré, ajoutez peu à peu huile et vinaigre à l'estragon, en les alternant, sans cesser de fouetter vigoureusement. En quelques minutes la sauce devient volumineuse, consistante, lisse et ferme; assaisonnez; mêlez-lui des feuilles d'estragon hachées.

Quand la sauce mayonnaise est à point, il suffit, pour l'empêcher de tourner, de lui mêler peu à peu une cuillerée d'eau bouillante, qui la maintiendra ferme toute une journée.

**Sauce mayonnaise à la tartare.** — Préparez une mayonnaise avec 6 jaunes d'œuf durs, passés au tamis, et 4 jaunes crus; moutarde, huile, vinaigre. — En dernier lieu, mêlez-lui des feuilles d'estragon, pimprenelle, cerfeuil, persil, civette et ciboulette, finement hachées; assaisonnez.

**Sauce mayonnaise à l'arrow-root.** — Dans les cas où on éprouve de la difficulté à monter une mayonnaise, soit à cause d'une huile défectueuse, soit à cause de la température, voici comment il faut opérer pour réussir.

Délayez à l'eau froide, dans une petite casserole, une forte cuillerée d'arrow-root ou simplementde lafécule, sans faire de grumeaux; chauffez le liquide sur feu doux, en le tournant avec une cuiller de façon à obtenir une pâte lisse, plutôt ferme que molle. Aussitôt à point, mettez-la dans une terrine, travaillez-la avec la cuiller pour lui faire perdre sa plus grande chaleur; mêlez-lui alors une pincée de sel, pincée de poudre de moutarde, et 3 à 4 jaunes d'œuf crus. Fouettez l'appareil en lui incorporant peu à peu 2 ou 3 décilitres de bonne huile, en alternant celle-ci avec des filets de vinaigre; finissez la sauce avec estragon, cerfeuil et persil hachés : cette méthode est absolument sûre.

**Sauce mayonnaise aux fines-herbes.** — Mettez dans une terrine 4 à 5 jaunes d'œuf crus, broyez-les avec le fouet, ajoutez sel, moutarde en poudre ou en pâte; délayez-les d'abord avec la quantité de vinaigre que doit comporter une saucière de sauce; puis, incorporez de l'huile peu à peu, jusqu'à ce que la sauce soit suffisante, sans cesser de fouetter l'appareil. Finissez la sauce, en lui mêlant persil, cerfeuil et feuilles d'estragon hachées; si elle était trop épaisse, mêlez-lui le suc d'un citron.

**Sauce mayonnaise collée.** — Quand on a préparé une sauce mayonnaise d'après l'une des méthodes qui précèdent, il est toujours possible de la coller, en lui incorporant peu à peu de la gelée liquide et froide.

Mais on prépare aussi de la mayonnaise collée, en fouettant de la gelée sur glace, et lui incorporant en même temps huile et vinaigre, absolument comme à une mayonnaise aux œufs.

**Sauce mayonnaise aux poivrons doux.** — Cuisez 2 ou 3 œufs mollets, à 5 minutes; quand ils sont froids, ouvrez-les pour faire tomber les jaunes dans une terrine; ajoutez à ceux-ci 2 jaunes crus; broyez-les avec une cuiller; ajoutez une demi-cuillerée de moutarde, sel, pincée de poivre doux d'Espagne; montez la mayonnaise en fouettant l'appareil avec un petit fouet, et lui incorporant à petits jets de la bonne huile, à température normale, ni chaude ni froide, surtout pas grumeleuse; laissez-la tomber de la bouteille à travers un bouchon ciselé, en ayant soin d'alterner l'huile avec quelques gouttes de bon vinaigre; finissez la sauce en lui incorporant 2 ou 3 cuillerées de purée de poivrons rouges d'Espagne, grillés afin de pouvoir en retirer la peau.

---

**Garniture de petits-pois.** — Les *petits-pois à l'anglaise* sont ceux qui conviennent le mieux pour garniture : choisissez-les bien frais et tendres, plongez-les à l'eau bouillante dans une bassine rouge; ajoutez sel, une pincée de sucre, un bouquet de persil noué avec un oignon vert. — Cuisez les pois à feu vif de 14 à 18 minutes, en écumant. Égouttez-les dans une passoire, sans les rafraîchir; versez-les dans un sautoir, mêlez-leur du beurre divisé en petites parties, sautez-les jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

On sert cependant quelquefois pour garniture des *petits-pois aux laitues:* mettez dans une casserole 1 demi-litre de petits-pois frais, récemment écossés, ajoutez 2 cœurs de laitues tendres, grossièrement hachés, un petit oignon, un bouquet, sel, pincée de sucre, de l'eau froide à peu près à hauteur des pois; couvrez la casserole, cuisez-les 20 à 25 minutes à bon feu. Retirez bouquet et oignon, liez la cuisson avec un petit morceau de beurre manié à la farine; finissez-les hors du feu avec un morceau de bon beurre divisé en petites parties.

**Garniture de haricots verts.** — Si les haricots sont fins et tendres, laissez-les entiers. S'ils sont gros, bien que tendres, épluchez-les, émincez-les. — Dans les deux cas, cuisez-les à l'eau salée dans un poêlon rouge pour les obtenir de belle nuance.

Égouttez les haricots sans les rafraîchir, mettez-les dans une casserole ou une terrine chaude avec du beurre fin divisé en petites parties; sautez les haricots jusqu'à ce que le beurre soit fondu, assaisonnez-les, servez-les aussitôt: cette méthode de beurrer les haricots est parfaite.

Pour garniture on sert aussi de gros haricots tendres coupés en losange ou en petits-pois ; dans les deux cas, ils doivent être bien verts.

Quand on veut obtenir une bonne garniture, il faut employer des haricots frais et non de conserve ; ceux-ci d'ailleurs ne sont guère utilisés que pour les garnitures de pièces froides ou pour salade.

Une garniture souvent employée, et très agréable, c'est le *haricot panaché*. Voici comment on opère : Cuisez à l'eau salée des haricots flageolets; cuisez aussi des haricots verts, fins, à l'eau salée dans une bassine rouge, afin de les obtenir bien verts.

Au dernier moment, faites sauter au beurre dans 2 sautoirs différents les flageolets bien égouttés, et les haricots verts; assaisonnez de bon goût; au moment de servir ; mêlez flageolets et haricots verts dans un des sautoirs, finissez-les hors du feu avec un morceau de beurre et une cuillerée de velouté [1].

**Garniture de laitues.** — On ne sert guère pour garniture que des laitues braisées ou des laitues farcies.

Voici comment on opére pour braiser des laitues : Plongez à l'eau bouillante et salée des laitues bien propres, parées, faites-les blanchir un quart d'heure; égouttez-les sur un tamis; quand elles sont froides, exprimez-en bien l'humidité, en les pressant une à une, recourbez-en le bout pointu, rangez-les à mesure dans un sautoir creux foncé de lard, salez-les, mouillez-les à hauteur avec du bouillon non dégraissé ; couvrez-les avec un fort papier beurré, cuisez-les doucement une couple d'heures. Égouttez-les sur un tamis, parez-les repliez encore le bout vers le centre, rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, chauffez-les à la bouche du four, en les glaçant.

1. Il est bon d'observer que, généralement, les légumes frais, surtout les légumes verts, sont plongés à l'eau bouillante et salée, soit pour les blanchir, soit pour les cuire. — Les légumes secs, au contraire, sont généralement plongés à l'eau tiède, après les avoir lavés, et même après les avoir fait tremper.

Pour farcir les laitues il faut d'abord les braiser ; on les farcit d'après deux méthodes, mais toujours avec une farce à quenelle de veau ou de volaille. La première méthode consiste à farcir les laitues une à une après les avoir bien égouttées. Voici comme on procède d'après la deuxième méthode : Quand les laitues sont braisées et bien égouttées, prenez-les une à une, supprimez-en le trognon, fendez-les en deux, appuyez-les avec la lame du couteau, rangez-les sur un linge à beurre les unes à la suite des autres, en ligne droite, de façon qu'elles ne forment qu'une bande de 7 à 8 centimètres de large ; parez carrément cette bande; puis, à l'aide d'une poche à douille, poussez sur son centre un épais cordon de farce à quenelle aux fines-herbes ; relevez les laitues de chaque côté, de façon à enfermer la farce, en formant un cordon épais ; enveloppez celui-ci dans les linges ; rangez-les dans un plafond creux et étroit de forme longue ; mouillez-les à mi-hauteur avec du bon fonds, poussez-les à la bouche du four doux pour faire pocher la farce : il faut 25 minutes.

Égouttez alors les boudins pour les déballer ; coupez transversalement les laitues en parties égales ; rangez-les dans un petit plafond les unes à côté des autres; glacez-les au pinceau, chauffez-les 10 minutes à la bouche du four.

**Garniture de choux braisés ou farcis.** — Coupez des choux propres chacun en deux parties, plongez-les à l'eau bouillante salée; faites-les blanchir un quart d'heure ; égouttez-les, rafraîchissez-les; exprimez-en toute l'eau ; retirez-en les feuilles trop vertes et les côtes dures ; distribuez-les en quartiers ; formez-en de petits bouquets d'égale grosseur; rangez-les sur le fond d'un sautoir creux, masqué de lard, avec oignon piqué de girofles ; assaisonnez ; mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon non dégraissé, couvrez-les avec du lard ou un papier beurré ; cuisez-les tout doucement une couple d'heures, en les surveillant.

On farcit les bouquets de choux de deux façons : premièrement, aussitôt après les avoir blanchis, en ce cas on les forme en bouquets pour les farcir avec un hachis de veau et de lard aux fines-herbes ; deuxièmement, après les avoir braisés : en ce cas on les farcit avec une farce à quenelle aux fines herbes, soit en petits bouquets, soit en boudin comme les laitues farcies ; en ce cas, il faut les remettre au feu pour faire pocher la farce.

**Garniture de quartiers et de fonds d'artichaut.** — On ne sert guère pour garniture que les quartiers et le fond des gros artichauts du Nord;

ceux du Midi conviennent moins. — Pour préparer les quartiers d'artichauts, il faut supprimer les feuilles dures du tour et du fond des artichauts, les écourter, les diviser, les faire blanchir à l'eau salée, acidulée ; quand le foin s'en détache, on les égoutte pour les parer encore ; on les range dans un sautoir avec du beurre pour finir de les cuire ; on les finit avec un peu glace, suc de citron et persil.

Les quartiers d'artichaut, parés, cuits dans un fonds blanc peuvent aussi être servis frits, soit à l'état naturel, soit après en avoir comblé le vide entre les feuilles et le fond, avec une duxelle, liée avec un peu de farce crue ; dans les deux cas, ils doivent être trempés dans une sauce Villeroy ; quand la sauce est froide, on roule les quartiers dans la panure pour les paner ensuite aux œufs battus et les plonger à friture chaude.

Les fonds d'artichaut simplement cuits dans un fonds blanc, peuvent être dressés autour des viandes, soit en les glaçant, soit en les masquant avec un peu de sauce. — Mais on peut farcir les fonds d'artichaut cuits comme on farcit les champignons, avec une duxelle liée avec de la farce, ou simplement avec une farce à gratin ; on range les artichauts sur le fond d'un sautoir avec du beurre fondu, pour les faire gratiner. Ainsi farcis, ces fonds peuvent aussi être panés et frits. — Bien souvent on sert aussi pour garniture des fonds d'artichaut cuits dans un blanc, égouttés, glacés au pinceau et garnis avec des légumes printaniers d'espèce et de nuance différentes. — Les fonds d'artichaut cuits et refroidis peuvent être garnis avec une salade de légumes, liée avec de la mayonnaise. — Les fonds d'artichaut cuits, coupés en petits dés, peuvent être préparés en croquettes, comme les croquettes de poisson ou de volaille.

**Garniture de carottes.** — Les petites carottes glacées sont celles qu'on sert le plus ordinairement pour garniture : choisissez-les fraîches, d'égale grosseur ; tournez-les en poires, faites-les blanchir quelques minutes à l'eau salée ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, pincée de sucre, bouillon blanc, cuisez-les en faisant tomber le liquide à glace ; si alors elles n'étaient pas suffisamment tendres, mouillez-les à nouveau, et faites encore réduire le liquide.

Si les carottes sont grosses et moins tendres, râtissez les pour les couper en boules avec une cuiller à racine, ou bien coupez-les en quatre pour les parer en gousses. Faites-les blanchir à l'eau salée jusqu'à mi-cuisson ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec sel et bon bouillon ;

finissez de les cuire en faisant tomber plusieurs fois le liquide à glace.

On sert aussi pour garniture les carottes à la flamande : choisissez-les tendres, de moyenne grosseur, mais égales; coupez-les droit, du côté de la tête, supprimez les parties minces, parez-les en bouchon, coupez-les en tranches, pas trop minces; plongez-les à l'eau bouillante et salée, faites-les blanchir quelques minutes : égouttez-les bien, mettez-les dans une casserole beurrée, avec une pincée de sel et de sucre; mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon dégraissé, couvrez-les avec un papier beurré ; fermez la casserole, cuisez-les tout doucement, en les surveillant; quand elles sont cuites à point, faites réduire le liquide à peu près à glace ; liez-le avec quelques jaunes d'œuf délayés, cuisez la liaison sans faire bouillir; retirez le ragoût du feu, incorporez-lui peu à peu 100 grammes de bon beurre divisé en petites parties, finissez-le avec une pointe de muscade.

**Garniture de navets glacés.** — Choisissez-les de bonne qualité ; parez-les en gousses, en boules, ou en forme de petites poires. Faites-les blanchir à l'eau salée, rafraîchissez-les; quand ils sont bien égouttés, faites-les vivement colorer dans une poêle avec beurre, sel, pincée de sucre; mettez-les ensuite dans un sautoir pour les faire tomber plusieurs fois glace avec du bouillon, en finissant de les cuire.

**Garniture de chicorée.** — Épluchez une douzaine de belles têtes de chicorée, supprimez-en les feuilles vertes, lavez-les bien, coupez-en la base en croix; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les 25 à 30 minutes, rafraîchissez-les, exprimez-en bien toute l'humidité pour les hacher finement. — Faites chauffer du beurre dans une casserole, mêlez-lui la chicorée, assaisonnez; ajoutez pointe de muscade, faites-la dessécher 10 à 12 minutes sans la quitter; mêlez-lui, quelques cuillerées de bonne béchamel réduite; travaillez-la encore 10 minutes; de façon à la rendre consistante : ajoutez quelques cuillerées de bonne glace et un morceau de beurre. — Dans quelques cas, la chicorée doit être passée au tamis avant de la finir. — On sert souvent la chicorée comme légume, dans un dîner; on peut alors l'entourer avec des croûtons frits ou des fleurons.

**Garniture d'épinards.** — Épluchez des épinards frais et tendres; prenez-en seulement les feuilles; quand elles sont bien propres, plongez-

les à l'eau bouillante et salée, faites-les blanchir 5 à 6 minutes; égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en toute l'humidité; hachez-les finement; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, bien chaud, assaisonnez; faites-les dessécher quelques minutes sans les quitter, finissez-les avec 2 cuillerés de béchamel serrée, puis avec un autre morceau de beurre.

**Garniture d'oseille.** — Épluchez les feuilles d'oseille tendres, bien propres, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel et d'eau, faites les fondre, en remuant avec une cuiller. Jetez l'oseille dans une passoire; quand elle est froide, passez-la au tamis. Mêlez cette purée à un petit roux blond, cuit au moment; cuisez-la ainsi quelques minutes sans la quitter; mouillez-la avec un peu de bon jus ou de demi-glace; faites réduire la purée, en remuant, assaisonnez; finissez-la avec un peu de bonne glace.

**Garniture de céleri-rave.** — Pilez les têtes de céleri-rave, coupez-les soit en boules, avec une grosse cuiller à racine, soit en gousses ou en croissants; faites-les blanchir à l'eau salée; égouttez-les, mettez-les dans un sautoir creux, beurré, couvrez-les avec du bon bouillon, finissez de les cuire en les glaçant.

**Garniture à la jardinière.** — Cette garniture se compose de racines et légumes nouveaux, entiers ou divisés en parties distinctes : carottes, navets, choux-raves, racine de céleri, haricots verts, choux-fleurs, choux de Bruxelles, petits oignons glacés, grosses pointes d'asperges.

Les carottes, navets, racine de céleri, sont blanchis et tombés à glace : les petits oignons sont glacés à cru; les haricots sont coupés en losange, les choux-fleurs sont distribués en petits bouquets. Les choux de Bruxelles et pointes d'asperges sont simplements cuits à l'eau salée: les légumes verts dans une bassine rouge, les autres dans une casserole étamée. — On dresse ordinairement cette garniture par groupes.

**Garniture macédoine de légumes.** — Coupez en petits dés le rouge seulement de quelques carottes tendres, propres; autant de haricots verts, moitié de cette quantité de bons navets tendres; faites-les blanchir séparément à l'eau salée, en les tenant légèrement fermes; égouttez-les sur un tamis, mettez-les dans un sautoir mince, beurré; assaisonnez,

sautez les quelques minutes sur bon feu, pour en sécher l'humidité; égouttez-en le beurre.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel, en lui incorporant quelques cuillerées de crème crue, et en dernier lieu, quelques cuillerées de bonne glace; retirez-la du feu, mêlez-lui les légumes, ainsi que la valeur de 125 grammes de petits pois fins, et autant de pointes d'asperges, l'un et l'autre cuits à l'eau salée; finissez la macédoine en lui incorporant 60 à 80 grammes de beurre divisé en petites parties.

**Garniture de pointes d'asperges vertes.** — Choisissez les asperges d'égale grosseur, pas trop minces, cassez les tiges juste à la limite tendre; effeuillez-en la tête, coupez transversalement la tige tendre, de 2 ou 3 centimètres de long; mettez les têtes à part pour les cuire séparément; plongez-les à l'eau bouillante et salée dans un poêlon non étamé; cuisez-les vivement, en les tenant un peu fermes; égouttez-les, épongez-les sur un linge, mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre fondu, assaisonnez; chauffez-les vivement; en les sautant, retirez-les. — On peut lier ces asperges avec un peu de bon velouté avant de les servir.

**Garniture de choux-fleurs en bouquets.** — Divisez les choux-fleurs en bouquets d'égale grosseur, parez-en la tige en pointe; lavez-les, plongez-les à l'eau chaude dans une casserole; faites bouillir le liquide tout doucement. Quand les bouquets sont au trois quarts cuits, salez l'eau de cuisson, et retirez le vase du feu, pour finir de les cuire ainsi : ils doivent rester un peu fermes. Égouttez-les, dressez-les en bouquet, masquez-les avec un peu de sauce blonde ou simplement avec du beurre à la mie de pain, frite.

**Garniture de choux de Bruxelles.** — Il faut les choisir bien frais et autant que possible de même grosseur. — Parez-les, plongez-les à l'eau bouillante et salée dans une petite bassine non étamée, afin de les obtenir verts. Égouttez-les, épongez-les sur un linge, parez-les à nouveau, mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre fondu, épuré, cuit à la noisette; assaisonnez, faites-les chauffer, en les sautant.

**Garniture de choucroute.** — Beurrez le fond d'une casserole, sur ce fond mettez 1 kilogramme de bonne choucroute d'Alsace, faites un trou sur le centre, mettez un morceau de petit-salé dedans, un oignon, une carotte, mouillez à peu près à hauteur avec du bouillon, faites bouillir le liquide

un quart d'heure; couvrez la choucroute avec une large couenne de jambon ou d'un fort papier beurré; fermez bien le vase, cuisez-la à four modéré, environ 2 heures et demie, en surveillant sa cuisson : elle doit rester un peu ferme; quand elle est à point, tout le liquide doit être évaporé; retirez alors le petit-salé; liez la choucroute avec un petit morceau de beurre-manié ou bien avec 2 cuillerées de velouté; 2 minutes après retirez-la du feu, incorporez lui 80 grammes de beurre divisé en petites parties. — Si on voulait servir le petit-salé ensemble avec la choucroute, il faudrait en supprimer la couenne, et le couper en tranches.

**Garniture de légumes pour salade.** — La salade de légumes cuits est souvent employée comme auxiliaire des salades de poisson, de volaille et de gibier. — On prépare cette salade, avec des pommes de terre cuites en robe, des carottes et racines de céleri, coupées en dés, des fonds d'artichaut cuits, et des haricots verts coupés comme les pommes de terre, enfin des petits-pois : si on veut employer de la betterave cuite, elle doit être marinée au vinaigre. — Toutes les racines crues, ainsi que les légumes, doivent être blanchies ou cuites à l'eau bouillante, salée; on les mêle ensuite dans une terrine pour les assaisonner avec sel, huile et vinaigre; on les fait mariner une heure; on en égoutte alors la marinade, pour leur mêler des cornichons et des champignons coupés, câpres entières; puis on lie cette salade avec de la mayonnaise aux œufs, collée.

Quand les légumes sont destinés aux salades de poisson, on peut leur mêler du thon mariné, des harengs et des anchois coupés.

**Garniture d'olives simples ou farcies.** — Les olives pour garniture sont des olives salées; on choisit les grosses; celles d'Espagne sont les meilleures. — On désosse les olives à l'aide d'un petit couteau, avec lequel on enlève les chairs tout autour du noyau, en les coupant en spirale; on les jette à mesure à l'eau froide, puis on chauffe cette eau sans la faire bouillir; on les rafraîchit ensuite, et on les mêle à la sauce chaude, mais en évitant également de la faire bouillir.

Quand les olives sont blanchies et refroidies, on peut les *farcir* avec une simple farce à quenelle ou avec une farce à gratin liée avec un peu de farce crue. On les jette à mesure dans une casserole avec du bouillon chaud, dans lequel on les laisse jusqu'à ce que la farce soit pochée; on les mêle ensuite à la sauce qui doit les accompagner.

**Garniture de marrons au jus.** — Retirez l'écorce à quelques dou-

zaines de gros marrons; échaudez-les pour en retirer la peau rouge; mettez-les dans une casserole plate, beurrée; salez-les, mouillez-les à hauteur avec du bouillon; faites bouillir le liquide, et retirez la casserole sur feu doux pour cuire les marrons, en les conservant bien entiers; quand ils sont tendres, le mouillement doit être réduit; glacez-les au pinceau, avant de les servir.

Garniture d'oignons. — Quand les oignons sont petits on les sert *glacés,* comme garniture : ils doivent être tendres. Pelez-les, mettez-les dans une poêle avec du beurre ou de la graisse, une pincée de sucre et sel, faites-les sauter à bon feu pour les colorer, mettez-les ensuite dans un sautoir, mouillez-les avec un peu de bouillon, faites-les tomber plusieurs fois à glace, jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Mais comme garniture on emploie aussi des petits oignons blancs, c'est-à-dire non glacés. En ce cas, quand ils sont pelés, cuisez-les seulement à grande eau avec du sel, mais à feu doux et à casserole couverte.

On peut *farcir* pour garniture les oignons blancs de moyenne grosseur. Faites-les blanchir sans les peler; retirez-en alors la première enveloppe, et creusez-les, en laissant une mince épaisseur; garnissez-les, soit avec un appareil préparé comme pour les champignons farcis, soit avec un hachis de porc frais, mêlé avec fines-herbes, panade, jaunes d'œuf, persil haché; rangez-les dans un sautoir beurré, faites-les revenir quelques minutes; puis, mouillez-les à mi-hauteur, pour finir de les cuire, en les glaçant.

Garniture d'aubergines. — On peut faire frire les aubergines : pelez-les, coupez-les en tranches, puis coupez celles-ci en filets carrés; salez-les, faites-les égoutter un quart d'heure sur un tamis; épongez-les ensuite sur un linge; farinez-les vivement, peu à la fois, plongez-les à friture bien chaude pour les cuire, en les remuant ; égouttez-les, salez-les.

Pour préparer les *aubergines farcies*, divisez-les chacune en deux parties sans retirer la peau; creusez les demi-aubergines à l'aide d'une cuiller pour retirer les trois quarts des chairs; salez les chairs enlevées, salez aussi les aubergines pour en extraire l'eau: — Préparez un appareil au pain et aux fines-herbes comme pour les champignons farcis; mêlez-lui les chairs d'aubergines hachées, bien exprimées; cuisez 5 minutes l'appareil; retirez-le, finissez-le avec jaunes d'œuf crus, persil haché. — Avec cet appareil garnissez les demi-aubergines; lissez-le au-dessus,

saupoudrez-les de panure ; rangez-les dans un plafond, arrosez-les largement avec de l'huile, cuisez-les 35 minutes à four doux.

Avec les aubergines on prépare aussi une excellente purée, simplement en cuisant les chairs à l'étuvée, avec du beurre, jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée.

**Garniture de tomates.** — On sert les tomates farcies ou gratinées ; pour les farcir choisissez-les d'égale grosseur, ouvrez-les par le haut, retirez-en les pépins, faites-en égoutter l'eau, en les salant ; puis, garnissez-en l'intérieur avec un appareil au pain préparée comme pour farcir les champignons, lissez-le en dessus. — Rangez les tomates dans un plafond, saupoudrez-les de panure, arrosez-les avec de l'huile, cuisez-les une demi-heure à bon feu ; en les sortant tenez-les un quart d'heure à l'étuve chaude.

Pour faire *gratiner* les tomates, coupez-les chacune en deux parties sur le travers, supprimez-en les pepins, mettez-les dans une large poêle avec huile ou beurre fondu, assaisonnez ; faites-en réduire l'humidité, en les retournant. Rangez ensuite les tomates dans un plat à gratin, saupoudrez-les de fines-herbes cuites et de la panure ; arrosez-les avec beurre ou huile, faites-les gratiner 10 à 12 minutes à four doux.

**Garniture de salsifis.** — Choisissez des salsifis d'égale épaisseur ; supprimez-en la tête et parties minces, râtissez-les, en les jetant à mesure dans de l'eau froide acidulée ; coupez-les en tronçons de 4 à 5 centimètres de longueur, cuisez-les dans un fonds blanc (page 47), mêlé avec de la graisse de rognon de bœuf hachée, chairs de citron coupées en tranches. Égouttez-les bien, mettez-les dans un sautoir mince, avec du beurre fondu, assaisonnez ; chauffez-les à bon feu ; servez-les ainsi, ou masqués avec un peu de bonne sauce blonde.

Pour servir les salsifis *frits*, il faut les cuire comme il vient d'être dit ; les assaisonner, les mariner au persil haché et suc de citron, puis, les tremper dans une pâte à frire, et les plonger à grande friture. — On peut aussi servir pour garniture les salsifis en *émincé ;* il suffit quand ils sont cuits, bien égouttés, de les émincer, les sauter au beurre, les assaisonner, et les lier avec un peu de bonne béchamel réduite.

**Garniture de concombres glacés et farcis.** — Pour garniture on peut servir les concombres glacés ou masqués d'une sauce ; on peut aussi les servir farcis. — Dans les premiers cas, coupez transversalement les con-

combres en tronçons de 4 à 5 centimètres, coupez-les en croix sur la longueur pour en faire quatre quartiers; pelez-les, retirez-en les semences, parez-les en gousses, de forme ovale; cuisez-les à l'eau salée; égouttez-les, épongez-les sur un linge, mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre fondu, assaisonnez; faites-les sauter à bon feu pour en réduire toute l'humidité; saupoudrez-les alors avec du persil haché, et servez-les; ou bien faites-les tomber à glace avec un peu de bon jus, masquez-les ainsi, avec un peu de bonne sauce.

Pour servir les concombres *farcis*, coupez-les en tronçons de 8 centimètres, pelez-les; faites-les blanchir à l'eau salée, 7 à 8 minutes; égouttez-les, videz-les à l'aide d'un tube à colonne; garnissez-les avec de la farce à quenelle de veau, aux fines-herbes; mettez-les dans un sautoir avec peu de bon fonds, salez-les, couvrez-les avec du lard, cuisez le tout doucement à casserole fermée; laissez-les à peu près refroidir pour les égoutter, les parer et les couper en épaisses tranches; glacez-les au pinceau, ou masquez-les avec un peu de bonne sauce blonde.

**Garniture de cèpes et champignons.** — A défaut de cèpes et champignons frais on emploie ceux de conserve qui sont loin de donner les mêmes résultats. — Comme garniture on ne sert naturellement que les têtes; crues on les cuit simplement avec sel, beurre, suc de citron et un peu d'eau. — On dresse cette garniture autour des viandes ou en légumière, en la masquant simplement avec du bon velouté.

Les cèpes et les champignons sont souvent servis farcis, soit avec une duxelle liée avec un peu de farce crue, soit avec une farce à gratin de foie; dans les deux cas, on les cuit dans un plafond avec huile ou beurre fondu, en les faisant gratiner. — On sert aussi comme garniture les cèpes et champignons en *émincé*, c'est-à-dire finement coupés, sautés avec beurre ou huile, puis liés avec une bonne béchamel réduite avec de la glace. On sert ces *émincés* en croûtes creuses, ou en légumière.

**Garniture de truffes.** — Les truffes crues qu'on veut servir entières pour garniture, doivent être pelées; on les cuit 8 à 10 minutes au madère. — A défaut de truffes fraîches on sert des truffes de conserve qui sont excellentes; pour celles-ci, il suffit de les cuire 2 minutes dans la sauce ou avec du madère. — Pour garniture on sert très souvent les truffes coupées en tranches ou tournées en olives. Mais on sert aussi les truffes en *émincé*, coupées en petites tranches minces, sautées avec beurre et

huile, sur feu vif, assaisonnées, et liées avec un peu de sauce madère.

**Garniture d'écrevisses.** — On sert quelquefois des écrevisses entières mêlées à d'autres garnitures; mais elles sont plutôt considérées comme ornement que comme garniture ; en tout cas, elles doivent être cuites au court-bouillon, et la queue doit être dépouillée de sa coquille, mais sans la détacher.

Ce qu'on sert le plus souvent pour garniture ce sont les queues, les grosses queues épluchées, parées ; on les chauffe dans leur cuisson passée, mais sans faire bouillir le liquide. Ces queues sont dressées en bouquet autour des poissons ou mêlées à d'autres garnitures.

**Garniture d'huîtres ou de moules.** — Avant tout il faut ouvrir les huîtres, les détacher des coquilles, pour les faire pocher au vin blanc; quand elles sont parées, on peut les faire gratiner dans leurs coquilles si elles sont entières, ou dans des petites coquilles pèlerines si elles sont en salpicon.

Les moules qu'on veut servir pour garniture doivent être bien lavées, puis ouvertes sur le feu, en les faisant sauter; on mêle ordinairement les moules pochées à d'autres garnitures; on peut cependant les servir seules autour d'un petit poisson, d'une sole, par exemple, cuite au vin blanc.

**Garniture de laitances.** — Choisissez les laitances bien fraîches, retirez-en les parties sanguines; faites-les dégorger une heure; mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, du vinaigre, bouquet de persil; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu; tenez-les ainsi 12 à 15 minutes pour les pocher.

**Garniture à la chipolata pour relevés et pour entrées.** — Cette garniture se compose de petites carottes entières ou en boules, glacées, petits oignons glacés, champignons, gros marrons entiers tombés à glace avec du bouillon, petites saucisses chipolata. — Mettez ces garnitures dans un sautoir, saucez-les au moment avec de l'espagnole réduite au vin.

**Garniture tortue.** — La garniture tortue pour les relevés de viande se compose de ris d'agneau ou de veau piqués, de boules de cervelles, boules de cornichons ou de concombres russes blanchis, de têtes de champignon, petites truffes, jaunes d'œuf durs, entiers, quenelles moulées, olives désossées et blanchies. On peut ajouter 4 grosses écrevisses

entières, par plat; ces garnitures sont saucées avec une bonne sauce tortue.

Si la garniture tortue doit être appliquée à un relevé de poisson, elle se compose de laitances, quenelles, jaunes d'œuf durs, têtes de champignon, cornichons en boules, blanchis, olives désossées, grosses écrevisses. — La sauce tortue doit être réduite avec une partie de la cuisson du poisson.

**Garniture Chambord.** — Cette garniture se compose de laitances de carpe, filets de sole *contisés,* grosses quenelles de poisson, simples ou décorées, grosses têtes de champignon, écrevisses entières, velouté réduit avec la cuisson des poissons, avec du bordeaux blanc, ensemble avec des pelures de truffe. — La sauce doit être beurrée au dernier moment.

**Garniture à la financière, pour relevés et pour entrées.** — Si la garniture doit être dressée autour d'une grosse pièce de volaille ou de gibier, elle peut être composée de truffes entières, pelées, de quenelles simples ou décorées, d'escalopes de foie-gras, de têtes de champignon, de crêtes de coq. — Si elle doit être dressée autour d'une grosse pièce de viande, on doit en supprimer les crêtes et remplacer les escalopes de foie-gras par de petites timbales de farce : sauce financière.

**Garniture d'ailerons de dinde, farcis.** — Flambez les ailerons, désossez-en la première jointure seulement; remplacez l'os enlevé par un peu de farce à quenelle aux fines-herbes, introduite à l'aide d'un cornet; faites rentrer la peau à l'intérieur, du côté coupé, pour bien enfermer la farce. — Faites blanchir les ailerons, retirez-en avec attention la racine des plumes; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de bon fonds non dégraissé; couvrez-les avec du lard, cuisez-les trois quarts d'heure, tout doucement. Égouttez-les, supprimez-en le bout mince, parez-les, glacez-les au pinceau.

**Garniture de crêtes et rognons de coq.** — Choisissez les crêtes d'égale grosseur, mettez-les dans une petite passoire, pour les plonger par parties dans de l'eau un peu plus que tiède, chauffez-les graduellement, en les surveillant, jusqu'au point où, en les frottant avec un linge, la peau s'en détache. — Égouttez aussitôt les crêtes, mettez-les dans un linge avec un peu de sel pilé, frottez-les jusqu'à ce qu'elles soient propres.

Coupez le bout des pointes et la racine des crêtes ; faites-les dégorger 7 à 8 heures dans une terrine avec de l'eau tiède abondante et salée. Couvrez la terrine, tenez-la dans la cuisine ; pressez les crêtes de temps en temps pour en faire sortir le sang : changez l'eau plusieurs fois. — Cuisez tout doucement les crêtes dans de l'eau salée acidulée, en les tenant fermes. Faites simplement pocher les rognons de poulet, en les mettant dans une passoire et les trempant à l'eau chaude, jusqu'à ce qu'ils soient raffermis.

**Garniture d'appareil à croquette.** — On prépare les appareils à croquette avec du poisson cuit, des viandes de boucherie, de la volaille et du gibier, et même avec des légumes : le procédé est à peu de chose près le même pour tous.

Pour opérer, il faut couper en petits dés la volaille, le gibier ou le poisson destinés à cet apprêt ; mêler à ce salpicon moitié de son volume de truffes ou de champignons cuits, de la langue écarlate ou du foie-gras, également coupés, selon les ressources dont on dispose, selon qu'on désire obtenir un appareil plus simple ou plus soigné. — On mêle ces salpicons pour les tenir à couvert dans une casserole.

Mettez en réduction la quantité nécessaire de bonne béchamel, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson de champignons ou de truffes, et en dernier lieu quelques cuillerées de bonne glace fondue : la sauce doit être réduite serrée, et être en rapport de quantité avec le salpicon, de façon qu'en mêlant celui-ci à la sauce on puisse obtenir un appareil consistant : cette sauce ne doit donc pas être trop abondante, mais serrée.

Aussitôt que la sauce est à point, on lui mêle le salpicon pour le chauffer sans ébullition ; quand le mélange est opéré, on retire la casserole du feu ; on assaisonne l'appareil de bon goût et on l'étale en couche épaisse sur un petit plafond beurré, pour le faire refroidir et raffermir.

C'est d'après cette méthode qu'on prépare tous les appareils de croquettes de volaille ou d'autres viandes blanches. — Quant aux appareils de gibier ou de poisson, il convient de faire réduire la béchamel soit avec du fumet de gibier, soit avec du bon fonds de poisson, et aussi avec quelques cuillerées de bonne glace, afin que la sauce soit légèrement brune.

**Garniture d'appareil à rissole.** — On prépare l'appareil à rissole

avec les mêmes éléments et d'après la même méthode que pour préparer les appareils à croquette, c'est-à-dire avec des salpicons de volaille, de gibier ou de poisson cuits, refroidis et parés avant d'être coupés ; on leur mêle également des truffes ou des champignons, de la langue écarlate ou du foie-gras, coupés en dés. — Aux salpicons de poisson on ne peut guère mêler que des truffes, des champignons et des huîtres coupés.

On lie ces salpicons toujours avec de la sauce béchamel réduite serrée et succulente, en observant qu'elle ne soit pas trop abondante par rapport à la quantité de salpicon, car l'appareil doit rester consistant.

Mais on peut aussi préparer des rissoles avec des purées de volaille ou de gibier, de truffes ou de foie-gras, de bonne consistance, et de bon goût.

**Garniture de purée de légumes secs.** — On cuit d'abord les légumes, en les plongeant à l'eau tiède salée : eau de rivière ou eau de pluie, si c'est possible.

Égouttez les légumes cuits, peu à la fois, passez-les au tamis ; mettez la purée dans une casserole, assaisonnez, chauffez-la avec beurre, jus ou sauce, sans faire bouillir. — Finissez-les, hors du feu, avec du beurre fin.

**Garniture de purée de marrons.** — Enlevez l'écorce des marrons, plongez-les à l'eau bouillante pour en retirer la première peau. — Mettez les marrons dans une casserole, mouillez-les à hauteur avec du bouillon, cuisez-les à couvert, sur feu modéré ; quand ils sont tendres, le mouillement doit se trouver tout à fait réduit. — Pilez les marrons avec un morceau de beurre, assaisonnez, passez-les au tamis, pendant qu'ils sont chauds. Mettez la purée dans une casserole, chauffez-la sans la quitter et sans faire bouillir, en lui mêlant quelques cuillerées de bon jus réduit.

**Garniture purée de piments doux d'Espagne.** — Choisissez les piments frais ; à chairs épaisses, mettez-les sur un gril, faites-les griller à four doux, jusqu'à ce que les chairs soient attendries et que la peau s'en détache. Retirez-les, ouvrez-les, supprimez-en les parties dures et la peau ; pilez-les avec 2 cuillerées de béchamel réduite serrée ; assaisonnez, passez-les au tamis ; mettez la purée dans une petite casserole, chauffez-la avec un peu de glace fondue.

**Garniture purée de flageolets.** — Cuisez les flageolets à l'eau salée,

avec un morceau de beurre ; égouttez-les, pilez-les, passez-les au tamis ; mettez la purée dans une casserole, liez-la avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite ; assaisonnez, ajoutez une pincée de sucre ; finissez-la avec un petit morceau de beurrre fin. — On prépare la purée de haricots blancs d'après la même méthode.

**Garniture purée d'asperges vertes.** — Coupez les parties tendres de quelques bottes d'asperges vertes, faites-les blanchir à l'eau salée, dans un poêlon ; égouttez-les, faites-les revenir 2 minutes à feu vif, avec du beurre ; pilez-les. — Faites réduire quelques cuillerées de béchamel avec un peu de bon fonds ; quand elle est serrée, mêlez-lui les asperges, assaisonnez ; faites réduire 5 minutes l'appareil, passez-le ; mettez la purée dans une petite casserole, avec un morceau de beurre, pincée de sucre ; chauffez-la sans faire bouillir ; beurrez-la hors du feu.

**Garniture purée de cardons et de céleris.** — Émincez des cardons cuits, faites-les bien égoutter. — Mettez en réduction de la bonne béchamel, en lui incorporant quelques cuillerées de glace fondue ; quand elle est consistante, mêlez-lui les cardons ; réduisez-les ensemble 10 à 12 minutes ; assaisonnez, passez-les au tamis fin ; mettez la purée dans une petite casserole, chauffez-la, sans faire bouillir, ajoutez une pincée de sucre. — On opère de même pour la purée de céleri.

**Garniture purée soubise.** — Émincez des oignons blancs, plongez-les à l'eau bouillante, salée, faites-les blanchir 7 à 8 minutes ; égouttez-les bien, mettez-les dans une casserole, sur feu doux, faites-en réduire l'humidité, ajoutez un peu de bon fonds, faites-le réduire aussi sans perdre couleur ; liez-les avec de la bonne béchamel, faites réduire l'appareil sur bon feu, jusqu'à ce qu'il soit consistant ; assaisonnez, passez-le, mettez-le dans une petite casserole ; chauffez la purée, sans ébullition, avec une pincée de sucre, 2 cuillerées de glace fondue. — Pour obtenir la purée brune, on ne fait pas blanchir l'oignon ; on le fait revenir tout doucement de belle couleur, on lui mêle un peu d'espagnole serrée, et on fait réduire l'appareil jusqu'à ce qu'il soit consistant. — Passez la purée, chauffez-la avec un peu de glace.

**Garniture purée d'artichauts.** — Émincez des fonds d'artichaut cuits, bien égouttés ; mettez-les dans une casserole avec de la béchamel, faites réduire l'appareil, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit consistant ; assai-

sonnez; passez-le au tamis; mettez la purée dans une casserole plus petite, avec un morceau de beurre et 2 ou 3 cuillerées de glace; chauffez-la en remuant, sans faire bouillir; beurrez-la hors du feu.

Garniture de purée de volaille ou de gibier. — Retirez les chairs d'estomac d'une volaille cuite, supprimez-en la peau et les parties nerveuses; pilez-les avec un morceau de beurre, passez-les au tamis. Mettez la purée dans une casserole, assaisonnez, mêlez-lui 2 cuillerées de bon velouté réduit très serré; chauffez-la sans la quitter, sans faire bouillir, beurrez-la hors du feu.

Dans les cas où il est nécessaire d'obtenir une purée consistante, on pile les chairs avec un tiers ou un quart de leur volume de riz cuit très épais ou bien avec de la farce de volaille cuite. — Par le même procédé on prépare les purées de gibier, avec cette différence qu'on remplace la sauce blonde par de la sauce brune.

Garniture de purée d'ail. — Épluchez 5 à 6 têtes de bon ail du Midi; cuisez les gousses à grande eau salée, et à vase fermé. Égouttez-les, épongez-en l'humidité, faites-les revenir 3 à 4 minutes sur feu vif, dans une poêle avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité, assaisonnez; retirez-les du feu pour les piler; mêlez-leur quelques cuillerées de bonne béchamel consistante; passez-les au tamis. Mettez la purée dans une casserole, mêlez-lui un morceau de beurre et un peu de glace fondue, chauffez-la sans faire bouillir.

Garniture de purée de pommes de terre. — Coupez et pelez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole avec eau et sel; couvrez-les, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres; égouttez-en toute l'eau, couvrez-les avec un petit linge, fermez la casserole, tenez-la 10 minutes à la bouche du four pour étuver les pommes de terre; passez-les peu à peu au tamis. Mettez la purée dans une casserole, assaisonnez; ajoutez une pointe de sucre; chauffez-la sans faire bouillir en lui mêlant du beurre fin et un peu de crème crue.

Garniture de purée de champignons. — Pelez les champignons, coupez-les en dés, cuisez-les à l'étuvée avec beurre et suc de citron, sel; faites-en réduire toute l'humidité; pilez-les dans le mortier pour les convertir en pâte; mêlez-leur moitié de leur volume de panade de pain ou de farce à quenelle, pochée; ajoutez quelques cuillerées de bonne béchamel très

serrée, assaisonnez, passez-les au tamis. Mettez la purée dans une casserole, chauffez-la sans faire bouillir.

**Garniture purée de truffes.** — Pelez quelques bonnes truffes crues, bien propres; mettez les pelures dans une casserole avec du madère, cuisez-les quelques minutes pour en retirer l'essence; passez-la. — Mettez en réduction quelques cuillerées de béchamel, en lui incorporant la moitié de l'essence; ajoutez les truffes râpées, cuisez-les ensemble 5 à 6 minutes; pilez l'appareil, mêlez-lui la valeur de 2 ou 3 cuillerées de farce de volaille pochée; quand le mélange est opéré, passez-le au tamis. — Faites réduire le restant de l'essence avec de la sauce demi-glace, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de glace fondue; quand elle est succulente et serrée, mêlez-lui la purée, chauffez-la sans faire bouillir; beurrez-la hors du feu.

**Garniture de macaroni au jus ou à la crème.** — Pour garniture, on ne sert guère que le gros macaroni; soit qu'on veuille le dresser autour des viandes, soit qu'on veuille le servir en légumière; dans les deux cas, il doit être coupé court, cuit à l'eau salée, juste à point; quand il est égoutté on le remet dans la casserole, pour le faire mijoter avec un peu de bonne demi-glace tomatée, et le finir, hors du feu, en lui incorporant beurre et fromage de parmesan.

Si on voulait servir le macaroni à la béchamel, il doit alors être bien cuit, assaisonné, puis lié avec de la bonne béchamel, et fini avec beurre et fromage : pour garniture, on ne doit pas faire gratiner le macaroni.

Avec le macaroni cuit tendre, comme pour l'assaisonner avec la béchamel, on peut préparer des croquettes très agréables à manger; comme accompagnement on leur mêle des truffes, du maigre de jambon, ou de la langue à l'écarlate, hachés ou coupés en petits dés : l'appareil doit être lié avec une sauce béchamel très serrée, succulente.

**Garniture de nouilles.** — Les nouilles pour garniture sont simplement cuites à l'eau salée, comme le macaroni; quand elles sont bien égouttées, on les assaisonne avec beurre et parmesan, on les lie avec un peu de béchamel ou de sauce demi-glace tomatée, on les dresse en légumière.

Avec des nouilles cuites, bien égouttées, liées avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite serrée avec un peu de demi-glace, finie avec beurre et parmesan, mêlée d'un quart de leur volume de maigre

de jambon haché ou coupé en dés fins, on peut préparer des *croquettes* en bouchon ou rondes.

**Garniture de ravioles au parmesan.** (fig. de 38 à 40). — On prépare les ravioles avec de la pâte à nouilles finement abaissée, et avec une farce cuite ou crue de volaille, gibier ou poisson.

Divisez la pâte en quatre parties; abaissez-en deux sur la table

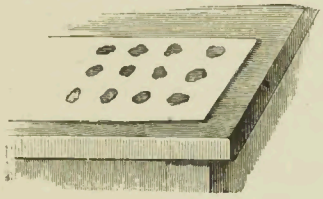


Fig. 38.

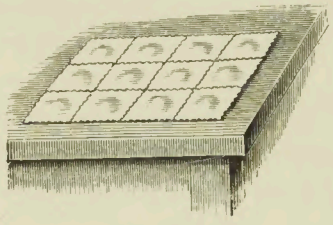


Fig. 39.

Fig. 40.

farinée, en donnant à chacune la forme carrée, mais très minces. Introduisez la farce dans un cornet, et poussez sur la pâte des rangées de petites boulettes, disposées à distance; mouillez la pâte au pinceau entre les boulettes; puis, couvrez exactement cette abaisse avec la deuxième; appuyez la pâte entre les lignes pour les souder; coupez ensuite les ravioles avec la roulette à pâtisserie ou simplement avec un petit coupe-pâte : dans le premier cas, les ravioles sont carrées; dans le second, elles sont rondes.

A mesure que les ravioles sont coupées, rangez-les l'une à côté de l'autre sur une grande plaque, couverte d'une serviette saupoudrée de farine. — Plongez les ravioles à grande eau bouillante, salée, cuisez-les 5 minutes sur feu vif; puis, retirez la casserole sur le côté du feu pour que le liquide ne bouille que d'un côté, pendant 8 à 10 minutes : la pâte doit être tendre.

Égouttez les ravioles dans une passoire, sans les rafraîchir, dressez-les par couches dans une légumière, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et les arrosant avec de la bonne demi-glace tomatée, et un peu de beurre à la noisette. Saupoudrez-les aussi en dessus avec du parmesan.

Les ravioles peuvent être préparées avec une farce crue ou cuite; on les prépare aussi avec des épinards.

**Garniture de croûtes creuses à la diable.** — Pilez les chairs d'es-

tomac d'un poulet cuit, avec un morceau de beurre, passez-les au tamis ; mêlez-leur trois quarts du volume de fromage de Chester; moitié de ce volume de beurre, moutarde, pincée de cayenne. — Coupez des tranches de pain de cuisine un peu plus épaisses que pour sandwichs, — en forme de carré long; cernez-les, faites-les frire au beurre épuré; ouvrez-les pour les vider; garnissez-les aussitôt avec l'appareil; lissez celui-ci, saupoudrez-le avec du parmesan, faites-le chauffer 2 minutes à la bouche du four vif. En sortant les croûtes, dressez-les sur serviette.

**Garniture de riz.** — Le riz constitue une excellente garniture, et une garniture pouvant être appliquée indifféremment aux viandes, aux poissons, à la volaille et au gibier.

Le *riz au gras* est surtout servi avec la volaille ; il est simplement cuit avec du bouillon de volaille ou du bouillon du pot-au-feu un peu gras ; il doit être plus consistant que liquide, mais tendre; on le finit avec une pointe de muscade et même avec une poignée de parmesan râpé.

Le *riz à l'indienne*, qu'on sert également comme garniture de volaille ou de veau, est préparé avec du beau riz des Indes à grains longs et blancs, bien entiers ; à défaut, on prend du beau riz Caroline. — Plongez ce riz à grande eau bouillante, après l'avoir trié, lavé. Aussitôt qu'il ne croque plus sous la dent, égouttez-le dans une passoire, lavez-le à l'eau tiède salée, étalez-le sur un grand tamis couvert d'un linge, faites-le sécher quelques minutes à la bouche du four ou à l'étuve chaude, puis dressez-le en légumière; couvrez-le, servez-le : cette méthode est la plus simple.

**Garniture de riz au beurre.** — Faites blanchir du riz 5 à 6 minutes ; égouttez-le, lavez-le à l'eau tiède, faites-le sécher sur un linge. — Mettez 2 cuillerées d'oignon haché dans une casserole, faites-le revenir au beurre, mêlez-lui le riz; quand il est bien chaud, mouillez-le avec du bouillon blanc, faites-le cuire à bon feu, en le tenant un peu ferme ; faites-le étuver quelques minutes à la bouche du four ; retirez-le, beurrez-le largement avec une fourchette ; dressez-le en légumière, couvrez-le avec un petit linge à beurre mouillé à l'eau chaude, puis avec le couvercle de la légumière.

**Garniture de risot.** — Le risot est un mets de déjeuner ; on le sert en guise de potage ou comme garniture ; son apprêt est des plus simples.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché; faites-le revenir blond, avec du beurre; ajoutez demi-litre de riz de Piémont, trié, non lavé; faites-le revenir 2 minutes en tournant, mouillez avec 1 litre et demi de bouillon; cuisez-le 20 minutes sans y toucher ; le riz ne doit pas être trop cuit, et le liquide à peu près absorbé : retirez-le du feu, finissez-le simplement en lui incorporant 80 à 100 gr. de bon beurre, peu à peu, et 2 poignées de bon parmesan frais, râpé : si le riz est de bonne qualité et cuit à point, il se passe de tout autre condiment. Couvrez-le, tenez-le ainsi 5 à 6 minutes; dressez-le en légumière ou sur plat, saupoudrez-le de parmesan.

Le risot ainsi fini peut être moulé soit dans de grands moules à dariole, soit dans un moule à dôme dont l'intérieur est humecté au pinceau avec de la glace fondue. Quand le risot est terminé, on peut lui mêler une julienne ou un émincé de truffes ou de champignons cuits; en ce cas, on roule ceux-ci dans un peu de glace fondue.

**Garniture de mirmidons au parmesan.** — Le mirmidon est un diminutif du *caneloni ;* on les fait minces et courts, on les fourre avec un appareil spécial, et d'un apprêt différent.

Pilez 2 filets crus de poulet, avec un égal volume de foie-gras cuit, 2 ou 3 truffes crues, pelées, 2 jaunes d'œuf; assaisonnez la farce, passez-la au tamis.

Préparez une pâte à nouille avec 200 grammes de farine (p. 23); divisez la pâte en deux parties, abaissez au rouleau une de ces parties en bande longue et mince de la largeur de 8 à 9 centimètres; coupez-la droit des deux côtés; coupez transversalement la bande en parties de 6 à 7 centimètres; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les 8 minutes; retirez la casserole sur le côté du feu pour tenir le liquide frémissant encore quelques minutes : la pâte doit alors se trouver cuite.

Égouttez les bandes de pâte à l'écumoire, mettez-les dans une terrine avec de l'eau tiède, salée; sortez-les une à une pour les éponger; étalez-les sur la table, masquez-les avec une mince couche de la farce préparée, en leur donnant seulement l'épaisseur du petit doigt; soudez bien la pâte à la jointure ; rangez les mirmidons sur le fond d'un sautoir beurré, en les serrant les uns contre les autres; mouillez-les alors à hauteur avec de la sauce demi-glace tomatée, réduite avec 2 ou 3 cuillerées de madère. Faites bouillir la sauce, couvrez le sautoir, retirez-le

sur feu très doux pour faire mijoter les mirmidons 15 à 20 minutes.

Égouttez-les, parez-en les bouts, divisez-les chacun en deux parties ; dressez-les par couches dans une légumière, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et en les arrosant d'abord avec du beurre noisette, puis avec un peu de sa sauce ; mais celle-ci doit être peu abondante.

**Garniture de capelletti au parmesan.** — Chez les marchands italiens de Paris, moitié charcutiers, moitié marchands de comestibles, on trouve à acheter des sortes de ravioles sèches, pliées en forme de petit chapeau : de là le nom qu'on leur a donné de *capelletti*. Ce produit est vraiment très appréciable pour les amateurs de pâtes cuites : ils sont d'un apprêt facile, et très agréables à manger au déjeuner.

Plongez les *capelletti* à l'eau bouillante salée, comme pour le macaroni ; au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté, finissez de cuire les *capelletti*, à couvert, 30 à 35 minutes ; quand ils sont tendres, retirez la casserole du feu et laissez-les encore 12 à 15 minutes dans le liquide.

Égouttez les *capelletti* dans une petite passoire, dressez-les par couches, dans un plat creux, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé et en les arrosant avec de la bonne sauce demi-glace tomatée ; arrosez le tout avec quelques cuillerées de beurre cuit à la noisette.

**Garniture de tartelettes à la crème de parmesan.** — Préparez une pâte à timbale (p. 25) ; abaissez-la mince, et avec elle, foncez de grands moules à tartelette plats. Piquez la pâte au fond, saupoudrez-la avec du parmesan râpé ; sur le centre de chacune d'elles posez un petit morceau de beurre.

Battez 5 œufs dans une terrine ; délayez-les avec 1 demi-litre de bonne crème crue ; ajoutez un grain de sel, pincée de farine, pincée de sucre, poivre, poignée de parmesan râpé. Passez l'appareil à la passoire fine, versez-le dans le vide des moules foncés, pour les emplir ; rangez ces moules sur un petit plafond, poussez-le au four doux avec attention ; cuisez l'appareil 35 minutes. En sortant les tartelettes, tenez-les 5 minutes à l'étuve ; puis, démoulez-les vivement, et dressez-les sur serviette.

**Garniture de pouleinte.** — Faites bouillir dans une casserole 1 litre et demi d'eau, avec sel, un morceau de beurre ; retirez le liquide sur le

côté du feu, incorporez-lui peu à peu 225 grammes de fraîche et bonne semoule de maïs (pouleinte) en la laissant tomber en pluie, sans cesser de remuer avec une cuiller, de façon à obtenir une bouillie lisse, sans grumeaux; cuisez-la 15 à 20 minutes sur le côté du feu, en la remuant souvent; quand elle est à consistance voulue, retirez-la, laissez-la reposer 5 à 6 minutes hors du feu; finissez-la en lui incorporant beurre frais et parmesan râpé. — On peut mouler la pouleinte dans des petits moules à dariole humectés au pinceau avec de la glace fondue, ou bien la dresser en légumière par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et en les arrosant avec de la sauce demi-glace tomatée.

**Garniture de choux au fromage.** — Préparez une pâte à chou avec 3 décilitres d'eau, 200 grammes farine, 75 gr. beurre, pincée de sel, pincée de sucre. Quand elle est desséchée, mêlez-lui 5 à 6 œufs, l'un après l'autre; finissez-la avec une poignée de parmesan râpé.

Couchez les choux ronds sur plaque, à distance, à la poche ou à la cuiller; dorez-les, saupoudrez-les avec du parmesan, cuisez-les à four bien atteint, mais tombé. Quand ils sont secs, sortez-les, laissez-les à moitié refroidir; ouvrez-les ensuite sur le côté, garnissez-les chacun avec une cuillerée de fondue au fromage (p. 96), dressez-les sur serviette.

**Garniture de tartelettes de noques au parmesan.** — Foncez de grands moules à tartelette avec de la pâte fine; piquez la pâte. — Préparez une pâte à chou au fromage, en opérant comme il vient d'être dit. Mettez cette pâte sur la table farinée, divisez-la en plusieurs parties; roulez celles-ci avec la main en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; coupez transversalement les cordons de même longueur que l'épaisseur, mettez-les dans un tamis avec un peu de farine, roulez-les dans ce tamis pour les arrondir; plongez ces boules à l'eau bouillante salée, donnez 2 bouillons au liquide, retirez-le sur le côté du feu jusqu'à ce que la pâte soit bien pochée; égouttez-les dans une passoire.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson de champignons et de crème crue; quand elle est serrée, finissez-la avec quelques cuillerées de glace fondue; retirez-la du feu, mêlez-lui les noques; faites-les mijoter 5 minutes sur feu très doux; finissez-les au beurre et parmesan, pointe de muscade.

Avec cet appareil garnissez les moules à tartelette; lissez cet

appareil, saupoudrez-le aussi avec du parmesan, faites-le gratiner un quart d'heure au four; démoulez les tartelettes, servez-les bien chaudes.

**Garniture de quenelles au fromage.** — Préparez une pâte à chou au fromage, en opérant comme il est dit plus haut; finissez-la avec 200 grammes de jambon coupé en dés fins. Prenez la pâte avec une cuiller, faites-la tomber sur la table farinée en parties égales de la grosseur d'une amande; roulez-les avec la main, plongez-les à l'eau bouillante; donnez 2 bouillons au liquide, retirez-le sur le côté du feu, tenez-le 10 minutes à couvert.

Égouttez les quenelles sur un linge, rangez-les par couches dans une légumière, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé et en les arrosant avec un peu de bonne béchamel réduite au moment, pas trop serrée; masquez et saupoudrez également le dessus; faites-les gratiner un quart d'heure à four doux.

**Garniture de croûtes au chester.** — Coupez des tranches de pain de cuisine, pas trop minces, parez-les en forme de carré long; mettez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, chaud; faites-les colorer d'un côté seulement; égouttez-les en laissant le beurre dans le sautoir; masquez-les, du côté frit, avec une couche de chester râpé; saupoudrez le fromage avec poivre ou cayenne; remettez les croûtes dans le sautoir où le beurre est resté, poussez-le à four modéré : quand le fromage est crémeux, retirez le sautoir; dressez les croûtes sur serviette.

**Garniture de croûtes au fromage.** — Coupez des tranches de pain de cuisine un peu plus épaisses que celles pour sandwichs; distribuez-les en grands carrés longs, d'égale dimension.

Râpez du bon fromage de Chester, du gruyère et du parmesan par portions égales; mettez-les dans une terrine avec 2 ou 3 cuillerées de stilton ou de gorgonzola, broyez-les ensemble avec une cuiller, de façon à obtenir une pâte lisse; incorporez-lui alors, peu à peu, quelques cuillerées de madère et un peu de bonne bière, sans trop la ramollir; assaisonnez avec du poivre rouge ou cayenne.

Humectez très légèrement les tranches de pain avec du beurre fondu, faites-les griller d'un côté, retirez-les, masquez-les du côté grillé avec une couche de l'appareil préparé; saupoudrez-les avec du parmesan, et remettez les tranches de pain sur le gril pour les pousser au four afin

de les faire griller en dessous et faire légèrement gratiner l'appareil en dessus; dressez-les aussitôt sur serviette.

**Garniture de croûtes creuses à la hollandaise.** — Préparez une sauce hollandaise consistante avec 2 ou 3 jaunes d'œuf et le beurre nécessaire, assaisonnez. Quand la sauce est liée, mêlez-lui peu à peu 2 poignées de parmesan râpé.

Avec cet appareil, garnissez des croûtes creuses, en pain (p. 11), colorées au beurre; lissez l'appareil, saupoudrez-le avec du parmesan; rangez les croûtes sur un petit plafond légèrement beurré, poussez-les à four chaud pour faire simplement saisir la surface; en les sortant, dressez-les sur serviette, envoyez-les sans retard.

**Garniture de duchesses au chester.** — Avec un quart de farine (125 grammes), 60 à 70 gr. de parmesan, 60 à 70 gr. de chester, l'un et l'autre râpés, grain de sel, pointe de cayenne, préparez une pâte lisse.

Abaissez cette pâte sur la table farinée de l'épaisseur de 3 millimètres; quadrillez-en la surface avec le dos du couteau; distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte du diamètre d'une pièce de 5 francs. Rangez ces ronds sur plaque beurrée, cuisez-les au four, sans leur faire prendre trop de couleur.

Maniez dans une terrine du beurre fin, en lui mêlant le double de son volume de fromage de Chester râpé; ajoutez une pointe de cayenne. Accouplez les ronds de deux en deux après les avoir masqué d'une couche d'appareil au chester; rangez-les de nouveau sur la plaque, chauffez-les 2 minutes au four, dressez-les sur serviette.

**Garniture de petits fromages à la suisse.** — Beurrez 12 moules à tartelette creux; emplissez-les à peu près à hauteur avec un appareil à soufflé au parmesan, pas trop léger. Rangez ces moules dans un sautoir avec un peu d'eau chaude, faites pocher l'appareil à four doux 16 à 18 minutes, sans faire bouillir l'eau.

En sortant les petits pains du four, démoulez-les dans un plat creux en argent, beurré, saupoudré de parmesan râpé. Masquez aussi toutes les surfaces des petits pains avec du parmesan.

Un quart d'heure avant de servir, arrosez les petits pains avec de la bonne crème crue, de façon qu'ils baignent dans le liquide jusqu'à peu près à mi-hauteur, poussez-les à four doux pour qu'ils absorbent toute

la crème du plat, en soufflant légèrement et en se colorant; sortez-les, servez-les à l'instant même.

**Garniture de noques frites.** — Préparez un appareil de soufflé au fromage, comme pour les soufflés en caisse; versez-le dans un petit plafond masqué de papier beurré; étalez-le en lui donnant l'épaisseur de 2 centimètres et demi; cuisez-le à four doux. Quand l'appareil est raffermi retirez-le, laissez-le refroidir. Coupez-le avec un coupe-pâte de 3 centimètres et demi de diamètre; puis, avec un coupe-pâte plus petit, cernez-le pour le vider comme de petites croustades; emplissez-en le creux avec une purée de gibier, mêlée avec des truffes hachées; fermez l'ouverture avec le rond enlevé. Roulez les noques dans la panure blanche pour les paner ensuite aux œufs; faites-les frire de belle couleur, dressez-les sur serviette.

**Garniture de brochettes de Parme.** — Avec de la bonne semoule, du bouillon léger, grain de sel, préparez une bouillie bien cuite et serrée; retirez-la du feu, finissez-la avec parmesan râpé et beurre; assaisonnez de bon goût. Étalez cet appareil sur plaque humectée à l'eau froide, en couche de 4 millimètres d'épaisseur. Aussitôt qu'il est froid et raffermi, distribuez-le en ronds du diamètre d'une pièce de 1 franc. Coupez une égale quantité de ronds de fromage de gruyère frais de bonne qualité.

Enfilez les ronds de semoule et de fromage à de petites brochettes en bois en les alternant; trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la panure blanche. Quelques minutes avant de servir, plongez les brochettes à grande friture chaude, peu à la fois, pour les chauffer et leur faire prendre couleur. Égouttez-les, remplacez vivement les brochettes par de petits hâtelets en argent; dressez-les sur serviette.

**Garniture de pailles au fromage.** — 200 grammes farine, 140 gr. beurre, 120 gr. parmesan râpé, 70 gr. crème crue, 2 jaunes d'œuf, pincée poivre ou pointe de cayenne, grain de sel.

Frottez d'abord entre les deux mains le beurre et la farine pour les rendre sableux; formez-les ensuite en cercle sur la table; mettez au milieu la crème, les jaunes, le parmesan, poivre, cayenne, sel. Faites-la détrempe avec la lame du couteau afin de ne pas échauffer la pâte; quand elle est assemblée, abaissez-la de forme carrée, de l'épaisseur d'un

tiers de centimètre; divisez-la en bandes de 6 à 7 centimètres de large; coupez celles-ci sur le travers, en filets aussi larges qu'épais; roulez-les avec les mains sur la table farinée pour les arrondir; rangez-les à mesure sur plaque beurrée, à petite distance, en lignes droites; coupez-les ensemble aux deux bouts afin de les égaliser; dorez-les, cuisez-les 7 à 8 minutes à four modéré; sortez-les pour les détacher de la plaque avec la lame du couteau; remettez-les aussitôt au four pour finir de les cuire : quelques minutes suffisent; dressez-les sur serviette.

**Garniture de fondue au fromage.** — 75 grammes de beurre, 7 œufs entiers, 150 gr. gruyère et parmesan râpés, pincée de sucre et muscade. Battez 2 minutes les œufs, ajoutez fromage, sucre, muscade, moitié du beurre. Faites fondre le restant du beurre dans une casserole, versez les œufs dedans; tournez le liquide sur feu doux avec une cuiller jusqu'à ce que l'appareil se lie en crème; retirez-le, tournez-le encore 2 minutes, mêlez-lui 2 cuillerées de crème crue ou de velouté. Versez-la fondue dans un plat, entourez-la avec des croûtons en feuillage, coupés en demi-lune.

**Pommes de terre en coquilles.** — Choisissez 7 à 8 grosses pommes de terre, longues, d'égale grosseur; essuyez-les, mettez-les dans un plafond, cuisez-les à four doux, sans en colorer la peau; sortez-les, divisez-les chacune en deux parties, sur la longueur; retirez-en la pulpe, à l'aide d'une petite cuiller, en conservant les demi-coquilles; broyez la pulpe, mêlez-lui 2 cuillerées de pâte à chou ou farce crue de volaille, un gros morceau de beurre, 5 à 6 jaunes d'œuf, sel, muscade, 2 cuillerées de fines-herbes-cuites, 5 à 6 cuillerées de jambon cuit, haché, une poignée de parmesan râpé.

Avec cet appareil emplissez les demi-coquilles de pommes de terre, lissez-le en dessus, beurrez-le au pinceau, saupoudrez-le de parmesan râpé; remettez les coquilles dans le plafond, tenez-les un quart d'heure à four doux, avant de les servir.

**Garniture de pommes de terre à la maître-d'hôtel.** — Choisissez des pommes de terre longues, pas trop épaisses, d'égale grosseur; cuisez-les à l'eau salée, tout doucement; aussitôt atteintes, égouttez-les, laissez-les à moitié refroidir; pelez-les, coupez-les d'abord en bouchon; puis coupez ceux-ci en tranches de 4 à 5 millimètres d'épaisseur; mettez-les dans une casserole dont le fond est beurré, assaisonnez, mouillez-les aux

trois quarts de hauteur avec du bouillon ; cuisez-les sans violence jusqu'à ce que le liquide soit à peu près réduit ; retirez-les alors du feu pour leur mêler de petits morceaux de beurre et du persil haché ; finissez-les avec le suc d'un citron.

**Garniture de pommes fondantes.** — Choisissez une douzaine de grosses pommes de terre de Hollande, forme longue, d'égale grosseur ; pelez-les, parez-les en forme de grosses olives ; mettez-les dans un sautoir avec de la graisse fondue de rognon de veau ou du bon saindoux, cuisez-les tout doucement en les retournant, de façon à les colorer sur toutes les surfaces ; quand elles sont bien atteintes, égouttez-les sur un linge, appuyez-les peu à peu avec une palette pour les aplatir légèrement sans les briser ; elles doivent prendre la forme ovale.

Enlevez toute la graisse du sautoir, masquez-en le fond avec du beurre fondu, mettez les pommes de terre dedans, l'une à côté de l'autre, tenez-les au four 10 à 12 minutes, de façon à leur faire absorber la plus grande partie du beurre, en les retournant et les arrosant ; salez-les, dressez-les dans une légumière. — Cette recette m'a été fournie par M. Vinçon, chef de cuisine du grand hôtel à Nice.

**Garniture de pommes de terre à la périgourdine.** — Tournez quelques pommes de terre longues, pelées, en leur donnant la forme et les dimensions d'un bouchon ordinaire ; coupez-les en tranches d'égale épaisseur ; lavez-les, égouttez-les, épongez-les sur un linge. — Tournez aussi en bouchon quelques truffes crues, choisies de dimension voulue, pelées.

Chauffez dans un sautoir de la bonne huile, un peu abondante, ajoutez les pommes de terre, cuisez-les, en les sautant, pour leur faire prendre belle couleur. — D'autre part, mettez les truffes dans une poêle avec huile et beurre, assaisonnez ; ajoutez une petite pointe d'ail ; sautez-les sur feu vif ; aussitôt atteintes, égouttez-en la graisse, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace fondue.

Quand les pommes de terre sont à point, égouttez-en aussi l'huile, mêlez-leur sel et beurre, sautez-les hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous ; ajoutez alors les truffes, en les sautant, dressez-les sur plat ou en légumière.

**Garniture de pommes de terre émiettées.** — Cuisez avec eau et sel quelques pommes de terre crues, pelées, coupées, en opérant comme

celles pour le poisson ; aussitôt à point, égouttez-en l'eau, faites-les étuver 5 à 6 minutes. Renversez-les sur un linge propre pour en retirer toute l'humidité ; mettez-les promptement dans une poêle avec du beurre fondu, sautez-les 2 minutes; puis brisez-les en les hachant avec une palette en fer, jusqu'à ce qu'elles soient en miettes ; ajoutez de temps en temps un peu de beurre fondu ; assaisonnez, et faites-leur prendre belle couleur, en les sautant toujours sans les quitter.

En dernier lieu, amenez l'appareil sur l'avant de la poêle pour le rassembler, en lui faisant prendre la forme d'une omelette pliée; faites-les colorer de belle nuance, en ajoutant encore un peu de beurre; renversez-les sur un petit plat long. Ces pommes de terre sont vraiment très agréables à manger.

**Garniture de pommes de terre duchesses.** — Pelez et coupez des pommes de terre crues, cuisez-les à l'eau salée ; aussitôt à point, égouttez-en toute l'eau, couvrez-les avec un petit linge, faites-les étuver quelques minutes à la bouche du four. Retirez-les, passez-les au tamis, peu à la fois ; mettez la purée dans une casserole : pour 6 à 700 grammes, incorporez-lui vivement 60 à 80 grammes de beurre, 4 à 5 jaunes d'œuf crus, une poignée de parmesan, sel, muscade, pincée de sucre, 2 cuillerées de crème crue.

Versez l'appareil sur la table farinée, roulez-le en boudin épais ; coupez-le transversalement pour former des *duchesses* rondes ou ovales, plates ; farinez-les, rangez-les dans un plafond avec du beurre épuré, chaud ; faites-les colorer sur feu doux, des deux côtés, en les retournant.

Avec ce même appareil de duchesses, on prépare des petites *flûtes* au parmesan, très agréables à manger. Divisez l'appareil en petites parties, roulez-les sur la table saupoudrée de parmesan râpé, en leur donnant l'épaisseur d'un crayon, et 8 centimètres de long; trempez-les dans des œufs battus, panez-les avec moitié panure blanche, moitié parmesan râpé; faites-les frire de belle couleur, à grande friture neuve.

Avec le même appareil des duchesses, on peut aussi préparer des croquettes de pommes de terre, de forme ronde ou en bouchon, panées aux œufs avec moitié parmesan moitié panure, frites à grande friture.

**Garniture de pommes de terre bouillies pour poisson.** — Pelez de bonnes pommes de terre crues; parez-les en forme de grosses olives ou en gousses; en tout cas, d'égale grosseur. — Mettez les pommes dans

une casserole avec eau et sel ; couvrez la casserole, faites bouillir le liquide jusqu'à ce que les pommes soient atteintes. Égouttez-en l'eau, couvrez-les d'un petit linge ; fermez la casserole, tenez-la 7 à 8 minutes à la bouche du four. Avant de dresser les pommes arrosez-les avec 2 cuillerées de beurre fondu.

**Garniture de pommes de terre Anna** (fig. 41). — C'est le Café Anglais de Paris qui a conservé le privilège de servir ces pommes de terre dans les conditions voulues.

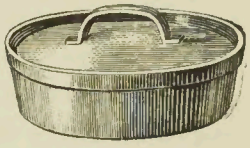


Fig. 41.

C'est surtout l'espèce dite de Hollande qui convient le mieux à cet apprêt. — Choisissez les pommes de terre de forme longue, pelez-les, tournez-les en forme de gros bouchon, émincez-les finement à la machine; faites-les macérer à l'eau froide quelques minutes; égouttez-les, épongez-les bien sur un linge.

Beurrez à la main l'intérieur d'une timbale[1] en cuivre épais, ayant un couvercle s'emboîtant exactement; masquez-en le fond et le tour avec une enveloppe de minces tranches de pommes de terre, en les posant à cheval l'une sur l'autre. Remplissez aussitôt le vide de la timbale avec le restant des pommes ; salez-les, disposez-les par couches, et masquez chaque couche avec du beurre bien épongé, ramolli dans un linge ; masquez aussi la couche supérieure avec ce même beurre. Fermez le vase avec son couvercle, cuisez les pommes trois quarts d'heure, soit avec des cendres chaudes et du feu autour et au-dessus de la timbale, soit simplement à four doux.

Un quart d'heure avant de servir les pommes, retirez le sautoir du feu, pour couper l'appareil en croix dans le vase même, et renverser chaque quartier à l'aide d'une palette ; remettez-les au four jusqu'au dernier moment, puis renversez-les sur plat pour les servir.

**Garniture de pommes de terre à la maréchale.** — Émincez des pommes de terre crues ; lavez-les, épongez-les bien sur un linge, mettez-les dans une casserole plate avec du beurre, assaisonnez ; cuisez-les tout doucement à l'étuvée, en les sautant souvent ; quand elles sont tendres, broyez-les avec une cuiller ; puis, dressez-les par couches dans une légu-

1. A défaut d'une timbale, telle qu'elle est représentée par le dessin, on peut employer un petit sautoir à fond épais, ayant un couvercle adapté.

mière, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et les arrosant avec du beurre fondu; faites-les gratiner une demi-heure à four doux. — Cet apprêt donne à peu près le même résultat que les pommes Anna.

**Garniture de pommes de terre soufflées.** — On n'obtient des pommes de terre bien soufflées qu'en employant l'espèce de Hollande. — On coupe les pommes de terre crues, de l'épaisseur de 2 à 3 millimètres, soit en forme de carré long, soit en ovale; un point essentiel c'est de les avoir non seulement de même épaisseur, mais aussi d'égale forme : les pommes en tranches ovales sont celles qui réussissent le mieux et qui soufflent toujours bien. — On tourne d'abord les pommes en ovale, d'égale dimension (5 à 6 centimètres de long sur 3 de large), on les pare droit des deux côtés, puis on les coupe en tranches, sur la longueur, de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs. — A mesure que les pommes sont coupées, on les jette dans un grand vase d'eau froide pour les faire dégorger 25 minutes.

Chauffez 2 poêles de friture, l'une plus vieille que l'autre : la plus belle doit être composée de graisse de rognon de bœuf, hachée, fondue sur feu doux, passée, épurée.

Égouttez les tranches de pommes sur un linge, épongez-en toute l'humidité, plongez-les dans la poêle à friture secondaire, à peine chaude; chauffez-les dans cette graisse jusqu'à ce qu'elles soient attendries, mais sans leur faire prendre couleur. Enlevez-les à l'écumoire, posez-les sur un large tamis pour les faire bien égoutter et refroidir.

Quelques minutes avant de servir, plongez les pommes dans la bonne friture chaude; agitez-les en les faisant souffler; enlevez celles qui ne soufflent pas ou qui souffleraient mal; laissez-les refroidir; remettez-les ensuite dans la friture chaude : si elles ne soufflaient pas à la deuxième immersion, il faudrait y renoncer. — Salez les pommes de terre avant de les dresser soit sur serviette, soit autour des viandes.

**Garniture de pommes de terre rissolées.** — Pelez des pommes de terre crues (7 à 800 grammes), coupez-les en bouchon du diamètre d'une pièce de un franc; coupez-les en tranches pas trop minces; lavez-les, essuyez-les bien, mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre fondu, assaisonnez; couvrez-les, cuisez-les à l'étuvée, à four doux, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement rissolées, assaisonnez. —

Au dernier moment, égouttez-en le beurre, mêlez-leur un morceau de beurre frais, une pincée de persil haché; dressez-les.

**Garniture de pommes de terre sautées.** — Cuisez à l'eau salée des pommes de terre en robe, de forme longue; quand elles sont à moitié refroidies, pelez-les; parez-les en bouchon, pour les couper en tranches; mettez-les dans une poêle avec du beurre fondu; assaisonnez; sautez-les sur feu modéré, pour les faire légèrement rissoler; saupoudrez-les de persil haché, servez-les aussitôt.

**Garniture de pommes de terre frites.** — C'est l'espèce dite de Hollande qui est la meilleure pomme de terre pour faire frire. — Pour bien frire les pommes de terre il faut de la graisse de rognon de bœuf, hachée et fondue, passée, épurée.

Pelez des pommes de terres crues, coupez les en tranches minces, rondes ou longues; ou bien en tranches épaisses, pour les diviser sur le travers en gros filets; jetez-les à mesure dans de l'eau froide; égouttez-les, épongez-les avec soin dans un linge. — Chauffez la graisse dans une poêle creuse, munie d'une passoire en fil de fer; mettez les pommes de terre dans celle-ci pour les plonger dans la friture chaude; remuez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur; égouttez-les, salez-les pour les dresser.

Pour préparer les pommes de terre *paille*, choisissez les plus longues hollandes; pelez-les, parez-les carrément, coupez-les en tranches minces; coupez celles-ci en longs filets pas plus larges qu'épais, d'égale longueur; faites-les dégorger à l'eau froide, 20 minutes. Égouttez-les, épongez-les sur un linge, faites-les frire en deux fois, comme les pommes soufflées.

**Garniture de pommes de terre coupées à la cuiller.** — On coupe les pommes de terre crues et pelées, avec des cuillers à racine de différente dimension et de différente forme : en boules et en olives.

On coupe souvent les pommes de terre en grosses boules, pour cuire celles-ci à l'eau salée et les servir comme garniture de poisson ou même de viande.

Voici comment on fait cuire les pommes de terre coupées en petites boules ou en olives : mettez-les dans un sautoir avec du bon saindoux fondu; sautez-les sur bon feu et à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres et colorées; égouttez-en alors la graisse, pour leur mêler du beurre

en petits morceaux; quand le beurre est fondu, salez-les, servez-les.

**Garniture de beignets de pommes de terre, au beurre.** — Mettez dans une casserole la valeur d'un demi-litre de purée de pommes de terre, passée au moment; mêlez-lui un morceau de beurre, pincée de sucre, muscade, une poignée de parmesan râpé, 5 à 6 jaunes d'œuf crus, 2 ou 3 blancs fouettés, grain de sel : appareil léger.

Chauffez du beurre épuré dans un plafond, prenez l'appareil avec une cuiller, laissez-le tomber en ronds, dans le plafond, à petite distance; cuisez-les sur feu doux, en les retournant; quand ils sont de belle couleur et raffermis, égouttez-les, dressez-les, servez-les bien chauds. A cet appareil, on peut mêler du maigre de jambon cuit, haché.

**Garniture de crème de pommes de terre.** — Cuisez à l'eau des pommes de terre crues, pelées, coupées, comme pour duchesses; quand elles sont étuvées, mêlez-leur, hors du feu, un morceau de beurre, broyez-les promptement avec une grosse fourchette pour les mettre en purée, mais sans les passer; assaisonnez avec sel, muscade, pincée de sucre : pour la valeur de 3 à 4 décilitres de purée, 4 à 5 jaunes d'œuf crus, une poignée de parmesan râpé; délayez-la peu à peu avec 1 décilitre et demi de bonne crème crue, de façon à obtenir un appareil lisse, comme pour pouding. — A ce point, travaillez l'appareil 2 minutes, sur le côté du feu pour le chauffer légèrement; retirez-le pour lui incorporer 60 à 80 grammes de beurre fin divisé en petites parties.

Versez aussitôt l'appareil dans une petite légumière, saupoudrez-en le dessus avec du parmesan, posez la légumière sur un petit plafond, faites très légèrement gratiner l'appareil à four doux : 8 à 10 minutes suffisent; mais en observant bien qu'il ne doit ni bouillir, ni chauffer trop longtemps, servez la crème dans la légumière.

**Garniture de quenelles de pommes de terre.** — Cuisez des pommes de terre en robe, laissez-les refroidir; pelez-les, râpez-les; mettez la pulpe dans une terrine, avec 2 poignées de panure blanche, 200 grammes de beurre, 3 à 4 œufs entiers; assaisonnez avec sel et muscade, une poignée de parmesan râpé.

Divisez l'appareil en parties de la grosseur d'une noix; roulez-les sur la table farinée, de forme ronde ou ovale; plongez-les à l'eau bouillante; donnez 2 bouillons couverts au liquide; retirez la casserole sur le côté du

feu; tenez-la ainsi jusqu'à ce que les quenelles soient raffermies. Égouttez-les, dressez-les par couches dans un plat, en arrosant chaque couche avec du beurre à la noisette, et les saupoudrant avec du parmesan râpé.

**Garniture de tartelettes à la Parmentier.** — Préparez un petit appareil de purée de pommes de terre comme pour duchesses, un peu ferme, avec jaunes d'œufs, beurre, parmesan; garnissez-en de grands moules à tartelette, farinés; appuyez l'appareil, lissez-le en dessus, faites-le refroidir dans les moules pour qu'il en prenne la forme.

Démoulez les tartelettes, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les passer et les faire frire; quand elles sont égouttées, creusez-les légèrement en dessus, garnissez-les avec une fine macédoine de légumes, liés à la béchamel, en la montant en pointe. Dressez les tartelettes sur serviette.

**Garniture de pommes de terre au beurre.** — Choisissez de petites pommes de terre d'égale grosseur; lavez-les; cuisez-les à moitié à l'eau salée; égouttez l'eau de la casserole, en laissant les pommes de terre dedans; pelez-les aussi promptement que possible, de façon qu'elles ne perdent pas leur chaleur; mettez-les à mesure dans une casserole avec du beurre abondant, tiède, pour ne pas les refroidir; sautez-les souvent.

Couvrez les pommes de terre, finissez de les cuire dans le beurre, en leur faisant prendre couleur; salez-les, dressez-les.

**Garniture de salade de pommes de terre chaudes.** — Cuisez une vingtaine de pommes de terre à l'eau ou la vapeur, mais avec leur peau. Égouttez-les aussitôt cuites; pelez-les, coupez-les en tranches; mettez-les dans un saladier, arrosez-les avec 2 ou 3 décilitres de bouillon frais, bouillant; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre; ajoutez 2 cuillerées d'oignon blanc, finement haché. On peut servir cette salade avec la viande rôtie : veau, mouton, agneau.

## Armoire à glace (fig. 42).

Autrefois dans les cuisines, on n'avait pour conserver les substances fraîches : viandes, volaille, gibier, poisson, beurre, lait, que la ressource du garde-manger, plus ou moins bien installé. Plus tard, on construisit des *timbres à glace*, ce qui était certainement un perfectionnement ; mais le besoin d'un auxiliaire plus parfait se faisant sentir, on inventa l'*armoire à glace ;* ici encore l'amélioration fut lente ; car même aujourd'hui on trouve encore de ces armoires dont la construction laisse beaucoup à désirer ; mais enfin la voie est ouverte.

La différence existant entre le *timbre à glace* et l'*armoire à glace* est facile à saisir : dans les timbres, les viandes sont tout simplement déposées sur une épaisse couche de glace arrimée dans une caisse, aplanie et tassée, couverte d'un linge épais ou d'une grille ; un peu plus, un peu moins, les substances étant en contact direct avec la glace, finissent par en absorber l'humidité ; la caisse, souvent mal fermée, et en tout cas fréquemment ouverte, expose la glace à fondre plus promptement, et met en contact l'air extérieur avec les substances, qui ont toujours à souffrir de ce changement de température.

Avec l'*armoire à glace*, ces inconvénients sont certainement moindres, sinon impossibles, d'abord parce que la glace est enfermée dans des compartiments hermétiques, dont les parois, de même que celles des autres divisions, sont à double fond ; c'est de ces compartiments d'où les courants froids rayonnent tout autour, et établissent à l'intérieur une température régulière et constante, suffisante à maintenir les substances en parfait état, Une *armoire à glace* bien construite ne doit pas seulement conserver les substances à l'état froid, elle doit aussi les entretenir sèches, c'est-à-dire qu'elles ne doivent pas *suer* l'humidité, ce qui serait tout à la fois un inconvénient et un danger.

Dans l'*armoire à glace*, les grosses viandes, la volaille et le gibier doivent être suspendus ; les viandes cuites, de même que les différents comestibles pour lesquels la température froide est un préservatif, tels que : le beurre, le lait ou la crème, reposent sur des grilles ou dans des tiroirs sans contact direct avec la glace ; or, il est évident que la couche d'air froid qui enveloppe ces substances, ne renfermant aucun principe d'humidité, ne saurait nuire à leur conservation.

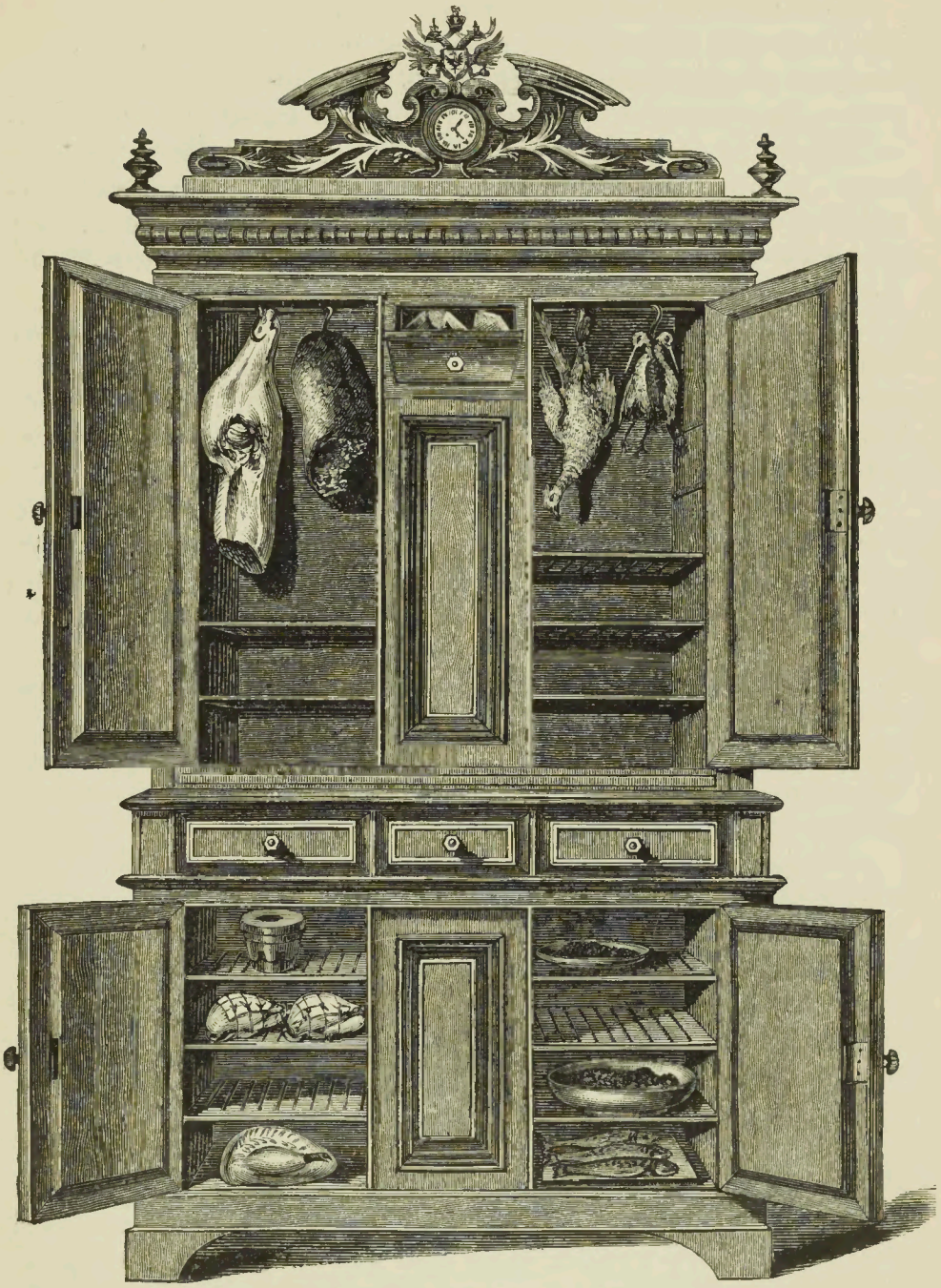


Fig. 42. — Grande armoire à glace.

Mais un autre avantage de l'*armoire à glace* sur le *timbre à glace* consiste en ce que, dans le premier, on peut mettre à refroidir un grand nombre d'entrées froides ou d'entremets froids, garnis avec de la gelée, prêts à être servis, et qui se maintiennent en parfait état; tandis que ceux qu'on est obligé de mettre à refroidir sur la couche de glace du timbre ou même dans les tiroirs inférieurs n'offrent plus la même sécurité; à mon avis, ce privilège est de la plus haute importance au point de vue du service des grandes cuisines bourgeoises, des grands hôtels, des grands restaurants.

Cependant, s'il est vrai que les avantages de l'*armoire à glace* sur le *timbre* soient de toute évidence, cela ne veut pas dire qu'on doive sacrifier celui-ci à celui-là; j'estime au contraire que, dans une grande cuisine, l'un et l'autre ont leur place marquée et sont devenus indispensables.

L'*armoire à glace* ici représentée est le modèle le plus parfait que j'aie connu; elle existe et fonctionne depuis de longues années à l'ambassade de Russie,à Paris; elle a été construite sur les plans de M. Georges Bonzou, pendant qu'il dirigeait la cuisine de Son Excellence le prince Orloff, ambassadeur de Sa Majesté l'empereur de Russie.

Cette armoire a été construite dans des conditions qui la rendent essentiellement pratique: la circulation des courants à air froid et sec a été étudiée avec les plus grands soins. La fermeture des compartiments est irréprochable, et le nettoyage intérieur peut être opéré d'une manière prompte et avec la plus grande facilité.

C'est en raison de ces perfectionnements sérieux que l'usure de la glace est bien moins coûteuse que pour le timbre, et que la conservation des substances est plus parfaite : grosses viandes, volaille, gibier cru ou cuit, peuvent longtemps rester suspendus ou enfermés dans les compartiments, sans être exposés à contracter des goûts défectueux, attendu que la température y est toujours égale, et que les substances ne sont pas exposées à l'action pernicieuse des courants humides. — La gravure ici représentée a été exécutée d'après une photographie.

En ces derniers temps, j'ai eu l'occasion de visiter une armoire à glace établie dans la cuisine du restaurant des *Quatre-Saisons* tenu par M. Debac, l'ancien chef de Sa Majesté le roi d'Espagne. Cette armoire à glace est un modèle nouveau, établi dans des conditions très pratiques ; toute la caisse de l'armoire, en double fond, est traversée par des con-

duits réfrigérants qui ont pour effet d'enlever et de détruire toute l'humidité de l'air.

Cette armoire est intérieurement fournie de grillages roulants pouvant se transformer en tiroirs plats, et qui, selon la nécessité, peuvent être enlevés, laissant ainsi entre eux une distance suffisante pour pouvoir y placer des pièces froides garnies.

La construction de cette armoire à glace m'a paru d'une perfection irréprochable, à même de rendre les plus grands services aux cuisiniers des restaurants, à condition qu'ils aient à leur disposition un timbre à glace pour les affaires courantes du jour, afin de ne pas être obligés d'ouvrir souvent les portes de l'armoire à glace. — Je n'ai pu encore me rendre compte s'il figure à l'Exposition quelque nouveau modèle d'armoire à glace. Mais, j'ai ouï-dire que les directeurs de quelques grands fabricants se proposaient de produire différents spécimens de ce meuble de cuisine destiné à rendre de si grands services aux cuisiniers, surtout dans les cuisines d'hôtel ou de restaurant.

### Salamandre moderne (fig. 43).

La salamandre et le four qu'on a employés jusqu'ici dans la cuisine, pour faire glacer ou gratiner les mets, présentent dans l'application de grandes difficultés, en raison de l'attention suivie qu'ils exigent de la part des cuisiniers de restaurant, où l'espace est restreint et où les soins trop minutieux deviennent souvent impossibles. Eh bien, que les cuisiniers se réjouissent : le moyen est trouvé de faire glacer instantanément les poissons masqués de sauce liée ou montée au beurre, sans aucun embarras et avec la plus grande facilité.

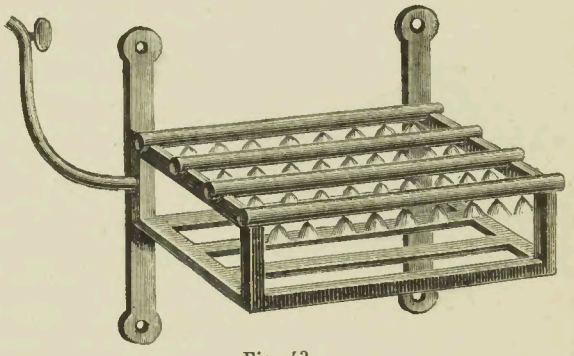


Fig. 43.

Dans un récent voyage que j'ai fait à Londres, j'ai vu fonctionner dans les cuisines des grands hôtels, une salamandre d'une précision incomparable, opérant un glaçage parfait, violent, et cependant impuissant

à faire tourner les sauces: c'est là, selon moi, toute la perfection qu'on pouvait désirer sur ce point.

Cette salamandre; dont je donne ici le dessin, est alimentée au gaz, elle peut être fixée contre le mur, à côté du fourneau, à l'endroit où elle embarrassera le moins; elle tient d'ailleurs fort peu de place. Sa construction est celle d'une cage ouverte sur l'avant, assez longue et assez large pour y placer un plat long de service. La flamme du gaz vient naturellement du haut, et il est facile d'en régler la violence à l'aide d'une clef; de telle sorte que 2 minutes peuvent suffire pour obtenir une glaçage parfait, sans que le fond du plat reçoive la moindre chaleur, sans que la sauce puisse se détériorer.

Je me plais à espérer que les cuisines des grandes maisons de commerce, aussi bien que celles des maisons bourgeoises, seront bientôt munies de cet ustensile indispensable, pouvant éviter de grands embarras au cuisinier, tout en allégeant son travail.

## Assaisonnements, épices et aromates de cuisine (fig. 44).

Les produits employés en cuisine, comme assaisonnements et ingrédients, se résument dans le sel, les épices, les aromates, le beurre, la graisse, l'huile, le vinaigre et la moutarde.

Le sel est sans contredit le premier et le plus indispensable assaisonnement des mets; il corrige et relève le goût fade des viandes, des légumes et en général de toutes les substances. Il excite l'appétit et favorise la digestion; il convient seulement de l'employer avec raison, car l'abus du sel peut devenir nuisible.

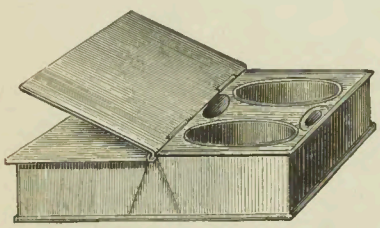


Fig. 44.

Le gros sel est celui qu'on emploie à la cuisson des viandes et des légumes bouillis.

Le sel blanc pulvérisé qu'on sert sur les tables et celui qu'on emploie dans la cuisine comme assaisonnement n'est autre que le sel gris épuré, pilé et passé.

Les épices sont de différente nature; elles sont dépourvues de propriétés nutritives et ne servent qu'à relever le goût des aliments.

Elles se composent de poivre commun, noir et blanc, de poivre de

Cayenne, de poivre rouge et doux d'Espagne (*pimenton*) et de *paprica*; puis viennent les épices moins relevées ; la muscade ou fleur de muscade, la cannelle, les clous de girofle, la coriandre.

Comme assaisonnement, le poivre commun, cru, moulu à l'instant même de l'employer, est agréable et tonique; on ne pourrait en dire autant du poivre qui cuit dans les ragoûts, dans les sauces et les potages, car en cuisant il perd tout son arome, de sorte qu'il n'en reste que l'âcreté.

Les poivres qui ne se détériorent pas à la cuisson sont : le paprica et le poivre rouge et doux d'Espagne. Ceux-ci communiquent aux ragoûts et aux sauces un arome très agréable qui se développe avantageusement à la cuisson : l'un et l'autre sont agréables au goût, toniques sans être irritants.

C'est bien par ces motifs que, dans les recettes de ce livre, j'ai à dessein beaucoup employé ces condiments, afin d'attirer sur eux l'attention des cuisiniers et des gourmets, car il est regrettable qu'ils ne soient pas plus répandus et employés dans les cuisines.

Le *paprica* est un produit de la Hongrie, très estimé dans ces contrées, en Autriche, en Russie et en Allemagne. — Le poivre rouge et doux d'Espagne est de même nature que le paprica, mais moins fort; ces deux produits, mêlés par portions égales, donnent un excellent assaisonnement, connu sous le nom de *poivre rouge*.

On peut se procurer ces deux sortes de poivre, à Paris, chez tous les marchands de comestibles qui vendent les produits étrangers.

On ne doit employer les épices qu'avec grande réserve pour l'assaisonnement des aliments : dans nos climats tempérés, les mets trop épicés irritent l'estomac et lui donnent une activité factice, pouvant causer des inflammations intestinales.

Le beurre frais ou salé, le saindoux et l'huile sont des condiments indispensables en cuisine. Le beurre doit toujours être choisi de qualité supérieure, car, médiocre, il nuit à la préparation des mets. Mieux vaut encore employer de la bonne graisse ou de l'huile que du mauvais beurre.

Le saindoux, qu'on trouve dans tous les pays, est souvent substitué au beurre, et pour certains apprêts il le remplace avec avantage. Il doit être choisi frais, blanc, sans odeur désagréable. Pour les fritures, le saindoux peut être mélangé avec le beurre ou avec la graisse de marmite épurée par l'ébullition.

L'huile d'olive, très en usage dans le midi de la France, et souvent employée au lieu de beurre ou de graisse, possède des qualités particulières auxquelles on s'habitue facilement. On emploie l'huile non seulement comme condiment des mets, mais aussi comme friture : la bonne huile donne une friture excellente ; à mon avis, le poisson devrait toujours être frit à l'huile.

L'huile est et restera toujours l'élément indispensable à l'assaisonnement des salades.

Le vinaigre de vin est le seul qu'on devrait employer en cuisine et sur table, mais la falsification qui s'attache à tous les produits s'est naturellement occupée de celui-là, et aujourd'hui on trouve avec peine du vinaigre de vin dans son état de pureté indispensable, car le mauvais vinaigre nuit certainement à tous les apprêts où on le fait entrer, et devient aussi nuisible à la santé. Ce qui reste de mieux à faire, c'est de préparer soi-même son vinaigre, quand cela est possible, ou alors de le tirer directement des pays vignobles.

La moutarde est un condiment qui s'allie agréablement à différents mets, les mets froids surtout, les grillades, les grosses viandes rôties : porc, bœuf ou veau, excepté avec le mouton et l'agneau. La moutarde s'allie très bien aux sauces chaudes ou froides servies avec certains poissons, tels que : la morue fraîche ou salée, les aigrefins, les harengs, les langoustes, les homards, et enfin tous les poissons froids servis à la vinaigrette ou à la mayonnaise.

La bonne moutarde est apéritive et stimulante ; elle ne peut nuire que dans le cas où on en ferait abus. En France la plus renommée et la meilleure est celle de Dijon. La moutarde anglaise est beaucoup plus forte, mais cependant très estimée.

## Aromates.

Parmi les plantes aromatiques, les plus employées en cuisine sont : le laurier, la marjolaine, la civette, la sauge, le thym, le serpolet, la sarriette, l'estragon, la pimprenelle, le cerfeuil, le cresson alénois, le persil, la civette, la ciboulette, l'oignon, l'échalote, l'ail et la racine de raifort.

Quelques-uns de ces aromates sont employés à l'état sec : le plus grand nombre à l'état frais. On emploie les uns et les autres dans un

nombre infini d'apprêts ; ils trouvent leur place dans les ragoûts, les braises et cuissons, les sauces et même les potages.

L'action des aromates sur la santé ne deviendrait nuisible qu'au cas où ils seraient employés sans discernement et en trop grande quantité. Employés avec réserve, ils sont stimulants et agréables.

## Poids et mesures.

En France, on pesait autrefois à la livre : la livre se divisait en 16 onces.

Aujourd'hui, nos balances pèsent au kilogramme et au gramme ; le kilogramme vaut 2 livres de 16 onces.

L'once ancienne vaut un peu plus de 30 grammes.

Le litre se divise en 10 décilitres.

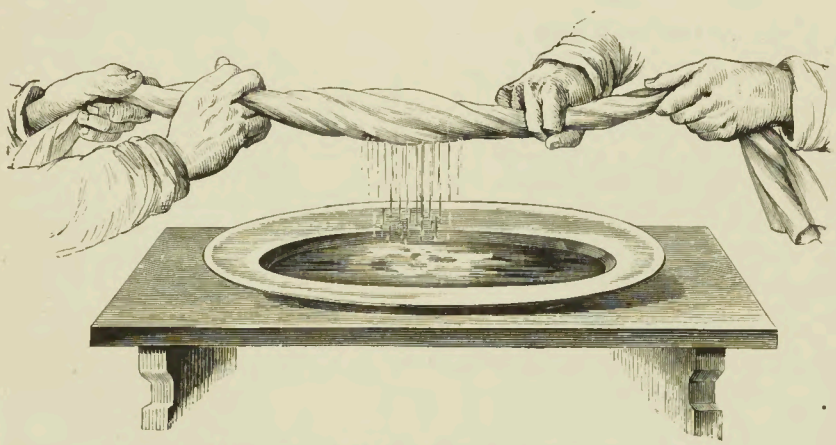
1 litre de farine pèse un peu moins de 1 kilogramme ; 1 litre d'eau ou de suc de fruits pèse 1 kilogramme.

3 cuillerées[1] de sucre en poudre pèsent 100 grammes.

4 cuillerées de farine ou de semoule pèsent 100 grammes.

6 cuillerées d'eau ou de lait font 1 décilitre.

1. Par cuillerée j'entends le contenu d'une cuiller de table : cuiller à soupe.



Méthode pour passer les sauces à l'étamine.

# MENUS DE DÉJEUNERS

## DÉJEUNERS DE 5 A 6 COUVERTS

Petites truites marinées, froides.
Côtelettes de porc, grillées.
Fritot de poulets.
Petits gâteaux mêlés.
Fromage, salade.
Compotes, dessert.

Gros homard à la gelée.
Pâté de mouton dans un plat.
Pigeons à la crapaudine.
Pommes paille.
Asperges à la vinaigrette.
Confitures, dessert.

---

Œufs pochés au jus d'estragon.
Navarin blanc.
Émincé de dinde au riz.
Terrine de lièvre.
Canapés au fromage.
Confitures, dessert.

Raie au beurre noir.
Pieds de mouton frits.
Croquettes de nouilles.
Poulet sauté aux olives.
Veau et jambon à la gelée.
Compote d'ananas.

---

Éperlans farcis à l'anglaise.
Petits pâtés au jus.
Ailerons de dinde au risot.
Petit gigot de mouton rôti.
Salade chaude de pommes de terre.
Fromage, dessert.

Omelette aux tomates.
Soles frites maître-d'hôtel.
Pointe de bœuf gratinée.
Risot au parmesan.
Galantine de caneton, à la gelée.
Fromage, dessert.

---

Paupiettes de palais de bœuf.
Rissoles au jambon.
Croûtes aux grives.
Salade de poulet aux œufs.
Madeleines aux amandes.
Fromage, dessert.

Huîtres, beurre, citrons.
Omelettes aux rognons.
Coquilles Saint-Jacques.
Crépinettes de volaille aux truffes.
Petits vol-au-vent à la financière.
Gigot d'agneau rôti.
Compotes, dessert.

1. Tous les mets inscrits sur les menus sont décrits dans le texte.

## DÉJEUNERS DE 5 A 6 COUVERTS *(Suite)*

Soles au gratin.
Tournedos à la béarnaise.
Cèpes farcis.
Vol-au-vent à la provençale.
Omelette soufflée aux confitures.
Fromage, dessert.

---

Omelette fourrée aux tomates.
Tête de porc, purée de pois secs.
Crépinettes de volaille aux truffes.
Grives rôties, aux croûtes.
Tomates farcies.
Fromage, fruits, dessert.

---

Moules au velouté.
Côtelettes de mouton, grillées.
Civet de lapin au sang.
Tomates farcies.
Galantine d'épaule d'agneau.
Fromage, dessert.

---

Macaroni fin, aux truffes.
Crépinettes de porc frais.
Filets de maquereau bordelaise.
Fricassée de poulet.
Fricandeau froid dans son jus.
Compote, dessert.

---

Huîtres gratinées, en pèlerines.
Grenadins de veau, épinards.
Poulet grillé au jus.
Terrine de foie-gras.
Pommes de terre maître-d'hôtel.
Fromage, dessert.

---

Œufs brouillés au fromage.
Cervelles de veau beurre noir.
Pommes de terre émiettées.
Canard braisé aux choux.
Cèpes à la bordelaise.
Fromage, dessert.

---

Omelette aux rognons.
Tranche de saumon sauce Colbert.
Croquettes de poulet.
Choucroute garnie.
Choufleurs au gratin.
Fromage, compote, dessert.

---

Bouillabaisse à la parisienne.
Biftecks grillés à la demi-glace.
Pommes de terre soufflées.
Poulet au riz.
Veau et jambon à la gelée.
Confitures, dessert.

---

Œufs sur le plat, à l'anglaise.
Mazagran de poulet.
Queue de bœuf aux légumes.
Bouchées aux queues d'écrevisse.
Pigeons en galantine.
Fromage, dessert.

---

Hachis de gibier aux œufs pochés.
Côtelettes de veau sautées.
Émincé de champignons
Caneton à la paysanne.
Salade d'écrevisses en coquilles.
Fromage, dessert.

## DÉJEUNERS DE 5 A 6 COUVERTS

Saucisses et pieds de porc grillés.
Ragout de mouton aux pommes.
Croquettes de riz.
Coquilles de volaille gratinées.
Quasi de veau rôti, salade.
Fromage, dessert.

Soles au vin blanc.
Bœuf en miroton.
Croquettes de pommes de terre.
Brochettes de foies de poularde.
Terrine de grives.
Fromage, dessert.

---

Œufs brouillés aux truffes.
Double entrecôte à la tyrolienne.
Salade de homard.
Caneton farci, rôti.
Pommes au riz vanillé.
Fromage, dessert.

Œufs sur le plat à la Savarin.
Écrevisses à la bordelaise.
Carré de veau piqué, rôti.
Demi-bécassines en chaufroix.
Duchesses au chester.
Fraises, biscuits, dessert.

---

Croquettes de homard à la militaire.
Bœuf à la mode.
Purée de pommes de terre.
Émincé de faisan.
Choux de Bruxelles, au beurre noisette.
Fromage, dessert.

Goujons panés, frits.
Petit-salé aux choux.
Croquettes de riz.
Pouding de bécasse.
Carré de veau piqué, rôti-salade.
Fromage, dessert.

---

Œufs renversés au beurre.
Filets de sole à la portugaise.
Grenadins de veau, glacés.
Petits-pois à l'anglaise.
Jambon à la gelée.
Compote, biscuits, dessert.

Pâté de porc frais dans un plat.
Jambalaya de poulet.
Noisettes de mouton à la Dreux.
Légumes.
Cuisses de faisan à la diable.
Fromage, fruits, dessert.

---

Tourte de morue aux truffes.
Épaule d'agneau à la toulouse.
Purée soubise.
Poulet sauté, aux tomates.
Émincé de champignons aux fleurons.
Fromage, dessert.

Bouillabaisse à la Marengo.
Biftecks sautés au madère.
Poulet rôti, cresson.
Salade de légumes.
Tomates farcies.
Fromage, dessert.

## DÉJEUNERS DE 5 A 8 COUVERTS

Œufs pochés à la Mornay.
Filets d'anguille à la crème.
Croquettes de macaroni.
Ragoût de mouton aux pommes.
Pâté de lièvre.
Compote, dessert.

Omelette pascale.
Brochettes de homard.
Quasi de veau à la casserole.
Légumes, salade.
Pâté chaud de pigeons.
Fromage, dessert.

---

Brochettes aux huîtres.
Noisettes de filet de bœuf, légumes.
Croquettes aux fonds d'artichaut.
Quasi de poulet.
Galantine de perdreau à la gelée.
Fromage, dessert.

Huîtres farcies.
Œufs à la jockey-club.
Chateaubriand à la moelle.
Fricassée de poulet.
Râbles de lapin grillés.
Fromage, compote, dessert.

---

Œuf mollets, à la Nancy.
Petits homards farcis.
Côtelettes d'agneau en papillote.
Croquettes de faisan.
Poulet rôti, salade.
Fromage, dessert.

Œufs pochés à la béarnaise.
Bouchées aux queues de crevette.
Poitrine de bœuf salée, légumes.
Petits poulets grillés.
Crêpes légères.
Fromage, dessert.

---

Œufs pochés à la Soubise.
Petits merlans farcis à la prince Orloff.
Biftecks grillés à la Célestine.
Légumes.
Coquilles de volaille à la gelée.
Compote, dessert.

Omelette aux fonds d'artichaut.
Langue de bœuf braisée.
Huîtres à la choucroute.
Quasi de poulet.
Mauviettes rôties.
Fromage, compote, dessert.

---

Filets de maquereau meunière.
Pilaff de mouton à la française.
Râble de lièvre rôti.
Salade de saison.
Coquilles de volaille à la gelée.
Fromage, dessert.

Huîtres au pain frit.
Carré de porc frais rôti.
Civet de lapin lié au sang.
Salade de langouste.
Œufs à la neige.
Fromage, fruits, dessert.

## DÉJEUNERS DE 5 A 8 COUVERTS (*Suite*)

Omelette au jambon.
Barbue sauce crevettes.
Paupiettes de filet de bœuf.
Crépinettes de poulet.
Chaufroix de grives.
Fromage, compote, dessert.

Omelette fourrée à la soubise.
Pâté chaud d'anguilles.
Pieds d'agneau grillés.
Tomates farcies.
Bécassines rôties, cresson.
Fromage, compote, dessert.

---

Œufs à la Meyerbeer.
Rougets grillés, au fenouil.
Épaule de mouton à la bonne femme.
Quenelles de poulet gratinées.
Pâté froid de gibier.
Fromage, compote, dessert.

Œufs à la Montargis.
Turbotin au gratin.
Tête de veau à la vinaigrette.
Terrine de lapin.
Pigeons rôtis. — Salade.
Fromage, dessert.

---

Œufs au miroir à la mousquetaire.
Petites truites au bleu-hollandais.
Carbonnades de mouton piquées.
Terrine de lièvre.
Macaroni au gratin.
Fromage, compote, dessert.

Rissoles aux huîtres.
Omelette à la moelle.
Jambe de porc farcie.
Petits poulets grillés.
Soufflé au fromage.
Compote, biscuits, dessert.

---

Huîtres au pain frit.
Œufs pochés à la marseillaise.
Rougets grillés sauce mayonnaise.
Poitrine de mouton farcie.
Boudins de lapereau.
Compote, biscuits, dessert.

Œufs pochés à la Tomery.
Petites langoustes à l'américaine.
Côtelettes de pré-salé, à la Maintenon.
Poulet rôti, jus, cresson.
Salade choux-fleurs et tomates.
Compotes, biscuits, dessert.

---

Huîtres en brochettes.
Omelette aux tomates.
Soles en surprise.
Émincé de filet de bœuf.
Canard farci rôti.
Salade, fromage, dessert.

Soles à la Bercy.
Noisettes de bœuf à la Rossini.
Poulets sautés à la bourguignonne.
Terrine de foie-gras.
Tartelettes de noques gratinées.
Compotes, biscuits, dessert.

## DÉJEUNERS DE 7 A 10 COUVERTS

Omelette fourrée aux crevettes.
Poulet aux nouilles.
Bécassines rôties au jus, croûtes.
Salade de langouste.
Petits gâteaux mêlés.
Fromage, dessert.

Entrecôte grillée, beurre d'anchois.
Petits poulets à la crapaudine.
Terrine de lièvre.
Soufflé au parmesan.
Pommes aux raisins de Corinthe.
Compote, dessert.

---

Œufs pochés à la Dinar.
Petits merlans sur le plat.
Tournedos à la Saint-Germain.
Champignons farcis.
Perdreaux grillés.
Tarte à la Condé.
Fromage, dessert.

Tranche de saumon, grillée.
Cromesquis de palais de bœuf.
Choux de Bruxelles.
Poulet sauté aux cèpes.
Vanneaux rôtis, salade.
Petits fromages à la crème.
Compote, dessert.

---

Omelette fourrée à la béarnaise.
Noisette de mouton à la Dreux.
Blanquette de poularde.
Râble de lièvre rôti.
Charlotte aux pommes.
Fromage, dessert.

Foie de veau à l'italienne.
Hachis de volaille à la chipolata.
Salade de langouste.
Carré de mouton piqué, rôti.
Crème aux pommes.
Fromage, dessert.

---

Œufs sur le plat, au jus.
Chateaubriand à la moelle.
Poulet aux légumes nouveaux.
Coquilles de homard à la gelée.
Tartelettes aux fraises.
Fromage, salade.

Huîtres au pain frit.
Tournedos à la Saint-Germain.
Ballotines de canard aux navets.
Perdreaux rôtis.
Gelée en tasses.
Fromage, dessert.

---

Ravioles au parmesan.
Tête de veau farcie.
Poulet aux huîtres.
Caneton rôti.
Petits biscuits à la crème.
Fromage, dessert.

Thon mariné et sardines confites.
Œufs sur le plat aux truffes.
Turbotin à la Mornay.
Haricots verts panachés.
Coquilles de homard à la gelée.
Fromage, dessert.

## DÉJEUNERS DE 7 A 10 COUVERTS (*Suite*)

| | |
|---|---|
| Petites langoustes à l'américaine.<br>Croquettes de riz.<br>Longe de veau farcie.<br>Terrine de foie-gras.<br>Pigeons à la crapaudine.<br>Brochettes de Parme.<br>Gelée de groseilles et biscuits. | Œufs frits au jambon.<br>Rougets grillés.<br>Blanquette de veau au riz.<br>Crépinettes de volaille.<br>Pâté de lièvre en tranches.<br>Tarte aux prunes.<br>Fromage, dessert. |
| Brochettes d'huîtres farcies.<br>Côtelettes de veau cloutées.<br>Purée de haricots blancs.<br>Terrine de lièvre.<br>Canard rôti.<br>Pannequets aux confitures.<br>Fromage, dessert. | Cromesquis de filets de sole.<br>Vol-au-vent aux amourettes.<br>Émincé de faisan, garni.<br>Filet de bœuf rôti.<br>Salade chaude de choux-fleurs.<br>Compote, biscuits, dessert. |
| Bouchées aux queues d'écrevisse.<br>Ris de veau glacés sauce tomate.<br>Galantine de poulet à la gelée.<br>Croûtes aux mauviettes.<br>Riz aux pommes.<br>Fromage, dessert. | Truite grillée.<br>Pâté chaud de porc frais.<br>Bâteaux russes au foie-gras.<br>Pigeons farcis rôtis.<br>Soufflé au parmesan.<br>Compotes, dessert. |
| Huîtres, beurre, citrons.<br>Omelette aux asperges vertes.<br>Petits merlans farcis.<br>Macaroni au gratin.<br>Crème de fonds d'artichaut.<br>Fromage, dessert. | Turbotin gratiné au vin<br>Pieds de porc truffés.<br>Tourte de poulet.<br>Sarcelles rôties.<br>Salade de homard.<br>Fromage, dessert. |
| Alose grillée à la maître-d'hôtel.<br>Escalopes de veau à la crème.<br>Timbale de macaroni.<br>Cailles rôties, cresson.<br>Groseilles vertes à la crème.<br>Fromage, salade. | Mulet de l'Océan sauce hollandaise.<br>Ragoût de mouton à la Dugléré.<br>Fritot de poulet.<br>Foie-gras à la gelée.<br>Omelette au sucre, légère.<br>Fromage, salade. |

## DÉJEUNERS DE 7 A 10 COUVERTS (*Suite*)

| | |
|---|---|
| Œufs pochés à la Edison.<br>Petits homards au poivre rouge.<br>Noix de jambon fumé, épinards.<br>Quenelles de poulet gratinées.<br>Levreau rôti, groseilles.<br>Fromage, dessert. | Omelette fourrée aux champignons.<br>Pâté chaud d'anguille.<br>Entrecôte à la tyrolienne.<br>Pigeons en galantine.<br>Croûtes au madère.<br>Fromage, dessert. |
| Œufs brouillés aux truffes.<br>Petits homards à la bordelaise.<br>Oreilles de veau farcies.<br>Rissoles en pâte brûlée.<br>Asperges à la vinaigrette.<br>Fromages à la crème, fruits, dessert. | Queue de morue salée.<br>Noisettes de veau purée d'artichaut.<br>Poularde à la Nantua.<br>Vanneaux piqués rôtis.<br>Flamri de semoule.<br>Fromage, fruits, dessert. |
| Œufs mollets à la Chivry.<br>Petits merlans farcis.<br>Terrine de lapin sauvage.<br>Carré de veau piqué rôti.<br>Petits babas chauds.<br>Fromage, dessert. | Huîtres, beurre, citrons.<br>Émincé de filet de bœuf.<br>Pintade à la choucroute.<br>Galantine de poulet et jambon.<br>Croûtes au fromage. — Salade.<br>Compote, dessert. |
| Œufs sur le plat à la savoyarde.<br>Écrevisses à la bordelaise.<br>Noisettes de veau à l'anglaise.<br>Fricassée de poulet.<br>Noques frites au parmesan.<br>Croissants aux confitures.<br>Fromage, dessert. | Œufs sur le plat aux anchois.<br>Côtelettes d'agneau grillées.<br>Pointes d'asperges.<br>Poulets sautés à la Parmentier.<br>Langue de bœuf à la gelée.<br>Bateaux aux bananes.<br>Fromage, dessert. |
| Omelette fourrée aux pattes de homard.<br>Rognons de mouton à la béarnaise.<br>Petits vol-au-vent à la diplomate.<br>Poulet rôti au jus. — Salade.<br>Couronne de brioche.<br>Fromage, dessert. | Filets de sole à la Villeroy.<br>Salmis de canard.<br>Bœuf à la mode froid.<br>Poulets rôtis.<br>Marrons à la crème.<br>Fromage, dessert. |

## DÉJEUNERS DE 8 A 10 COUVERTS (*Suite*)

| | |
|---|---|
| Harengs frais marinés.<br>Bouchées à la Nantua.<br>Pieds de mouton au blanc.<br>Pigeons à la Valançay.<br>Épaule d'agneau farcie.<br>Canapés de volaille.<br>Compote, fruits, dessert. | Œufs pochés à la Daumon.<br>Chateaubriand, sauce bordelaise.<br>Pommes de terre fondantes.<br>Poulet au riz sauce cary.<br>Langouste à la mayonnaise.<br>Petits savarins aux fruits.<br>Fromage, compote, dessert. |
| Huîtres, citrons.<br>Filets de saumon à la Valois.<br>Escalopes de veau à la crème.<br>Abatis de dinde.<br>Salade de poulet.<br>Œufs à la crème.<br>Fromage, compotes, dessert. | Quenelles de brochet à la lyonnaise.<br>Train de côte, rôti.<br>Légumes, pommes de terre.<br>Crépinettes de gibier.<br>Chapon rôti.<br>Omelette des petits célestins.<br>Fromage, compote, dessert. |
| Œufs sur le plat.<br>Gros homard à la ravigote.<br>Côtelettes de veau piquées.<br>Chicorée au jus.<br>Terrine de foie gras.<br>Poulet rôti au cresson.<br>Fromage, gâteaux, dessert. | Omelette verte.<br>Ragoût de mouton à la Soubise.<br>Poularde à la Nantua.<br>Pâté froid de veau et jambon.<br>Grives rôties.<br>Biscuits en caisse.<br>Fromage, salade. |
| Turbotin aux fines-herbes.<br>Entrecôtes à la maître-d'hôtel.<br>Pommes soufflées.<br>Crème d'écrevisses à la gelée.<br>Perdreaux froids à la gelée.<br>Croûtes au madère.<br>Fromage, compote, dessert. | Huîtres, beurre, citrons.<br>Boudins de saumon aux écrevisses.<br>Ragoût d'agneau au riz.<br>Filets-mignons de poularde, chicorée.<br>Veau et jambon froids.<br>Éclairs au café.<br>Fromage, dessert. |
| Truite à la hollandaise.<br>Côtelettes de mouton grillées.<br>Pigeons en compote.<br>Petits pâtés chauds de mauviettes.<br>Pots de crème au chocolat.<br>Croûtes au fromage de Chester.<br>Compote, dessert. | Lasagnes à l'italienne.<br>Soles à la rouennaise.<br>Tournedos à la Ventadour.<br>Pain de foie de veau aux câpres.<br>Chapon rôti cresson.<br>Gaufres à la crème.<br>Fromage, dessert. |

## DÉJEUNERS DE 8 A 10 COUVERTS (*Suite*)

| | |
|---|---|
| Macaroni fourré.<br>Filets de sole à la Brantôme.<br>Croûtes aux rognons de veau.<br>Pâté chaud de lapin.<br>Caneton rôti. — Salade.<br>Pommes glacées.<br>Fromage, fruits, dessert. | Œufs au miroir.<br>Brochettes de homard.<br>Côtelettes de veau sautées.<br>Petits vol-au-vent de riz d'agneau.<br>Poulet en galantine.<br>Flan de pommes.<br>Fromage, compotes, dessert. |
| Matelote blanche.<br>Tournedos à la bretonne.<br>Pieds d'agneau farcis grillés.<br>Salmis de bécasse.<br>Épaule d'agneau farcie, à la gelée.<br>Omelette au rhum.<br>Fromage, fruits, dessert. | Crevettes du bouquet.<br>Omelette fourrée du carême.<br>Gigot de mouton braisé.<br>Terrine de lièvre.<br>Truffes sautées à l'italienne.<br>Beignets de pommes.<br>Fromage, compote, dessert. |
| Omelette.<br>Éperlans farcis.<br>Bouchées de perdreau.<br>Fricandeau glacé, oseille.<br>Chaufroix de chevreuil.<br>Marmelade de pommes, glacée.<br>Fromage, fruits, dessert. | Coquilles à la Nantua.<br>Entrecôtes grillées maître d'hôtel.<br>Mousse de lapereau.<br>Pâté de pigeons dans un plat.<br>Croûtes aux champignons.<br>Buisson de meringues.<br>Fromage, compotes, dessert. |
| Œufs en caisse, à la Colbert.<br>Goujons passés, frits au beurre.<br>Fraise de veau à la ravigote.<br>Galantine de poulet à la gelée.<br>Râbles de lapereau grillés.<br>Croûtes dorées.<br>Fromage, compotes, dessert. | Caviar et citrons.<br>Œufs pochés à la hussarde.<br>Chateaubriand à la demi-glace.<br>Blanquette de poularde.<br>Petits pâtés chauds de mauviettes.<br>Pêches meringuées.<br>Fromage, compote, dessert. |
| Œufs pochés à la Mirabeau.<br>Poitrine d'agneau à la tartare.<br>Hachis de faisan.<br>Tronçon de filet de bœuf rôti.<br>Macaroni au gratin.<br>Fromage, compote, dessert. | Harengs saurs confits.<br>Petits homards à la Palestine.<br>Bœuf à la mode, racines.<br>Petits poulets rôtis.<br>Éclairs au chocolat.<br>Fromage, compote, dessert. |

## DÉJEUNERS DE 8 A 10 COUVERTS (*Suite*)

Omelette fourrée à la purée d'oseille.
Haricot de mouton bretonne.
Filets de pigeon grillés.
Petits-pois.
Pâté froid de gibier.
Duchesses au chester.
Compotes et biscuits, dessert.

Macaroni fin des gourmets.
Huîtres à la choucroute.
Pieds d'agneau en crépine.
Croquettes de nouilles.
Poulet sauté.
Langue écarlate découpée à la gelée.
Fromage, fruits, dessert.

---

Macaroni fin au parmesan.
Petites timbales d'écrevisses.
Tournedos à la Benjamin, au jus.
Filets de lièvre purée de marrons.
Petits poulets rôtis.
Asperges sauce au beurre.
Fromage, compote, dessert.

Filets de sole frits en brochettes.
Épaule d'agneau farcie.
Purée d'artichauts.
Bouchée de homard.
Aspic du chasseur.
Œufs à la neige.
Fromage, biscuits, dessert.

---

Hors-d'œuvre froids.
Petits homards à l'américaine.
Escalope de veau à la bordelaise.
Timbale de macaroni à la calaisienne.
Perdreaux grillés.
Flan de pommes abricoté.
Fromage, salade, dessert.

Œufs brouillés, aux huîtres.
Bar bouilli sauce hollandaise.
Paupiettes de filet de bœuf, au riz.
Gibelote de lapin.
Poularde rôtie. — Salade.
Merveilles frites.
Fromage, compotes, dessert.

---

Huîtres, beurre, citrons.
Tranches de cabillaud bouilli.
Amourettes de bœuf frites.
Caneton à la lyonnaise.
Pain de foie de veau à la gelée.
Pommes glacées.
Fromage, compote, dessert.

Omelette fourrée, aux tomates.
Maquereaux à la maître-d'hôtel.
Carré de mouton piqué rôti.
Haricots flageolets.
Terrine de foie-gras.
Petits babas chauds.
Fromage, biscuits, dessert.

Mirmidons au parmesan.
Petites truites à la meunière.
Foie de veau piqué sauce tomate.
Cèpes farcis.
Petits poulets rôtis.
Soufflé au chocolat.
Fromage, dessert.

# ŒUFS[1] ET OMELETTES

Aujourd'hui, un peu partout, on considère les œufs comme partie intégrante d'un déjeuner, quel qu'il soit. Dans les cuisines bourgeoises aussi bien que dans celles des établissements de commerce : hôtels ou restaurants, les œufs tiennent en quelque sorte la première place aux déjeuners.

Tout le monde aime les œufs, en effet, mais chacun ne les mange pas dans les mêmes conditions. Il n'y a guère que dans les grandes cuisines où l'on soit sorti des invariables œufs sur le plat et des omelettes au persil.

Seulement, il faut bien avouer que l'apprêt des œufs n'avait pas fait jusqu'ici de très grands progrès. Ceci est vrai à ce point, qu'à peu de différence près on prépare aujourd'hui les œufs comme on les préparait au siècle dernier, sans variations, sans recherches, et que, dans ce laps de temps où la cuisine française s'est transformée et enrichie de variétés infinies, il ne s'est pas produit une demi-douzaine de recettes d'œufs, sérieuses et bien fondées.

Chose plus singulière encore, c'est que les écrivains culinaires, nos devanciers, ont tout à fait négligé de traiter cette partie si intéressante de la cuisine qui se prêtait pourtant si bien à la variété. Est-ce indifférence des hommes du métier? Non sans doute, il faut plutôt attribuer cet oubli à ce fait particulier que la cuisine spéciale aux déjeuners n'a jamais été traitée, et qu'on a toujours considéré comme secondaires les mets qui les composaient. Cette nouvelle publication témoigne que, devers moi, telle n'était pas l'opinion qui me guidait.

Mais je me hâte de dire que tout récemment sont apparus deux opuscules traitant spécialement de l'apprêt des œufs, publiés par deux

1. Pour la description des omelettes et œufs sucrés, voir au chapitre des entremets de déjeuners.

praticiens de mérite. J'aime trop ma profession pour ne pas avoir vu avec plaisir ces différentes publications se produire, quoique de mon côté, au même moment, je fusse occupé d'une publication semblable.

En somme, comme cuisson principale des œufs, il n'en existe que sept à huit : œufs bouillis, à la coque, mollets ou durs; œufs brouillés, œufs pochés, œufs en caisse ou moulés, œufs sur le plat ou au miroir, œufs à la poêle ou œufs frits, et enfin œufs en omelette.

Mais ces cuissons originelles peuvent donner lieu à des variétés très étendues qui jusqu'ici n'ont été qu'effleurées : une omelette est bien toujours une omelette, mais on peut la préparer et la servir de quarante façons différentes.

En m'attachant à produire ici un nombre si considérable de recettes traitant de l'apprêt des œufs, j'ai voulu surtout appeler l'attention des jeunes gens vers l'étude des variétés intelligentes, toujours appréciées des gourmets.

### Œufs à la coque.

Quand on n'a qu'une petite quantité d'œufs à cuire, voici comment on opère : faites bouillir de l'eau dans une casserole, retirez-la du feu et plongez les œufs dans le liquide à l'aide d'une écumoire, en ayant soin de ne pas briser les coquilles; couvrez la casserole pour faire reprendre promptement l'ébullition au liquide : à partir de ce moment, cuisez les œufs 3 minutes. Si les œufs sont très gros ou frais du jour, retirez la casserole au bout des 3 minutes en laissant encore une minute les œufs dans leur cuisson.

On cuit aussi les œufs à la coque en les plongeant à l'eau froide et les retirant au premier bouillon du liquide. — On cuit également les œufs à la coque en les plongeant dans le liquide bouillant, et lui donnant une minute de cuisson à partir du moment où le liquide entre en ébullition; alors on retire le vase du feu, et on laisse encore 5 minutes les œufs dans l'eau. En Angleterre, on cuit les œufs à la vapeur, 4 minutes.

En France, la méthode la plus usitée est celle que j'ai décrite la première : la cuisson complète dans le liquide en ébullition. Du reste, il est à remarquer que les œufs qui cuisent dans un liquide qui ne bout pas, laissent toujours à désirer. En somme, la durée de cuisson des œufs à la coque ne saurait être indiquée d'une manière précise, attendu que grand nombre d'amateurs les mangent à peine chauds, tandis que d'autres pré-

fèrent que les blancs soient légèrement raffermis. Il ne s'agit donc pas, pour le cuisinier, de faire prévaloir ses préférences, mais bien de faire cuire les œufs de façon à satisfaire au désir de ceux qui doivent les manger.

On mange ordinairement les œufs à la coque dans les coquilles mêmes, à l'aide d'une cuiller ou avec des mouillettes. Mais j'ai connu grand nombre d'amateurs qui vidaient le contenu des coquilles dans une soucoupe chaude, lui mêlaient du sel et du beurre fin divisé en petits morceaux, et les mangeaient avec une cuiller à café : ce raffinement m'a toujours paru bien compris, surtout si le beurre est fin.

### Œufs à la coque, en surprise.

A l'aide d'une fine scie ou de la lame d'un petit couteau, sciez la coquille de 7 à 8 œufs crus sur l'extrémité la plus arrondie; videz-en l'intérieur, lavez-les, ainsi que les bouts sciés, faites-les bien sécher. Avec un crayon tracez des points de repère sur les coquilles, afin de pouvoir remettre le morceau coupé sur l'œuf, à la place où il était. Posez chaque coquille dans un coquetier; tenez-les au froid.

Hachez 5 à 6 filets de perdreau cuits et refroidis; mettez le hachis dans une petite terrine vernie, mêlez-lui quelques cuillerées de truffes cuites, hachées; étendez peu à peu le hachis avec de la sauce chaufroix réduite au fumet de perdreau et au madère, encore tiède; tournez l'appareil sur glace pour le lier légèrement, de façon à pouvoir le couler dans les coquilles; réservez-en une petite partie pour garnir les bouts sciés des coquilles; remettez alors les ronds sciés, chacun à l'endroit où ils étaient auparavant.

Remettez à mesure les œufs dans les coquetiers, tenez-les encore un quart d'heure dans l'armoire à glace, ou sur glace même, pour faire raffermir l'appareil. Dressez les coquetiers et les œufs sur plat froid.

### Œufs en coquilles à la crème de volaille.

Sciez et videz 7 à 8 œufs, en opérant comme il est dit dans l'article qui précède.

Pilez les filets crus de 2 poulets, sans peau ni nerfs, avec un morceau de beurre: assaisonnez, passez-les au tamis. Mettez ces chairs dans une terrine, incorporez-leur peu à peu 2 ou 3 cuillerées de truffes crues,

pelées, râpées, délayées avec 2 cuillerées de bonne béchamel réduite; ajoutez peu à peu 3 œufs, bien battus; puis de la crème crue, jusqu'à ce que l'appareil arrive à la consistance d'une purée légère; assaisonnez, ajoutez une pincée de sucre.

Avec cet appareil, emplissez le vide des coquilles sciées; posez-les debout, chacun dans un coquetier; placez ceux-ci dans une casserole plate, avec de l'eau chaude dedans; aussitôt que l'ébullition reprend, couvrez la casserole, retirez-la sur feu très doux pour maintenir le liquide au même degré, 12 minutes, afin de faire pocher l'appareil intérieur, sans ébullition. Garnissez le bout des coquilles sciées et remettez-les chacun à la même place où ils étaient, de façon à représenter l'œuf tout à fait entier. Finissez de pocher l'appareil qui, pour être pris à point, n'exige que 3 ou 4 minutes.

En sortant les coquetiers, essuyez les œufs, remettez-les debout dans d'autres coquetiers froids pour les dresser sur plat.

---

### Œufs durs.

Il ne faut pas cuire trop longtemps les œufs durs; mais ils n'atteignent pas au degré voulu avant d'avoir subi une ébullition de 10 à 12 minutes. En les sortant de l'eau, ils doivent être plongés à l'eau froide, abondante; on les laisse refroidir un quart d'heure au moins. On les égoutte pour les écaler, c'est-à-dire en supprimer la coquille sans écorcher le blanc de l'œuf qui doit rester lisse. Les œufs durs sont souvent mêlés aux salades vertes, après les avoir coupés en deux ou en quartiers.

### Œufs durs à la germaine.

Coupez en deux, sur le travers, 7 à 8 œufs durs sans coquilles; prenez seulement le côté dont la pointe est la plus arrondie; retirez-en les jaunes, passez-les au tamis; mettez-les dans une petite terrine, liez-les avec un peu de gelée d'aspic, froide. — Creusez légèrement les œufs.

Pilez les chairs cuites d'un petit homard, passez-les au tamis, mettez-les dans une terrine, assaisonnez, ajoutez une pointe de cayenne; liez l'appareil d'abord avec 2 cuillerées de sauce chaufroix, puis avec de la mayonnaise, et enfin avec quelques cuillerées de gelée froide. Tournez

l'appareil sur glace pour le raffermir; prenez-le alors avec une cuiller, et avec lui garnissez le creux des œufs; lissez-le en dôme. Posez chaque œuf dans un coquetier, tenez-les une demi-heure dans l'armoire à glace. En les sortant, prenez-les avec la main, trempez-les dans une sauce chaufroix, mais seulement du côté garni et jusqu'à la limite de la garniture; remettez-les dans les coquetiers pour faire refroidir la sauce. Collez en cercle, sur plat froid, 7 à 8 anneaux en gelée, coupés à l'emporte-pièce; tenez le plat au froid.

En sortant les œufs, décorez-en le dôme avec des détails en truffe et quelques petites queues de crevette; trempez-les un à un dans de la gelée mi-prise, et posez-les debout, chacun dans un anneau en gelée. — Dans le cercle formé par les anneaux dressez une salade de légumes liés à la mayonnaise collée.

### Œufs durs à la percheron.

Cuisez des œufs durs, faites-les refroidir à l'eau pour en supprimer les coquilles; puis chauffez-les à l'eau tiède. Cuisez des pommes de terre en robe, petites, d'égale grosseur; pendant qu'elles sont chaudes pelez-les, coupez-les en tranches; coupez aussi les œufs, dressez-les ensemble dans une légumière par couches alternées : œufs et pommes de terre; assaisonnez chaque couche, arrosez-les avec de la béchamel réduite, beurrée hors du feu; tenez 2 minutes la légumière à la bouche du four avant de servir.

### Œufs durs à la bretonne.

Chauffez à l'eau tiède 7 à 8 œufs durs, sans coquilles. Émincez 4 à 5 oignons blancs de moyenne grosseur, faites-les légèrement blanchir à l'eau salée; égouttez-les, épongez-les sur un linge; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, faites-les revenir tout doucement, en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient attendris, assaisonnez; liez-les alors avec de la bonne béchamel; faites réduire le ragoût en lui incorporant un peu de crème et cuisson de champignons; finissez-le avec quelques cuillerées de glace fondue et un morceau de beurre : il doit être succulent sans être trop serré. Égouttez les œufs, épongez-les, coupez-les en tranches transversales; dressez-les par couches dans une légumière en alternant chaque couche avec le ragoût d'oignon.

### Œufs durs au gratin.

Faites durcir 7 à 8 œufs ; quand ils sont froids et écalés, chauffez-les à l'eau quelques minutes ; égouttez-les, épongez-les sur un linge, coupez-les transversalement en tranches ; dressez-les par couches dans une légumière ; assaisonnez chaque couche, saupoudrez-les de parmesan râpé et masquez-les avec de la béchamel réduite avec une pincée de poivre rouge, et quelques cuillerées de cuisson de champignons frais, puis largement beurrée. Saupoudrez la dernière couche avec du parmesan, arrosez-la au pinceau avec du beurre fondu ; faites-la gratiner à four chaud ou à la salamandre.

### Œufs durs en croquettes.

Préparez un salpicon d'œufs et champignons ; liez-le avec de la bonne béchamel serrée réduite au moment, avec la cuisson des champignons, finie avec une petite purée d'anchois ; mêlez à l'appareil les jaunes hachés ; étalez-le en couches de 2 centimètres sur un plafond beurré, faites-le raffermir quelques heures en lieu froid.

Divisez l'appareil en parties de la grosseur d'un petit œuf ; roulez-les sur la table saupoudrée de panure blanche en leur donnant la forme ronde ou en bouchon, trempez-les dans des œufs battus pour les paner ; rangez-les à mesure sur des feuilles de papier blanc. Au dernier moment, plongez-les à friture chaude pour les faire colorer en les chauffant ; égouttez-les, dressez-les sur serviette.

### Œufs durs en vol-au-vent

Préparez un vol-au-vent sans couvercle fait d'une simple bande en feuilletage appliquée tout autour d'une abaisse ronde en pâte à foncer (Voy. page 33).

Cuisez 8 à 10 œufs durs ; quand ils sont écalés, tenez-les au chaud dans l'eau de leur cuisson mêlée avec un peu de sel.

Cuisez avec du madère et quelques cuillerées de glace fondue 3 à 4 grosses truffes rondes, pelées. Mettez en réduction 3 décilitres de bonne béchamel mêlée avec une cuillerée à café de poivre rouge, en lui incorporant d'abord quelques cuillerées de bon fonds de veau, puis la cuisson des truffes, peu à peu ; quand elle est à consistance voulue, retirez-la pour la beurrer.

Égouttez les œufs, épongez-les avec soin; coupez-les en tranches, assaisonnez; dressez-les dans le creux du vol-au-vent bien chaud, par couches, masquez chaque couche avec une partie de la sauce, ajoutez quelques tranches de truffes en réservant la moitié de celles-ci pour les dresser en bouquet sur la dernière couche d'œuf, car il est toujours bon de faire voir les truffes.

### Œufs durs en coquilles.

Avec les blancs de 7 à 8 œufs cuits durs, coupés en dés fins, des truffes et des champignons cuits, préparez un appareil comme celui pour les œufs en croquettes; en le sortant du feu, mêlez-lui une partie des jaunes d'œuf finement hachés, laissez-le à moitié refroidir; puis, prenez-le avec une cuiller et garnissez-en 7 à 8 coquilles de table; lissez-le en dôme, masquez celui-ci avec une mince couche de farce crue soubisée; saupoudrez la farce avec de la panure blanche, arrosez-la avec un peu de beurre fondu; faites-la gratiner 2 minutes au four.

### Œufs durs à la mathurin.

Faites cuire à l'eau 7 à 8 œufs pendant 10 minutes; enlevez-les à l'écumoire en laissant leur cuisson dans la casserole; tenez-les un quart d'heure à l'eau froide; écalez-les ensuite et tenez-les au chaud. — Faites pocher au vin blanc 3 à 4 douzaines d'huîtres; parez-les, divisez-les chacune en deux parties.

Divisez, chacun en deux parties, 2 moyens oignons blancs; faites-en un émincé, lié avec une sauce matelote réduite au vin rouge, et avec quelques cuillerées de bonne demi-glace; finissez l'émincé avec 2 ou 3 cuillerées de purée d'ail (page 86), beurrez-le largement; ajoutez une pointe de cayenne.

Égouttez les œufs, épongez-les sur un linge, coupez-les en tranches, assaisonnez; dressez-les par couches dans une légumière en alternant chaque couche avec les huîtres coupées, et en les arrosant avec l'émincé.

### Œufs durs en cromesquis.

Avec des œufs durs coupés en dés, des truffes, des champignons et de la bonne béchamel réduite avec un peu de bonne glace, préparez un appareil comme pour croquettes. Cuisez une douzaine de pannequets sans sucre aussi minces que possible, distribuez-les en bandes de 6 centi-

mètres de large sur 7 à 8 de longueur; sur chaque bande, poussez à la poche un épais cordon de l'appareil préparé; roulez alors la bande de façon à enfermer juste l'appareil. Rangez à mesure les cromesquis sur un petit plafond pour les faire refroidir sur glace. Trempez-les dans une pâte à frire légère, plongez-les peu à la fois dans la friture chaude pour faire colorer.

### Œufs durs à la justine.

Faites durcir 7 à 8 œufs; quand ils sont bien refroidis, égouttez-les pour les écaler. Incrustez sur glace pilée 7 à 8 moules en fer-blanc ayant la forme d'une moitié d'œuf, mais d'un tiers de centimètre plus larges et d'un demi-centimètre plus hauts; chemisez-les avec de la belle gelée.

Divisez les œufs sur la longueur, chacun en deux parties, supprimez-en les jaunes et creusez-les de ce côté avec une cuiller à racine, de façon à ne laisser qu'une mince enveloppe. Emplissez le vide des demi-œufs avec un appareil de pain de faisan légèrement beurré; aussitôt que cet appareil est raffermi, prenez un à un les demi-œufs sur une large fourchette, en les appuyant du côté plat; trempez-les ainsi dans une bonne sauce chaufroix brune, réduite au fumet de faisan; égouttez la sauce, faites refroidir les œufs; parez-les du surplus de la sauce, décorez-les avec de minces détails en truffe et en cornichon. Placez alors un demi-œuf dans chaque moule, et coulez tout autour un peu de gelée froide pour combler les vides; laissez-les refroidir pour les démouler et les dresser en rosace.

### Œufs durs en bouchées.

Séparez le jaune des blancs de quelques œufs durs; passez les jaunes au tamis; liez-les avec un peu de bon velouté réduit; coupez des blancs en dés fins, mettez-les dans une terrine.

Avec du feuillage fin, préparez une quinzaine de petites bouchées sans couvercle; en les sortant du four, creusez-les légèrement en les appuyant sur le centre; tenez-les au chaud.

Mêlez aux blancs de la terrine moitié de leur volume de filets de poulet également coupés en dés; liez ce salpicon avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite avec pelures ou cuisson de champignons frais, un peu de glace. — Garnissez les bouchées; mêlez l'appareil aux jaunes dans un cornet, poussez-en une petite partie sur la garniture.

### Œufs durs en rissoles.

Coupez en dés fins le blanc de 10 œufs durs; mettez-les dans une casserole avec moitié de leur volume de champignons cuits et quelques cuillerées de truffes coupés comme les blancs; assaisonnez, tenez-les à couvert. — Avec ce salpicon préparez un appareil comme pour croquettes; assaisonnez de bon goût, laissez-le refroidir.

Avec de la pâte fine ou des rognures de feuilletage et l'appareil aux œufs, préparez des rissoles (page 27); à mesure qu'elles sont coupées, rangez-les sur un linge fariné. Au dernier moment, faites-les frire.

### Œufs durs à la montglas.

Faites durcir 7 à 8 œufs; quand ils sont froids, supprimez-en les coquilles, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur, supprimez-en les jaunes.

Préparez une fine montglas aux truffes cuites, langue écarlate, filets de volaille ou de perdreau; mêlez cette montglas avec la quantité juste de bonne sauce moitié brune, moitié béchamel, réduite avec quelques cuillerées de madère et la cuisson des truffes : cette sauce doit être succulente et serrée, mais pas trop abondante : retirez aussitôt l'appareil du feu pour le laisser à peu près refroidir.

Prenez cet appareil avec une cuiller, garnissez-en les demi-œufs, lissez-le en dôme; quand il est bien raffermi, masquez-le avec une mince couche de farce de volaille crue, saupoudrez la farce avec de la panure blanche, trempez les demi-œufs dans des œufs battus pour les paner et les faire frire.

### Œufs durs à la bernardine.

Cuisez à l'eau et faites refroidir 7 à 8 œufs durs; quand ils sont écalés, tenez-les au chaud dans l'eau de leur cuisson, légèrement salée. Cuisez au court-bouillon 3 à 4 douzaines d'écrevisses à bisque; supprimez-en la coquille des queues et avec elles préparez du beurre rouge.

Mettez en réduction 2 cuillerées de bonne béchamel en lui incorporant peu à peu la cuisson des écrevisses, réduite; quand elle est succulente, retirez-la, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de purée soubise, une pointe de cayenne; finissez-la avec beurre rouge et beurre frais.

Égouttez les œufs sur un linge pour les éponger; coupez-les en

tranches, dressez-les par couches dans une légumière, en masquant chaque couche avec une partie de la sauce et les saupoudrant avec les queues coupées.

### Œufs durs en beignets.

Préparez un appareil comme il est dit pour les œufs en croquettes, en le tenant consistant; quand il est bien refroidi, distribuez-le par cuillerées d'égale grosseur; roulez-les en boules sur la table saupoudrée de truffes hachées. Trempez une à une les boules dans de la pâte à frire; plongez-les dans la friture chaude, pour les colorer.

### Œufs durs en canapés.

Faites durcir quelques œufs; quand ils sont bien froids, et sans coquilles, hachez-en séparément blancs et jaunes.

Coupez des tranches de pain de cuisine, en forme de carré long, un peu plus larges que pour sandwichs; masquez-les d'un côté avec une mince couche de beurre à la ravigote, encadrez-les avec de minces filets d'anchois, et décorez-en la surface avec des filets de thon mariné, de façon à ménager des compartiments bien distincts; garnissez ceux-ci avec les blancs et les jaunes d'œuf hachés, en ayant soin de bien séparer les nuances. — Dressez les canapés sur serviette.

### Œufs durs à la polonaise.

Coupez en dés fins des chairs cuites de pattes de homard; ajoutez moitié du volume de ce salpicon, un salpicon d'huîtres pochées au vin blanc; ajoutez moitié de ce volume de concombres salés (agoursis) ou de cornichons, et enfin le blanc de 7 à 8 œufs durs, coupés aussi en dés. Assaisonnez ce salpicon avec huile, vinaigre, moutarde, faites-le macérer une heure; égouttez-le sur un tamis, remettez-le dans la terrine pour le lier avec de la mayonnaise. — Dressez l'appareil dans une légumière, lissez-le en dôme, décorez celui-ci avec le jaune des œufs, pilé avec un peu de beurre à la ravigote, poussé au cornet.

### Œufs durs à la jardinière.

Coupez une quinzaine d'œufs durs, sur le travers; gardez seulement les moitiés dont le bout est le plus arrondi, coupez-les légèrement de ce côté, afin de pouvoir les faire tenir debout. — Retirez les jaunes des

demi-œufs, creusez-les légèrement; garnissez le creux avec une petite salade de homard ou d'écrevisses, liée à la mayonnaise; lissez-la en dôme, faites-la refroidir sur glace; masquez alors le dôme avec des petites boules de carottes et de cornichons, coupées par moitié; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise; trempez la base des œufs dans la gelée mi-prise, dressez-les à mesure sur plat refroidi.

### Œufs durs en sandwichs.

Supprimez les deux bouts à 7 à 8 œufs durs, écalés; puis distribuez le restant en tranches d'égale épaisseur.

Coupez des tranches de pain de cuisine en forme de carré long, comme pour sandwich; masquez-les d'un côté avec une couche de mayonnaise aux œufs, légèrement collée avec de la gelée; tenez-les au froid. — Masquez les tranches d'œuf, d'un côté, avec une couche de purée d'anchois, étendue avec un peu de gelée froide; tenez-les quelques minutes sur glace. — Dressez ensuite ces tranches sur le pain, en les posant à cheval le côté masqué en bas. Sur le jaune des tranches posez un demi-rond en truffe cuite, nappez avec de la gelée mi-prise; entre les œufs et le pain poussez un cordon de gelée hachée.

### Œufs durs en baril.

Coupez sur les deux bouts, 7 à 8 gros œufs durs, sans coquilles, de façon à imiter la forme d'un petit baril; videz-les de haut en bas, à l'aide d'un tube à colonne, garnissez-en le vide avec un fin salpicon de homard et de truffe, lié avec de la mayonnaise collée; faites-les refroidir une demi-heure dans le timbre ou dans l'armoire à glace. En les sortant, bordez-les sur le haut, avec de minces filets d'anchois, et garnissez la plate-forme du haut avec une petite pyramide de gelée hachée.

Au dernier moment, détachez les œufs de la plaque, trempez-en la base dans de la gelée mi-prise, dressez-les en cercle sur le fond d'un plat froid. Dans le centre du cercle, dressez une salade de légumes variés, liés avec de la mayonnaise; entourez les œufs avec de la gelée hachée.

### Œufs durs en baril, à la matelote.

Préparez des œufs en baril, en procédant comme il vient d'être dit. Mettez dans une terrine quelques cuillerées de chairs cuites de homard, hachées, ajoutez un quart de leur volume de truffes aussi, hachées; liez

le hachis avec de la bonne sauce chaufroix brune; tournez l'appareil sur glace, 2 minutes, et avec lui garnissez le vide des œufs, disposés debout sur un petit plafond, tenez-les une heure sur glace.

Détachez les œufs du plafond, en passant dessous la lame du couteau chauffée. — Prenez les œufs, un à un, trempez-les entièrement dans une sauce chaufroix blonde; remettez-les à mesure sur le même plafond pour faire refroidir la sauce.

Détachez ensuite les œufs du plafond pour les parer. — Sur le haut des œufs poussez en bordure, à l'aide du cornet, un cordon de jaunes d'œuf en purée, liée avec de la gelée mi-prise; dans le cercle formé par le cordon, dressez une pyramide de truffes hachées, liées aussi à la gelée.

Enlevez les œufs sur la lame du couteau, pour les dresser en cercle sur un plat dont le fond est masqué d'une couche de gelée prise sur plat. Dans le vide du cercle, dressez un joli bouquet de belles queues d'écrevisse, parées. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

### Œufs en baril à la purée de faisan.

Préparez 7 à 8 œufs en baril, en opérant comme il est dit plus haut; garnissez-en l'intérieur avec de la purée de faisan liée avec un peu de sauce chaufroix réduite au fumet de gibier, ajoutez un fin salpicon de foie-gras. Faites refroidir l'appareil sur glace.

Coupez au coupe-pâte 7 à 8 anneaux ronds, en langue écarlate, pas trop mince; trempez-les dans de la gelée mi-prise, dressez-les à mesure en cercle, sur le fond d'un plat froid. Sur chacun de ces anneaux posez-en un autre en truffe, mais un peu plus étroit, en le collant aussi à la gelée. — Trempez la base des petits barils dans de la gelée, et posez-en un dans le vide de chaque anneau; laissez refroidir la gelée, puis poussez au cornet, sur le haut des petits barils, une petite pyramide en gelée hachée. — Garnissez le centre du cercle aussi avec de la gelée hachée.

### Œufs durs farcis aux huîtres.

Coupez chacun en deux parties, sur la longueur, 7 à 8 œufs durs, sans coquilles; retirez-en les jaunes, pilez-les avec quelques filets d'anchois et un morceau de beurre; incorporez-leur 5 à 6 cuillerées de farce à quenelle de poisson, légère; ajoutez 2 douzaines d'huîtres blanchies, parées, hachées, mêlées avec la même quantité de champignons également hachés. Creusez légèrement les demi-œufs, à l'aide d'une cuiller à racine,

garnissez-en le vide avec l'appareil, en le faisant bomber; panez-les aux œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis, en chaufroix.

Avec un coupe-pâte ovale ayant 6 centimètres de long sur 3 de large, coupez des tranches de langue écarlate bien rouge, d'un quart de centimètre d'épaisseur; évidez-les en anneau; glacez-les au pinceau; dressez-les sur le fond d'un plat froid, en les collant.

Coupez en deux, sur la longueur, 6 œufs durs, sans coquilles; garnissez chaque moitié avec un appareil de purée de foie-gras, mêlée avec des truffes hachées; lissez l'appareil en dôme. Trempez les demi-œufs dans une sauce chaufroix brune, liée à point; faites bien égoutter la sauce; dressez aussitôt les demi-œufs, un sur chaque anneau. — Quand la sauce est bien refroidie, décorez le dessus des œufs avec des détails en truffe.

### Œufs durs farcis à la lyonnaise.

Divisez en deux parties quelques œufs durs, sans coquilles; pilez les jaunes, passez-les au tamis. — Faites revenir au beurre, dans un sautoir, quelques oignons blancs émincés, assaisonnez; quand ils sont cuits, liez-les avec de la bonne béchamel serrée; faites réduire l'appareil quelques minutes sans le quitter; quand il est de bon goût et consistant, retirez-le, mêlez-lui les jaunes, laissez-le à peu près refroidir.

Avec cet appareil garnissez les demi-œufs, lissez-le en dôme, masquez-le avec une couche de farce. Panez les demi-œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis à l'indienne.

Divisez chacun en deux parties 7 à 8 œufs durs, sans coquilles. — Pilez les jaunes avec un morceau de beurre, passez-les au tamis. — Préparez un salpicon de blanc de volaille, mêlez-lui moitié de son volume de champignons cuits, coupés; mêlez ce salpicon à une sauce cary en réduction, très serrée, en observant que la sauce ne soit pas trop abondante; retirez aussitôt l'appareil du feu, sans le faire bouillir, mêlez-lui les jaunes d'œuf en purée; laissez-le à moitié refroidir, et avec lui garnissez les demi-œufs; lissez-le en dôme, masquez-le avec une mince couche de farce de volaille. Panez-les aux œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis aux champignons.

Divisez sur la longueur 7 à 8 œufs durs, sans coquilles; retirez-en les jaunes, pilez ceux-ci, passez-les au tamis. — Avec quelques champignons frais, pelés, préparez un émincé à la béchamel (page 80); quand il est réduit à point et de bon goût, laissez-le à peu près refroidir; puis, prenez-le par cuillerées, et avec lui garnissez les demi-œufs; lissez-le en dôme, masquez-le avec une mince couche de jaunes d'œuf, liés avec un peu de farce crue; panez-les aux œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis à la rouennaise.

Divisez sur la longueur 7 à 8 œufs durs, sans coquilles; retirez-en les jaunes pour les piler, les passer au tamis. — Faites raffermir, à la glace, sur un petit plafond, une couche de belle gelée, ayant un demi-centimètre d'épaisseur; sur cette couche, coupez 8 croûtons ovales, à l'aide d'un coupe-pâte chauffé ayant près de 5 à 6 centimètres de long sur 3 de large; évidez ces croûtons en anneau, à l'aide d'un coupe-pâte plus étroit; détachez ces anneaux en chauffant le dessous du plafond, dressez-les en rosace sur plat froid; tenez celui-ci sur glace.

Garnissez les demi-œufs avec un salpicon de filets de canetons cuits, mêlé avec des champignons, lié avec une sauce chaufroix brune, soubisée; lissez l'appareil en dôme, nappez entièrement les œufs avec une mince couche de sauce chaufroix blonde; quand la sauce est froide, décorez les œufs avec des détails en truffe, et avec des cordons de purée de jaunes d'œuf, liée avec de la sauce chaufroix : posez un œuf sur chaque anneau.

### Œufs durs farcis aux anchois.

Divisez en deux sur la longueur 7 à 8 œufs durs, sans coquilles; retirez-en les jaunes, pilez-les avec une égale quantité de beurre et une égale quantité de mie de pain imbibée au lait, bien exprimée. Quand le mélange est opéré, assaisonnez; ajoutez à l'appareil les filets de 10 anchois salés, quelques cuillerées de fines-herbes cuites.

Avec cet appareil garnissez les demi-œufs, lissez-les en dôme; panez-les aux œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis à la méridionale.

Fendez en deux sur la longueur quelques œufs durs, sans coquilles.

— Préparez une purée de champignons consistante, et une purée soubise; mêlez-les ensemble, ajoutez le jaune des œufs durs passés au tamis; assaisonnez de haut ton avec une pointe de cayenne.

Avec cet appareil garnissez les demi-œufs, lissez-les en dôme, masquez-les avec une mince couche de farce crue, panez-les aux œufs, faites-les frire.

### Œufs durs farcis à la tyrolienne.

Coupez en deux sur la longueur 7 à 8 œufs durs, refroidis sans coquille; retirez-en les jaunes, hachez-les; hachez également champignons cuits, langue écarlate, blancs de volaille ou filets de gibier; mettez ce hachis dans une terrine, assaisonnez; liez-le avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite serrée, finie avec un peu de bonne glace.

Avec cet appareil, garnissez les demi-œufs, en leur donnant la forme d'œufs entiers; lissez l'appareil en dôme, masquez-le avec une mince couche de farce crue; panez les demi-œufs aux œufs battus; faites-les frire.

### Œufs durs au cary.

Cuisez 7 à 8 œufs durs. — Préparez un émincé d'oignons blancs, à la béchamel (page 78); finissez-le avec une demi-cuillerée de poudre de cary; liez-le avec une liaison de quelques jaunes.

Chauffez les œufs durs, coupez-les chacun en deux parties sur la longueur; rangez-les par couches dans une légumière, en arrosant chaque couche avec l'émincé.

### Œufs durs à l'aurore, inédits.

Coupez sur la longueur 7 à 8 œufs durs, chauds; retirez-en les jaunes; émincez les blancs ou coupez-les en dés; mettez-les dans un sautoir, assaisonnez; liez-les avec une bonne béchamel réduite un moment, mêlée avec 2 cuillerées de soubise, et grassement beurrée; chauffez le ragoût sans faire bouillir; tenez-le au bain-marie.

Cuisez au beurre 7 à 8 têtes de champignons frais, pelés; émincez-les comme les œufs, mettez-les dans une petite casserole. — Cuisez au vin 2 ou 3 bonnes truffes pelées, divisez-les pour les émincer.

Avec les blancs saucés, les champignons et les truffes, emplissez une légumière de moyenne grandeur, en les dressant, par couches alternées :

d'abord une couche de blancs d'œuf saucés, une couche de champignons émincés, encore une couche d'œufs, et sur celle-ci une couche de truffes; une dernière couche d'œufs, et sur celle-ci une couche de jaunes d'œuf, passés au tamis en fer, directement sur la dernière couche. Assaisonnez ces jaunes, arrosez-les au pinceau avec du beurre noisette, chauffez-les 2 minutes à la bouche du four; servez aussitôt.

### Œufs durs à la russe.

Faites prendre dans un petit plafond, sur glace, une couche de gelée d'aspic de trois quarts de centimètres d'épaisseur; sur cette couche, coupez, au coupe-pâte chaud, 7 à 8 anneaux assez larges pour tenir d'aplomb un œuf debout. Dressez ces anneaux en cercle sur le fond d'un plat froid; tenez le plat sur glace.

Coupez transversalement, aux deux tiers de hauteur, 7 à 8 gros œufs durs, sans coquilles; retirez-en les jaunes, pour les piler avec quelques anchois et un morceau de beurre, les passer à travers un tamis à larges voies de façon à obtenir des espèces de vermicelles; tenez-les au frais. — Creusez légèrement les œufs avec une cuiller à racine, emplissez-en le vide avec un fin salpicon d'écrevisses lié avec de la sauce tartare collée, tournée 2 minutes sur glace; lissez l'appareil en dôme, et posez à mesure les œufs chacun sur un anneau en gelée; tenez les œufs et le plat encore un quart d'heure dans l'armoire à glace. En les sortant, prenez les jaunes d'œuf en vermicelles, avec une fourchette, masquez-en le dôme des œufs. Dans le centre du cercle dressez une couche de feuilles de persil frais, et sur celle-ci quelques grosses écrevisses cuites.

### Œufs durs du carême.

Coupez en petits dés le blanc et le jaune de 6 œufs durs, refroidis; mettez-les dans une terrine, mêlez-leur quelques cuillerées de thon mariné et une égale quantité de cornichons au vinaigre, pelés; l'un et l'autre coupés aussi en petits dés; assaisonnez l'appareil avec sel, huile, vinaigre; 10 minutes après, égouttez-en l'assaisonnement; liez-le avec quelques cuillerées de mayonnaise aux jaunes d'œuf, collée, mêlée avec 2 petites cuillerées de purée d'anchois, feuilles d'estragon hachées.

Avec cette salade garnissez 7 à 8 fonds d'artichauts cuits, choisis d'égale dimension, assaisonnés en salade, puis épongés sur un linge;

lissez l'appareil en dôme ou en pyramide, masquez-le avec une mince couche de la même mayonnaise ; placez-les à mesure sur un petit plafond, tenez-les un quart d'heure sur glace. — Au dernier moment, décorez-les avec des détails de saumon fumé ou de queues de crevette.

---

### Œufs moulés, œufs frits.

On fait frire les œufs au beurre, à l'huile ou au saindoux, un à un dans des petites poêles creuses.

On moule les œufs dans des cocotes, des caisses en porcelaine ou en papier plissé, dans des moules à dariole ou dans des moules à gâteau de riz, de forme basse. Les œufs moulés en cocotes ou en caisses sont généralement servis dans celles-ci, mais ceux cuits dans des moules en métal sont toujours démoulés ; il s'ensuit que l'apprêt de ceux-ci n'est pas tout à fait semblable.

Les petites caisses en porcelaine sont d'une grande commodité pour cuire des œufs et les servir ; mais comme en les sortant du four elles sont ordinairement très chaudes, il convient de les placer à mesure chacune dans une petite soucoupe basse, en métal argenté, et festonné à jours. Les convives peuvent ainsi prendre ces caisses sortant du four, sans être exposés à se brûler.

Les œufs frits, si estimés par les Espagnols et les Américains, ne sont pas très recherchés en France ; ils sont cependant excellents à manger et font une agréable diversion avec ces apprêts antiques, vieux comme le monde : les œufs à la coque ou les œufs sur le plat.

En Espagne, on fait frire les œufs au saindoux, mais du saindoux qui vaut du beurre ; en France, où ce condiment n'est pas très prisé, on les fait frire à l'huile ou au beurre épuré, mais aussi en mêlant le saindoux et le beurre.

On fait frire les œufs dans une petite poêle creuse qui ne sert qu'à cet usage : on ne fait frire qu'un œuf à la fois.

### Œufs moulés en cocotes, à la Cherbourg.

Masquez l'intérieur de quelques cocotes avec une mince couche de farce de poisson, saupoudrez-la avec des chairs cuites de pattes de

homard, coupées en dés fins, mêlées avec des truffes cuites, également coupées. Dans chaque cocote coupez un œuf frais, assaisonnez, arrosez-le avec un peu de beurre; placez les cocotes dans un petit plafond avec un peu d'eau chaude, faites pocher les œufs 8 à 10 minutes, à la bouche du four. En les sortant arrosez-en le dessus avec une couche de purée tomate; dressez-les sur plat.

### Œufs moulés en cocotes, à la Tomèry.

Faites bouillir dans une petite casserole 1 décilitre de bon lait; retirez-le du feu; mettez dans le liquide un morceau de mie de pain blanc de la grosseur d'un œuf; couvrez la casserole, tenez-la ainsi jusqu'à ce que le pain ait absorbé le liquide; broyez-le alors avec une cuiller; assaisonnez, incorporez-lui d'abord un morceau de beurre, et ensuite 4 cuillerées de blanc de poulet coupé en petits dés ou haché. Délayez l'appareil avec 3 ou 4 œufs entiers, battus, mêlés avec 2 ou 3 cuillerées de bonne crème crue, assaisonnez.

Avec cet appareil, emplissez 2 ou 3 cocotes; faites-le pocher à la bouche du four, 12 à 14 minutes. En sortant les cocotes, arrosez-les en dessus, avec de minces cordons de sauce demi-glace tomatée.

### Œufs moulés en cocotes, à la Léontine.

Hachez la chair des queues et des pattes de 2 douzaines d'écrevisses cuites; mêlez au hachis moitié de son volume de truffes crues hachées; assaisonnez, liez-le avec 2 cuillerées de farce à la crème de poisson. — Avec cet appareil, masquez le fond et le tour de 7 à 8 cocotes, en laissant un creux sur le centre; faites-le légèrement pocher à la bouche du four; retirez aussitôt les cocotes, et dans le creux de chacune cassez un œuf frais; salez-en le blanc, échaudez-en le jaune avec du beurre bouillant. Rangez les cocotes sur un petit plafond avec un peu d'eau chaude, faites pocher les œufs 8 à 10 minutes; sortez-les, entourez les jaunes avec un cordon de purée tomate.

### Œufs moulés en cocotes, à la bonne dame.

Mélangez dans une terrine quelques cuillerées de panure blanche, avec le beurre nécessaire pour former une pâte, pas trop consistante; assaisonnez, mêlez-lui 2 jaunes d'œuf crus, persil haché, 4 cuillerées de

fines-herbes cuites. Avec cette pâte, masquez le fond et le tour de quelques cocotes, en laissant un creux; dans ce creux, cassez un œuf frais; assaisonnez-le, arrosez-le avec du beurre chaud. — Mettez les cocotes dans un petit plafond avec de l'eau chaude, faites pocher les œufs à la bouche du four doux 8 à 10 minutes. En sortant les cocotes du four, essuyez-les, entourez le jaune des œufs avec des filets d'anchois finement coupés.

### Œufs moulés en cocotes, à la Madeleine.

Masquez le tour et le fond de quelques cocotes avec une couche de farce à la crème de volaille (page 33), en laissant un creux; posez-les sur un petit plafond avec un peu d'eau chaude, poussez-les au four pour faire pocher la farce; retirez-les, humectez cette farce au pinceau avec un peu de glace fondue; dans le vide de chaque cocote, posez un œuf poché, rond; nappez-les avec un peu de bon velouté réduit avec de la cuisson de champignons, fini avec une pincée de poudre de cary.

### Œufs moulés en cocotes, à la Bedfort.

Masquez le fond et le tour de quelques cocotes avec une couche de farce à gratin de foie, liée avec un peu de farce crue et de sauce madère, en ayant soin de laisser un creux dans le centre; dans ce creux, cassez un œuf frais, assaisonnez; arrosez-le en dessus avec un peu de beurre chaud; placez les cocotes dans un sautoir avec un peu d'eau chaude dedans; faites pocher les œufs 8 à 10 minutes à four doux. En sortant les cocotes, saupoudrez les œufs avec truffes et langue écarlate coupées en dés fins ou hachées. Dressez les cocotes sur plat ou sur serviette.

### Œufs moulés en cocotes, à la Marly.

Préparez un hachis d'écrevisses cuites; mettez-le dans une terrine, mêlez-lui 2 cuillerées de champignons cuits, également hachés, 2 cuillerées de panure blanche, un morceau de beurre, 2 jaunes d'œuf crus, assaisonnez.

Avec cet appareil, masquez le fond et le tour de 7 à 8 cocotes, en laissant un creux dans le centre; cassez un œuf dans celui-ci, salez-en le blanc, arrosez le jaune avec un peu de beurre bien chaud. Cuisez les œufs à la bouche du four 10 à 12 minutes.

### Œufs moulés en caisses, aux écrevisses.

Préparez une pâte avec beurre frais et beurre rouge, une égale quantité de panure blanche, persil haché, et moitié de ce volume de queues d'écrevisse, cuites, hachées. — Avec cette pâte, masquez le fond et le tour de quelques caisses rondes, en porcelaine, en laissant un creux sur le centre; dans ce creux, cassez un œuf frais; assaisonnez-le, arrosez-le avec un peu de beurre; posez les caisses dans un petit plafond avec une couche d'eau chaude au fond; poussez-les à four doux, cuisez les œufs 8 à 10 minutes; en les sortant, dressez-les sur plat, arrosez les en dessus avec des cordons de sauce tomate.

### Œufs moulés en caisses, à la Carrola.

Avec une mince couche de farce crue de volaille, masquez le fond et le tour de quelques caisses en porcelaine, de forme ovale; saupoudrez la farce avec une fine julienne, courte, composée de champignons et de langue écarlate, en l'appuyant contre la farce. Dans chaque caisse, cassez un œuf frais; assaisonnez-en le blanc, arrosez le dessus avec un peu de beurre; mettez les caisses dans un sautoir avec un peu d'eau chaude, pour pocher les œufs 8 à 10 minutes. En sortant les caisses, essuyez-les, saupoudrez-en le dessus avec des truffes cuites, hachées.

### Œufs moulés en caisses, à la Marignan.

Hachez les chairs blanches d'un poulet cru, mettez-les dans une terrine, mêlez-leur 2 cuillerées de béchamel réduite avec parures et cuisson de champignons; ajoutez 3 à 4 cuillerées de panure blanche, un morceau de beurre et jaunes crus, assaisonnez. — Avec cet appareil, masquez le fond et le tour de 7 à 8 caisses en porcelaine, en laissant un creux; dans chaque creux, cassez un œuf frais; assaisonnez, arrosez-les au pinceau avec un peu de beurre, placez-les dans un sautoir, faites pocher les œufs 8 à 10 minutes dans le four du fourneau. En les sortant, essuyez-les; saupoudrez-en le dessus avec un hachis de truffes cuites, champignons, langue écarlate.

### Œufs moulés en caisses, à la Mignon.

Hachez 200 grammes de maigre de bon jambon cuit, mettez-le dans une petite terrine, liez-le avec 2 cuillerées de farce crue et autant de

glace dissoute; ajoutez une pointe de cayenne. — Avec cet appareil, masquez le fond et le tour de 7 à 8 caisses en porcelaine; cassez un œuf dans chaque caisse, salez le blanc, arrosez le jaune avec un peu de beurre bouillant; posez les caisses dans un sautoir avec un peu d'eau chaude au fond; cuisez les œufs 7 à 8 minutes. En les sortant du four, entourez les jaunes avec un cordon de demi-glace tomatée.

### Œufs moulés en caisses, à la Colbert.

Beurrez à la main quelques caisses en porcelaine, masquez-en le fond et le tour avec un appareil de truffes crues, hachées, liées avec de la farce de volaille à la crème; dans chaque creux réservé, cassez un œuf frais; assaisonnez-le en dessus, beurrez-le au pinceau; placez les caisses dans un petit plafond à rebords, avec de l'eau chaude dedans; faites-les pocher 8 à 10 minutes à la bouche du four; en les sortant, essuyez-les, nappez-les en dessus avec une couche de sauce Colbert.

### Œufs moulés en caisses, à la purée de volaille.

Mettez dans une terrine la valeur de 2 décilitres de purée de blanc de volaille. — Battez 6 œufs entiers dans une terrine avec quelques cuillerées de crème crue; passez-les au tamis, et avec eux délayez peu à peu la purée; ajoutez 2 cuillerées de velouté, assaisonnez du bon goût; ajoutez une pointe de sucre. — Avec cet appareil, emplissez des petites caisses en porcelaine, beurrées; lissez-le en dessus, beurrez-le au pinceau. Mettez les caisses dans un petit plafond à rebords avec un peu d'eau chaude; faites pocher l'appareil à la bouche du four, sans le durcir; en sortant les caisses, essuyez-les; nappez l'appareil en dessus avec une mince couche de béchamel réduite avec des champignons crus, hachés; saupoudrez avec du parmesan, faites gratiner à la salamandre.

### Œufs moulés en caisses, à la Villemain.

Mettez dans une terrine quelques cuillerées de farce crue de volaille; mêlez-lui peu à peu moitié de son volume de purée de champignons et une pointe de cayenne. Avec cet appareil, nappez le fond et le tour de quelques caisses en porcelaine ovales, beurrées; mettez-les dans un petit plafond avec un peu d'eau chaude, poussez-les à la bouche du four doux pour pocher légèrement la farce; retirez-les aussitôt, garnissez-en le vide

avec des œufs brouillés au fromage et aux truffes ; masquez-les vivement avec une couche du même appareil, faites pocher celui-ci à la bouche du four dans le même sautoir, afin que les œufs brouillés ne puissent durcir. — En sortant les caisses du four, nappez l'appareil en dessus avec une mince couche de demi-glace tomatée.

### Œufs moulés en caisses, à la Edison.

Beurrez quelques caisses en porcelaine, de forme ovale ; masquez-en le fond et le tour avec une fine farce à gratin de foie-gras, liée avec un tiers de son volume de farce crue de volaille, mêlée avec 2 cuillerées de truffes crues, hachées; pochez 2 minutes à la bouche du four; sortez les caisses, mettez dedans un œuf poché, chaud; masquez-le avec un peu de sauce périgueux à peu près froide; couvrez les œufs et la sauce avec une couche de la même farce, en la soudant avec celle des bords; lissez-la juste à niveau des bords de la caisse; remettez-les dans le sautoir, et faites pocher la farce au four. Dressez les caisses sur plat, glacez simplement la farce au pinceau.

### Œufs moulés en caisses, à la Luchon.

Mettez dans une petite terrine 3 ou 4 cuillerées de maigre de jambon de Bayonne cuit, haché; liez ce hachis avec 2 cuillerées de farce crue et un peu de béchamel.

Avec cet appareil masquez le fond et le tour de quelques caisses en porcelaine; faites-le pocher 2 minutes à la bouche du four; sortez les caisses, et mettez dans le creux de chacune d'elles un œuf poché chaud; masquez-le aussitôt avec un peu de sauce madère à moitié froide; masquez alors l'ouverture avec une mince couche de ce même hachis; lissez-le, beurrez-le, faites-le pocher 2 minutes, en remettant les caisses dans le sautoir; égouttez-les pour les essuyer, dressez-les sur plat, décorez-en le dessus avec des détails en truffe.

### Œufs moulés en caisses à la Montfort.

Hachez des chairs cuites de homard ou de langouste, mettez-les dans une terrine, liez-les avec un peu de farce crue de poisson, un peu de béchamel réduite avec une pincée de poivre rouge. — Avec cet

appareil masquez le fond et le tour de quelques caisses en porcelaine beurrées, en laissant un creux sur le centre. Placez ces caisses dans un plafond avec un peu d'eau chaude. Poussez-les quelques minutes à la bouche du four pour faire pocher l'appareil; sortez-les; posez dans le creux de chacune un œuf poché, chaud; masquez-le avec un peu de bon velouté réduit, fini au beurre rouge et avec un peu de purée d'anchois. Masquez aussitôt l'œuf et la sauce avec une couche de la même farce de poisson, réservée, en la soudant avec celle des bords, lissez-la, beurrez-la, faites-la pocher au four dans le même sautoir.

Sortez les caisses, dressez-les sur plat; masquez-en le dessus avec un peu de bonne béchamel réduite au beurre rouge.

### Œufs moulés en caisses, aux crevettes.

Beurrez au pinceau quelques caisses plissées, en papier, de forme ronde; mettez au fond une cuillerée de queues de crevette, liées avec un peu de bon velouté réduit, fini au beurre rouge. — Cassez un œuf dans chaque caisse, échaudez-en le jaune avec un peu de beurre bien chaud, assaisonnez seulement le blanc.

Rangez les caisses sur un gril, placez celui-ci sur un petit plafond, poussez-le à four doux pour faire cuire les œufs 8 à 10 minutes; retirez-les ensuite pour les dresser. — On peut aussi, d'après cette méthode, préparer des œufs en caisses avec des queues d'écrevisse, ou avec des huîtres pochées, coupées en petits dés.

### Œufs moulés en caisses à la Lucullus.

Beurrez au pinceau 5 à 6 caisses en papier, plissées, de forme ronde. — Pilez 2 ou 3 truffes pelées, avec une égale quantité de foie-gras cuit; assaisonnez, passez-les au tamis; mêlez à la purée 2 cuillerées de bonne glace fondue; étalez une couche de cet appareil au fond de chaque caisse; cassez un œuf dans celles-ci, échaudez les jaunes avec un peu de beurre bien chaud, assaisonnez seulement les blancs. Rangez les caisses sur un gril, placez celui-ci sur un plafond; faites cuire les œufs à four doux 10 minutes; en sortant les caisses, placez-les chacune dans une autre caisse en papier, bien blanche; dressez-les ainsi sur serviette.

### Œufs moulés à la parisienne.

Les œufs à la parisienne sont moulés dans des moules à dariole

ou des moules à gâteau de riz; ces moules sont humectés à l'intérieur avec de la glace fondue, et saupoudrés au fond et au tour, soit avec du persil haché, des truffes, des champignons ou de la langue à l'écarlate, soit enfin avec un mélange de ces éléments. — On a appelé ces œufs à la Talleyrand, à la polonaise, à la Polignac; appellations superflues qui viennent se confondre dans celle-ci.

Cuisez au madère 5 minutes, une ou deux truffes crues, pelées; hachez-les ou coupez-les en petits dés. — Beurrez à la main de grands moules à dariole, saupoudrez-en l'intérieur avec les truffes; dans chaque moule cassez un œuf frais; salez-les, arrosez-les en dessus avec un peu de beurre chaud; placez les moules dans un sautoir avec une mince couche d'eau chaude, faites pocher les œufs à four modéré 8 à 10 minutes. Quand ils sont à point, démoulez-les sur plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de demi-glace, réduite avec les pelures des truffes.

### Œufs frits à la bayonnaise.

Chauffez saindoux ou beurre dans une petite poêle creuse; penchez légèrement celle-ci, et cassez un œuf à fleur du liquide; cuisez-le en le ramassant avec l'écumoire longue, pour lui faire prendre cette forme; aussitôt égoutté, cuisez-en un autre.

Sur la noix d'un jambon cru de Bayonne, coupez 2 tranches, pas trop minces; mettez-les dans une poêle avec du beurre, faites-les simplement chauffer; en les retournant, égouttez-les, roulez-les dans un peu de sauce madère, dressez-les sur une assiette; sur chaque tranche, posez un œuf frit; entourez les tranches de jambon avec un cordon de purée tomate consistante.

### Œufs frits à l'aigre-doux.

Faites frire 2 œufs en opérant comme il vient d'être dit; égouttez-les, posez-les chacun sur une simple croûte plate, en pain de cuisine, colorée au beurre; dressez-les sur une assiette, masquez-les avec une sauce aigre-doux. — On peut servir ces œufs avec une sauce tomate, sauce madère, sauce piquante.

### Œufs frits à la périgueux.

Faites pocher 2 œufs; quand ils sont refroidis, parez-les, épongez-les sur un linge, assaisonnez-les, roulez-les simplement dans la farine,

plongez-les à grande friture bien chaude ; aussitôt secs et colorés, enlevez-les à l'écumoire, égouttez-les sur un linge, posez-les chacun sur une simple croûte plate, en pain, colorée au beurre épuré. Dressez les œufs sur plat, masquez-les avec une sauce périgueux.

### Œufs au beurre noir.

Cassez 3 ou 4 œufs dans une poêle avec du beurre chaud ; échaudez-en les jaunes, cuisez-les en les faisant miroiter, assaisonnez ; enlevez-les avec une large écumoire, dressez-les. Ajoutez du beurre à celui de la poêle, faites-le légèrement brunir ; mêlez-lui, hors du feu, 2 cuillerées de vinaigre bouilli, versez-les sur les œufs.

---

### Œufs sur le plat, œufs au miroir.

La différence n'est pas grande entre les œufs au plat et les œufs au miroir, car ils sont cuits de la même façon. Ce qui les distingue, c'est que les premiers sont servis dans les plats où ils ont cuit, tandis que les œufs au miroir sont coupés ronds aussitôt cuits, à l'aide d'un grand coupe-pâte, enlevés avec une palette et servis dans une assiette ou un plat, selon le nombre ; mais les uns et les autres doivent toujours être *miroités*.

L'apprêt des œufs au plat, bien que très simple, exige cependant des précautions qui ont leur importance. En premier lieu, on ne doit cuire les œufs que dans des plats à œufs en porcelaine, aujourd'hui si communs, si bien compris, et à la portée des plus petites bourses.

Pour bien cuire les œufs au plat, beurrez d'abord le plat, à la main, avec du beurre épongé dans un linge. Cassez les œufs dans le plat, échaudez-en le jaune avec un peu de beurre bouillant ; salez les blancs, et non les jaunes, pour ne pas ternir ceux-ci. Posez le plat sur un trépied ou sur un épais plafond froid, poussez-les ainsi dans le four du fourneau, de façon qu'ils reçoivent plus de chaleur d'en haut que du fond. Aussitôt que les jaunes sont miroités, sortez le plat du four, et, si c'est nécessaire, finissez de cuire les œufs sur le fourneau, mais en évitant de les sécher : rien n'est désagréable comme un œuf dont le blanc est trop cuit.

Les œufs ainsi cuits sont ordinairement servis dans le plat même, avec ou sans garniture.

### Œufs sur le plat à la Savarin.

Beurrez 6 petits plats à œufs ou simplement des soucoupes en porcelaine pouvant aller au four. Pilez les chairs cuites d'une bécasse avec un filet cru de poulet, un morceau de panade, quelques parures de foie-gras, 60 à 75 grammes de tétine de veau cuite, 2 jaunes d'œuf crus; assaisonnez la farce, passez-la au tamis; mêlez-lui les intestins et le foie de la bécasse, cuits, pilés, passés.

Mettez la farce dans une petite poche à douille, et, avec elle, poussez sur le fond de chaque soucoupe un anneau un peu épais et assez large pour contenir un œuf cru. Beurrez le creux de l'anneau et cassez un œuf frais dedans; échaudez-en le jaune avec du beurre bouillant, salez les blancs; posez les soucoupes sur un plafond, poussez-les au four pour faire pocher la farce et cuire les œufs en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat à l'anglaise.

Coupez quelques tranches minces de petit-salé anglais (bacon), supprimez-en la couenne, rangez-les sur le fond d'un petit plat à œufs en porcelaine, beurré; chauffez-les des deux côtés en les retournant; retirez le plat hors du feu, cassez 4 œufs dedans; assaisonnez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant; cuisez les œufs au four, de façon que la chaleur soit plus forte du haut que d'en bas.

### Œufs sur le plat à la Bercy.

Cuisez à la poêle 2 ou 3 bonnes saucisses; versez-en la graisse dans un petit plat à œufs, en laissant les saucisses dans la poêle; cassez 4 œufs dans le plat, échaudez le jaune, salez les blancs, cuisez-les au four du fourneau en les faisant miroiter.

Retirez la peau des saucisses, divisez-les, dressez-les autour des œufs.

### Œufs sur le plat à la vénitienne.

Coupez en dés, par égale quantité, des filets d'anchois propres, des chairs de poivrons doux grillés, sans peau, des tomates à chairs fermes; saupoudrez-en le fond d'un plat à œufs; arrosez-les avec de l'huile; chauffez-les légèrement; cassez 4 œufs dans le plat, assaisonnez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant; cuisez-les au four

du fourneau; en les sortant, posez le plat sur un autre plat pour les servir.

### Œufs sur le plat à la savoisienne.

Essuyez bien, avec un linge, 2 *cocons* d'oronge, sans les peler; divisez-les en deux parties pour les émincer; salez-les, faites-les macérer au sel 10 minutes, exprimez-en l'humidité; étalez-les sur le fond d'un grand plat à œufs; arrosez-les avec du beurre chaud ou de l'huile, chauffez-les; cassez 6 œufs dans le plat, salez les blancs, échaudez-en les jaunes, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat aux cèpes.

Pelez 2 ou 3 têtes de cèpe; hachez-les; faites fondre du beurre dans un grand plat à œufs, saupoudrez-en le fond avec les cèpes hachés; saupoudrez ceux-ci avec du persil, assaisonnez; chauffez-les 2 minutes; cassez 6 œufs dans le plat, salez les blancs, échaudez les jaunes, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter. — On peut préparer ainsi des œufs avec des champignons comestibles.

### Œufs sur le plat à la Monaco.

Mettez dans un sautoir la valeur d'un décilitre de suc de tomates et une cuillerée de glace fondue; ajoutez un petit fagot d'aromates et feuilles d'estragon; faites réduire le liquide jusqu'à ce qu'il soit à consistance de sirop. Retirez alors le fagot, versez le liquide dans un grand plat à œufs; cassez 6 œufs dans le plat, salez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre, cuisez les œufs au four du fourneau, en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat aux tomates.

Échaudez 2 petites tomates peu mûres, pour en retirer la peau; divisez-les chacune en deux parties, émincez-les, salez-les, faites-les égoutter sur un tamis; rangez-les sur le fond d'un petit plat à œufs, beurré; cassez 4 œufs dedans; salez les blancs, échaudez les jaunes, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat à la lorraine.

Coupez finement de la ciboulette, saupoudrez-en le fond d'un petit

plat à œufs, beurré; cassez les œufs dedans, salez-les; arrosez-les avec 2 cuillerées de bonne crème crue, cuisez-les au four du fourneau.

### Œufs sur le plat au jambon.

Beurrez le fond d'un petit plat à œufs; masquez-le avec une couche de maigre de jambon cuit haché; arrosez cette couche avec un peu de glace fondue; cassez 4 œufs dans le plat; salez-en les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter. — On peut ainsi préparer des œufs avec de la langue à l'écarlate.

### Œufs sur le plat aux truffes.

Beurrez le fond d'un plat à œufs, saupoudrez-le avec des truffes crues, hachées; assaisonnez. — Cassez 4 œufs dans le plat, salez-en les blancs, échaudez-en les jaunes; cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter; en les sortant, posez le plat sur un autre plat.

### Œufs sur le plat aux oignons.

Émincez 2 bons oignons blancs; faites-les revenir au beurre sur feu doux, de façon à les cuire en les colorant; assaisonnez, ajoutez une pointe de paprika; retirez-les du feu, versez-les dans un plat à œufs; arrosez-les au pinceau avec un peu de demi-glace.

Cassez 4 œufs dans le plat; salez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat aux herbes.

Chauffez du beurre dans un petit plat à œufs; saupoudrez-en le fond avec des feuilles d'estragon, de persil et de cerfeuil hachées, ciboulette finement coupée; cassez 4 œufs dans le plat; assaisonnez les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre, cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter.

### Œufs sur le plat, au jus.

Masquez le fond d'un plat à œufs en porcelaine avec une mince couche de bon jus de veau réduit, succulent; posez le plat sur feu, bien d'aplomb, cassez 4 œufs dedans, arrosez les jaunes avec du beurre bouillant pour

les faire miroiter; assaisonnez seulement les blancs; cuisez-les au four du fourneau; servez-les dans le plat où ils ont cuit.

### Œufs sur le plat à la moldave.

Coupez en tranches, pas trop minces, un bon courgeron frais, de la grosseur d'une aubergine; faites-les macérer un quart d'heure au sel sur un tamis. Épongez-les sur un linge, farinez-les, cuisez-les tout doucement dans une poêle avec de l'huile ou du beurre, en les retournant; ils doivent être de belle couleur. Rangez-les dans un petit plat à œufs, avec du beurre fondu, en les servant; nappez-les au pinceau avec un peu de glace fondue; cassez 4 œufs dans le plat, échaudez-en les jaunes avec du beurre, salez les blancs; cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter; servez-les dans le plat même.

### Œufs sur le plat, aux anchois.

Pilez les filets de quelques anchois propres, avec un morceau de beurre; passez-les au tamis. Avec ce beurre, masquez le fond d'un petit plat à œufs; dans celui-ci, cassez 4 œufs; salez très légèrement les blancs, échaudez les jaunes avec du beurre bouillant; cuisez-les au four du fourneau, en les faisant miroiter. — On peut préparer ces œufs en coupant les filets d'anchois pour en masquer le fond du plat.

### Œufs sur le plat, à la fermière.

Retirez le fiel à 4 foies de poularde; divisez-les chacun en deux parties; mettez-les dans une poêle avec beurre et une cuillerée d'oignons hachés; assaisonnez; cuisez-les sans violence, en les retournant. Enlevez les foies à l'écumoire; ajoutez à la cuisson 2 ou 3 cuillerées de champignons hachés; faites-en réduire l'humidité; liez-les avec un peu de demi-glace réduite au madère.

Émincez les foies, mêlez-les à la sauce; chauffez-les sans faire bouillir. — Cuisez 4 œufs dans un petit plat en porcelaine, en les faisant miroiter; en les sortant du four, dressez entre chaque œuf un petit bouquet de foies.

### Œufs sur le plat, des pêcheurs.

Supprimez la peau à 6 sardines marinées à l'huile (V. plus bas);

levez-en les filets bien entiers, en supprimant l'arête; rangez-les sur le fond d'un petit plat à œufs; arrosez-les avec de l'huile; cassez 3 ou 4 œufs dedans; salez les blancs, échaudez les jaunes, cuisez-les au four du fourneau plus chaud du haut que du bas.

### Œufs au miroir à la Jules-Janin.

Coupez de forme ronde 4 larges escalopes de foie-gras cru, un peu épaisses; assaisonnez, farinez-les; mettez-les dans une petite poêle avec du beurre chaud, pour les cuire à feu vif, en les retournant, égouttez-les; dressez-les sur une assiette l'une à côté de l'autre; masquez-les en dessus avec une couche de demi-glace au madère. Sur chaque escalope, posez un œuf miroité, coupé au coupe-pâte de même dimension que les escalopes; entourez celles-ci avec un cordon de purée tomate.

### Œufs au miroir à la Montargis.

Coupez en fine julienne courte 3 ou 4 beaux foies de poularde cuits, refroidis; mettez-les dans un petit sautoir avec une égale quantité de langue écarlate et autant de champignons cuits, coupés de même. Liez cette julienne avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite au moment avec un peu de glace fondue : elle doit être serrée. Dressez l'appareil en dôme sur le centre d'un plat d'argent. Masquez-le avec une couche de sauce Mornay; saupoudrez celle-ci avec du parmesan; faites-la gratiner 2 minutes à la salamandre.

En sortant le plat, entourez le gratin avec 6 œufs au miroir, coupés ronds; entourez ces œufs avec un épais cordon de purée tomate consistante.

### Œufs au miroir à l'étudiante.

Coupez en quartiers 2 ou 3 truffes de moyenne grosseur, pelées, crues; salez-les. Divisez sur la longueur, chacun en deux parties, 3 ou 4 petits rognons de jeunes moutons; coupez chaque moitié en 2 ou 3 quartiers de même grosseur que les quartiers de truffe.

Mettez les rognons dans la poêle, avec du beurre chaud; assaisonnez; cuisez-les 7 à 8 minutes, en les sautant toujours; quand ils sont atteints à point, enlevez-les avec l'écumoire, glacez-les au pinceau, tenez-

les au chaud. — Mettez les truffes dans la poêle, ajoutez 2 cuillerées de madère ; cuisez-les 3 minutes, mettez-les dans un sautoir, avec une cuillerée de glace de viande et 2 cuillerées de sauce tomate consistante, une pincée de poivre rouge et encore 2 cuillerées de madère ; faites réduire le liquide de moitié ; ajoutez les rognons simplement pour les chauffer. La sauce doit être serrée, très courte.

Dressez le ragoût sur le centre du plat ; entourez-le avec 6 œufs au miroir, coupés ronds.

### Œufs au miroir à la Meyerbeer.

Retirez la peau à 2 rognons de mouton ; fendez-les en long du côté cintré, sans séparer les parties ; enfilez celles-ci sur le travers avec 2 petites brochettes en bois pour chaque rognon, assaisonnez ; roulez-les dans de l'huile, faites-les griller 8 à 10 minutes, en les retournant.

Cuisez 2 œufs dans un plat en porcelaine, en les faisant miroiter ; coupez-les ronds avec un grand coupe-pâte, enlevez-les à la palette, dressez-les sur une assiette chaude. En sortant les rognons du feu, glacez-les au pinceau, débrochez-les, divisez-les en deux, garnissez-en le creux formé par chaque moitié avec un peu de bonne sauce tomate. Dressez 2 demi-rognons de chaque côté des œufs.

### Œufs au miroir à la mousquetaire.

Émincez finement 4 à 5 rognons de mouton ; mettez-les dans une petite poêle avec du beurre chaud, assaisonnez ; faites-les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient évaporé leur humidité ; enlevez-les avec l'écumoire, mettez-les dans une petite casserole, liez-les avec une égale quantité d'émincé d'oignons, à la béchamel réduite, finie avec une pincée de paprika.

Cuisez 4 œufs frais, au beurre, dans un plat en porcelaine, en les faisant miroiter ; coupez-les ronds, dressez-les sur plat ; entre chacun d'eux dressez un petit bouquet de rognons.

### Œufs au miroir à la provençale.

Choissisez 3 ou 4 tomates d'égale grosseur, coupez-les en deux sur l'épaisseur ; supprimez-en les semences, mettez-les dans une poêle avec

de l'huile, assaisonnez, cuisez-les des deux côtés jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; enlevez-les alors de la poêle, dressez-les dans un plat de service pouvant aller au four; saupoudrez-les avec du persil haché avec une pointe d'ail râpé, mêlé avec une pincée de panure sèche; arrosez-les avec de l'huile, faites-les gratiner 10 minutes; sortez-les, dressez sur chaque demi-tomate un œuf au miroir coupé rond avec le coupe-pâte. — Les œufs au miroir peuvent être remplacés par des œufs mollets ou des œufs frits.

### Œufs au miroir à la montagnarde.

Coupez en dés le quart d'un bon rognon de veau rôti, froid; mêlez-lui une égale quantité de champignons cuits, également coupés en dés; mettez le salpicon dans une petite casserole, liez-le avec une bonne sauce madère réduite serrée, au moment; mêlez au ragoût une pointe de cayenne, chauffez-le sans faire bouillir.

Cuisez 6 œufs dans un grand plat en porcelaine beurré, en opérant selon la méthode ordinaire; en les sortant, coupez-les ronds au coupe-pâte; dressez-les en cercle sur plat; dans le milieu du cercle, dressez les rognons; entre ceux-ci et les œufs, disposez une chaîne de petites saucisses chipolata, sans peau.

### Œufs au miroir à la châtelaine.

Préparez un fin hachis de foies de poularde cuits, refroidis; assaisonnez, liez-le avec un peu de béchamel, réduite avec glace fondue; tenez-le au bain-marie.

Chauffez du beurre dans un un petit plafond; cassez 4 œufs dedans; assaisonnez les blancs, échaudez les jaunes avec le beurre; finissez de cuire les œufs au four du fourneau, en les faisant miroiter; sortez-les pour les couper ronds avec le coupe-pâte.

Dressez le hachis dans une assiette chaude; enlevez les œufs avec la palette, dressez-les sur le hachis; entourez-les avec un cordon de purée tomate consistante.

### Œufs au miroir aux épinards.

Hachez des épinards tendres, crus, bien propres, exprimez-en toute l'humidité; faites-les revenir à la poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'il

soient à sec, assaisonnez; liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de bonne béchamel réduite serrée. Au premier bouillon, retirez-les du feu, mêlez-leur les filets de 5 ou 6 anchois coupés en dés.

Cuisez 6 œufs dans un petit plafond avec du beurre, coupez-les ronds au coupe-pâte; dressez les épinards sur le centre d'un petit plat, arrosez-les avec 2 cuillerées de sauce demi-glace, dressez les œufs autour.

### Œufs au miroir au jambon de Bayonne.

Sur une noix de bon jambon cru, coupez 4 tranches d'égale largeur et épaisseur, pas trop minces; parez-les rondes. — Faites fondre du beurre dans une petite poêle, mettez les tranches de jambon dedans, chauffez-les en les retournant. Enlevez-les à l'écumoire, dressez-les dans une assiette chaude, en laissant la graisse dans la poêle; à cette graisse ajoutez un peu de beurre, et cassez 4 œufs dans la poêle; échaudez-en les jaunes avec la graisse, cuisez-les en les faisant miroiter; en les sortant du four, coupez-les ronds au coupe-pâte, dressez-en un sur chaque tranche de jambon, arrosez-les avec la graisse.

### Œufs au miroir à la Troubestkoy.

Choisissez 6 grands fonds d'artichaut cuits, à chairs épaisses, formant le creux; chauffez-les dans un sautoir avec un peu de bonne demi-glace au madère. Égouttez-les, dressez-les sur le fond d'un plat, le creux en haut; garnissez-les chacun avec une cuillerée du purée de gibier, mêlée avec des truffes hachées, simplement liée avec un peu de la sauce où ont chauffé les fonds d'artichaut. Sur chaque fond, posez un œuf au miroir, coupé rond, du même diamètre des fonds d'artichaut.

### Œufs au miroir à la jockey-club.

Supprimez la peau à un demi-rognon de veau bien blanc; divisez-le pour en retirez la graisse nerveuse; coupez-en les chairs en petits dés. Faites chauffer du beurre dans une poêle, mêlez-lui les rognons, assaisonnez; faites-les sauter sur feu vif pour les atteindre à bref délai; enlevez-les à l'écumoire, mettez-les dans une petite terrine.

Dans la poêle où ont cuit les rognons, mettez 2 ou 3 cuillerées de sauce demi-glace, autant de purée de tomates; faites réduire la sauce d'un tiers; mêlez-lui une cuillerée de madère; donnez-lui encore quelques bouillons, retirez-la du feu; mêlez-lui les rognons et moitié de ce volume

de truffes cuites coupées comme les rognons : la sauce doit être courte, consistante.

Cuisez 6 œufs au miroir dans un grand plat beurré, en les faisant miroiter; coupez-les ronds au coupe-pâte, enlevez-les à la palette, dressez-les en cercle sur le fond d'un plat; chauffez les rognons sans faire bouillir, dressez-les sur le milieu du cercle.

### Œufs miroités aux tomates.

Choisissez 2 bonnes tomates lisses, charnues, pas trop mûres; plongez-les à l'eau bouillante, jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau. Quand elles sont pelées, divisez-les en quartiers pas trop épais; assaisonnez-les dans une assiette avec sel, poivre, huile.

Cuisez à la poêle ou dans un plat 2 œufs frais, en les faisant miroiter; coupez-les ronds au coupe-pâte; dressez-les sur une assiette, entourez-les avec les quartiers de tomate.

### Œufs renversés.

Cassez 2 œufs dans une assiette, assaisonnez; versez du beurre épuré dans une petite poêle; quand il arrive à la noisette, glissez les œufs dans la poêle, sans les écarter; arrosez-les en dessus avec le beurre; quand ils sont saisis en dessous, renversez-les à l'aide d'une écumoire; une minute après, glissez-les sur une assiette avec le beurre; arrosez-les avec une cuiller à café de bon vinaigre chauffé dans la poêle.

---

### Œufs brouillés.

Pour bien réussir les œufs brouillés, il faut leur porter beaucoup de soins, car à la cuisson ils ne doivent être ni trop liquides ni trop consistants. Ce qui rend l'opération difficile, c'est qu'on n'est jamais bien sûr de pouvoir servir ces œufs aussitôt qu'ils sont à point; et, s'ils doivent attendre, s'il y a quelque retard dans le service, l'appareil tend à se détériorer de minute en minute : voilà le danger.

Pour surmonter cet obstacle, il faut donc agir avec toutes les précautions voulues. En fait, ce n'est qu'en beurrant convenablement l'ap-

pareil, en lui incorporant de la sauce et de la crème crue, qu'on peut le maintenir au point voulu, c'est-à-dire crémeux et délicats.

Pour préparer un appareil de 7 à 8 œufs brouillés, il faut lui faire absorber 60 à 80 grammes de beurre, et s'il n'est pas possible de le servir aussitôt lié, il faut, pour lui conserver ses qualités, lui incorporer de la sauce froide et de la crème crue, en plus ou moins grande quantité, selon le temps présumé qu'il devra attendre, afin qu'il ne puisse plus prendre de la consistance ; d'un autre côté, si on est forcé d'alléger trop cet appareil, on s'expose à en diminuer ses qualités : ce point est vraiment difficile à saisir.

On garnit souvent les œufs brouillés, mais toujours avec des garnitures légères ; une garniture qui leur est pour ainsi dire spéciale, c'est celle des croûtes ou croûtons, simples ou garnis. Ces croûtons peuvent néanmoins être remplacés par des fleurons en feuilletage : les croûtes et les croûtons doivent toujours être colorés au beurre épuré dans un sautoir mince ; ils ne doivent jamais être colorés à grande friture.

### Œufs brouillés aux fines-herbes.

Faites revenir au beurre : oignons, échalotes et champignons hachés ; liez les fines-herbes avec un peu de bon velouté réduit.

Cassez 5 à 6 œufs dans une terrine, assaisonnez ; battez-les légèrement, versez-les dans une casserole dont le fond est beurré à la main avec 40 grammes de beurre fin ; fouettez-les sur feu doux jusqu'à ce qu'ils commencent à se lier ; quittez alors le fouet pour prendre une cuiller en bois, afin de bien les lisser, en leur incorporant peu à peu 30 à 40 grammes de beurre divisé en petites parties ; assaisonnez, mêlez-leur les fines-herbes et du persil haché ; finissez-les avec un peu de bonne sauce et de crème crue, afin de les maintenir moelleux : si les œufs devaient attendre, mettez la casserole au bain-marie dans un vase, avec de l'eau tiède seulement, en continuant à travailler l'appareil avec la cuiller.

Dressez les œufs en légumière ou dans un plat creux ; lissez-les sur le dessus, arrosez-les au pinceau avec de la demi-glace tomatée ; entourez-les avec des petites croûtes creuses, en demi-ronds, garnies avec des truffes crues hachées, cuites 2 minutes dans de la béchamel en réduction.

### Œufs brouillés aux queues de crevette.

Epluchez les queues de quelques poignées de crevettes rouges ; avec les coquilles, faites du beurre de crevette.

Préparez un appareil d'œufs brouillés, avec 7 à 8 œufs, en procédant comme il est dit pour les œufs aux fines-herbes ; quand il est lié au point voulu, lisse et crémeux, finissez-le avec du beurre rouge ; au dernier moment, mêlez-lui les queues de crevette. — Dressez l'appareil dans un plat creux, arrosez-en le dessus au pinceau avec de la demi-glace, entourez-le avec de petites croûtes creuses, garnies avec de la bonne béchamel réduite, finie avec du beurre ou purée d'anchois. — D'après cette méthode, on peut préparer des œufs brouillés aux écrevisses.

### Œufs brouillés aux anchois.

Avec 7 à 8 œufs frais, préparez un appareil d'œufs brouillés, en opérant comme il est dit pour les œufs aux fines-herbes. — Quand l'appareil est lié à point, lisse et crémeux, mêlez-lui quelques cuillerées de filets d'anchois coupés en petits dés ; dressez-le dans un plat, lissez-en la surface, décorez-la avec une rosace formée de fins filets d'anchois, garnissez le vide de ces compartiments avec une sauce béarnaise froide, bien ferme ; entourez l'appareil avec de petites croûtes creuses, en demi-ronds, garnies avec de la béchamel réduite, finie avec une petite purée d'anchois.

### Œufs brouillés aux huîtres.

Faites pocher 15 à 18 huîtres ; parez-les, coupez-les en dés, mettez ce salpicon dans une petite casserole, mêlez-lui 2 cuillerées de champignons cuits coupés comme les huîtres ; liez-le avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson des huîtres et celle des champignons.

Avec 7 à 8 œufs, préparez un appareil d'œufs brouillés, en procédant d'après la méthode prescrite au premier article de cette série. — Aussitôt l'appareil à point, dressez-en la moitié dans le fond d'une légumière ; sur cette couche, étalez le ragoût aux huîtres, masquez-le avec le restant des œufs ; lissez la surface, arrosez-la au pinceau avec des cordons de purée tomate, entourez-la avec de simples croûtes en pain, frites au beurre.

### Œufs brouillés aux truffes noires.

Coupez en dés 2 ou 3 truffes pelées, cuites 5 minutes avec sel et madère ; mettez ce salpicon dans une petite casserole avec un peu de glace fondue. Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez ; battez-les 2 minutes, versez-les dans une casserole dont le fond est masqué avec 50 grammes de beurre ; liez les œufs en les fouettant sur feu doux ; quand

ils sont à peu près à point, retirez-les ; mêlez peu à peu à l'appareil la seconde moitié du beurre divisé en petites parties, lissez-le, en le travaillant avec une cuiller en bois ; finissez-le avec quelques cuillerées de velouté et crème crue ; ajoutez les truffes, dressez-les en légumière ; lissez-en la surface, et disposez sur le centre une petite rosace exécutée avec des détails en truffes; arrosez-la au pinceau avec des cordons de demi-glace.

### Œufs brouillés tomatés.

Choisissez 2 ou 3 tomates trophy [1], à chairs fermes ; mettez-les l'une à côté de l'autre dans une passoire plate pour les plonger à l'eau bouillante 2 minutes, simplement pour les échauder, afin d'en retirer la peau ; faites-les bien égoutter, passez-les au tamis : si la purée était trop claire, faites-en égoutter l'eau : chauffez-la simplement, assaisonnez.

Préparez un appareil de 7 à 8 œufs brouillés dans une casserole, en procédant comme il est dit pour les œufs aux fines-herbes. Quand l'appareil est lié à point, retirez-le, mêlez-lui 3 ou 4 cuillerées de la purée préparée. — Dressez l'appareil dans un plat creux ou légumière ; arrosez-les au pinceau avec de la demi-glace ; entourez-les avec des croûtons.

### Œufs brouillés à la Valenciennes.

Faites griller 2 poivrons doux d'Espagne, à chairs épaisses et grasses ; supprimez-en la peau, coupez-les, pilez-les, passez-les au tamis. Assaisonnez la purée, liez-la avec une cuillerée de sauce brune.

Avec 7 à 8 œufs, préparez un appareil d'œufs brouillés, en le liant sur feu doux ; quand il est à peu près à point, mêlez-lui la purée préparée. — Dressez l'appareil en légumière, lissez-en la surface, arrosez-la au pinceau avec des cordons de demi-glace tomatée ; entourez-le avec des petites croûtes creuses, garnies avec de la béchamel au beurre d'anchois.

### Œufs brouillés au fromage.

Battez légèrement 7 à 8 œufs dans une terrine, versez-les dans une casserole dont le fond est beurré avec 50 grammes de beurre frais, épongé ;

1. Les tomates trophy sont d'origine américaine, bien supérieures aux nôtres ; cette espèce est d'ailleurs cultivée à Paris. Ces tomates ont la forme d'une pomme, elles sont lisses, charnues, peu graineuses, d'un goût excellent.

assaisonnez l'appareil, liez-le sur feu doux, en le fouettant sans le quitter ; aussitôt qu'il est à point, incorporez-lui 30 à 40 gr. de beurre et 60 gr. de parmesan râpé ; retirez-le du feu, mêlez-lui un peu de bonne sauce et de crème crue ; finissez-le avec quelques cuillerées de fromage de Gruyère ramolli dans du lait froid, coupé en petits dés. Dressez l'appareil en légumière, entourez-le avec des croissants en feuilletage.

### Œufs brouillés aux truffes du Piémont.

Les Italiens font le plus grand cas des truffes du Piémont ; la preuve la plus évidente qu'on puisse en donner, c'est qu'ils les payent souvent 30 et 40 francs le kilogramme, c'est-à-dire qu'elles sont plus coûteuses que nos bonnes truffes du Périgord.

Avec 7 à 8 œufs préparez un appareil aux œufs brouillés, lisse et crémeux ; mêlez-lui une poignée de parmesan râpé, finissez-le avec un peu de sauce ou de crème crue ; versez-le dans une légumière, tenez-le au bain-marie, mais avec de l'eau tiède seulement.

Essuyez bien avec un linge 2 truffes blanches du Piémont ; divisez-les, émincez-les à la râpe, pour les obtenir très fines. — Faites un creux dans le centre de l'appareil aux œufs, et dans celui-ci dressez les truffes ; arrosez-les avec moitié beurre d'anchois, moitié beurre frais, à peine fondus ; tenez la légumière à la bouche du four 2 minutes, servez aussitôt.

### Œufs brouillés à la provençale.

Divisez chacune en deux parties 2 ou 3 grosses tomates fermes, charnues, pas trop mûres ; supprimez-en les semences, coupez les chairs en dés ; égouttez-les bien, mettez-les dans une poêle avec de l'oignon haché, revenu à l'huile, assaisonnez ; faites-les sauter 2 minutes sur feu vif, sans les quitter et sans les laisser fondre, simplement pour bien les chauffer.

Avec 7 à 8 œufs frais, préparez un appareil d'œufs brouillés, finissez-le avec beurre et sauce, dressez-le dans une légumière, en laissant un creux sur le centre ; dans ce creux, dressez les tomates en pyramide, entourez-les avec des petites croûtes rondes, creuses, garnies avec un hachis de champignons crus, mêlé à de la béchamel en réduction pour les cuire 2 minutes ensemble avec la sauce.

### Œufs brouillés à la Offenbach.

Mettez dans une petite terrine 2 cuillerées de thon mariné, bien égoutté, coupé en petits dés ; 2 cuillerées de queues d'écrevisse cuites, coupées comme le thon, une cuillerée de filets d'anchois bien propres, sans parcelles de petites arêtes, également coupés en dés.

Avec 7 à 8 œufs, préparez un appareil aux œufs brouillés, au beurre ; quand il est à peu près à point, ajoutez le salpicon préparé ; finissez de lier l'appareil sans le quitter, en ajoutant quelques petits morceaux de beurre rouge. Dressez les œufs sur plat creux, lissez-les en dessus, et disposez sur le centre une rosace formée de petites croûtes creuses, en pain, coupées en forme de bateau de forme allongée, pointue des deux bouts, garnies simplement avec de la belle purée de tomates.

### Œufs brouillés à la Balzac.

Avec 7 à 8 œufs frais et 100 grammes de beurre fin, préparez un appareil aux œufs brouillés ; aussitôt lié à point, bien lisse, retirez-le du feu pour lui incorporer un fin salpicon composé par portions égales de truffes cuites et de langue écarlate de belle nuance, tendre ; finissez l'appareil avec 2 cuillerées de bon velouté chaud ou de crème crue, dressez-le en légumière ou dans un plat creux, lissez-en la surface, arrosez-la au pinceau avec un peu de sauce demi-glace tomatée ; entourez les œufs avec une chaîne de jolies croûtes creuses coupées en demi-ronds, garnies avec une bonne soubise liée à la béchamel.

### Œufs brouillés à la bordelaise.

Faites colorer au beurre épuré quelques cuillerées de mie de pain de cuisine, coupée en petits dés ; égouttez-les, tenez-les au chaud. — Avec 7 à 8 œufs, préparez un appareil d'œufs brouillés, en opérant comme il est dit pour les œufs aux fines-herbes ; quand il est lié à point, mêlez-lui les croûtons ; dressez-le en légumière ou sur plat, arrosez-le au pinceau avec de la sauce demi-glace tomatée ; entourez-le avec des cèpes farcis coupés par moitié.

### Œufs brouillés à la d'Aumale.

Supprimez attentivement la graisse, la peau et parties nerveuses à un demi-rognon de veau bien blanc ; coupez-les chairs en petits dés.

Faites fondre du beurre dans une poêle ; quand il est bien chaud,

mêlez-lui les rognons, assaisonnez, cuisez-les 3 minutes sur feu vif, en les sautant : ils doivent être à peine atteints ; retirez-les, égouttez-en le beurre ; liez-les légèrement avec un peu de sauce demi-glace, réduite avec une pincée de poivre rouge. — Avec 7 à 8 œufs, préparez un appareil d'œufs brouillés ; quand il est lié à point, retirez-le, incorporez-lui hors du feu 2 cuillerées de bonne purée tomate.

Dressez les œufs dans un plat ; faites un creux sur le centre, en écartant l'appareil, et dans ce creux dressez les rognons. Entourez les œufs avec des croûtes creuses, en pain, coupées en demi-rond, garnies simplement avec de la sauce Colbert.

### Œufs brouillés à la dieppoise.

Avec de la pâte fine, foncez 7 à 8 moules à dariole ; masquez-en l'intérieur avec du papier beurré, emplissez-en le vide avec de la farine ordinaire pour les cuire à blanc. En les sortant du four, videz-les, humectez-en l'intérieur au pinceau avec du beurre rouge mêlé avec un peu de glace fondue.

Préparez un fin salpicon d'huîtres blanchies et parées ; mêlez-lui une égale quantité de champignons cuits coupés comme les huîtres ; mêlez ce salpicon à un appareil d'œufs brouillés, fini au moment avec un peu de beurre rouge. — Avec cet appareil, emplissez le vide des croûtes en pâte ; fermez-en l'ouverture avec un champignon bien blanc, joliment cannelé, cuit au moment ; nappez-le au pinceau avec un peu de velouté réduit avec la cuisson des champignons.

### Œufs brouillés à la princesse.

Foncez 7 à 8 grands moules à dariole, avec de la pâte fine ; cuisez les croustades à blanc, et à four doux ; cuisez en même temps autant de ronds cannelés, en feuilletage à 8 tours, du même diamètre que les croustades. — Au dernier moment, démoulez les croustades, garnissez-les avec un appareil d'œufs brouillés, mêlés avec du parmesan et des truffes cuites, coupées en dés fins, fini avec un peu de bon velouté réduit ; dressez les croustades sur serviette ; posez sur chacune un couvercle en feuilletage. — Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire* par M. Escoffier.

### Œufs brouillés à la brésilienne.

Cuisez à blanc 7 à 8 croûtes de petites timbales comme pour les

œufs à la princesse ; tenez-les au chaud. — Coupez en tranches 2 tomates trophy, mûres juste à point, et fermes, simplement échaudées, sans peau ; coupez les chairs en petits dés ; mettez-les dans une petite terrine, salez-les, saupoudrez-les avec une forte pincée de poivre rouge ou avec une pointe de cayenne ; faites-les macérer 2 minutes ; égouttez-les sur un tamis pour en faire écouler l'eau ; ajoutez moitié de leur volume de gros poivrons d'Espagne cuits, coupés en dés.

Avec 7 à 8 œufs, préparez au beurre ou à l'huile un appareil d'œufs brouillés ; quand il est lié à point, retirez-le ; incorporez-lui 2 cuillerées à café de purée d'anchois. — Avec cet appareil, garnissez les croûtes en pâte, par couches, en alternant chaque couche avec du salpicon aux tomates ; dressez l'appareil en pointe, arrosez-le au pinceau avec un peu de bonne sauce demi-glace tomatée. Dressez les timbales sur serviette.

### Œufs brouillés printaniers.

Faites vivement blanchir à l'eau salée, dans un poêlon rouge, la valeur de 2 ou 3 décilitres de pois les plus fins, pois printaniers, cueillis et écossés au moment ; quelques minutes d'ébullition suffisent. Égouttez-les sans les rafraîchir, épongez-les promptement sur un linge, mettez-les dans une terrine avec un petit morceau de beurre et une petite pincée de sucre ; sautez-les un instant ; mêlez-les aussitôt à un appareil d'œufs brouillés finis à l'instant même.

Dressez les œufs dans un plat creux, entourez-les avec une jolie couronne de petites tranches de jambon anglais cuit, froid, coupées au coupe-pâte, en demi-ronds allongés et étroits, de façon que la couronne ne soit pas trop large, mais correcte ; arrosez-la au pinceau avec de la demi-glace tomatée. — Ce mets, d'un apprêt facile, est excellent à manger s'il est préparé avec soin.

### Œufs brouillés à l'espagnole.

Faites griller à feu doux 2 gros piments d'Espagne, rouges ou jaunes, mais à chairs épaisses ; retirez-en la peau, supprimez-en le cœur, coupez les chairs en grosse julienne ; assaisonnez-les, arrosez-les avec de l'huile, tenez-les au chaud, sans faire bouillir.

Faites des œufs brouillés avec 7 à 8 œufs, en procédant d'après

la méthode ordinaire; quand l'appareil est à point, finissez-le avec poivre rouge et 2 cuillerées de purée de tomate; dressez-en la moitié au fond d'une légumière; égouttez les piments, étalez-les sur l'appareil; masquez-les aussitôt avec le restant de celui-ci; lissez-en la surface, arrosez-la avec des cordons de demi-glace tomatée; entourez les œufs avec des croûtes en demi-ronds, garnies avec un salpicon de filets d'anchois assaisonnés à l'huile.

### Œufs brouillés en cannelons.

Avec du feuilletage fin, abaissé mince, préparez de jolis petits cannelons ayant la moitié de la longueur ordinaire. Cuisez ces cannelons 20 minutes seulement avant l'heure du service, de façon à pouvoir les garnir avec des œufs brouillés, moelleux, finis au moment; dressez les cannelons sur serviette, envoyez-les prestement.

### Œufs brouillés à la Morny.

Préparez 7 à 8 œufs brouillés en opérant comme il est dit au premier article de la série; finissez l'appareil avec un petit morceau de beurre rouge et 3 ou 4 cuillerées de queues d'écrevisse cuites, coupées en deux sur la longueur; ajoutez une pointe de cayenne, dressez-le en légumière; lissez-le en dessus, arrosez-le au pinceau avec des cordons de sauce demi-glace tomatée; entourez-le avec des croûtes creuses en demi-rond, garnies simplement avec du bon velouté réduit, fini au beurre d'écrevisses.

### Œufs brouillés en croustades.

Faites chauffer à l'étuve 7 à 8 croustades *astruc;* au dernier moment garnissez-les avec un appareil d'œufs brouillés aux queues de crevette; lissez-le en dessus, et sur chaque croustade posez une belle tranche de truffe coupée au coupe-pâte sur une truffe pelée cuite au moment, avec madère et demi-glace; liez la cuisson avec un peu de bon velouté réduit, et avec elle, masquez légèrement les œufs.

### Œufs brouillés, en fondue.

8 gros œufs, 150 grammes de gruyère et parmesan râpés, 125 gr. beurre, 2 cuillerées crème crue, muscade, pointe de cayenne, pincée de sucre. — Broyez les œufs dans une terrine, versez-les dans une casserole

beurrée avec la moitié du beurre; assaisonnez, ajoutez le fromage, liez l'appareil sur feu doux sans faire bouillir et sans cesser de le fouetter; quand il est lié à point, incorporez-lui le restant du beurre et la crème; dressez-le en légumière, entourez-le avec des croissants en feuilletage.

### Œufs brouillés, à la comtesse Uruska.

Faites blanchir à l'eau salée, dans un poêlon, quelques cuillerées de pointes d'asperges vertes; égouttez-les sans les rafraîchir, épongez-les sur un linge, faites-les sauter quelques secondes sur feu vif avec du beurre; assaisonnez, mêlez-leur une égale quantité de queues d'écrevisse, cuites au moment, pelées.

Préparez un appareil de 7 à 8 œufs brouillés, en opérant d'après la méthode ordinaire; aussitôt lié, retirez-le, finissez-le avec du beurre rouge, mêlez-lui les deux tiers des asperges et écrevisses; dressez-le dans un plat creux; lissez-en la surface, arrosez-la au pinceau avec des cordons de purée tomate; dressez le restant de la garniture sur le centre; entourez les œufs avec des croûtes creuses en demi-ronds (p. 11), garnies avec de la béchamel à la crème d'anchois.

### Œufs brouillés à la Salamanque.

Choisissez 7 à 8 fonds d'artichaut cuits, minces et plats, d'un égal diamètre; chauffez-les; quand ils sont égouttés, épongez-les bien avec un linge; beurrez-les au pinceau, garnissez-les vivement avec un appareil d'œufs brouillés, aux truffes; lissez-le en dôme, masquez-le avec une couche de sauce Mornay (p. 56); saupoudrez cette sauce avec du parmesan, faites-la glacer à la salamandre; dressez les fonds sur plat; servez-les aussitôt. — On peut remplacer les fonds d'artichaut par des tartelettes en pâte fine, cuites à blanc.

### Œufs brouillés à l'orientale.

Coupez en deux quelques bonnes tomates, pas trop mûres; supprimez-en les semences, émincez-les, mettez-les dans une poêle avec une cuillerée d'oignon haché revenu à l'huile; assaisonnez, faites-les sauter sur feu vif jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur humidité; saupoudrez-les de persil, retirez-les.

Avec 7 à 8 œufs frais, préparez un appareil d'œufs brouillés; aussitôt à point, retirez-le, finissez-le avec une cuillerée de beurre d'anchois; dres-

sez-le par couches dans une légumière en alternant chaque couche avec une partie des tomates préalablement égouttées; formez la dernière couche avec les œufs; lissez l'appareil, arrosez-le avec des cordons de sauce tomate; entourez-le avec de petites croûtes de forme ronde, garnies avec de la bonne béchamel réduite au poivre rouge.

---

### Œufs pochés.

On ne poche bien que les gros œufs très frais . il faut les choisir d'égale grosseur, et les pocher peu à la fois.

Faites bouillir dans une petite bassine étamée, de l'eau salée, acidulée avec du vinaigre. Cassez vivement un à un 3 à 4 œufs, sur le bord de la bassine, ouvrez-les à fleur d'eau, à l'endroit même où l'ébullition a lieu.

Avec une petite écumoire de forme allongée, ramassez l'œuf, en le retournant sans cesse afin de lui faire prendre la forme allongée de celle-ci. Retirez la bassine sur le côté du feu, jusqu'à ce que l'enveloppe soit suffisamment raffermie pour ne point se déchirer : la difficulté consiste à donner aux œufs la solidité voulue, sans pour cela faire durcir les jaunes; ceux-ci doivent rester moelleux, sinon ce ne serait plus des œufs pochés, mais des œufs durs.

Aussitôt les œufs à point, enlevez-les délicatement avec l'écumoire, plongez-les à grande eau froide pour les faire raffermir. — Prenez-les ensuite un à un, avec attention, parez-les lisses, brossez-en les surfaces avec le pinceau, remettez-les à mesure dans de l'eau froide et propre.

Au moment de servir les œufs pochés, chauffez-les soit dans leur propre cuisson passée au tamis, soit sur un petit plafond, à la bouche du four, en les arrosant à plusieurs reprises avec de la sauce réduite pour les napper. — On sert souvent les œufs pochés sur des croûtes creuses (p. 11).

### Œufs pochés aux purées.

Les œufs pochés, qu'ils soient nappés avec une sauce ou au naturel, peuvent être servis avec une garniture de purée de volaille ou de gibier, purée de champignons, purée de cardons, purée soubise ou purée d'artichauts; on peut aussi les servir avec une purée d'oseille, de chicorée ou d'épinards. — Si les œufs ne sont pas préalablement nappés à la bouche

du four, on peut les glacer au pinceau ou les arroser avec un peu de demi-glace.

### Œufs pochés à la Bréban.

Pilez les chairs cuites et refroidies de 2 cailles avec un morceau de beurre, quelques parures de foie-gras cuit, et quelques parures de truffes ; assaisonnez, passez-les au tamis ; mettez cette purée dans une petite casserole, liez-la avec 2 cuillerées de bon velouté réduit au fumet de cailles ; chauffez-la sans la quitter et sans faire bouillir ; finissez-la avec 2 cuillerées de truffes coupées en dés fins. — Avec cette purée, garnissez 3 à 4 croûtes creuses (p. 11), en feuilletage : glacez-la en dessus. Sur chaque croûte posez un œuf poché chaud, nappez-le légèrement avec un peu de sauce madère ; dressez les croûtes sur un petit plat ; servez-les sans délai.

### Œufs pochés à la Bignon.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Préparez une petite farce de volaille à la crème, en opérant comme il est dit à la page 33 ; introduisez-la dans un cornet ou une petite poche, et avec elle, poussez des cordons sur le fond d'un plat, en formant une rosace composée de 7 à 8 compartiments. Faites pocher la farce à l'étuve chaude.

Chauffez les œufs à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit avec du bon fonds infusé à l'estragon. — En sortant les œufs, saupoudrez-les avec des feuilles d'estragon hachées. — Dressez un de ces œufs dans chaque compartiment.

### Œufs pochés au jus d'estragon.

Faites pocher 7 à 8 œufs ; égouttez-les, en laissant au chaud l'eau de leur cuisson ; plongez-les à l'eau froide pour les faire raffermir et les parer ensuite, bien lisses.

Au dernier moment, chauffez les œufs 2 minutes, dans l'eau tenue en réserve, mais sans ébullition. En les sortant, épongez-les bien sur un linge, posez-les chacun sur une mince croûte colorée au beurre, glacée au pinceau. Dressez les œufs sur plat, versez au fond de celui-ci une mince couche de bon jus de veau réduit, infusé à l'estragon.

### Œufs pochés à la Mornay.

Faites pocher 7 à 8 œufs, de forme longue ; quand ils sont parés, bien

épongés, placez-les sur un plafond, placez celui-ci sur un sautoir afin de ne pas chauffer les œufs en dessous, poussez-les à la bouche du four, pour les chauffer, en les nappant avec une sauce Mornay; saupoudrez-les de parmesan, glacez-les à la salamandre.

Dressez les œufs chacun sur une croûte simple, masquée en dessus avec une couche de purée soubise ou purée de champignons; dressez-les en rosace sur plat.

### Œufs pochés à la d'Orléans.

Pilez des chairs d'estomac de faisan (3 à 400 grammes) cuites, sans peau ni nerfs; ajoutez moitié de leur volume de foie-gras cuit, 2 cuillerées de velouté réduit au fumet de gibier, assaisonnez, passez-les au tamis.

Assaisonnez la purée, chauffez-la sans ébullition, introduisez-la dans une petite poche, pour la pousser sur le fond d'un plat chaud, en 7 à 8 compartiments formant rosace. Dans chaque compartiment posez un œuf poché, préalablement chauffé et nappé à la bouche du four avec du velouté réduit au fumet de faisan.

### Œufs pochés à la Chartres.

Beurrez 7 à 8 petites caisses en porcelaine de forme ronde, saupoudrez-les intérieurement avec des truffes cuites coupées en dés fins; cassez un œuf frais dans chaque caisse, salez-en le blanc, échaudez le jaune avec du beurre bien chaud; placez les caisses dans un petit plafond avec un peu d'eau au fond, cuisez les œufs 10 minutes; en les sortant, masquez-les chacun avec un anneau en langue écarlate cuite au moment, coupée au coupe-pâte; garnissez le centre de l'anneau avec une petite cuillerée de soubise.

### Œufs pochés à la Villeroy.

Faites pocher 7 à 8 œufs, juste le temps nécessaire pour que la croûte ne se brise pas; quand ils sont parés, bien épongés, trempez-les un à un dans une bonne sauce Villeroy réduite serrée: rangez-les à mesure sur un petit plafond, à petite distance, pour faire bien refroidir la sauce. — Détachez les œufs du plafond, supprimez-en le surplus de la sauce; roulez-les d'abord dans la panure fraîche mêlée avec du parmesan, puis panez-les aux œufs battus.

Au dernier moment plongez les œufs, peu à la fois, à grande friture

chaude pour leur faire prendre couleur ; égouttez-les, dressez-les en rosace sur une mince couche ovale de farce de volaille, pochée sur plat, pour qu'ils ne puissent glisser ; entourez-les chacun avec un cordon de purée tomate consistante, ou d'un cordon de sauce béarnaise ; servez-les sans délai.

### Œufs pochés à la savoisienne.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Échaudez 2 ou 3 bonnes tomates de l'espèce trophy, pour en retirer la peau ; coupez-les en tranches, puis coupez celles-ci en petits dés ; faites-les égoutter 2 minutes sur un tamis ; mettez-les dans une petite terrine, assaisonnez de haut ton ; liez le salpicon avec une purée de ces mêmes tomates, chaude, préparée dans les conditions de celle décrite pour les œufs brouillés aux tomates.

Avec cet appareil, garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ; dressez-les en rosace sur plat. Sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté réduit avec du bon fonds, et fini avec une pincée de poivre rouge.

### Œufs pochés à la Soubise.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Préparez une bonne et fine soubise, en procédant comme il est dit page 85 ; quand elle est finie, chauffez-la dans une petite casserole, sans faire bouillir, en lui incorporant une cuillerée de bonne glace et un morceau de beurre divisé.

Avec cet appareil, garnissez 7 à 8 croûtes en pain ou en pâte ; sur chaque croûte, posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit avec de la bonne demi-glace et une pointe de cayenne.

### Œufs pochés à la Renan.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Faites tiédir à l'étuve 7 à 8 caisses de forme ovale, en porcelaine. Garnissez les caisses aux trois quarts, avec un émincé de filets-mignons de poularde, pochés au moment, lié aussitôt avec de la bonne béchamel réduite, finie avec une pincée de poivre rouge ; dans chaque caisse garnie posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté fini avec 2 cuillerées de fine purée de chicorée. Dressez les caisses sur plat.

### Œufs pochés à la Mireille.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Coupez en dés fins, des crêtes cuites

au moment. Mettez ce salpicon dans une petite casserole, liez-le avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite avec pelures et cuisson de champignons, une pincée de poivre rouge; passée, puis mêlée avec une petite partie de purée de champignons, passée à l'étamine. — Avec cet appareil garnissez 7 à 8 croûtes creuses; sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, nappés avec un bon velouté réduit avec cuisson de truffes, passé à l'étamine, chauffé et fini avec 2 cuillerées de fine purée de truffes crues, râpées, puis pilées avec un morceau de beurre. Dressez les croûtes sur plat.

### Œufs pochés à la belle Laure.

Coupez en petits dés un salpicon de poivrons rouges d'Espagne, grillés, pelés; assaisonnez ce salpicon, liez-le avec une petite purée d'anchois au beurre, à moitié fondue. — Avec cet appareil garnissez 2 ou 3 croûtes creuses en pain ou en pâte cuite; sur chaque croûte posez un œuf poché, nappé à la bouche du four avec de la béchamel réduite avec de la purée tomate; dressez aussitôt les croûtes.

### Œufs pochés à la Bonnefoy.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Pilez les chairs cuites d'un filet de faisan avec une égale quantité de foie-gras cuit; assaisonnez, passez-les au tamis; chauffez légèrement la purée, mêlez-lui 2 petites truffes cuites au madère, hachées; liez la cuisson des truffes avec quelques cuillerées de bon velouté. — Chauffez les œufs dans leur cuisson passée; épongez-les sur un linge. — Avec la purée préparée garnissez à moitié 7 à 8 caisses en porcelaine de forme ovale; sur la purée, posez un des œufs pochés, nappez-les avec du velouté réduit avec la cuisson des truffes; dressez les caisses sur plat.

### Œufs pochés à la Mirabeau.

Sur un demi foie-gras cuit, coupez 7 à 8 tranches pas trop minces, de forme ovale dans les dimensions des œufs pochés. — Pilez les parures du foie avec 2 truffes crues, pelées, assaisonnez; ajoutez une cuillerée de farce à quenelle crue, 2 jaunes d'œuf. Mettez cet appareil dans un cornet de fort papier pour en pousser un cordon en relief tout autour des bords supérieurs des tranches de foie-gras; rangez ces tranches dans un petit plafond à rebords dont le fond est masqué d'une mince couche de demi-glace réduite au madère; tenez-les 2 minutes à la bouche du four

pour faire pocher la farce et chauffer les tranches de foie. En les sortant dressez-les en rosace sur plat ; sur chaque tranche posez un œuf, chauffé à la bouche du four, en le nappant avec du bon velouté.

### Œufs pochés à la Tartarin.

Épluchez les gousses de 2 têtes d'ail, cuisez-les à l'eau salée, et avec elles préparez une purée d'ail (page 86) ; mettez-la dans une petite casserole, liez-la sur feu avec un peu de sauce réduite, assaisonnez. — Avec cette purée, garnissez 3 ou 4 croûtes en pain ou en pâte cuite ; sur chaque croûte, posez un œuf poché, chauffé à la bouche du fond, en le nappant avec du bon velouté réduit avec une pincée de poivre rouge.

### Œufs pochés à la normande.

Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant peu à peu de la cuisson de champignons et un peu de crème crue jusqu'à ce qu'elle soit succulente et serrée ; mêlez-lui alors moitié de son volume de purée soubise consistante ; finissez la sauce avec une pointe de cayenne et 2 ou 3 cuillerées de maigre de jambon cuit, haché.

Avec cet appareil, garnissez 7 à 8 croûtes creuses (p. 11), et sur chacune d'elles posez un œuf poché, chauffé à la bouche du four, en le nappant avec de la sauce tomate réduite.

### Œufs pochés à la Farnèse.

Hachez fin quelques beaux foies de poularde cuits, refroidis ; mêlez au hachis une cuillerée d'oignon haché, préalablement revenu au beurre, 2 ou 3 cuillerées de champignons cuits, hachés, 2 cuillerées de panure blanche, un morceau de beurre, 2 jaunes d'œuf crus, pointe de cayenne.

Étalez cet appareil sur le fond d'un plat en 7 ou 8 divisions de forme ovale, d'un demi-centimètre d'épaisseur, formant rosace ; poussez le plat à four doux pour faire pocher la farce. En le sortant, posez sur chaque ovale un œuf poché, chauffé au four et nappé avec une purée de tomate réduite serrée, de belle nuance ; autour de chaque ovale, poussez un cordon de sauce béarnaise froide.

### Œufs pochés à la turque.

Faites pocher 2 ou 3 œufs frais. — Pelez une aubergine, émincez-en les chairs, salez-les, faites-les macérer 20 minutes au sel ; égouttez-les pour

les éponger entre 2 linges. Mettez-les dans une poêle avec de l'huile, faites-les sauter sur bon feu, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité, assaisonnez; mettez-les dans une casserole avec un peu de bon jus, finissez de les cuire à l'étuvée. Quand elles sont fondues, passez-les au tamis; liez cette purée avec de la béchamel serrée, faites-la réduire quelques minutes, finissez-la avec un peu de glace et une poignée de parmesan râpé.

Avec cet appareil, garnissez quelques croûtes creuses en pain ou en pâte; sur chacune d'elles posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec une béchamel réduite au poivre rouge.

### Œufs pochés à la Célestine.

Faites pocher 2 ou 3 œufs frais. — Cuisez à l'eau salée quelques poignées de queues de crevette rouges; supprimez-en les coquilles, hachez les chairs; mettez-les dans une petite casserole, assaisonnez le hachis, liez-le avec un peu de béchamel réduite, succulente, finie avec du bon beurre rouge et beurre d'anchois. — Avec cet appareil, garnissez 2 ou 3 croûtes en pain ou en pâte cuite, dressez-les sur une assiette. Sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté réduit, fini avec beurre d'anchois et beurre rouge.

### Œufs pochés du Café anglais.

Faites un hachis de queues d'écrevisse; mettez-le dans une terrine, assaisonnez, ajoutez une pointe de cayenne; liez-le avec de la farce à quenelle crue, finie au beurre d'écrevisses; introduisez l'appareil dans un cornet de fort papier ou une poche à douille, et poussez sur plat, en rosace, 7 anneaux de forme ovale et un rond sur le milieu; faites-le pocher à four doux sur un petit plafond avec un peu d'eau chaude.

Chauffez dans leur cuisson 8 œufs pochés, égouttez-les bien, dressez-en un dans chaque compartiment, nappez-les légèrement avec un peu de velouté fini au beurre d'écrevisses.

### Œufs pochés à la Daumont.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Parez les chairs blanches d'un poulet cru, hachez-les finement avec un tiers de leur volume de beurre; mettez le hachis dans une terrine, incorporez-lui 2 ou 3 cuillerées de maigre de

jambon cuit, haché, 2 jaunes d'œuf crus, 2 cuillerées de béchamel réduite serrée. Introduisez l'appareil dans une poche ou un cornet, poussez-le sur le fond d'un plat froid, en cordons, pour former une rosace à 7 ou 8 compartiments. — Faites pocher l'appareil à la bouche du four. — En le sortant, posez dans chaque compartiment un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté soubisé.

### Œufs pochés au coulis d'écrevisses.

Retirez la chair des queues, à quelques douzaines de petites écrevisses cuites; coupez-les en dés fins. Mettez ce salpicon dans une petite casserole, liez-le avec une bonne hollandaise finie avec du beurre rouge. — Avec cet appareil, garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ou en pâte; sur chaque croûte posez un œuf poché, chaud; nappez légèrement ces œufs avec un peu de velouté fini avec du beurre d'anchois et une pointe de cayenne.

### Œufs pochés à la provençale.

Faites pocher 7 ou 8 œufs frais; quand ils sont parés, chauffez-les à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté réduit avec une pincée de poivre rouge — Garnissez 2 ou 3 croûtes creuses avec de la morue en brandade, mêlée avec 2 cuillerées de truffes cuites 5 minutes au madère, hachées. — Posez un des œufs pochés sur chaque croûte, dressez-les en rosace sur plat.

### Œufs pochés à la bretonne.

Faites pocher 7 à 8 œufs; quand ils sont bien parés, chauffez-les à la bouche du four en les nappant avec du bon velouté soubisé. — Posez chaque œuf sur une simple croûte en pain de forme ovale colorée au beurre, masquée d'une mince couche de soubise; dressez-les en rosace sur le fond d'un plat; alternez-les chacun avec un croissant de langue écarlate glacé au pinceau, posé à cheval.

### Œufs pochés à la bourguignonne.

Mettez 2 ou 3 décilitres de vin rouge dans un poêlon ou dans une casserole émaillée; faites partir le liquide en ébullition et faites pocher 2 ou 3 œufs dedans; égouttez-les, faites-les refroidir dans du vin rouge cuit, mais froid; parez-les ensuite.

Retirez la moitié du vin dans lequel les œufs ont poché, tenez-le au chaud; mêlez ce qui reste, aromates et pelures de champignon faites-le réduire de moitié; passez-le, mêlez-lui une cuillerée de bonne glace, liez-le avec un petit morceau de beurre manié à la farine; faites-le bouillir 2 minutes; retirez la sauce sur le côté, montez-la au beurre. — Chauffez les œufs dans le vin réservé, posez-les chacun sur une simple croûte plate en pain; dressez-les sur une assiette, masquez-les avec la sauce, servez-les aussitôt.

### Œufs pochés à la Magenta.

Chauffez à la bouche du four 7 à 8 œufs pochés en les nappant avec du bon velouté réduit, fini avec du beurre rouge.

Préparez une garniture composée de petites queues d'écrevisse et de pointes d'asperges vertes, coupées de même longueur que les queues; mettez cette garniture dans une petite casserole, liez-la avec de la bonne béchamel réduite avec pelures ou cuisson de champignons et la cuisson des écrevisses; chauffez-la sans faire bouillir, et avec elle garnissez 7 à 8 croûtes creuses en pain ou en pâte; sur chaque croûte posez un des œufs pochés; dressez-les sur plat.

### Œufs pochés à la hussarde.

Préparez un hachis composé de champignons et de maigre de jambon, cuits; liez-le avec quelques cuillerées de glace fondue, tenez-le au chaud.

Choisissez 2 tomates trophy, fermes, charnues, de forme ronde, coupez-les chacune en deux parties sur le travers; creusez-les légèrement; salez-les, faites-les égoutter 10 minutes sur un tamis, rangez-les dans un plat à gratin huilé, arrosez-les avec un peu d'huile, poussez-les à four 5 minutes, simplement pour les chauffer, sans les déformer; en les sortant, enlevez-les à la palette, dressez-les sur un petit plat; masquez-les en dessus avec une couche du hachis préparé; sur ce hachis posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté réduit.

### Œufs pochés à la bayonnaise.

Faites pocher de forme ronde 3 ou 4 œufs. — Sur la partie la plus large d'un gros courgeron, coupez des tranches d'un demi-centimètre

d'épaisseur. Salez-les fortement, faites-les macérer 10 minutes au sel; épongez-en l'humidité, farinez-les, mettez-les dans une poêle avec de l'huile, cuisez-les tendres des deux côtés, en les colorant. Égouttez-les sur une assiette; divisez-les, saupoudrez-les avec du parmesan, dressez-les à mesure chacune sur une simple croûte en pain colorée au beurre, glacée au pinceau.

Dressez ces croûtes sur une assiette, et sur chacune d'elles posez un des œufs pochés, chauffés au four, en les nappant avec du velouté réduit, soubisé.

### Œufs pochés aux croûtes d'anchois.

Pilez et passez au tamis les filets de 8 à 10 anchois salés; liez la purée avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite serrée, et avec elle garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ou en pâte cuite, ayant la forme de demi-cœur. Sur chaque croûte posez un œuf poché, nappé à la bouche du four avec du velouté réduit, fini au beurre rouge; dressez-les en rosace sur plat.

### Œufs pochés à la Schouvaloff.

Faites pocher 7 à 8 œufs, de forme ronde — choisissez une égale quantité de fonds d'artichaut cuits, pas trop larges; chauffez-les dans un sautoir avec de la demi-glace au madère. Égouttez-les, masquez-en le creux avec un hachis de truffes et de langue écarlate, lié avec un peu de farce à gratin de foie-gras, et 2 ou 3 cuillerées de bonne sauce.

Dressez ces fonds sur plat; sur chacun d'eux, posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit, soubisé.

### Œufs pochés à la béarnaise.

Chauffez dans leur cuisson 7 à 8 œufs pochés, parés, épongez-les sur un linge, dressez-les en cercle sur le fond d'un plat chaud, masquez-les avec une sauce béarnaise. Entre chaque œuf, posez à cheval un croûton de pain coupé en crête, coloré au beurre épuré.

### Œufs pochés à la trophy.

Choissez 2 bonnes tomates trophy, d'égale grosseur; posez-les sur une large écumoire pour les plonger à l'eau bouillante; retirez le liquide du feu; chauffez les tomates sans les ramollir; égouttez-les sur un linge;

faites à chacune une ouverture circulaire de 4 centimètres; creusez-les légèrement; égouttez-en toute l'humidité; assaisonnez.

Retirez la peau des tomates, dressez-les sur une assiette, le côté ouvert en dessus, assaisonnez, garnissez-en le creux avec un émincé de cèpes (page 80); sur l'émincé posez un des œufs pochés, de forme ronde, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté.

### Œufs pochés à l'amiral Courbet.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Hachez les chairs d'estomac d'un perdreau cuit; mettez-les dans une casserole avec un tiers de leur volume de truffes hachées; liez le hachis avec un peu de bonne sauce madère, et avec lui, garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ou en pâte.— Sur chaque croûte posez un œuf chauffé dans sa cuisson, bien égoutté; nappez-les légèrement avec du bon velouté réduit avec quelques cuillerées de fumet de perdreau, dressez les croûtes en rosace sur le fond d'un plat.

### Œufs pochés à la Marguéry.

Faites pocher 4 à 5 œufs; nappez-les à la bouche du four avec du bon velouté réduit avec demi-glace et poivre rouge.

Mettez dans un cornet quelques cuillerées de bonne purée de fonds d'artichaut, liée avec un peu de bonne sauce brune, réduite serrée, au madère; poussez-la à la poche, en anneaux formant rosace, sur le fond d'un plat. — Dans chaque anneau posez un des œufs pochés, nappés au velouté; sur chaque œuf posez un anneau plat, ovale, en langue écarlate; garnissez le centre de cet anneau avec un peu de sauce béarnaise.

### Œufs pochés à l'évêché.

Préparez une petite farce à quenelle de poisson blanc, avec beurre d'écrevisse, finie avec un morceau de beurre d'anchois. — Avec cette farce, à l'aide d'une petite poche ou d'un cornet, poussez en rosace, les uns contre les autres, sur le fond d'un plat rond, 7 à 8 anneaux de forme ovale. Faites pocher cette farce à l'étuve chaude ou à la bouche du four.

Chauffez 7 à 8 œufs pochés, en les nappant à plusieurs reprises, avec une béchamel réduite, finie au beurre d'anchois et beurre rouge. Dressez les œufs dans le vide des anneaux; dans le centre formé par la rosace, dressez un petit buisson de queues de crevette ou d'écrevisse.

### Œufs pochés à la Clermont.

Faites pocher 7 à 8 œufs frais; nappez-les à la bouche du four, à plusieurs reprises avec du velouté au cary. — Pelez quelques champignons frais, coupez-les en petits dés, cuisez-les un quart d'heure, à l'étuvée avec beurre et suc de citron; assaisonnez avec une cuillerée à café de paprica. Liez le salpicon avec un peu de bon velouté tomaté. — Avec cet appareil garnissez 7 à 8 croûtes creuses; sur chaque croûte posez un des œufs nappés; dressez-les sur plat.

### Œufs pochés à la Colbert.

Coupez en dés fins la moitié d'un rognon de veau rôti, froid; mettez ce salpicon dans une petite casserole, liez-le avec un peu de bon velouté réduit, fini avec une cuillerée de purée de champignons, chauffez-le sans faire bouillir, et avec lui garnissez 7 à 8 croûtes creuses en pain ou en pâte cuite; sur chaque croûte, posez un œuf poché, chaud; nappez-les avec une petite cuillerée de sauce Colbert à peu près froide; servez-les aussitôt.

### Œufs pochés à la crème d'asperges.

Faites pocher 3 ou 4 œufs. — Coupez les pointes de petites asperges violettes, épluchées; mettez-les dans une passoire, plongez-les 5 à 6 minutes à l'eau bouillante, salée; égouttez-les, hachez-les ensuite grossièrement.

Mettez dans un sautoir quelques cuillerées de bon velouté, pas trop consistant; faites-le bouillir, mêlez-lui les asperges, faites réduire la sauce, sans la quitter, de façon à la serrer en cuisant les asperges; assaisonnez, passez-la au tamis. Liez la purée avec 2 cuillerées de bonne béchamel réduite. — Avec cet appareil garnissez 3 à 4 croûtes creuses (p. 11); sur chaque croûte, posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit.

### Œufs pochés à la bohémienne.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Choisissez 4 tomates bien rondes, fermes, pas trop mûres; divisez-les transversalement chacune en deux parties; creusez légèrement chaque moitié, salez-les, faites-les égoutter 10 minutes sur un tamis; garnissez-en l'intérieur avec une couche de farce à gratin au foie-gras, mêlée avec moitié de son volume de champ-

gnons hachés; rangez-les dans un sautoir mince, avec de l'huile, cuisez-les 10 à 12 minutes au four, en les conservant bien entières.

En les sortant, dressez-les sur plat; sur chaque demi-tomate, posez un œuf poché, d'avance nappé avec du velouté tomaté, réduit.

### Œufs pochés à la Chantilly.

Cuisez 5 à 6 minutes, avec vin blanc ou avec madère, 2 ou 3 bonnes truffes pelées. Émincez-les en fine julienne, courte; mettez celle-ci dans une petite casserole, liez-la avec de la béchamel réduite avec la cuisson des truffes.

Avec cet appareil garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ou en pâte cuite; sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, et nappés avec de la même béchamel finie avec un peu de glace fondue, une pointe de cayenne. — Dressez les croûtes sur plat, en rosace.

### Œufs pochés à la lyonnaise.

Faites poêler 7 à 8 fonds d'artichaut, de moyenne grosseur; égouttez-les, épongez-les sur un linge, dressez-les sur plat; glacez-en le creux, au pinceau; sur chacun d'eux posez un des œufs pochés, de forme ronde, nappés à la bouche du four avec une sauce madère.

### Œufs pochés à la Boïeldieu.

Faites pocher 2 à 3 œufs. — Échaudez 2 tomates trophy, juste assez pour en supprimer la peau; égouttez-les, coupez-les en tranches, et coupez celles-ci en dés; mettez-les dans une poêle avec de l'huile, faites-les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité, mais sans les fondre; assaisonnez de haut ton, saupoudrez-les avec du persil haché. — Avec ces tomates garnissez 2 ou 3 croûtes creuses, en pain; sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du bon velouté réduit. — Dressez les croûtes sur une assiette.

### Œufs pochés à la Bonvalet.

Faites pocher 2 ou 3 œufs. — Coupez 2 ou 3 croûtes ovales, en pain de cuisine, un peu plus larges qu'à l'ordinaire, et légèrement creusées sur le centre, simplement pour pouvoir poser les œufs d'aplomb; mais en laissant tout autour une petite rainure creuse; faites-les colorer au beurre épuré; dressez-les sur une assiette, tenez-les au chaud.

Chauffez les œufs à la bouche du four, en les nappant à plusieurs reprises avec du velouté réduit; dressez-en un sur chaque croûte; puis poussez au cornet, dans la rainure, un épais cordon de sauce béarnaise tomatée, froide, bien ferme; dressez-les sur une assiette, servez-les aussitôt.

Cette recette m'a été fournie par M. Philéas Gilbert chef de cuisine du restaurant Bonvalet.

### Œufs pochés à la Chivry.

Faites pocher 7 à 8 œufs frais. — Pilez 5 à 6 jaunes d'œuf cuits, avec une égale quantité de filets d'anchois, un morceau de mie de pain imbibée au lait, bien exprimée; ajoutez 2 ou 3 jaunes crus; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis; introduisez-le dans un cornet en fort papier, et avec lui, poussez en cordons, sur le fond du plat, une rosace formée de 7 à 8 compartiments; faites pocher l'appareil à la bouche du four.

Dans chaque compartiment dressez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit, fini avec un beurre vert, à la Chivry.

### Œufs pochés à la Victorien Sardou.

Faites pocher 7 à 8 œufs; quand ils sont parés, chauffez-les à la bouche du four, en les nappant avec du velouté réduit, fini avec 2 cuillerées de purée d'artichaut; posez-les chacun sur une simple croûte en pain, légèrement concave, pour le soutenir d'aplomb; dressez-les en rosace sur plat. Dans le centre de cette rosace dressez une garniture de pointes d'asperges vertes et de truffes de même longueur, coupées en grosse julienne; masquez la garniture avec un peu du même velouté.

### Œufs pochés à la Sagan.

Faites pocher 7 à 8 œufs. — Coupez en julienne courte, pas trop fine, les filets d'un poulet cuit, à moitié refroidi; mêlez-lui 2 ou 3 têtes de cèpes, pelées, cuites au beurre, également coupées; liez la julienne avec quelques cuillerées de sauce suprême bien chaude. — Avec cet appareil, garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain ou en pâte, dressez-les sur plat, en rosace; sur chaque croûte posez un des œufs pochés, chauffés à la bouche du four, nappés avec de la sauce cary.

### Œufs mollets.

De même que pour les œufs pochés, ceux-ci doivent être choisis d'une extrême fraîcheur, afin de les obtenir bien moulés, à la cuisson : les œufs peu frais sortent de la coquille avec des cavités qui leur donnent mauvaise apparence.

Mettez-les œufs dans une passoire, plongez-les à l'eau bouillante ; couvrez le vase, faites bouillir 5 minutes le liquide : si les œufs sont très gros, laissez-les une demi-minute dans l'eau, mais hors du feu. — Enlevez les œufs pour les plonger à l'eau froide, et les y laisser de 12 à 15 minutes, avant d'en retirer les coquilles, en les remettant à l'eau froide. — Au moment de servir les œufs, chauffez-les à l'eau chaude, salée, sans faire bouillir le liquide.

### Œufs mollets à la dauphine.

Après avoir écalé 7 à 8 œufs mollets, nappez-les au pinceau, en tous sens, avec du bon velouté froid ; roulez-les dans la panure blanche, trempez-les aussitôt dans des œufs battus pour les paner. Plongez-les peu à la fois dans la friture bien chaude, simplement pour les colorer ; égouttez-les.

Chauffez sans faire bouillir une bonne purée de fonds d'artichaut ; assaisonnez de bon goût, lissez-la, en lui incorporant un morceau de beurre et un peu de bonne demi-glace ; versez-la dans une légumière, dressez les œufs dessus.

### Œufs mollets au beurre vert.

Faites cuire 7 à 8 œufs mollets ; quand ils sont bien refroidis, supprimez-en les coquilles, tenez-les au chaud. — Avec des feuilles bien propres d'estragon, de persil, de cerfeuil, pimprenelle et de la ciboulette, préparez un beurre vert. — Faites réduire à point du bon velouté, quand il est passé, chauffez-le sur le côté du feu, en lui incorporant peu à peu le beurre vert. — Épongez bien les œufs, posez-les chacun sur un croûton plat coloré au beurre ; dressez-les en rosace, masquez-les avec la sauce.

### Œufs mollets à la Vatel.

Cuisez 2 ou 3 œufs mollets, supprimez-en les coquilles, tenez-les au chaud. — Préparez un salpicon de champignons cuits et langue écarlate ; mettez-le dans une casserole, liez-le avec de la purée soubise. —

Avec cet appareil, garnissez 2 croûtes creuses, arrosez-le au pinceau avec un peu de glace, et posez un œuf mollet dessus, chaud, bien épongé ; sur chaque œuf posez un anneau en truffe cuite, coupé au coupe-pâte ovale ; garnissez-en le vide avec un peu de soubise, dressez-les sur assiette.

### Œufs mollets à la crème de perdreau.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets ; quand ils sont froids, supprimez-en les coquilles ; tenez-les à l'eau froide. — Avec les chairs d'estomac d'un perdreau cru, préparez une farce à la crème (page 33) ; quand elle est bien lisse, mettez-la dans une légumière ; lissez-en la surface au couteau, beurrez-la au pinceau, mettez la légumière dans un sautoir avec de l'eau chaude dedans, poussez-la à four doux pour pocher la farce 14 à 15 minutes. — En sortant la légumière du four, dressez en rosace sur la farce, les œufs mollets chauds ; entre chaque œuf placez une large tranche de truffe cuite au madère, glacez-les au pinceau.

### Œufs mollets à la reine.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets, faites-les refroidir pour en supprimer les coquilles ; en dernier lieu, remettez-les à l'eau chaude, pour les chauffer.

Pilez 2 filets de poulets cuits, avec un morceau de beurre, assaisonnez, passez-les au tamis. — Pelez quelques petits champignons frais, hachez-les.

Mettez dans un sautoir 2 décilitres de bonne béchamel, pour la faire réduire ; au bout de 2 minutes mêlez-lui les champignons hachés ; cuisez-les ensemble 2 ou 3 minutes ; retirez la sauce du feu, passez-la, et avec elle délayez peu à peu la purée de volaille — Égouttez les œufs ; épongez-les, dressez-les en légumière, masquez-les avec la sauce.

### Œufs mollets à la Duguesclin.

Coupez en petits dés les chairs cuites de quelques pattes de homard, liez le salpicon avec un peu de bonne sauce cary, tenez-le au bain-marie. — Cuisez 7 à 8 œufs mollets ; quand ils sont dépouillés de leurs coquilles chauffez-les, épongez-les.

Avec le salpicon garnissez 7 à 8 croûtes creuses ovales, colorées au beurre ; dressez-les en rosace sur plat ; sur chaque croûte, posez un œuf mollet, nappés avec une bonne béchamel réduite avec paprica.

### Œufs mollets à la Nancy.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets, plongez-les à l'eau froide ; 20 minutes après, retirez-en les coquilles, coupez-en le bout pointu pour les vider avec soin ; emplissez-les aussitôt, à l'aide d'une poche, avec une purée de foie-gras, liée avec un peu de bonne sauce madère, mêlée avec quelques cuillerées de truffes cuites, hachées.

Fermez l'ouverture des œufs avec la partie coupée, en la collant ; humectez-en les surfaces au pinceau avec de la purée soubise ; panez-les à l'anglaise, faites-les colorer à grande friture chaude ; quand ils sont égouttés, dressez-les en rosace ; en les posant chacun sur un anneau en farce pochée sur plat, afin de les empêcher de glisser. Masquez le fond du plat avec un peu de demi-glace réduite avec les pelures de truffe.

### Œufs mollets à la Montglas.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets ; quand ils sont refroidis, supprimez-en les coquilles ; ouvrez-les d'un côté, à l'aide d'un tube à colonne pour les vider ; garnissez-en l'intérieur avec une fine montglas de truffes et langue écarlate, liée avec une bonne sauce madère réduite serrée ; fermez-en l'ouverture avec le rond enlevé, humecté avec de la farce crue ; panez-les à l'anglaise, faites-les frire de belle couleur ; dressez-les sur serviette.

### Œufs mollets à la purée d'oseille.

Préparez une garniture de purée d'oseille (page 75) ; finissez-la avec un peu de bonne demi-glace, beurrez-la, dressez-la en légumière ; lissez-en la surface, et sur celle-ci, dressez en rosace 7 à 8 œufs mollets ; arrosez l'oseille au pinceau avec de la demi-glace.

### Œufs mollets à la Berlioz.

Préparez un fin salpicon de chairs cuites d'estomac de perdreau, enfermez-le dans une petite casserole. — Pelez quelques têtes de cèpes frais et fermes, coupez-les en petits dés, cuisez-les à l'étuvée 10 à 12 minutes dans une casserole, avec beurre, sel, poivre rouge ; liez-les aussitôt avec quelques cuillerées de bonne béchamel, faites-la réduire quelques minutes, ajoutez le salpicon de perdreau ; chauffez-le sans faire

bouillir, assaisonnez; dressez l'appareil dans une large légumière, arrosez-le avec un peu de glace fondue; sur le salpicon, dressez en rosace 7 à 8 œufs mollets, bien chauds.

### Œufs mollets à la Sidney.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets, tenez-les à l'eau froide. — Émincez 2 ou 3 oignons blancs; mettez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les revenir tout doucement, en les remuant de temps en temps, de façon à les cuire, en les colorant légèrement, assaisonnez. — Quand ils sont à point, égouttez-en le beurre, mouillez-les avec une sauce cary; donnez quelques bouillons à la sauce, liez-la avec quelques jaunes d'œuf crus, étendus avec de la crème.

Chauffez les œufs à l'eau salée, après en avoir supprimé les coquilles; épongez-les bien, dressez-les en rosace sur un plat creux, masquez-les avec la sauce; entre chaque œuf, disposez à cheval une croûte plate, en pain, coupée en crête, colorée au beurre.

### Œufs mollets à la Saint-Raphaël.

Cuisez 7 à 8 œufs mollets, tenez-les à l'eau froide. — Pilez les filets de 8 à 10 anchois salés, propres, avec 100 grammes de beurre ramolli dans un linge; passez-les au tamis.

Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant un peu de crème crue; quand elle est de bon goût, passez-la dans une petite casserole, lissez-la en la travaillant avec une cuiller, et en la chauffant légèrement; incorporez-lui alors, peu à peu, le beurre d'anchois divisé en petites parties.

Retirez les coquilles aux œufs mollets, chauffez-les à l'eau salée; quand ils sont bien épongés, posez-les chacun sur une simple croûte en pain colorée au beurre; dressez-les en rosace sur plat creux, masquez-les avec la sauce. Entre chaque œuf, posez à cheval une mignonne queue de langouste, ou une grosse queue d'écrevisse sans coquilles.

### Œufs mollets aux épinards, gratinés.

Choisissez des épinards tendres, bien propres, hachez-les à cru; exprimez-en l'humidité; mettez-les dans une poêle, avec de la bonne huile, une pointe d'ail hachée avec du persil; faites-les revenir; assaisonnez.

Quand ils ont réduit leur humidité, liez-les simplement avec une poignée de panure blanche ; tournez-les sur feu 2 minutes, mouillez avec un peu de crème, cuisez-les 5 à 6 minutes sans les quitter; versez-les dans un plat à gratin : ils doivent être consistants ; lissez-les avec la lame du couteau, puis rangez sur leur surface 7 à 8 œufs mollets chauds, sans coquilles, en les disposant en rosace ; saupoudrez-les avec de la panure, arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les gratiner 2 minutes à feu vif : servez-les aussitôt.

### Œufs à la portugaise.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle avec une gousse d'ail coupée ; quand l'ail est jauni, enlevez-le à l'écumoire ; mêlez à l'huile 5 ou 6 moyennes tomates épépinées, coupées en tranches, faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; versez les tomates dans un large plat à gratin ; égalisez-en la couche ; puis faites 7 à 8 fossettes sur sa surface, à l'aide d'une cuiller, et dans chaque fossette cassez un œuf frais ; cuisez-les au four, en les faisant miroiter.

Cette recette a été décrite dans l'*Art culinaire* par M. Émile Lane.

---

### Œufs de vanneau et de mouette.

En France il n'y a guère que les étrangers qui font quelque cas des œufs de vanneau ; et d'ailleurs, il est rare d'en trouver sur les marchés, quoiqu'ils se produisent dans certaines provinces : c'est surtout dans le nord de l'Europe qu'ils sont recherchés. Et, vraiment, ces œufs sont d'une délicatesse remarquable, très agréables à manger ; ils n'ont que le défaut d'être coûteux. En pleine saison, le moins qu'on paye ces œufs dans les pays du nord, c'est soixante centimes pièce.

Les œufs de mouette, quoique plus gros, sont bien moins estimés.

### Œufs de vanneau en coquille.

Avant de cuire les œufs de vanneau, plongez-les à l'eau froide : ceux qui restent en suspension ou qui montent à niveau de l'eau doivent être écartés : ils ne sont plus frais. Prenez ceux restés au fond du vase,

mettez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau froide, donnez-leur 8 minutes d'ébullition[1]. Égouttez-les, cassez-en simplement le bout pointu, de façon à mettre à jour le blanc; dressez-les dans une serviette pliée, servez-les avec du beurre frais.

### Œufs de vanneau à la printanière.

Cuisez à l'eau 7 à 8 œufs de vanneau. — Avec de la pâte fine, foncez 7 à 8 moules plats, à tartelette; cuisez-les à blanc; démoulez-les, laissez-les refroidir. — Préparez un salpicon de filets de volaille et de truffes, lié avec de la mayonnaise aux œufs, finie avec un peu de gelée; tournez l'appareil 2 minutes sur glace, et avec lui, garnissez le vide des tartelettes; lissez-le, faites-le raffermir sur glace. — En le sortant, faites un creux sur le centre, et dans celui-ci, posez un œuf de vanneau cuit, froid, sans coquille; entourez-en la base avec du cresson alénois. Dressez les tartelettes sur serviette.

### Œufs de vanneau en omelette.

L'omelette aux œufs de vanneau est surtout un mets de luxe, non seulement parce que ces œufs coûtent presque toujours cher, mais parce qu'il n'est pas toujours facile de s'en procurer, en dehors des contrées où ils se produisent.

Pour six personnes, cassez 12 œufs de vanneau dans une terrine; ajoutez 2 œufs ordinaires, quelques petits morceaux de beurre, battez les œufs, assaisonnez.

Faites fondre du beurre dans une poêle à omelette; versez les œufs dedans; liez l'omelette, en la tenant baveuse, roulez-la en portemanteau, renversez-la d'un trait sur un petit plat long; sur le haut de l'omelette, dressez une rangée de tranches de truffe, cuites au moment, avec du madère; arrosez l'omelette au pinceau avec des cordons de demi-glace réduite avec la cuisson des truffes.

### Œufs de vanneau à la tzarine.

Coupez en tranches un demi-foie-gras cru; émincez 2 ou 3 truffes crues, pelées; assaisonnez le foie et les truffes. — Délayez dans un sau-

1. Le jaune de ces œufs ne durcit pas à la cuisson.

toir quelques cuillerées de glace fondue, avec un peu de madère; faites bouillir le liquide; rangez le foie d'un côté et les truffes de l'autre; couvrez le sautoir, tenez-le à la bouche du four jusqu'à ce que le foie soit raffermi; égouttez-le sur une assiette, pour le faire refroidir, le piler, le passer au tamis; mettez la purée dans une petite casserole, liez-la avec une cuillerée de bon velouté réduit, et 2 cuillerées de la cuisson.

Cuisez une douzaine d'œufs de vanneau, en procédant comme il est dit plus haut; égouttez-les, supprimez-en la coquille. — Chauffez la purée sans la quitter et sans faire bouillir; dressez-la sur plat, entourez-la avec les œufs. Cuisez 2 minutes les truffes; dressez-les sur la purée, arrosez-les avec leur cuisson.

### Œufs de vanneau à la Demidoff.

Avec de la pâte fine, foncez 7 à 8 moules à tartelette, ronds et plats; cuisez-les *à blanc*. Quand les tartelettes sont vidées et refroidies, garnissez-les avec un appareil collé de purée de volaille à l'estragon, légèrement lié sur glace; lissez-le; faites-le raffermir dans l'armoire à glace; sortez les tartelettes. — Sur le centre de chaque tartelette, posez un anneau en beurre vert, refroidi, coupé à l'emporte-pièce chaud; dans le vide de cet anneau, posez debout un œuf de vanneau cuit, sans coquille; sur l'espace resté libre, poussez au cornet, un cordon de gelée hachée avec un peu d'eau tiède pour la rendre collante; dressez les tartelettes sur serviette.

### Œufs de vanneau à la Morny.

Avec un appareil de foie-gras, légèrement mousseux, garnissez 7 à 8 tartelettes en pâte fine, cuites *à blanc;* lissez-le en dessus, et posez sur le centre 3 demi-œufs de vanneau, cuits et refroidis, formant triangle; posez un rond de truffe cuite sur le jaune des demi-œufs, et poussez au cornet, entre chaque moitié, une petite chenille en gelée hachée; tenez un quart d'heure les tartelettes sur glace, dressez-les sur serviette.

### Œufs de vanneau brouillés.

C'est un mets d'amateur, très recherché, très estimé, surtout au commencement de la saison où ces œufs apparaissent. — Pour 5 à 6 personnes, cassez dans une terrine une quinzaine d'œufs de vanneau et 2 œufs de poule; assaisonnez, battez-les.

Beurrez à la main le fond d'une casserole, versez les œufs dans

celle-ci, liez-les en les fouettant; quand ils sont à peu près à point, mêlez-leur une ou deux cuillerées de velouté et un morceau de beurre fin, divisé; 2 minutes après, dressez l'appareil en légumière; lissez-en le dessus, décorez-le autour et sur le centre avec des lames de truffes cuites au madère; nappez-les au pinceau avec un peu de bonne demi-glace.

### Œufs de vanneau dans un nid.

Avec du beurre manié dans un linge pour le ramollir, garnissez une petite poche à douille fine, poussez aussitôt ce beurre en cordons, et formez, sur le fond d'un plat froid, une sorte de nid pas très élevé. Faites raffermir ce beurre sur glace. En le sortant, masquez le creux formé par le nid avec une couche de cresson alénois; sur celle-ci, dressez un petit buisson d'œufs de vanneau, cuits et refroidis, mais avec les coquilles légèrement ouvertes sur le bout pointu.

---

### Omelettes (fig. 45).

On prépare les omelettes d'après différentes méthodes: les unes simples, les autres fourrées ou garnies. Le plus ordinairement on sert les omelettes roulées en portemanteau; cependant on en sert aussi qui doivent rester rondes et plates.

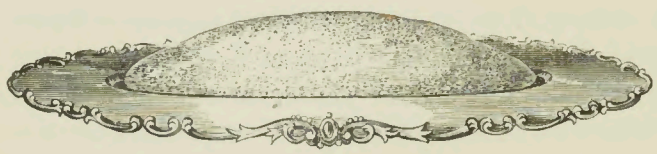


Fig. 45.

Une omelette bien faite doit être baveuse, à surfaces lisses, de belle couleur; elle doit être pliée de belle apparence: bombée sur le centre, pointue des deux bouts; pour obtenir ce résultat un bon feu clair est indispensable. Il faut 80 à 100 grammes de beurre pour une omelette de 7 à 8 œufs, dont on mêle une petite partie aux œufs battus.

Pour arriver à faire une omelette promptement et sûrement, il faut la cuire dans une poêle à omelette ne servant qu'à cet usage : il est toujours difficile d'obtenir une omelette à surfaces lisses, dans une poêle ou on a fait bouillir de la sauce, ou cuire de la viande. — Les poêles à omelette sont en fer, à rebords bas et inclinés : quand les œufs s'attachent à la poêle à omelette, c'est qu'elle a besoin d'être nettoyée à chaud avec du sel et du vinaigre : on essuie bien les poêles à omelette, mais on ne les lave pas à l'eau.

On sauce quelquefois, sinon les omelettes, du moins le fond du plat sur lequel elles sont dressées ; en tout cas, on peut, sans inconvénient, arroser la surface des omelettes à l'aide d'un pinceau, avec des cordons de glace fondue ou de toute autre sauce : ceci s'applique absolument aux omelettes roulées.

Les omelettes fourrées portent en elles-mêmes leur garniture ; mais, en dehors de celle-ci, on les entoure souvent de petites garnitures renfermées dans des croûtes creuses de forme ronde ou en demi-rond.

Dans d'autres cas, on dresse sur le haut des omelettes une petite garniture composée de tranches de truffe, de champignon ou de langue écarlate posées à cheval. — Comme variation, on dresse souvent sur le centre d'une omelette fourrée une petite pyramide composée avec la même garniture qui a servi à fourrer l'omelette ; par exemple, des rognons, des truffes ou des champignons coupés en petits dés.

Les omelettes, celles qui doivent rester baveuses, doivent être dressées sur un plat long, mais un plat à peu près froid, afin que la chaleur de celui-ci ne sèche pas l'omelette.

### Omelette blanche, au naturel.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez ; battez-les sans excès, en leur mêlant quelques petits morceaux de beurre et 2 cuillerées de crème crue.

Faites fondre du beurre fin dans une poêle à omelette, versez les œufs dedans, remuez-les vivement avec une large fourchette, liez-les à point, en tenant l'omelette baveuse ; dès qu'elle se détache du fond, ramenez-la sur l'avant pour la rouler ; renversez-la vivement sur plat long, faites-lui prendre jolie forme, en serrant les bouts en dessous, afin de les rendre pointus ; humectez-en les surfaces au pinceau avec du beurre à moitié fondu.

### Omelette au persil.

Hachez du persil frais, mettez-le dans le coin d'une serviette, trempez celle-ci dans l'eau bien chaude, retirez aussitôt le linge, exprimez-en toute l'humidité : préparez un feu clair, ardent.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, mêlez-leur le persil échaudé, assaisonnez : faites fondre du beurre dans une poêle, versez dedans les œufs battus; terminez l'omelette, en opérant comme il vient d'être dit. Quand elle est pliée et renversée sur plat, donnez-lui jolie forme, arrosez-en la surface au pinceau avec de minces cordons de purée tomate ; entourez-la avec de petites croûtes creuses, en pain, forme de demi-rond, garnies avec de la purée d'anchois, liée avec un peu de bonne béchamel.

### Omelette à l'estragon.

Hachez des feuilles d'estragon fraîches et propres; mêlez-les à des œufs battus, dans une terrine, assaisonnez. — Faites fondre du beurre dans une poêle à omelette, versez les œufs dedans ; cuisez l'omelette, en la tenant baveuse ; ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la plier, renversez-la sur un plat long ; masquez le fond de celui-ci avec un peu de demi-glace, réduite avec une petite infusion d'estragon, et mêlée avec des feuilles d'estragon, trempées à l'eau bouillante, dans une écumoire, puis coupées en losanges.

### Omelette aux fines-herbes.

En cuisine, et dans les restaurants surtout, on confond généralement l'omelette au persil avec celle aux fines-herbes. Est-ce la faute des cuisiniers? est-ce la faute des garçons de salles ? Peut être de tous deux.

Il existe cependant entre les deux apprêts une différence très grande, méritant d'être signalée.

Hachez finement oignons et échalotes, faites-les revenir au beurre ; ajoutez des champignons hachés ; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, ajoutez 2 cuillerées de truffes cuites, hachées ; liez-les simplement avec une cuillerée de velouté.

Cassez 8 œufs dans une terrine frottée d'ail, assaisonnez, battez-les ; ajoutez les fines-herbes et persil haché. Chauffez du beurre dans la poêle, versez les œufs dans celle-ci; liez l'omelette, pliez-la, renversez-la sur

plat; entourez-la des deux côtés avec des croûtes creuses, forme de demi-rond, simplement garnies avec de la purée tomate.

### Omelette verte.

Hachez feuilles de persil, de cerfeuil, d'estragon et feuilles d'oseille, propres; mettez-les dans une soucoupe, mêlez-leur de la ciboulette finement coupée.

Cassez 8 œufs dans une terrine, mêlez-leur les herbes hachées, assaisonnez, battez-les. — Faites fondre du beurre dans la poêle, versez les œufs dedans, remuez-les avec une fourchette pour les lier; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, pliez-la, renversez-la sur plat long, humectez-la au pinceau avec du beurre à la maître-d'hôtel, entourez-la avec des petites croûtes creuses en pain (p. 11), garnies avec une fine purée d'épinards, glacez celle-ci au pinceau.

### Omelette aux oignons nouveaux.

Ceci n'est rien moins qu'un excellent mets pour les amateurs. — Émincez quelques petits oignons blancs nouveaux, mais déjà bien formés, faites-les revenir tout doucement dans une poêle avec beurre ou huile, en les remuant jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés, assaisonnez; ajoutez une pointe de sucre.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée, cassez 7 à 8 œufs dedans, assaisonnez; battez-les, ajoutez une pincée de persil haché et ensuite les oignons cuits. — Chauffez du beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans; liez l'omelette sur feu ardent, sans la quitter, en la tenant baveuse; pliez-la, renversez-la d'un trait sur plat long; arrosez-la au pinceau avec des cordons de sauce tomate.

### Omelette aux pointes de houblon.

Effeuillez des pointes de houblon fraîches et tendres; essuyez-les bien. — Mettez-les dans une poêle avec du beurre, cuisez-les tout doucement, en les sautant comme des asperges vertes : si elles étaient fermes, faites-les blanchir; assaisonnez, retirez-les du feu.

Battez 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; mêlez-leur du persil haché et les pointes de houblon. — Chauffez du beurre dans la poêle à ome-

lette; versez les œufs dedans; liez l'omelette, roulez-la en portemanteau, renversez-la d'un trait sur plat long, plutôt froid que chaud.

### Omelette aux harengs saurs.

Versez dans une terrine 75 grammes de beurre à moitié fondu; travaillez-le avec une cuiller, en lui mêlant 3 à 4 jaunes d'œuf, l'un après l'autre; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 2 petites cuillerées de farine, sel, poivre, muscade, et enfin 3 blancs d'œuf fouettés. — Mêlez alors à la pâte les filets de 4 harengs fumés, chauffés à la vapeur de l'eau bouillante jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau, puis coupés en gros dés, en supprimant toutes les arêtes des chairs.

Avec du beurre épuré, humectez au pinceau le fond d'une large poêle. Quand il est chaud, versez l'appareil dans la poêle; cuisez l'omelette à four doux, en piquant de temps en temps l'appareil avec les dents d'une fourchette; doublez l'omelette, beurrez-la au pinceau, glissez-la sur plat.

### Omelette aux oronges.

C'est une des plus délicates omelettes qu'on puisse servir à des gourmets; seulement, on ne peut la préparer qu'en automne, et l'oronge ne se produit pas en tous lieux : celles de la Haute-Savoie et des Pyrénées sont les plus réputées.

Choisissez les oronges avant qu'elles soient ouvertes, quand elles sont encore à l'état de *cocon*; retirez-en l'enveloppe, essuyez-les avec un linge; divisez-les chacune en deux parties; émincez-les, mettez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec du sel, faites-les macérer un quart d'heure. — Une demi-heure après, exprimez-en l'humidité, mettez-les dans un petit sautoir mince avec du beurre fondu et de l'huile, chauffez-les simplement, retirez-les du feu.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez 7 à 8 œufs dedans, battez-les, assaisonnez; ajoutez du persil haché et les oronges; chauffez du beurre dans une poêle à omelette, versez les œufs dans la poêle, tournez-les avec une fourchette sur feu vif, pour les lier en tenant l'omelette baveuse, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la rouler; renversez-la d'un trait sur plat long; donnez-lui une jolie forme pointue des deux bouts, arrosez-en la surface au pinceau avec des cordons de purée tomate.

### Omelette aux fleurs de courge.

Dans le midi de la France on vend communément les fleurs de courge sur les marchés. — Supprimez le bouton des fleurs, émincez celles-ci ; faites-les revenir sur feu doux dans une poêle, avec huile ou beurre, assaisonnez ; quand elles sont attendries à point, retirez-les du feu.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez ; battez-les, mêlez-leur une pincée de persil haché. — Chauffez du beurre dans la poêle, ajoutez les œufs battus en même temps que les fleurs de courge ; liez l'omelette, pliez-la en portemanteau, renversez-la d'un trait sur un petit plat long, entourez-la avec un épais cordon de purée de tomates, préparée comme pour les œufs brouillés aux tomates.

### Omelette aux haricots verts.

Épluchez 2 poignées de bons haricots fins et frais, tendres, choisis d'égale grosseur ; faites-les blanchir à l'eau salée dans un poêlon rouge, en les tenant un peu fermes. Égouttez-les sans les rafraîchir ; épongez-les bien sur un linge, coupez-les transversalement en petites parties comme pour les asperges en petits-pois. — Retirez les filets de 7 à 8 anchois salés à chairs fermes et rouges, parez-les avec soin pour ne laisser aucun vestige d'arêtes ; coupez-les transversalement de même grosseur et longueur que les haricots.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée ; cassez 7 à 8 œufs dans la terrine, assaisonnez, battez-les sans excès ; mêlez-leur les anchois et une pincée de persil haché. — Chauffez les haricots dans une poêle à omelette, avec beurre fondu ou huile, assaisonnez ; aussitôt qu'ils sont saisis, mêlez-leur les œufs battus ; liez l'omelette, roulez-la en portemanteau, renversez-la sur un petit plat long ; repliez-en les bouts pour lui donner bonne façon ; entourez-la avec des croûtes creuses, en demi-rond, simplement garnies avec une bonne purée de tomates ; nappez l'omelette au pinceau, avec un peu de beurre à la maître-d'hôtel.

### Omelette à la ciboulette.

Mettez dans une petite terrine 2 cuillerées de farine, délayez-la avec 4 ou 5 cuillerées de beurre fondu, puis avec 3 œufs entiers et 3 jaunes ;

quand l'appareil est lisse, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de crème crue; ajoutez une pincée de sel, pointe de muscade, une cuillerée de ciboulette non pas hachée, mais finement coupée. Essayez dans une petite poêle une cuillerée de l'appareil pour le rectifier au besoin.

Chauffez du beurre épuré; dans une large poêle à omelette, versez dedans la moitié de l'appareil en l'étalant mince; piquez la pâte avec une fourchette pour en sécher le dessus; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, glissez-la sur une large feuille de papier; beurrez le fond de la poêle, et remettez l'omelette dedans, en la retournant, pour finir de la cuire. Glissez-la de nouveau sur la feuille de papier, beurrez-la au pinceau, roulez-la aussitôt sur elle-même, dressez-la sur plat long.

Avec le restant de l'appareil préparez une autre omelette dans les mêmes conditions; humectez-la au beurre, avant de la rouler; dressez-la à côté de la première, arrosez-les au pinceau avec du beurre fondu, servez-les bien chaudes.

### Omelette au parmesan.

Préparez un appareil exactement semblable à celui de l'omelette à la ciboulette; mêlez-lui une petite poignée de parmesan.

Avec du beurre épuré, beurrez une poêle à omelette, versez la moitié de l'appareil dedans, cuisez-le des deux côtés, en retournant l'omelette, et en ayant soin d'en piquer la surface avec une fourchette, tenez-la 2 minutes à la bouche du four; puis, glissez-la sur une feuille de papier blanc, sans la retourner; humectez-en la surface au pinceau, avec du beurre, saupoudrez-en la surface avec du bon parmesan râpé; pliez l'omelette, dressez-la sur plat. Cuisez la seconde moitié de l'appareil, en opérant comme précédemment; quand elle est pliée, placez-la à côté de l'autre; beurrez-les au pinceau, saupoudrez-les de parmesan.

### Omelette au jambon.

On prépare cette omelette avec du jambon cuit ou du jambon cru; dans le premier cas, le jambon est tout simplement haché mêlé aux œufs battus; dans le second cas, le jambon est coupé en dés, chauffé dans la poêle avec du beurre, et mêlé aux œufs battus.

Opérez comme précédemment pour cuire l'omelette ; pliez-la, dressez-la sur plat, nappez-la avec de la sauce demi-glace tomatée.

### Omelette des matelots.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée ; dans cette terrine, mettez la purée de 7 à 8 anchois salés ; délayez-la d'abord, avec 2 cuillerées de crème crue, puis avec 8 œufs battus ; salez avec réserve, ajoutez persil haché et poivre rouge.

Chauffez dans une poêle huile et beurre, versez les œufs dedans ; liez l'omelette à point, roulez-la, renversez-la d'un trait sur plat long ; humectez-en les surfaces au pinceau avec du beurre à la maître-d'hôtel à moitié fondu ; sur le haut de l'omelette dressez à cheval une rangée de tranches de saumon fumé, coupées d'égale forme ; entourez la base de l'omelette avec un épais cordon de purée tomate.

### Omelette au thon mariné.

Égouttez un morceau de thon mariné frais, c'est-à-dire ni vieux, ni rance ; épongez-en l'huile, distribuez-le en tranches, et celles-ci en petits dés. — Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez ; battez-les, mêlez-leur le thon coupé, quelques petits morceaux de beurre rouge, persil haché, ciboulette finement coupée.

Chauffez du beurre dans une poêle propre, versez les œufs dans la poêle pour lier l'omelette sur bon feu, en tournant les œufs avec une fourchette ; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, ramenez-la sur l'avant de celle-ci, ployez-la, renversez-la sur plat long ; disposez-la de jolie forme, et dressez sur le haut une rangée d'anneaux gradués, formés avec des filets d'anchois ; dans le vide de chaque anneau poussez au cornet une perle de sauce béarnaise froide.

### Omelette à la lyonnaise.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez ; mêlez-leur une petite poignée de parmesan râpé ; fouettez-les vivement jusqu'à ce qu'ils fassent l'écume. Versez dans une poêle à omelette 125 grammes de beurre fondu, épuré, chauffez-le à feu vif, mêlez-lui les œufs battus ; roulez vivement la poêle sur elle-même sans arrêter, afin de lier l'omelette sans y toucher

avec la cuiller; quand elle est de belle couleur, légère, cuite à point, pliez-la, renversez-la sur plat.

### Omelette au fromage.

Cassez 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; battez-les, mêlez-leur 4 cuillerées de fromage de Gruyère frais, coupé en petit dés; ajoutez 2 cuillerées de parmesan râpé et une cuillerée de gruyère également râpé, puis un morceau de bon beurre divisé en petite parties. Liez l'omelette sur feu vif, ployez-la, renversez-la sur un plat ovale, entourez-la des deux côtés avec des petites croûtes creuses, forme ronde, garnies avec de la fondue.

### Omelette aux tomates, à la paysanne.

Avec 4 bonnes tomates préparez un émincé, tel qu'il est décrit pour l'omelette fourrée aux tomates; laissez-le refroidir.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez 7 à 8 œufs dans la terrine, assaisonnez; battez-les, mêlez-leur l'émincé de tomates. — Chauffez de l'huile et du beurre fondu, dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans; liez l'omelette, pliez-la, renversez-la sur un petit plat long. Arrosez-la au pinceau avec des cordons de sauce demi-glace; entourez-la avec des croûtes creuses, coupées en demi-ronds, garnies avec de la purée soubise.

Il est à remarquer que si la partie aqueuse des tomates n'était pas complètement évaporée, elle aurait pour conséquence de faire tourner les œufs à la cuisson.

### Omelette aux fonds d'artichaut.

Choisissez quelques fonds d'artichaut, à chairs épaisses; cuisez-les dans un bon fonds. Égouttez-les; coupez-en la moitié en petits dés; épongez-les bien, mettez-les dans un petit sautoir avec du beurre fondu. — Coupez les fonds qui restent, chacun en deux parties, mettez-les dans un autre petit sautoir; arrosez-les avec un peu de demi-glace au madère, chauffez-les à la bouche du four.

Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, saupoudrez-les avec du persil haché, assaisonnez. — Faites vivement sauter les artichauts coupés en dés, assaisonnez-les, mêlez-les aux œufs battus. — Chauffez du

beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans; liez l'omelette, roulez-la, renversez-la sur plat; arrosez-en la surface au pinceau, avec de fins cordons de purée tomate; entourez l'omelette avec les demi-fonds chauffés.

### Omelette aux asperges vertes.

Choisissez des asperges vertes, fraîches et tendres, toutes de même épaisseur; coupez-en les pointes d'un demi-centimètre de long; mettez-les dans un sautoir mince avec beurre et huile, cuisez-les quelques minutes, tout doucement, en les sautant souvent, assaisonnez. Quand elles sont à point, enlevez-les à l'écumoire.

Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez. — Chauffez du beurre dans la poêle, mêlez aux œufs les pointes d'asperges et du persil haché, versez-les dans la poêle; liez-les en les remuant avec une grande fourchette, et en tenant l'omelette baveuse; ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la rouler; renversez-la sur plat long; arrosez-en la surface avec quelques cordons de purée tomate.

### Omelette tomatée.

Choisissez quelques bonnes tomates charnues, bien rouges; émincez-les, mettez-les dans une poêle ordinaire, avec de l'huile et une pincée d'oignon haché; assaisonnez; faites-les sauter sur feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient réduit toute leur humidité. A ce point passez-les au tamis. Mettez la purée dans une petite casserole, faites-la réduire, sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle arrive au point d'une marmelade serrée.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez 7 à 8 œufs dans la terrine, assaisonnez; mêlez-leur quelques petits morceaux de beurre, et en dernier lieu 2 ou 3 cuillerées de purée tomate. — Faites fondre du beurre dans la poêle, liez et pliez l'omelette, en opérant comme il est dit plus haut; quand elle est renversée sur plat, faites-lui prendre jolie forme, arrosez-en la surface avec des cordons de demi-glace; entourez-la des deux côtés avec de petites croûtes creuses, en pain, garnies avec le restant de la purée.

### Omelette des zouaves.

Hachez séparément, et par égale quantité, des truffes cuites, des têtes

pelées de champignon, du maigre de jambon cuit, refroidi. — Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; ajoutez des feuilles d'estragon hachées et une pincée de paprica; battez-les, mêlez-leur les trois hachis.

Chauffez 80 à 100 grammes de beurre dans la poêle, versez les œufs dedans; liez vivement l'omelette, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la ployer; renversez-la sur un plat long; arrosez-la au pinceau avec des cordons de demi-glace, entourez-la avec des croûtes creuses, coupées en demi-rond, garnies avec une purée soubise.

### Omelette brouillée.

Coupez en fine julienne courte 2 truffes cuites; mettez-la dans une petite terrine, mêlez-lui une égale quantité de langue écarlate et maigre de jambon, autant de champignons cuits, également coupés.

Battez 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; ajoutez une pincée de poivre rouge. — Faites fondre du beurre dans une poêle, mêlez-lui les œufs, remuez-les vivement avec une grande fourchette pour les lier; aussitôt qu'ils prennent consistance, mêlez-leur la julienne; retirez-les du feu, ajoutez un morceau de beurre; dressez-les sur un petit plat long, froid; lissez-les avec le couteau, en leur donnant la forme d'une omelette; masquez-les aussitôt avec une couche de sauce mornay; saupoudrez celle-ci avec du parmesan, faites-la vivement glacer à la salamandre ou au four, sans chauffer le dessous du plat; entourez l'omelette avec des croûtes creuses en demi-rond, garnies avec de la purée tomate.

### Omelette fourrée à la bayonnaise.

Hachez 3 ou 4 beaux foies de poularde cuits et refroidis; mettez-les dans une petite casserole avec 3 cuillerées de jambon cuit, et autant de cèpes hachés. Liez le hachis avec un peu de bonne béchamel réduite au moment, finie avec une pincée de poivre rouge et un peu de bonne glace fondue.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine dont le fond est frotté d'ail; assaisonnez, saupoudrez-les de persil, battez-les; cuisez l'omelette; quand elle est liée, fourrez-la avec le hachis préparé; ployez-la, renversez-la dans un petit plat long; arrosez-la au pinceau avec de la demi-glace; entourez-la avec des petites croûtes creuses garnies avec un salpicon de tomates échaudées.

### Omelette fourrée à la moelle.

Faites pocher dans du bouillon de la marmite 2 ou 3 morceaux de grosse moelle de bœuf enveloppés dans de petits linges; retirez-les, laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson; déballez-les; coupez-en d'abord 7 à 8 tranches des plus larges, bien entières; étalez-les dans un plat à gratin avec une égale quantité de tranches de truffe; nappez-les avec un peu de sauce madère chaude, tenez-les à la bouche du four. — Coupez le restant de la moelle en dés; mettez ceux-ci dans une petite casserole, saupoudrez-les avec une cuillerée de truffes hachées; liez-les à peine avec un peu de la même sauce madère, chaude.

Préparez une omelette de 7 à 8 œufs; quand elle est liée à point, ramenez-la sur l'avant de la poêle, fourrez-la aussitôt avec la garniture aux truffes. Roulez-la en portemanteau; renversez-la d'un trait sur plat long; donnez-lui une jolie forme; dressez sur le haut de l'omelette une rangée de tranches de moelle, en les posant à cheval, et en les alternant chacune avec une tranche de truffe, coupées d'égale dimension. — Arrosez l'omelette au pinceau avec des cordons de demi-glace tomatée; entourez-la avec des petites croûtes creuses en pain (p. 11), forme de demi-rond, garnies avec une purée soubise.

### Omelette fourrée aux rognons.

On ne doit faire cette omelette qu'avec du rognon de veau. — Prenez-en la moitié d'un, blanc et frais, supprimez-en la peau et les parties nerveuses; coupez les chairs tendres en dés. — Faites chauffer du beurre dans une poêle, mêlez-lui les rognons, assaisonnez; faites-la sauter vivement pour les atteindre en réduisant leur humidité; retirez la poêle, égouttez-en le beurre, liez les rognons avec un peu de bonne sauce demi-glace réduite au vin : mettez-en un quart de côté.

Cuisez une omelette de 7 à 8 œufs dans la poêle à omelette, en la tenant baveuse; avant de la plier, fourrez-la avec les rognons; pliez-la, renversez-la sur plat long; faites-lui prendre une jolie forme. Sur le centre de l'omelette, disposez un petit tas de rognons réservés; arrosez-la au pinceau avec des cordons de purée tomate, entourez-la avec de petites croûtes creuses en pain, forme de demi-rond, garnies avec un

hachis de champignons crus, pelés, mêlés avec de la béchamel en réduction, cuits quelques minutes ensemble.

### Omelette fourrée à la Soubise.

Préparez une bonne purée soubise (page 85), liée à la béchamel, serrée, réduite et finie au dernier moment avec 2 cuillerées de glace fondue.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; mêlez-leur un morceau de beurre divisé en petites parties; battez-les. Chauffez du beurre dans la poêle, versez les œufs dedans; liez les œufs sur bon feu en les remuant avec une grande fourchette; aussitôt que l'omelette se détache, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la fourrer modérément avec la soubise; pliez-la avec soin, renversez-la sur plat long; faites-lui prendre une jolie forme; arrosez-la au pinceau avec des cordons de demi-glace tomatée; entourez-la avec de petites croûtes creuses (p. 11), garnies avec un hachis de maigre de jambon cuit et de champignons, lié avec du bon velouté réduit avec une pincée de poivre doux.

### Omelette fourrée aux tomates.

Plongez à l'eau bouillante 4 à 5 bonnes tomates, à chairs fermes, pas trop mûres; égouttez-les aussitôt que la peau s'en détache. Coupez 2 de ces tomates en deux parties, coupez chaque moitié en tranches, mettez-les dans une assiette, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile. Divisez également les autres tomates, retirez-en bien les semences, émincez-les; faites-les revenir à bon feu dans une poêle avec beurre et huile, une gousse d'ail entière; assaisonnez. Quand les tomates ont réduit toute leur humidité, retirez-les du feu, supprimez la gousse d'ail, arrosez-les au pinceau avec un peu de glace fondue.

Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez, ajoutez du persil haché; chauffez du beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans, liez-les à point; aussitôt que l'omelette se détache, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la fourrer avec l'émincé de tomates; pliez-la, renversez-la d'un trait sur plat long; donnez-lui une jolie forme, et dressez sur le haut une rangée de tranches de tomate, posées à cheval; entourez l'omelette des deux côtés avec de petites croûtes creuses en

pain (p. 11), forme de demi-rond, garnies avec un hachis de champignons crus, cuits dans de la béchamel en réduction.

### Omelette fourrée, à la Monselet.

Retirez les feuilles vertes et le foin à quelques petits artichauts du Midi ou d'Algérie, en ne laissant que les fonds et les feuilles jaunes; divisez-les chacun en deux parties pour les émincer en long; mettez-les dans une poêle avec de l'huile, assaisonnez, faites-les revenir tout doucement en les sautant jusqu'à ce qu'ils soient atteints, retirez-les.

Divisez 2 truffes crues, pelées, chacune en deux parties, émincez-les, faites-les revenir 2 minutes à l'huile, dans une petite poêle ; assaisonnez-les, mêlez-leur les artichauts égouttés; arrosez-les avec une cuillerée de velouté réduit avec une pincée de poivre rouge.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée, cassez 7 à 8 œufs dedans, assaisonnez, ajoutez du persil haché. — Faites fondre du beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dans celle-ci, liez-les sur bon feu, en les remuant avec une grosse fourchette; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, ramenez-la sur l'avant de celle-ci pour la fourrer avec le ragoût de truffes aux artichauts; pliez-la, renversez-la sur plat, d'un trait: faites-lui prendre une jolie forme en enveloppant bien la garniture; arrosez-la au pinceau avec de la sauce demi-glace tomatée, entourez-la avec de petites croûtes creuses garnies avec un hachis de champignons crus, simplement cuits dans de la béchamel en réduction.

### Omelette fourrée du carême.

Coupez en dés 2 douzaines d'huîtres pochées, parées; mettez-les dans une petite casserole avec une égale quantité de queues d'écrevisse et de champignons cuits coupés comme les huîtres; liez ce salpicon avec 2 cuillerées de bon velouté réduit avec la cuisson des huîtres, fini avec une pointe de cayenne; tenez-le au chaud.

Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; ajoutez quelques petits morceaux de beurre rouge. — Faites fondre du beurre dans la poêle, versez les œufs dedans, liez-les sur feu vif en tenant l'omelette baveuse; aussitôt qu'elle se détache de la poêle, ramenez-la sur l'avant

pour la fourrer avec le salpicon préparé; arrosez-la au pinceau avec de la sauce demi-glace soubisée, entourez-la avec de petites croûtes creuses, en demi-rond, garnies avec 2 truffes crues, pelées, râpées et hachées, cuites 2 secondes dans de la béchamel en réduction.

### Omelette fourrée aux queues de crevette.

Épluchez les queues de quelques poignées de crevettes rouges, cuites; parez-les, mettez-les dans une petite casserole, liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de béchamel réduite, finie au beurre rouge; tenez-les au bain-marie.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; battez-les, mêlez-leur un petit morceau de beurre d'anchois et un morceau de beurre rouge; chauffez du beurre dans la poêle, versez les œufs dedans, liez l'omelette sur feu vif, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la fourrer avec le ragoût aux crevettes; roulez-la de jolie forme, renversez-la d'un trait, sur plat froid; arrosez-la au pinceau avec des cordons de sauce tomate; entourez-la avec des petites croûtes creuses (p. 11), garnies avec un hachis fait avec les parures des queues hachées avec des champignons cuits, lié avec un peu de la béchamel réservée.

### Omelette fourrée aux truffes.

Cuisez au madère quelques truffes crues, pelées; émincez-les en julienne ou coupez-les en dés; mettez-les dans une petite casserole pour les tenir au chaud. — Mettez en réduction 3 ou 4 cuillerées de bon velouté en lui incorporant la cuisson des truffes. Quand la sauce est succulente, retirez-la du feu. Liez les truffes avec une cuillerée de cette sauce.

Frottez le fond d'une petite terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez dedans 7 à 8 œufs, assaisonnez; mêlez-leur quelques petits morceaux de beurre, battez-les sans excès. — Chauffez du beurre dans la poêle, versez les œufs dans celle-ci; liez-les sur feu vif en les remuant avec une grosse fourchette. Aussitôt que l'omelette se détache de la poêle, ramenez-la sur l'avant pour la fourrer avec les truffes et la plier; renversez-la aussitôt sur plat long; arrosez-en la surface avec de minces cordons de demi-glace tomatée; entourez-la avec de petites

croûtes creuses, rondes (p. 11), garnies simplement avec le surplus du velouté réduit à l'essence de truffes.

### Omelette fourrée à la Durand.

Pelez quelques têtes de champignon, émincez-les; émincez aussi des fonds d'artichaut tendres; faites les revenir tout doucement avec huile et beurre dans un sautoir mince, assaisonnez. — Préparez une petite garniture composée de pointes d'asperges vertes et minces, et des truffes coupées en julienne courte, pas trop mince. Mettez-les dans un sautoir, faites-les sauter quelques minutes à bon feu, liez-les avec une cuillerée de bon velouté réduit.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine; battez-les, assaisonnez; égouttez la graisse des champignons et des artichauts, mêlez-les aux œufs battus. — Faites fondre du beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans, liez l'omelette, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la fourrer avec la garniture d'asperges et truffes; renversez-la d'un trait sur plat long, arrosez-la au pinceau avec de minces cordons de demi-glace tomatée.

### Omelette fourrée aux morilles.

Épluchez quelques bonnes morilles fraîches; lavez-les à l'eau tiède plusieurs fois, puis à l'eau froide; faites-les égoutter sur un tamis, épongez-les ensuite sur un linge; émincez-les, cuisez-les à l'étuvée avec huile et beurre, jusqu'à ce que leur humidité soit complètement évaporée; assaisonnez, arrosez-les avec 2 cuillerées de bonne béchamel réduite, finie avec un peu de glace fondue.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez 7 à 8 œufs dans la terrine, ajoutez : persil haché, sel, muscade, quelques petits morceaux de beurre; battez-les sans excès. — Chauffez du beurre dans la poêle, versez les œufs dedans; liez l'omelette en la tenant baveuse; avant de la rouler fourrez-la avec les morilles; pliez-la en portemanteau, renversez-la d'un trait sur plat long; arrosez-la au pinceau avec de minces cordons de demi-glace tomatée; entourez-la avec de petites croûtes creuses, en demi-rond, garnies avec une fine soubise.

### Omelette fourrée à la béarnaise.

Coupez en dés 3 gros fonds d'artichaut cuits, et à peu près une égale quantité de champignons cuits, coupés comme les artichauts; mettez-les dans un sautoir, liez-les avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate réduite, chauffez-les 5 minutes, ajoutez une pincée de poivre rouge.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée, cassez 8 œufs dedans, assaisonnez, battez-les; cuisez l'omelette au beurre ou à l'huile; quand elle est liée, fourrez-la avec le salpicon; roulez-la, dressez-la sur plat. Garnissez-en le dessus d'un bout à l'autre avec des filets d'anchois formés en anneaux gradués; garnissez le vide de ceux-ci avec de la sauce béarnaise froide. — Entourez aussi la base de l'omelette avec un cordon de la même sauce; envoyez-la aussitôt.

### Omelette fourrée aux champignons.

Supprimez la queue à quelques bons champignons comestibles, bien frais et propres, pelez-les, et avec eux, préparez un émincé, simplement lié avec une cuillerée de béchamel et un peu de glace fondue. — Frottez une terrine avec une gousse d'ail coupée; cassez dedans 7 à 8 œufs, assaisonnez; ajoutez quelques morceaux de beurre, pincée de persil et ciboulette hachés; battez-les sans excès. — Chauffez 70 à 80 grammes de beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans; liez-les vivement à l'aide d'une grande fourchette, en tenant l'omelette baveuse; ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la rouler; renversez-la sur plat long, arrosez-la au pinceau avec des cordons de demi-glace tomatée; entourez-la avec des petites croûtes creuses, forme ronde, garnies avec un hachis de champignons, lié à la béchamel réduite.

### Omelette fourrée aux huîtres.

Faites pocher 2 douzaines d'huîtres dans une casserole avec un peu de vin blanc; égouttez-les, parez-les, divisez-les chacune en deux parties: laissez reposer le liquide pour le passer et le décanter. — Faites réduire quelques cuillerées de velouté en lui incorporant peu à peu une partie de la cuisson d'huîtres; quand la sauce est succulente, retirez-en une partie; avec le restant liez les huîtres; tenez le ragoût au chaud.

Cassez 8 œufs dans une terrine, assaisonnez, ajoutez 2 cuillerées de fines-herbes cuites, battez-les; liez l'omelette sur bon feu, fourrez-la avec le ragoût aux huîtres; renversez-la sur plat long, entourez-la avec des croûtes creuses (p. 11), forme de demi-rond, simplement garnies de bonne béchamel.

### Omelette fourrée à la purée d'oseille.

Mettez dans un petit sautoir quelques cuillerées de purée d'oseille, liée avec un peu de roux cuit; faites-la réduire d'un tiers, en lui mêlant peu à peu quelques cuillerées de bon bouillon; assaisonnez, ajoutez une pointe de sucre; quand elle est serrée et de bon goût, finissez-la en lui incorporant un morceau de beurre divisé.

Préparez une omelette de 8 œufs; quand elle est liée, ramenez-la sur le bord de la poêle pour la fourrer avec l'oseille; roulez-la, renversez-la sur plat long; entourez-la avec des petites croûtes creuses, de forme ronde, simplement garnies avec de la bonne béchamel.

### Omelette fourrée au homard.

Coupez en salpicon des chairs cuites de pattes de homard; mettez-le dans une petite casserole, liez-le avec un peu de glace fondue, montée sur le côté du feu avec beurre frais et beurre rouge, assaisonnez le ragoût avec une pointe de cayenne, saupoudrez-le avec une cuillerée de champignons cuits, hachés.

Préparez une omelette de 8 œufs; quand elle est liée, ramenez-la sur l'avant de la poêle; étalez le salpicon sur le centre, avant de la rouler; renversez-la sur un petit plat long, glacez-la au pinceau avec du beurre rouge, mêlé avec persil haché.

### Omelette fourrée à la parmesane.

Préparez une petite fondue au fromage. — Coupez des croûtes rondes du diamètre d'une pièce de 5 francs, divisez-les chacune par le milieu; faites-les colorer d'un côté, au beurre épuré; égouttez-les; masquez-les du côté coloré avec une couche de fromage de Chester râpé, saupoudrez celui-ci avec cayenne. — Remettez les croûtes dans le sautoir, poussez-les au four, de façon à saisir la couche de fromage, tout en colorant les croûtes en dessous.

Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; mêlez-leur une poignée de parmesan râpé. — Faites chauffer du beurre dans la poêle, versez les œufs dans celle-ci pour lier l'omelette ; ramenez-la sur l'avant de la poêle, fourrez-la avec la fondue, pliez-la délicatement, renversez-la sur plat long, humectez-la au pinceau avec du beurre fondu, entourez-la des deux côtés avec les petites croûtes au fromage, bien chaudes.

### Omelette fourrée à la jardinière.

Hachez un oignon nouveau; émincez 5 à 6 champignons pelés, et petits fonds d'artichaut tendres; faites-les revenir au beurre séparément; mettez-les dans une casserole, assaisonnez; saupoudrez-les avec une pincée de poivre rouge; liez-les avec une cuillerée de bonne béchamel réduite, finie avec un peu de bonne glace fondue.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée, cassez 7 à 8 œufs dedans; assaisonnez, mêlez leur quelques morceaux de beurre, pincée d'estragon, pincée de persil hachés. — Chauffez du beurre dans la poêle à omelette, versez les œufs dedans; liez l'omelette, en la tenant baveuse, ramenez-la sur l'avant de la poêle, fourrez-la avec le petit ragoût préparé; pliez l'omelette avec attention, renversez-la sur plat long; arrosez-la à l'aide du pinceau avec de minces cordons de demi-glace tomatée; entourez l'omelette avec de petites croûtes creuses, de forme ronde, garnies avec de la bonne purée tomate.

### Omelette aux pommes de terre.

Ceux qui n'ont jamais préparé ni mangé cette omelette peuvent difficilement se rendre un compte exact des qualités qui la font estimer.

Tournez en bouchon de petit diamètre, quelques bonnes pommes de terre crues, pelées, émincez-les en tranches fines ; mettez-les dans une poêle, avec moitié huile, moitié beurre, assaisonnez; faites-les revenir sur feu modéré, sans cesser de les faire sauter, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, de belle couleur.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez; ajoutez une pincée de persil haché, battez-les. — Chauffez 100 grammes de beurre dans la poêle à omelette, étalez les pommes de terre sur le fond de celle-ci, couvrez-les aussitôt avec les œufs battus; piquez l'omelette un peu partout avec les dents d'une fourchette pour faire glisser au fond les parties liquides

du dessus. Aussitôt que l'omelette est prise roulez fortement la poêle sur elle-même de façon à la dégager. Prenez alors une assiette, juste de la largeur de la poêle, posez-la sur l'omelette, et enlevez celle-ci, en renversant la poêle en même temps que l'assiette. Versez un peu de beurre fondu dans la poêle, puis glissez l'omelette dans celle-ci. Aussitôt qu'elle est prise, glissez-la sur un large plat, sans la rouler, en la laissant ronde et plate.

### Omelette aux épinards, à la provençale.

Hachez finement 3 ou 4 poignées d'épinards tendres, propres ; exprimez-en toute l'humidité, avec les mains ; mettez-les dans une poêle avec de l'huile et une gousse d'ail entière, assaisonnez ; faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient à sec ; retirez-les du feu, laissez-les à peu près refroidir ; enlevez la gousse d'ail, égouttez-en l'huile. — Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, assaisonnez, mêlez-leur du persil et les épinards, battez-les. — Faites chauffer de l'huile dans la poêle à omelette, mêlez-lui les œufs et les épinards ; remuez-les avec une large fourchette, sur feu modéré ; liez l'omelette, en la tenant ronde et plate, faites-la sauter, ou retournez-la à l'aide d'une large assiette ; cuisez-la de ce côté sans la sécher ; glissez-la sur plat rond.

### Omelette aux artichauts, à la provençale.

On ne peut préparer cette omelette qu'avec des artichauts très tendres : ceux de Nice ou d'Algérie sont les meilleurs.

Supprimez les feuilles et le foin à 5 ou 6 petits artichauts tendres ; divisez-les chacun en deux parties, émincez-les sur la longueur ; mettez-les dans un sautoir mince ou une poêle avec de l'huile, assaisonnez, faites-les revenir sur feu très doux jusqu'à ce qu'ils soient atteints ; retirez-les du feu, égouttez-en l'huile.

Faites fondre du beurre dans la poêle à omelette ; ajoutez les artichauts ; cassez 7 à 8 œufs dans une terrine frottée d'ail ; assaisonnez, ajoutez du persil haché, battez-les, versez les œufs dans la poêle ; cuisez l'omelette plate et ronde, en la faisant sauter ou en la retournant à l'aide d'une grande assiette ; glissez-la sur plat rond.

### Omelette du désert.

Les œufs d'autruche pleins, à l'état de fraîcheur voulue, ne sont pas

rares aujourd'hui; dans le midi de la France et en Italie, les autruches prisonnières pondent leurs œufs comme en plein désert. — Un œuf d'autruche contient l'équivalent de 10 à 12 œufs.

Émincez finement un oignon blanc nouveau, mettez-le dans une poêle avec de l'huile ou du beurre, faites-le revenir tout doucement sans le colorer; mêlez-lui 2 ou 3 tomates coupées en petits dés; quand celles-ci ont réduit leur humidité, ajoutez les chairs de 2 poivrons doux, après les avoir fait griller pour en retirer la peau et les couper en dés; assaisonnez l'appareil, ajoutez une pointe de cayenne; retirez-le du feu, mêlez-lui les filets de 4 anchois coupés en dès.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée; percez un œuf d'autruche frais par les deux bouts, et versez-en le contenu dans la terrine; assaisonnez le liquide, battez-le avec un fouet. — Chauffez de la bonne huile ou du beurre dans une large poêle, versez les œufs dedans, tournez-les avec une fourchette jusqu'à ce que l'omelette soit à moitié liée; mêlez-lui alors l'appareil aux légumes; quand elle est sèche en dessus, retournez-la, en la laissant plate; versez un peu de beurre fondu dans la poêle, et 2 minutes après glissez l'omelette sur un large plat.

### Omelette pascale.

Dans le midi de la France, il est d'usage de servir cette omelette au déjeuner du jour de Pâques.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine dont le fond est frotté avec une gousse d'ail; assaisonnez, saupoudrez de persil haché. — Choisissez du bon petit-salé, fraîchement fumé, supprimez-en la couenne et les parties sèches du haut, coupez-le en tranches minces, de forme carrée; mettez-les dans la poêle avec du beurre fondu; chauffez-les simplement en les retournant; battez les œufs, versez-les sur le petit-salé; cuisez l'omelette plate et ronde; aussitôt qu'elle se dégage de la poêle, faites-la sauter, hors du feu pour la retourner. Au bout de quelques minutes glissez-la sur un large plat rond, sans la plier.

On peut aussi préparer cette omelette en coupant le petit-salé en dés, pour les mêler aux œufs battus, après les avoir légèrement chauffés avec du beurre.

### Omelette aux nonas de Nice.

Sur les côtes de la Méditerranée, à Nice surtout, on pêche deux sortes

de petits poissons lilliputiens : le *nona* et la *poutine* ; ce dernier est le plus gros, le mieux formé, il ressemble au waitbett de l'Angleterre. On le fait frire de la même façon, c'est-à-dire après les avoir roulés dans un crible avec de la farine.

On cuit ordinairement le nona à l'eau salée pour le servir en aspic ou simplement arrosé avec une persillade. Mais les Niçois font avec ce poisson des omelettes très estimées.

Voici comment on opère : Épongez bien les poissons sur un linge ; faites fondre du beurre, versez-le dans une poêle, en l'épurant ; quand il est bien chaud, mêlez-lui les poissons ; assaisonnez, faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints ; versez alors dans la poêle des œufs battus comme pour omelette, assaisonnés, mêlés avec du persil haché, en même temps qu'une pointe d'ail râpé. Faites l'omelette de la largeur de la poêle, c'est-à-dire ronde et plate ; quand elle est cuite d'un côté, retournez-la de l'autre, en lui faisant prendre belle couleur. — Pour une omelette de 7 à 8 œufs, il faut 250 grammes de poisson.

### Omelettes des chasseurs.

Battez 10 œufs dans une terrine, assaisonnez. — Faites fondre du beurre, laissez-le déposer, décantez-le ; chauffez-en une petite partie dans une poêle à pannequets, et versez dedans la dixième partie des œufs battus, pour préparer une petite omelette mince ; cuisez-la des deux côtés, renversez-la sur un plafond sans la plier. — Quand toutes les omelettes sont faites et refroidies, masquez-en la surface d'un côté avec une mince couche de beurre d'anchois ; accouplez-les ensuite de deux en deux et roulez-les pour les enfermer dans une boîte de chasse, en métal.

### Omelettes froides pour le voyage.

Cuisez de petites omelettes minces, dans les mêmes conditions que celle que je viens de décrire ; glissez-les à mesure sur un plafond, en les laissant plates.

Pilez des chairs cuites de faisan ou de perdreau (250 grammes), avec une pincée de paprica ou de cayenne, un morceau de beurre, et 2 cuillerées de bon velouté froid, réduit au fumet de gibier ; passez-les au tamis. — Mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de maigre de jambon cuit, haché.

Avec cet appareil masquez les omelettes d'un côté, et en couche pas trop épaisse. Ployez-les à plat, enveloppez-les séparément dans un carré de papier blanc, enfermez-les dans une boîte en métal, comme pour les sandwichs.

# POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE

### Tranches de saumon grillées, sauce béarnaise (fig. 46).

Faites couper 2 tranches de saumon; écaillez-les, lavez-les; essuyez-les bien, mettez-les dans un plat, salez-les; ajoutez huile, oignon émincé, persil en branches; faites-les mariner une heure.

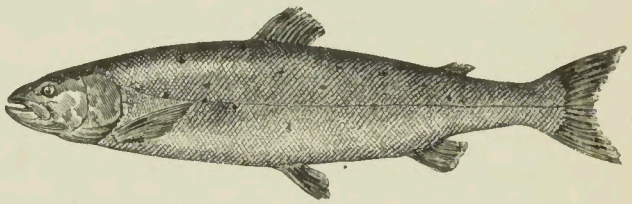


Fig. 46.

Placez-les sur un gril, cuisez-les 30 minutes en les arrosant avec de l'huile ou du beurre fondu; retirez-en la peau, dressez-les sur un plat; arrosez-les avec de l'huile mêlée avec suc de citron et persil haché; envoyez en même temps une saucière de sauce béarnaise.

### Tranches de saumon à la gelée.

Coupez 2 belles tranches de saumon cru, salez-les, faites-les macérer une heure. — Faites revenir au beurre ou à l'huile une mirepoix de racines et oignons émincés, aromates, persil, gousse d'ail; mouillez avec vin blanc en suffisante quantité pour couvrir le poisson, faites bouillir le liquide un quart d'heure, passez-le.

Mettez les tranches de saumon sur un plat en terre, creux, pouvant aller au four, couvrez-les avec la marinade, puis avec un fort papier, donnez un seul bouillon au liquide; poussez le plat à four doux, pour cuire le poisson 20 minutes tout doucement. — En sortant le plat, égouttez les tranches, retirez-en la peau, posez-les dans un plat creux de service. Passez la cuisson, dégraissez-la, mêlez-lui une égale quantité de gelée d'aspic très collée et un filet de bon vinaigre; versez-la

dans le plat où sont les tranches pour les mouiller à niveau; ornez-en le dessus avec de minces tranches de citron. Quand la gelée est raffermie, envoyez le poisson en même temps qu'une saucière de racines de raifort, à la crème.

### Filets de saumon à la Valois.

Sur un morceau de saumon cru, du côté de la queue, coupez 8 filets de 8 à 9 centimètres de long, assaisonnez, farinez-les légèrement, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; rangez-les sur le fond d'un sautoir mince, avec du beurre épuré, chaud, faites-les colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez-les, dressez-les sur plat long: 4 d'un côté, 4 de l'autre, dressez sur le centre un bouquet de boules de pommes de terre cuites au beurre; masquez légèrement le fond du plat avec une sauce valois: béarnaise finie à la glace de viande.

### Filets de saumon à la Valançay.

Coupez un morceau de saumon cru, du côté de la queue, levez-en les 2 filets, supprimez-en la peau; puis divisez chaque filet en deux parties, en suivant la division naturelle; fendez alors chaque partie sur la longueur, battez-les légèrement, parez-les de façon à obtenir 8 filets ayant 8 à 9 centimètres de long; assaisonnez, rangez-les sur le fond d'un sautoir avec du beurre épuré chaud, de façon à les saisir; retournez-les avec précaution, finissez de les cuire sur feu modéré; enlevez-les avec la palette, dressez-les sur plat long; masquez-les avec une sauce normande finie avec du beurre rouge.

### Pâté froid de saumon.

Coupez en gros filets des chairs de saumon frais; assaisonnez-les dans une terrine, mêlez-leur 2 ou 3 truffes crues coupées en filets, arrosez-les avec un peu de madère, faites-les macérer une heure.

Avec des chairs crues de brochet ou grondin, parures de saumon, panade, beurre ou tetine de veau, jaunes d'œuf, préparez une bonne farce; quand elle est passée, mettez-la dans une terrine pour la lisser et lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites, des truffes hachées, ainsi que la marinade du poisson.

Beurrez un moule à pâté, en métal, de forme longue et carrée, choisi en proportions avec la quantité du poisson et de la farce; posez-le sur

un plafond masqué de papier, foncez-le avec de la pâte à pâté froid (page 23) ; masquez le fond et le tour de la caisse en pâte avec une couche de farce ; dans le creux, dressez les filets de saumon et de truffe, par couches alternées avec la farce ; la caisse doit être bien pleine, afin que, le pâté étant cuit, il reste peu ou point de vide ; le dessus doit être couvert de farce. — Humectez la pâte des bords du moule, et couvrez le pâté avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords ; coupez la pâte à niveau du moule pour la pincer ; couvrez-en la surface au-dessous des bords avec un faux couvercle, c'est-à-dire une simple abaisse en feuilletage, coupée en forme de carré long ; sur le centre du pâté, pratiquez une petite ouverture ; dorez-le, cuisez-le une heure et demie à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle est sèche.

Un quart d'heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez-lui par le haut quelques cuillerées de bonne gelée, mêlée avec une essence de poisson, réduite en demi-glace, et quelques cuillerées de madère ; laissez-le refroidir 8 à 10 heures ; mais servez-le à bref délai. — Au dernier moment, coupez-le en tranches, dressez celles-ci à cheval sur un plat long ; entourez-les avec de la gelée hachée et des croûtons de gelée.

### Boudins de saumon aux écrevisses.

Retirez les coquilles à des queues d'écrevisse cuites, parez-les, enfermez-les dans une petite casserole ; hachez les parures avec les chairs des grosses pattes ; ajoutez moitié de leur volume de champignons également hachés.

Préparez une farce à quenelle (page 33), avec chairs crues de saumon et de brochet ; quand elle est passée, mettez-la dans une terrine, lissez-la, en la travaillant quelques minutes sur glace, et en lui mêlant le hachis préparé ; faites-en pocher une petite boulette pour l'essayer. — Prenez la farce avec une cuiller, par parties de la grosseur d'un œuf ; roulez-les sur la table farinée ; appuyez-les avec la lame du couteau en leur donnant la forme ovale, rangez-les à mesure dans un sautoir, couvrez-les avec de l'eau bouillante, salée ; chauffez-les simplement pour les raidir ; égouttez-les sur un linge ; quand ils sont froids, trempez-les dans des œufs battus, pour les rouler dans la panure blanche ; égalisez-les, en les appuyant avec la lame du couteau, rangez-les dans un sautoir mince avec du beurre

fondu, chaud; faites-les colorer des deux côtés; dressez-les sur plat; servez-les avec une sauce aux huîtres ou aux fines-herbes.

### Petits pâtés feuilletés, au saumon.

Préparez une farce de poisson avec chairs de saumon et un tiers de chairs de brochet; quand elle est passée, mettez-la dans une terrine pour la lisser et lui mêler 2 ou 3 cuillerées de truffes cuites hachées, et un petit morceau de beurre d'anchois.

Avec cette farce et de la pâte feuilletée, préparez une quinzaine de petits pâtés feuilletés, en opérant comme il est dit à la page 26; dorez-les, cuisez-les à bon four; en les sortant, détachez-les de la plaque, dressez-les sur serviette.

### Petites truites au bleu.

Les petites truites de ruisseau vivent dans les contrées montagneuses où les eaux sont vives et pures; celles que fournissent la Suisse et les bords du Rhin sont excellentes. — En Suisse, dans tous les hôtels existent des réservoirs où chaque jour les pêcheurs montagnards y apportent le produit de leur pêche; de sorte que les amateurs de bon poisson ont toujours à leur disposition des petites truites qu'on tue au moment de les cuire, conditions excellentes pour faire ressortir les qualités délicates de leur chair.

Les apprêts de cuisson sont tout à fait simples : tuez les truites en cognant leur tête contre un corps dur; ouvrez-en le ventre pour les vider, en retirant aussi les ouïes, lavez-en l'intérieur sans enlever le limon qui recouvre la peau; plongez-les ainsi dans de l'eau bouillante, salée, acidulée au vinaigre; aussitôt que le bouillon reprend, retirez la casserole sur le côté du feu, pour maintenir le liquide frémissant pendant 15 minutes.

Égouttez les truites, dressez-les sur serviette avec persil et pommes de terre; servez en même temps du beurre frais et beurre fondu. — Cuites ainsi les truites sortent de la cuisson toutes tordues et cassées, mais cela ne nuit pas à leurs qualités.

### Petites truites frites et marinées.

Choisissez des petites truites fraîches; videz-les, essuyez-les bien, salez-les, farinez-les, faites-les frire à l'huile, peu à la fois; égouttez-

les, rangez-les dans un plat creux. — Faites chauffer de l'huile dans une casserole, mêlez-lui un quart de son volume de vinaigre, un peu d'eau, thym, laurier, basilic, clous de girofle; cuisez cette marinade une demi-heure sur feu très doux; laissez-la à moitié refroidir, versez-la sur les poissons, laissez-les mariner 6 heures avant de les servir; dressez-les sur plat avec un peu de leur marinade et des tranches de citron.

### Petites truites noires de montagne, frites.

Tuez 5 à 6 petites truites noires, ouvrez-en le ventre pour les vider; ratissez-les légèrement, épongez-les avec un linge, assaisonnez ; ciselez-les, roulez-les dans la farine; nouez-les en cercle en les bridant; plongez-les à friture chaude, peu à la fois; cuisez-les 8 à 10 minutes; égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviettes avec du persil frit.

### Marinade de petites truites au vin.

Quand les truites sont propres, salez-les une heure; cuisez-les à point, dans de l'eau fortement acidulée. Égouttez-les, rangez-les dans un vase creux ou un petit baril avec des tranches de citron dessus. — Préparez un court-bouillon sans eau, avec vin blanc et vinaigre, rouelles d'oignon blanc, bouquet de persil, sel, épices, aromates. Quand les rouelles d'oignon sont attendries, enlevez-les à l'écumoire, mettez-les sur les truites, mêlez à la cuisson une égale quantité de gelée d'aspic, passez-la sur les poissons, laissez refroidir sur glace. — Servez les truites dans un plat, avec des tranches de citron et d'oignon autour, en même temps qu'une saucière de persillade.

D'après cette méthode, on peut préparer des petits mulets, des petits bars, des éperlans; on peut aussi préparer de grosses huîtres et des moules.

### Truites farcies.

Videz par les ouïes 2 moyennes truites, essuyez-en l'intérieur. Emplissez-en le ventre avec une pâte formée de beurre frais, panure blanche, persil, oignons et champignons hachés; assaisonnez-les, roulez-les chacune dans une demi-feuille de papier huilé, mettez-les dans un plat à gratin, avec du beurre fondu, cuisez-les 15 à 20 minutes à four modéré, en les retournant et les arrosant. Déballez-les, dressez-les sur plat, servez-les avec leur beurre et des citrons coupés.

### Petites truites à la meunière.

Pour cet apprêt on ne peut employer que de petits poissons. — Écaillez et videz 5 à 6 petites truites; assaisonnez, ciselez-les, farinez-les; chauffez du beurre dans une poêle, à feu modéré, ajoutez les poissons, cuisez-les en les retournant; égouttez-les, dressez-les sur plat, en laissant le beurre dans la poêle; ajoutez à celui-ci quelques cuillerées de beurre fondu; cuisez-le à la noisette; retirez la poêle du feu, mêlez au beurre une cuillerée à café d'essence d'anchois pour le faire mousser; ajoutez peu à peu 2 ou 3 cuillerées de vinaigre chauffé à part, ainsi qu'une pincée de persil haché; versez-le sur les poissons bien chauds. — On prépare les lavarets du lac Bourget d'après la même méthode.

### Brochet au persil (fig. 47).

Coupez en tronçons un moyen brochet écaillé, propre; faites-les macérer une heure au sel. Égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec sel, eau, vinaigre, racines et oignons émincés, bouquet de persil; posez la casserole sur bon feu, faites bouillir le liquide 5 minutes; retirez-le sur le côté du feu, pour le tenir frémissant un quart d'heure, de façon à atteindre à point le poisson.

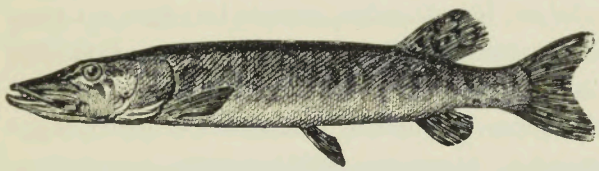


Fig. 47.

Versez dans une casserole 200 grammes de beurre fondu, en le décantant; chauffez-le pour le faire arriver au degré de la noisette; mêlez-lui alors, non pas une pincée, mais une poignée de persil haché, blanchi, c'est-à-dire échaudé dans le coin d'une serviette; cuisez le persil dans le beurre jusqu'à ce qu'il commence à sécher. Égouttez bien le poisson, dressez-le sur plat ou sur serviette; entourez-le de feuilles fraîches de persil; envoyez le beurre en saucière.

### Brochet à la normande.

Videz et écaillez un gros brochet; emplissez-en le ventre avec une farce au pain, persil et fines-herbes cuites; bridez-en la tête, salez-le une

couple d'heure, placez-le ensuite sur la grille de la poissonnière, mouillez-le à mi-hauteur avec un bon court-bouillon au vin blanc ; couvrez-le avec de larges bardes de lard ; faites partir le liquide en ébullition ; retirez-le sur feu doux ; finissez de le cuire ainsi, en l'arrosant souvent. Égouttez-le, dressez-le sur plat, entourez-le avec une garniture variée, composée de quenelles moulées, têtes de champignon, moules pochées ; masquez-les avec une sauce normande réduite avec la cuisson du poisson et celle des huîtres ; aux deux bouts du plat dressez un petit bouquet de poissons frits : goujons, éperlans.

### Quenelles de brochet, à la lyonnaise.

Ce mets est très estimé par les Lyonnais. — Prenez 5 à 600 grammes de chairs de brochet, sans peau ni arêtes ; pilez-les, passez-les au tamis ; remettez-les dans le mortier, ajoutez peu à peu moitié de leur volume de panade frangipane consistante ; assaisonnez avec sel et muscade ; quand le mélange est opéré, incorporez-lui 250 gr. de graisse et moelle de bœuf, dissoutes ; le mélange doit se faire peu à peu, dans le mortier, en tournant la farce avec le pilon, de façon à lui faire prendre beaucoup de corps, et la lisser : c'est là un point qui ne doit pas être négligé. — Retirez la farce dans une terrine mince, travaillez-la encore quelques minutes sur glace, avec une cuiller.

Prenez la farce par petites parties de la grosseur d'une belle noix ; roulez-les à la main, sur la table farinée ; plongez-les à l'eau bouillante, salée ; donnez un seul bouillon au liquide ; tenez les quenelles à couvert, 10 minutes, sur le côté du feu. Égouttez-les ensuite sur un linge, rangez-les par couches dans une légumière, en arrosant chaque couche avec de la sauce lyonnaise, c'est-à-dire oignons et échalotes, hachés, tombés à glace avec vin blanc, mouillés avec de la sauce demi-glace, finie avec une pointe de cayenne. Faites donner un seul bouillon à la sauce, dans la légumière ; tenez celle-ci 10 minutes à la bouche du four ; arrosez alors le ragoût avec 2 cuillerées de beurre rouge. — A ce ragoût, on peut ajouter une petite garniture composée d'olives désossées et blanchies, de petites têtes de champignon. — Cette recette m'a été fournie par M. Paul Orcel.

### Carpe à la savoisienne (fig. 48).

Divisez chacune en deux parties, sur la longueur, une belle carpe

propre; coupez transversalement chaque moitié, en 3 morceaux, salez-les. — Cuisez au caramel, dans un poêlon, 3 cuillerées de sucre en poudre; faites-le dissoudre avec 1 décilitre de vinaigre.

Beurrez le fond d'une casserole plate, masquez-le avec racines et oignons émincés; rangez les tronçons de carpe dessus, ainsi que les têtes, après en avoir retiré la pierre d'amertume. Mouillez le poisson à hauteur avec du vin blanc, cuisez-le un quart d'heure, sur feu vif et à couvert; liez alors la sauce avec du beurre-manié ou de la fécule délayée à l'eau; donnez quelques minutes d'ébullition à la sauce.

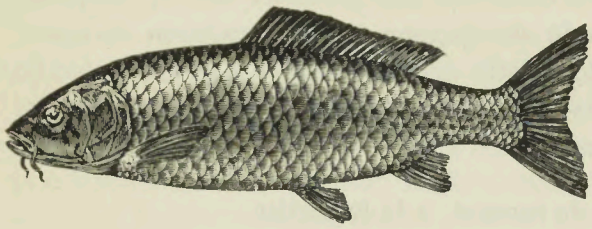


Fig. 48.

Enlevez les morceaux de poisson à l'écumoire; dressez-les sur plat, en les entremêlant avec des tranches de citron, des rouelles frites d'oignon ou bien des petits oignons glacés. Passez aussitôt la sauce au tamis; dans une casserole; chauffez-la, incorporez-lui peu à peu le vinaigre sucré; faites-la bouillir 5 à 6 minutes, sur feu vif; quand elle est liée à point, retirez-la, mêlez-lui une poignée de raisins de Smyrne, ramollis, versez-la sur le poisson.

### Carpe à la choucroute.

Choisissez une carpe de moyenne grosseur, écaillée, propre; bridez-en la tête, posez-la sur le fond d'un plafond creux étroit, masqué avec des débris de lard, racines et oignons émincés, aromates; mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc, assaisonnez. Couvrez le poisson avec du papier beurré ou du lard, cuisez-le à four modéré, en l'arrosant; quand il est à point, dressez-le sur une épaisse couche de choucroute, entourez-le avec des coffres d'écrevisse, farcis; passez sa cuisson, dégraissez-la, liez-la avec quelques petits morceaux de beurre-manié (page 44), servez-la en saucière.

### Pain de carpe.

Prenez les chairs de 2 ou 3 petites carpes, supprimez-en la peau et les arêtes; avec ces chairs, de la panade de pain, beurre et jaunes d'œuf,

préparez une farce maigre (V. les farces). Quand elle est passée, travaillez-la dans une terrine, en lui mêlant quelques cuillerées de crème ou de sauce, mettez-la dans un moule à cylindre beurré, saupoudré au fond et autour avec des truffes coupées en dés; mettez ce moule dans une casserole avec de l'eau bouillante arrivant au tiers de sa hauteur; faites pocher le pain 35 à 40 minutes, sans ébullition, mais à casserole fermée. Quand la farce est raffermie à point, démoulez le pain sur plat, masquez-le avec un bon velouté réduit avec quelques cuillerées de bon fonds de poisson au vin blanc, préparé avec les têtes et arêtes des carpes.

### Anguilles aux fines-herbes.

Coupez en tronçons 2 petites anguilles propres; supprimez-en les têtes et parties minces; faites-les bien saigner; épongez-les, salez-les. — Hachez un gros oignon, faites-le revenir à l'huile ou au beurre, ajoutez des champignons hachés; 5 à 6 minutes après, mouillez à mi-hauteur avec du vin blanc; ajoutez un bouquet d'aromates, 2 gousses d'ail entières, puis les tronçons; cuisez-les à l'étuvée, jusqu'a ce qu'ils soient à peu près à point, en les remuant de temps en temps, et en allongeant la cuisson, si elle devenait trop courte; liez celle-ci avec du beurre-manié ou du velouté; finissez de cuire le poisson dans la sauce.

Égouttez les tronçons de poisson, dressez-les en légumière; passez la sauce, remettez-la dans la casserole, faites-la réduire quelques minutes; beurrez-la, finissez-la avec persil haché et suc de citron; versez-la sur le poisson.

### Filets d'anguille, à la crème.

Coupez la tête et parties minces à 2 moyennes anguilles propres, sans peau; divisez-les en tronçons; exprimez-en bien tout le sang, salez-les un quart d'heure; cuisez-les dans un court-bouillon au vin blanc. Égouttez-les, détachez les filets de l'arête, parez-les, tenez-les au chaud dans une casserole. — Cuisez 2 ou 3 douzaines d'écrevisses, et 2 douzaines de champignons.

Préparez une bonne béchamel, en lui mêlant une partie de la cuisson du poisson; passez-la, faites-la réduire, en lui incorporant peu à peu la cuisson des écrevisses et des champignons; quand elle est succulente, versez-la sur les filets d'anguille, faites-les mijoter un quart d'heure sur feu très doux. En dernier lieu, ajoutez les queues d'écrevisse et les

champignons, pointe de cayenne, un morceau de beurre rouge. Dressez le ragoût dans une tourte à bande (page 30). Ce mets est très estimé par les amateurs d'anguille.

### Petites anguilles, à la provençale.

Supprimez la tête et partie mince de la queue à quelques anguilles propres, sans peau; divisez-les en tronçons, faites-les bien saigner. Plongez-les à l'eau bouillante, acidulée, simplement pour les échauder; parez-les.

Faites revenir au beurre ou à l'huile une mirepoix de racines et oignons émincés, aromates, épices, gousse d'ail; ajoutez les tronçons de poisson, assaisonnez; faites-les revenir 10 à 12 minutes, sur feu doux; saupoudrez-les avec une cuillerée de farine, mouillez-les peu à peu avec bouillon et vin blanc; cuisez-les dans la sauce sur feu doux.

Aussitôt les tronçons à point, enlevez-les à la fourchette, parez-en les bouts, mettez-les dans une casserole plus petite, tenez celle-ci au bain-marie. Mêlez à la sauce un peu de bouillon, quelques pelures de champignon, faites-la dépouiller un quart d'heure sur le côté du feu, en la dégraissant avec soin; passez-la ensuite dans un sautoir, faites-la réduire quelques minutes; liez-la avec 2 ou 3 jaunes d'œuf étendu avec du bouillon; cuisez la liaison sans faire bouillir; versez la sauce sur le poisson; tenez quelques minutes le ragoût au bain-marie, dressez-le ensuite sur plat; entourez-le avec des bouquets de petits oignons glacés à cru, alternés avec des bouquets d'olives désossées, blanchies.

### Pâté chaud d'anguille (fig. 49).

Coupez en tronçons une ou deux anguilles de moyenne grosseur, sans peau, flambées, bien propres; supprimez-en la tête et les parties minces, coupez le restant en tronçons; faites-en sortir avec soin tout le sang; lavez-les, épongez-les bien; désossez-les ensuite; divisez les chairs, lardez-les avec des filets de truffe; mettez-les dans une terrine, assaisonnez; arrosez-les avec quelques cuillerées de cognac ou de madère, faites-les macérer une couple d'heures.

Faites revenir au beurre, dans un sautoir, quelques cuillerées de fines-herbes; mêlez-leur les filets d'anguille, faites-les simplement raidir, en les retournant; ajoutez la marinade au madère, arrosez-les avec

2 cuillerées de sauce ; au premier bouillon retirez le sautoir du feu, saupoudrez le poisson avec du persil haché.

Préparez une farce à quenelle de poisson (page 33) ; finissez-la avec une cuillerée de purée d'anchois et 4 cuillerées de truffes hachées.

Masquez le fond d'un petit plafond avec un rond de fort papier ; sur celui-ci posez un moule à pâté chaud, à charnières, beurré ; foncez-le au fond et autour avec de la pâte à foncer, aux jaunes d'œuf ; masquez la pâte avec une couche de la farce préparée ; puis, garnissez le vide du pâté avec les filets d'anguille et les fines-herbes, en les alternant avec de la farce ; montez l'appareil en dôme, au-dessus du niveau du moule ; lissez-le, masquez-le entièrement avec une abaisse de la même pâte ; appuyez celle-ci sur la base du dôme, et soudez-la avec la pâte des bords saillants du pâté, préalablement humectée au pinceau ; égalisez la pâte, en l'appuyant, coupez-la droit, pincez-la joliment sur son épaisseur ; faites une petite ouverture sur le haut du dôme ; mouillez celui-ci, décorez-le avec des feuilles imitées en pâte, ou tous autres détails ; dorez le dôme et les bords pincés du pâté ; poussez celui-ci à four modéré, pour le cuire une heure et demie, en ayant soin de le couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte est bien sèche.

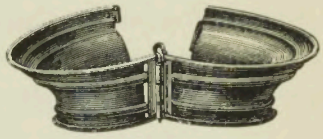


Fig. 49.

En sortant le pâté du four, dressez-le sur plat, pour enlever le moule ; infiltrez-lui, à l'intérieur, par l'ouverture du haut, quelques cuillerées de bonne sauce demi-glace, réduite avec du madère.

### Lamproie rôtie (fig. 50).

Dépouillez une bonne lamproie propre ; supprimez-en la tête et les parties minces du côté opposé ; divisez-la en tronçons ; mettez ceux-ci

Fig. 50.

dans une terrine avec oignon émincé, persil, gousse d'ail, pelures de truffe, aromates, épices, sel, un peu de cognac ; faites-les macérer quelques heures en lieu frais ; sautez-les de temps en temps. Égouttez-les,

épongez-les ; piquez-en les chairs avec des filets de truffe ; traversez-les sur leur épaisseur avec une brochette en fer, en alternant chaque tronçon avec une tranche de petit-salé ou de lard ; fixez les brochettes sur broche ; faites-les rôtir, en les arrosant avec huile ou beurre fondu.

Mêlez à la marinade 2 décilitres de sauce brune et les ingrédients des tronçons ; faites-la dépouiller un quart d'heure, sur le côté du feu ; dégraissez-la, passez-la, mêlez-lui un demi-verre de marsala, faites-la réduire 10 minutes, tenez-la au bain-marie. — En retirant les tronçons du feu, saupoudrez-les avec du sel, dressez-les sur plat, entourez-les avec des citrons coupés ; servez la sauce à part.

### Alose grillée (fig. 51).

Choisissez une belle alose, bien fraîche ; quand elle est propre, mettez les laitances dans le corps du poisson, assaisonnez ; ciselez l'alose des deux côtés ; mettez-la dans un plat avec huile, sel, oignon émincé, branches de persil ; faites-la mariner une demi-heure.

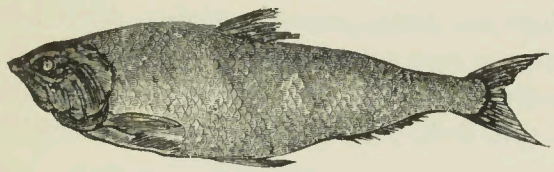


Fig. 51.

Faites griller l'alose sur feu doux, en la retournant ; dressez-la sur plat chaud, arrosez-la avec du beurre à moitié fondu, mêlé avec du persil haché ; servez à part un plat d'oseille ou purée d'oseille au jus. — On peut servir l'alose avec une sauce tomate ou une sauce ravigote.

### Matelote blanche.

Coupez en tronçons une petite anguille propre, une carpe, un brochet, une truite, une tanche, après en avoir retiré les têtes et parties minces, salez-les. — Faites revenir dans une casserole une mirepoix de racines et oignons émincés ; ajoutez les têtes et arêtes de poisson ; 2 minutes après, mouillez avec vin blanc ; ajoutez bouquet garni, gousses d'ail, pelures de champignon, sel ; cuisez le bouillon 20 minutes ; passez-le, dégraissez-le ; mettez-le dans une casserole, liez-le avec du beurre-manié ; cuisez la sauce 7 à 8 minutes.

Épongez bien les tronçons de poisson, mettez-les dans une casserole

plus large que haute ; mouillez-les à hauteur avec la sauce ; ajoutez 2 douzaines de champignons crus, cuisez-les 15 à 20 minutes sur feu vif, en ayant soin de retirer à mesure les morceaux plus tôt cuits. — Dressez les poissons dans un plat creux, sur de minces croûtes plates, en pain, colorées au beurre ; entourez-les avec les champignons ; faites réduire la sauce à point, sans la quitter ; beurrez-la hors du feu, finissez-la avec le suc d'un citron, versez-la sur les poissons.

### Matelote de campagne.

Coupez en tronçons une moyenne carpe, un brochet, une petite anguille, tous poissons frais et propres. — Avec les têtes et parties minces des poissons, racines, aromates, pelures de champignon, préparez un bon bouillon, dans un vase en terre ; passez-le, dégraissez-le.

Mettez les tronçons de poisson dans une casserole ou un poêlon avec quelques petites têtes de champignon, bouquet garni, gousse d'ail, gros poivre, sel ; mouillez à hauteur avec le bouillon préparé ; faites bouillir le liquide à feu vif, de façon qu'il réduise de moitié, pendant que le poisson cuit ; liez alors la sauce, sans excès, avec du beurre-manié. Mêlez au ragout 3 douzaines de petits oignons glacés à cru, donnez 2 bouillons à la sauce, retirez-la sur le côté du feu pour la beurrer.

Dressez les tronçons de poisson sur des croûtes plates, colorées au beurre, entourez-les avec la garniture, passez la sauce dessus.

### Perches bouillies à la hollandaise (fig. 52).

Écaillez et nettoyez 2 ou 3 perches de moyenne grosseur. — Dans une casserole plate, faites bouillir assez d'eau pour couvrir les perches ; ajoutez sel, racines de persil avec les branches vertes, oignons et céleri émincés. — Après quelques minutes d'ébullition plongez les perches dans le liquide, donnez simplement quelques bouillons à celui-ci, retirez-le sur le côté pour finir de les cuire. — Si on veut servir ces perches chaudes, accompagnez-les avec une sauce au beurre ou beurre fondu. Si on les sert froides,

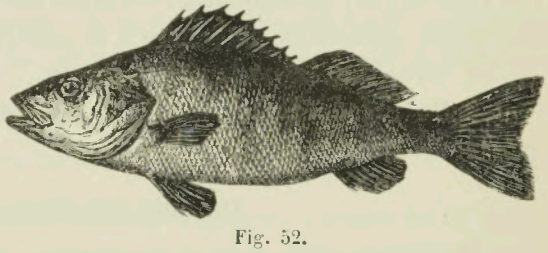


Fig. 52.

envoyez en même temps une assiette de beurrées ou tartines de pain de seigle.

### Tanches à la bourguignonne.

Émincez 2 ou 3 oignons, faites-les revenir avec du beurre ; mouillez avec une bouteille de vin de Bourgogne, assaisonnez ; ajoutez un bouquet garni, cuisez-les un quart d'heure. — Placez l'une à côté de l'autre, dans un plat à gratin, 2 tanches propres; versez sur les poissons la cuisson au vin, sans la passer ; retirez simplement le bouquet : assaisonnez les tanches, cuisez-les 40 minutes à four doux, en les arrosant ; égouttez-les, dressez-les sur plat. Passez la cuisson, dégraissez-la, liez-la avec quelques petits morceaux de beurre-manié, versez-la sur les tanches.

### Goujons panés, frits.

Retirez les ouïes des poissons avec la pointe d'un petit couteau, râtissez-les, essuyez-les bien avec un linge ; salez-les, mettez-les dans une terrine avec un peu de lait cru ; prenez-les un à un, jetez-les dans la panure blanche ; puis trempez-les dans des œufs battus, pour les paner encore ; plongez-les peu à la fois, à grande friture chaude ; quand ils sont secs et de belle couleur, égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette avec des demi-citrons autour.

### Goujons au beurre.

Salez et farinez des goujons frais et propres, criblez-les vivement, mettez-les dans une large poêle avec du beurre épuré, bien chaud et abondant ; sautez-les de temps en temps pour leur faire prendre couleur des deux côtés ; assaisonnez, retirez-les du feu, mêlez-leur, en les sautant, des petits morceaux de beurre à la maître-d'hôtel ; dressez-les sur plat chaud, avec des citrons coupés autour.

Cette recette a été publiée dans le journal *le Progrès des cuisiniers*, par M. R. Dupouy.

### Turbotin aux fines-herbes.

Habillez un turbotin en coupant les nageoires et le râtissant du côté noir, fendez-le de ce côté sur la longueur ; bridez-en la tête. Placez-le dans un petit plafond ovale, à rebords, mouillez-le à hauteur, avec du court-bouillon au vin blanc ; couvrez-le avec du papier beurré ; faites

bouillir 10 à 12 minutes le liquide, pour le retirer sur le côté du feu, et le faire mijoter 30 minutes.

Égouttez le turbot avec la pelle percée, laissez-le bien égoutter; dressez-le sur plat de service, tenez-le au chaud, couvert de papier. — Passez et dégraissez la cuisson, faites-en réduire la moitié en demi-glace — d'autre part, faites revenir 4 à 5 cuillerées de fines-herbes sans truffes; quand elles ont réduit leur humidité, liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de velouté; délayez la sauce avec une partie de la cuisson en réduction; cuisez-la 5 minutes; retirez-la sur le côté, pour la monter tout doucement au beurre, finissez-la avec persil haché, suc de citron; épongez bien l'humidité du turbot, masquez-le avec la sauce; sur le centre du poisson dressez une rangée de champignons cuits, bien blancs.

### Turbotin à la Mornay (fig. 53).

Fendez sur le milieu, du côté noir, un turbotin propre; posez-le de ce côté sur un petit plafond ovale et à rebords élevés dont le fond est beurré, et masqué avec racines et oignons émincés; mouillez-le à mi-hauteur avec court-bouillon au vin blanc; salez-le, couvrez-le avec un papier beurré, cuisez-le à four doux, en l'arrosant souvent.

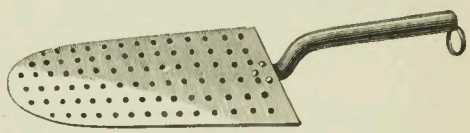


Fig. 53.

Quand le turbot est à point, égouttez-le, dressez-le sur un plat de service, tenez-le au chaud. Passez et faites réduire sa cuisson; incorporez-le ensuite à quelques cuillerées de bonne béchamel en réduction; quand elle est succulente finissez-la, avec parmesan et beurre, pincée de poivre rouge ou pointe de Cayenne. Avec cette sauce, masquez le turbot; saupoudrez-le avec du parmesan, faites-le légèrement gratiner au four ou à la salamandre.

### Filets de turbotin, grillés.

Levez les 4 filets d'un petit turbot, retirez-en seulement la peau noire; battez-les légèrement, parez-les, salez-les, arrosez-les avec de l'huile, dans un plat, saupoudrez-les avec du persil haché et suc de citron; prenez-les un à un, roulez-les dans la panure blanche, faites-les griller 25 minutes, sur feu doux, en les retournant et les arrosant avec de

l'huile ou du beurre fondu; dressez-les sur plat, servez-les avec une mayonnaise à part.

### Mulet de l'océan, sauce hollandaise (fig. 54).

Les mulets de l'océan pesant de 3 à 5 livres sont généralement excellents. — Videz-le; écaillez-le; nouez-en la tête; cuisez-le au court-bouillon simple comme le saumon; au premier bouillon retirez le vase sur le côté du feu pour maintenir le liquide frémissant de 30 à 45 minutes. — Égouttez le poisson, dressez-le sur serviette, entourez-le avec du persil, servez à part des pommes de terre à l'eau, et une saucière de sauce hollandaise (page 57). — Le poisson peut être découpé en morceaux, cuit au court-bouillon au vin et servi avec une sauce.

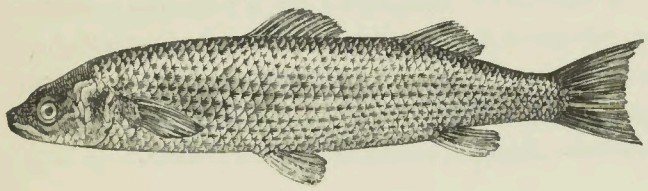


Fig. 54.

### Barbue sauce crevettes.

Épluchez les queues de quelques poignées de crevettes rouges; enfermez-les dans une petite casserole. Avec les coquilles, préparez un peu de beurre rouge, renforcez-le avec un peu de beurre d'écrevisses.

Choisissez une bonne barbue à chairs épaisses et blanches, écaillez-la, videz-la, nouez-en la tête; faites-la dégorger une heure dans de l'eau coupée avec du lait; placez-la sur la grille d'une poissonnière, salez-la, mouillez-la à couvert avec de l'eau froide, mêlée avec vin blanc ou vinaigre; faites bouillir le liquide, en écumant; retirez-le sur le côté du feu, de façon à le maintenir frémissant 40 à 50 minutes.

Égouttez la barbue, frottez-en la surface blanche avec un morceau de beurre. Entourez-la avec des feuilles de persil, dressez-la sur plat, servez à part une sauce crevette, finie au beurre rouge.

### Barbue aux fines-herbes.

Choissez une bonne barbue, fraîche et propre, fendez-la sur le dos comme une sole. — Beurrez un petit plafond à rebords, dans les dimensions du poisson; saupoudrez-en le fond avec échalotes et oignons hachés; placez le poisson sur le hachis, en l'appuyant du côté noir; assai-

sonnez, mouillez-le à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc, froid; faites bouillir le liquide 10 minutes, sur feu modéré; couvrez le poisson avec un papier beurré, et finissez de le cuire à la bouche du four, en l'arrosant souvent : il faut de 50 à 60 minutes.

Sortez le poisson, enlevez-le avec la grande pelle, dressez-le sur un plat en métal. Passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace; liez-en la quantité nécessaire avec un peu de sauce brune, et masquez-en le poisson; saupoudrez celui-ci avec des fines-herbes cuites; entourez-le avec des têtes cuites de champignon ; faites-le mijoter 10 minutes à la bouche du four, en l'arrosant souvent. En le sortant, saupoudrez-le avec du persil haché; servez-le dans le plat même.

### Filets de barbue aux huîtres.

Faites pocher quelques douzaines d'huîtres avec vin blanc. — Levez les filets d'une barbue propre; parez-les, salez-les. — Avec les arêtes et la tête du poisson, vin blanc, eau, sel, mirepoix de racines, pelures de champignon, préparez un peu de bon fonds; passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire; liez-le avec quelques cuillerées de velouté : la sauce doit rester légère.

Beurrez un plafond creux, forme ovale, saupoudrez-le avec des fines-herbes crues, rangez les filets de barbue dessus, salez-les, beurrez-les au pinceau, faites-les raidir sur feu; mouillez-les avec la sauce et la cuisson des huîtres ; finissez de les cuire en les arrosant; quand ils sont à point, enlevez-les avec la palette, dressez-les sur plat long, entourez-les avec les huîtres parées. Passez la sauce, faites-la réduire à point, sans la quitter, en lui mêlant 2 ou 3 cuillerées de crème crue; liez-la, beurrez-la, versez-la sur les filets et les huîtres.

### Tranches de cabillaud, sauce aux œufs.

Sur le centre d'un cabillaud propre, coupez 3 tranches épaisses; mettez-les dans une terrine avec beaucoup de sel, faites-les macérer une demi-heure.

Faites bouillir de l'eau salée, dans une casserole, plongez les tranches de cabillaud dedans; aux premiers bouillons, couvrez la casserole, retirez-la sur le côté du feu, pour que le liquide ne fasse que frissonner; tenez-le ainsi 35 minutes.

Égouttez les tranches, parez-en la grosse arête avec les ciseaux de cuisine ; frottez-en la surface avec un morceau de beurre ; dressez-les sur plat avec du persil frais ; servez à part des pommes de terre à l'eau (page 98), ainsi qu'une sauce au beurre mêlée avec 2 œufs durs hachés.

### Croquettes de poisson.

On peut préparer des croquettes de poisson avec toutes les chairs cuites qu'on emploie pour la préparation des coquilles de poisson : turbot, saumon, truite, sole, huîtres, homard et écrevisses.

On coupe simplement les chairs en petits dés, on les met dans une terrine, on leur mêle un tiers de leur volume de truffes et champignons cuits, également coupés en petits dés. — Mettez en ébullition quelques décilitres de bonne béchamel consistante, mêlez-lui peu à peu la cuisson des truffes ou des champignons, ainsi que quelques cuillerées de bonne glace fondue ; quand la sauce est succulente, retirez-en une partie si elle paraissait trop abondante ; puis mêlez le salpicon à celle qui reste dans la casserole ; chauffez-le sans faire bouillir, et si l'appareil est de bonne consistance, étalez-le sur une plaque pour le faire raffermir plusieurs heures, en lieu frais ou sur glace. — Prenez l'appareil avec une cuiller par portions égales de la grosseur d'un petit œuf ; faites-les tomber sur la table saupoudrée de panure blanche ; roulez-les en forme de bouchon ou en boule ; trempez-les dans des œufs battus pour les rouler à nouveau dans la panure ; égalisez-les, rangez-les sur plaque couverte de papier, en attendant de les plonger à friture chaude, peu à la fois, pour les chauffer, en les colorant.

Quand les croquettes sont égouttées, dressez-les en buisson sur serviette ; entourez-les avec des bouquets de persil frit.

### Mulet à la matelote.

Coupez en morceaux un bon mulet, propre ; mettez-les dans une casserole plate, salez-les, couvrez-les avec du court-bouillon au vin rouge. cuisez-les à bon feu en faisant réduire la cuisson de moitié ; passez celle-ci, dégraissez-la, faites-la réduire, liez-la avec des petits morceaux de beurre-manié, jusqu'à ce qu'elle soit de consistance voulue, mais légère ; faites-la réduire encore quelques minutes, en lui incorporant quelques

cuillerées de madère ; passez-la dans une casserole, mêlez-lui une garniture matelote.

Dressez le poisson sur plat, entourez-le avec la garniture, masquez-le avec la sauce ; ajoutez quelques bouquets de petits oignons glacés.

### Bar bouilli, sauce hollandaise (fig. 55).

Le bar est un poisson de mer des plus délicats, surtout quand il est arrivé à une certaine grosseur.

Écaillez le bar, videz-le, bridez-le ; mettez-le dans une poissonnière avec beaucoup de sel, un fort bouquet de persil ; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide et un peu de vinaigre. — Posez la poissonnière sur bon feu, faites bouillir le liquide, en écumant ; aux premiers bouillons, retirez-le sur le côté du feu, pour le tenir frémissant et à couvert, de 25 à 40 minutes selon sa grosseur.

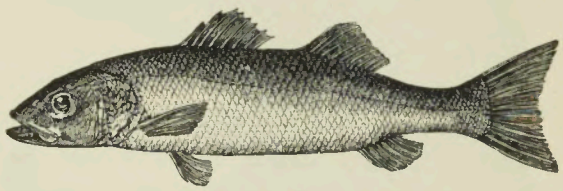


Fig. 55.

Égouttez bien le poisson, dressez-le sur plat couvert d'une serviette, entourez-le avec du persil frais ; servez à part la sauce hollandaise (page 57), et des pommes de terre cuites à l'eau.

### Filets de bar à la ravigote.

Prenez 3 ou 4 petits bars bien frais, propres ; ciselez-en légèrement la peau, des deux côtés ; retirez-en les filets, parez-les, battez-les avec le manche du couteau ; mettez-les dans un plat, assaisonnez avec sel, huile, suc de citron ; une heure après, saupoudrez-les de persil haché, farinez-les, passez-les dans des jaunes d'œuf battus avec du beurre fondu, panez-les, faites-les griller un quart d'heure, en les retournant ; servez-les avec une ravigote chaude.

### Filets de bar à l'anglaise.

Levez les filets de 3 petits bars pesant de 4 à 500 grammes ; parez-les, assaisonnez-les avec sel, huile, suc de citron, branches de persil ; faites-les macérer une demi-heure. Égouttez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la panure fraîche, trempez-les

entièrement dans du beurre fondu, faites-les griller un quart d'heure, en les retournant; servez-les avec une sauce au raifort, chaude.

### Raie au beurre noir (fig. 56).

Choisissez une raie blanche, découpez-la en trois parties : les 2 ailes et le tronc, divisez ce dernier en deux, supprimez la tête et la queue; videz le côté du ventre, en réservant le foie. — Plongez les morceaux de raie à l'eau bouillante, jusqu'à ce que la peau s'en détache, en la grattant avec un couteau. Quand les morceaux sont propres, faites-les dégorger un quart d'heure.

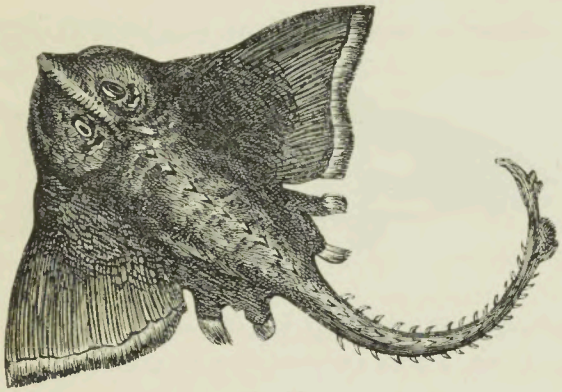


Fig. 56.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez racines et oignons émincés, aromates, bouquet de persil, sel, 2 ou 3 décilitres de vinaigre ; 10 minutes après plongez la raie dans la cuisson avec le foie; couvrez le vase, et au premier bouillon, retirez-le sur le côté, sans bouillir : la raie ne doit que pocher. Un quart d'heure après, égouttez-la; épongez-en bien toute l'humidité sur un linge, dressez-la sur plat, avec le foie coupé; arrosez-la avec du beurre noir, abondant (page 43); tenez le plat 7 à 8 minutes au four, avant de l'envoyer.

On peut servir la raie avec une sauce piquante ou hachée.

### Coquilles de foie de raie.

Coupez en dés un foie de raie cuit, refroidi; mettez-le dans une casserole; mêlez-lui quelques filets d'anchois et des champignons cuits coupés en dés; assaisonnez l'appareil, liez-le avec quelques cuillerées de béchamel réduite serrée, finie avec 2 ou 3 cuillerées de glace fondue. — Avec cet appareil emplissez des coquilles de table, lissez-le en dôme, masquez-le avec une mince couche de farce crue de poisson; saupoudrez-le avec de la panure blanche, arrosez-le avec du beurre, faites-le gratiner 10 à 12 minutes, au four.

### Poisson saint-pierre (fig. 57).

Il est à remarquer que ce poisson peu commun à Paris, où d'ailleurs on en fait peu de cas, est en quelque sorte abondant en Angleterre, où il est très estimé. A Londres, comme à Paris, j'ai toujours mangé ce poisson avec plaisir, car sa chair est très délicate et d'un excellent goût.

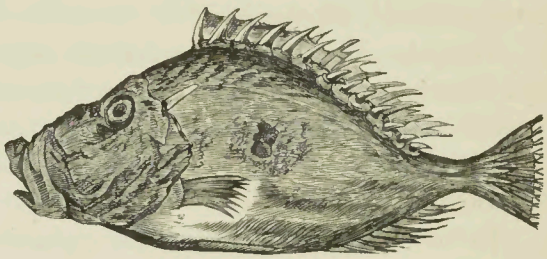


Fig. 57.

Râtissez et videz un saint-pierre de 3 à 4 livres; bridez-en la tête, mais en laissant adhérer toutes les nageoires; mettez-les dans une poissonnière avec de l'eau salée, racines, bouquet de persil. Posez le vase sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; retirez-le sur le côté du feu, tenez-le ainsi frémissant 25 à 30 minutes, égouttez-le, dressez-le sur serviette, frottez-le avec un morceau de beurre, entourez le persil frais, servez à part sauce hollandaise et pommes de terre.

### Bouillabaisse parisienne.

Pour 7 à 8 personnes, il faut 2 grondins propres, une petite truite et un gros rouget, 4 à 5 tranches de merlan charbonnier, un demi-turbot, une grosse sole, un petit saint-pierre, 2 ou 3 vives, la queue d'une petite langouste, quelques grosses écrevisses : tous ces poissons doivent être de qualité supérieure et de première fraîcheur.

Tous les poissons frais, de bonne qualité, peuvent être employés, mais surtout les poissons vivant dans les parages rocheux : l'anguille et le congre ne sont pas admis.

A tous ces poissons bien propres, supprimez la tête et les parties minces de la queue, avec ces morceaux et quelques petits poissons inférieurs préparez un bon bouillon.

Coupez le corps des plus gros poissons, en tronçons ou en carrés. — Hachez un oignon blanc, et un morceau de blanc de poireau, saupoudrez-en le fond d'une casserole plus large que haute; ajoutez 2 petites tomates égrainées, hachées, 2 gousses d'ail, feuille de laurier, pointe de safran, les chairs d'un citron sans écorces ni pépins, 2 petits piments, bouquet de persil, sel.

A défaut de tomates fraîches on emploie de la purée de tomates, mais pas de sauce tomate.

Arrosez le poisson avec un ou 2 décilitres de bonne huile d'olive, 3 décilitres de vin blanc ; mouillez-le à couvert avec le bouillon préparé, passé au tamis, dégraissé.

Posez la casserole sur feu ardent, faites bouillir vivement le liquide 15 à 18 minutes ; le poisson doit être bien entier, cuit à point, et le bouillon doit se trouver succulent, légèrement lié par la réduction : goûtez-le, finissez-le avec une pincée de persil, haché avec une petite pointe d'ail râpé.

Mettez dans un plat creux une quinzaine de tranches de pain blanc naturel de trois quarts de centimètre d'épaisseur ; arrosez-les avec une partie du bouillon, retournez-les, et versez dessus le restant de ce bouillon. — Sur un autre plat, dressez les morceaux de poisson, avec un peu de bouillon : retirez bouquet, ail, laurier ; envoyez les deux plats en même temps.

### Coquilles de poisson à la gelée.

On prépare les coquilles froides avec les mêmes éléments que les coquilles chaudes : chairs de truite froide, de saumon, de turbot, de bar, de sole, de homard et d'écrevisses : l'apprêt seul diffère.

Coupez les chairs froides en petits dés, mettez-les dans une terrine, avec un tiers de leur volume de champignons cuits, autant de truffes, quelques cuillerées de cornichons coupés comme les chairs ; assaisonnez-les avec sel, huile, vinaigre, faites-les macérer un quart d'heure. Égouttez alors l'assaisonnement du salpicon pour lier celui-ci avec de la mayonnaise aux œufs, collée. — Avec cet appareil garnissez les coquilles ; lissez-le en dôme, masquez-le avec une couche de la même mayonnaise, décorez-en les surfaces avec des détails en saumon fumé, truffes, blanc d'œuf, cornichons coupés à l'emporte-pièce ; entourez la base du dôme avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

### Rissoles de poisson.

L'appareil avec lequel on prépare les rissoles ne diffère pas de celui employé pour les croquettes et les coquilles de poisson ; il est préparé avec un salpicon fait de chairs cuites qui, en cuisant, se raffermissent,

tels que : filets de sole, filets de turbot ou de saumon revenus au beurre et refroidis, ou bien avec des chairs de langoustes ou homards cuits, des queues d'écrevisse ou des queues de crevette. — Ces chairs doivent être coupées en fin salpicon, et celui-ci mêlé avec un tiers de son volume de truffes cuites et autant de champignons, également coupés fin. — Ce salpicon est alors lié avec de la bonne béchamel en réduction, finie avec cuisson de truffes ou de champignons et quelques cuillerées de bonne glace fondue, en opérant comme il est dit précédemment pour les appareils de coquilles et croquettes de poisson. — La méthode pour préparer les rissoles est décrite à la page 27.

### Fricandeau d'esturgeon.

Faites couper un filet d'esturgeon sur la partie centrale du poisson; retirez-en la peau, parez-le; s'il était trop épais, fendez-le en deux sans diviser les parties; battez les chairs, piquez-les avec du lard comme un fricandeau de veau; assaisonnez.

Foncez une casserole plate avec débris de lard, racines et oignons émincés, posez le fricandeau dessus; mouillez-le à mi-hauteur avec du bon fonds; posez la casserole sur feu modéré, faites tomber le liquide à glace, tout doucement; mouillez-le encore et faites également tomber le liquide à glace; finissez de le cuire, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon, et en l'arrosant souvent. — En dernier lieu, faites glacer le fricandeau à la bouche du four; égouttez-le, dressez-le sur plat; arrosez-le avec sa cuisson déglacée, passée et dégraissée; servez à part une garniture d'oseille ou de petits-pois.

### Rougets grillés au fenouil.

Choisissez de beaux rougets propres avec ou sans écailles, vidés ou non, mais sans ouïes et sans nageoires; assaisonnez-les, arrosez-les avec de l'huile, saupoudrez-les avec de la panne mêlée avec du fenouil haché; roulez les rougets séparément dans du papier huilé, faites-les griller à feu doux en les retournant; servez-les tels quels sur un plat chaud. — On sert aussi les rougets simplement grillés, dressés sur plat, et avec du beurre à la maître-d'hôtel, non fondu. — On peut faire frire les petits rougets après les avoir écaillés, farinés et panés aux œufs : dans les deux cas, on peut servir ces poissons avec des citrons coupés.

### Grondin au court-bouillon.

Sur les marchés de Paris on trouve souvent des grondins pesant 2 kilogrammes et même davantage ; si l'espèce est bonne, ces gros poissons sont très appréciables ; l'espèce la meilleure est celle dont la robe est rouge et dont l'espace entre les deux yeux forme un creux profond.

Coupez une grosse julienne de rouge de carotte et moitié de ce volume de racine de céleri ; coupez aussi des champignons crus autant que de céleri, mais tenez-les à part. — Faites blanchir séparément carottes et céleri ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole, cuisez-les avec un peu de bouillon en faisant tomber celui-ci plusieurs fois à glace ; en dernier lieu, mêlez-lui les champignons coupés.

Placez le poisson propre dans une poissonnière étroite ; mouillez-le à couvert avec du court-bouillon de poisson au vin blanc, à moitié refroidi ; chauffez-le jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté du feu pour maintenir le liquide frémissant, 20 à 30 minutes, selon sa grosseur.

Passez au tamis une partie de la cuisson du poisson, dégraissez-la, passez-la, faites-la réduire en demi-glace ; liez-la avec un petit morceau de beurre-manié, donnez-lui quelques minutes d'ébullition, retirez-la sur le côté pour la beurrer. — Sortez le grondin de la casserole, dressez-le sur plat, entourez-le avec la julienne, masquez-le avec une partie de la sauce, servez le reste en saucière.

### Vives grillées à la maître-d'hôtel.

Choisissez de grosses vives fraîches, propres, retirez-en toutes les nageoires piquantes ; ciselez les poissons, assaisonnez avec sel, huile ; faites-les griller à bon feu en les retournant ; dressez-les sur plat ; sur chacun d'eux posez 2 tranches de beurre à la maître-d'hôtel, formé en boudin, refroidi sur glace.

### Salade de poisson.

On prépare des salades de saumon, de turbot, de truite, de perche, de brochet. Pour ces salades le poisson doit être cuit : bouilli ou en filets sautés ; dans les deux cas, il faut diviser les chairs, en retirer avec soin la peau et les arêtes ; les mettre dans une terrine, les assaisonner avec sel, huile, vinaigre.

On dresse ordinairement le poisson en pyramide sur un plat froid, en

alternant et soutenant les morceaux de poisson avec de la salade de légumes variés, cuits, coupés en petits dés (V. page 77). Quand la salade est montée, lissez-en les surfaces, masquez-les avec une couche de la même mayonnaise; faites-la raffermir un quart d'heure dans l'armoire à glace; puis, décorez-en les surfaces avec des détails en cornichon, en truffe, en jaunes d'œuf poussés au cornet. Entourez-en la base soit avec un épais cordon de gelée hachée, soit avec une chaîne de demi-œufs durs, dressés debout, après les avoir coupés sur le bas, de façon qu'ils se tiennent bien d'aplomb. Entre les œufs et la salade on peut dresser une couronne de petits cœurs de laitue, coupés d'égale longueur, simplement salés.

### Petits merlans du Nord, au gratin.

Choisissez 4 petits merlans frais, à chairs fermes; quand ils sont propres, ciselez-les des deux côtés, assaisonnez. — Beurrez le fond d'un plat à gratin, saupoudrez-le avec oignons et champignons hachés; sur ce fond rangez les merlans, en les appuyant tous du même côté; saupoudrez-les aussi avec les mêmes fines-herbes, puis avec de la panure; arrosez-les avec du beurre fondu, couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les 10 à 12 minutes à four modéré, en les arrosant. Sortez alors le plat et versez au fond de celui-ci 4 à 5 cuillerées de sauce demi-glace, réduite au vin blanc; remettez les poissons au four pour les cuire encore 10 minutes; en dernier lieu, arrosez-les avec leur cuisson et le suc d'un citron, saupoudrez-les avec du persil haché; servez-les dans le même plat.

### Petits merlans sur le plat.

Coupez les nageoires à 2 bons petits merlans; fendez-les du haut en bas, du côté du ventre; pour les ouvrir, coupez l'arête au-dessous de la tête et à 2 doigts de la queue, assaisonnez. — Beurrez le fond d'un petit plat long en argent, saupoudrez-le avec oignons et champignons hachés; posez les merlans dessus tout ouverts, en sens contraire, et le côté de la peau en dessous; versez 2 cuillerées de vin blanc au fond du plat; saupoudrez les poissons avec de la panure blanche et une cuillerée de parmesan; arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les gratiner 12 à 14 minutes, à four modéré.

En sortant les poissons du four, glissez au fond du plat quelques cuillerées de sauce demi-glace, finie avec persil haché et suc de citron.

### Paupiettes de merlan, grillées.

Levez les filets de 3 ou 4 petits merlans frais; battez-les légèrement, parez-les, assaisonnez; masquez-les du côté coupé avec une mince couche de farce à quenelle de poisson, mêlée avec fines-herbes cuites; roulez-les sur eux-mêmes en forme de baril; nouez-les avec du fil, faites-les simplement raidir dans du beurre chaud; laissez-les refroidir, débridez-les; trempez-les ensuite dans des œufs battus, roulez-les dans de la panure blanche; enfilez-les de deux en deux à de petites brochettes; trempez-les dans du beurre fondu, faites-les griller 18 à 20 minutes. Servez-les avec des citrons coupés.

### Petits poissons frits.

On fait frire à grande friture les petites truites, les petits merlans, les petites vives, les petits bars, les petits rougets, les harengs, les éperlans, les sardines, les anchois, les goujons.

Tous ces poissons doivent être vidés, bien propres, bien essuyés : quelques-uns doivent être ciselés. — Salez les poissons, farinez-les vivement en petite quantité à la fois, plongez-les à grande friture pour leur faire prendre couleur en les cuisant : plus les poissons sont petits, plus la friture doit être chaude.

En sortant les poissons de la poêle, salez-les, dressez-les promptement : les fritures en général doivent être servies bien chaudes. — Avec les poissons frits on sert du beurre à la maître-d'hôtel ou simplement des citrons coupés.

### Petits poissons grillés.

On fait griller les petites truites, les petits bars, les petits mulets, les petits rougets, les harengs, les sardines.

Tous ces poissons doivent être écaillés et vidés, à l'exception des rougets qu'on cuit quelquefois avec les écailles, sans les vider; on en retire simplement les ouïes.

Quand les poissons sont propres, mettez-les dans un plat, salez-les, arrosez-les avec de l'huile; faites-les griller à feu doux. — Avec les poissons grillés, on peut servir une sauce à poisson, chaude ou froide, ou simplement du beurre à la maître-d'hôtel et des citrons coupés.

### Harengs frais marinés.

Nettoyez quelques douzaines de harengs, faites-les macérer quelques heures au sel. — Émincez en rouelles oignons et carottes; mettez-en la moitié dans un plat en terre plus large que haut, pouvant aller au feu; ajoutez branches de persil, grains de poivre, laurier, girofle, puis les harengs; mouillez-les juste à hauteur avec moitié vinaigre et vin blanc; couvrez-les avec le restant des racines et avec du papier huilé; posez le plat sur feu doux pour amener le liquide à ébullition; au premier bouillon, retirez le vase sur le côté du feu, couvrez-le, faites frissonner le liquide un quart d'heure. Retirez tout à fait le vase du feu, laissez bien refroidir les harengs dans le liquide.

On sert les harengs comme hors-d'œuvre avec un peu de leur marinade en les entourant avec des rouelles d'oignons et de carottes cuites avec les poissons. Ajoutez des rouelles de cornichons et des tranches de citron; arrosez-les avec huile et vinaigre.

### Harengs saurs confits.

Supprimez la tête des harengs, rangez-les dans une casserole plate; mouillez-les à couvert avec de l'eau tiède; posez la casserole sur feu pour l'y laisser jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud; retirez-la alors. — Une demi-heure après, égouttez les harengs, supprimez-en la peau, épongez-les sur un linge, rangez-les dans une terrine à couvercle; mouillez-les à hauteur avec de l'huile d'olive, crue. — Servez ces harengs 24 heures après : excellent hors-d'œuvre.

### Harengs frais grillés à la sauce moutarde.

Choisissez des harengs pleins; coupez-en les nageoires, mettez-les dans un plat, assaisonnez, arrosez-les avec de l'huile; rangez-les sur un gril bien propre, huilé, chauffé; faites-les griller à bon feu, en les retournant : 8 à 10 minutes suffisent. Dressez-les sur plat, servez à part une sauce blanche, liée; finie au dernier moment avec beurre et moutarde, celle-ci délayée avec une cuillerée de la sauce.

### Harengs frais, farcis.

Fendez par le dos 8 à 10 harengs frais, propres; ouvrez-les de ce côté; retirez-en la grosse arête, et les petites aussi; assaisonnez l'intérieur;

emplissez-en le vide avec une farce composée de mie de pain imbibée au lait, filets d'anchois, fines-herbes cuites, persil, jaunes d'œuf; remettez les harengs en forme, enveloppez-les séparément de papier beurré, faites-les griller, en les retournant. Déballez-les, dressez-les sur plat, servez-les en même temps qu'une sauce béarnaise. — On peut aussi farcir ces harengs avec une farce crue de poisson aux fines-herbes.

### Harengs frais en paupiettes.

Supprimez la peau des harengs ainsi que la tête et les parties minces de la queue; faites-les dégorger une demi-heure dans du lait. — Égouttez les harengs pour les ouvrir et en retirer l'arête principale; parez-les. Pilez les parures des harengs avec quelques filets de harengs et filets d'anchois, du beurre, de la mie de pain trempée, exprimée et broyée, jaunes d'œuf crus; passez la farce, mêlez-lui quelques cuillerées de fines-herbes : oignon, persil et champignons hachés, cayenne.—Masquez chaque filet de hareng avec une couche de cette farce; roulez-les en baril, nouez-les avec du fil, rangez-les dans un plat, en les serrant; arrosez-les avec du beurre, cuisez-les à four modéré 12 à 15 minutes; dressez-les, arrosez-les avec une sauce maître-d'hôtel.

### Sardines confites à l'huile.

La recette que je vais décrire est tout à fait nouvelle, peu connue, mais elle le deviendra bientôt, car la simplicité de cette préparation et les bons résultats qu'elle donne ne manqueront pas d'attirer l'attention des cuisiniers; je la recommande aux Marseillais.

Rangez par couches, dans un grand plat en terre commune, 3 kilogrammes de grosses sardines fraîches, en saupoudrant chaque couche avec du sel.

Couvrez les sardines avec un linge, faites-les macérer 2 heures en lieu froid. Essuyez-les une à une, remettez-les dans le même plat propre; roulez-les dans un peu d'huile; rangez-les sur un gril, faites-les cuire à four doux, en deux ou trois fois : elles doivent être juste atteintes, ni sèches, ni colorées.

Retirez les sardines du four, rangez-les les unes à côté des autres, sans déchirer la peau, dans le même vase, couvrez-les avec du vinaigre cuit avec sel et aromates, mais froid, passé au tamis, faites-les macérer une heure ou deux dans ce vinaigre, selon la force de celui-ci.

Retirez de nouveau les sardines sur un tamis ; quand elles sont bien égouttées, rangez-les par couches dans une grande terrine à cuire ou tout autre vase verni, de forme ovale ou carrée, ayant un couvercle qui s'y adapte ; alternez chaque couche avec des feuilles de laurier et grains de poivre ; masquez la couche supérieure avec des rouelles d'oignon blanc, légèrement blanchies.

Mouillez alors les sardines à couvert avec de la bonne huile d'olive crue, froide, au naturel ; elle doit monter plus haut que la dernière couche de sardines. — Fermez le vase, laissez mariner les sardines 24 heures avant de les servir. Supprimez alors les rouelles d'oignon ; on peut conserver ces sardines quelques semaines en bon état.

### Sardines au gratin.

Essuyez les sardines une à une, avec un linge ; fendez-les du côté du ventre, retirez-en la tête, les boyaux et l'arête principale, sans séparer les deux filets ; salez-les, masquez-les avec une couche de farce à quenelle de poisson, mêlée avec fines-herbes cuites ; reployez-les pour les remettre en forme.

Faites revenir à l'huile, dans un plat à gratin ou un plat en terre, 2 cuillerées d'oignon haché ; mêlez-lui des champignons hachés ; retirez le plat, rangez les sardines au fond de celui-ci, l'une à côté de l'autre ; assaisonnez-les, saupoudrez-les aussi avec champignons et persil hachés, puis avec de la panure blanche ; arrosez-les avec de l'huile, et versez quelques cuillerées de vin blanc au fond du plat ; faites bouillir 2 minutes le liquide ; poussez le plat à four doux, cuisez les sardines 15 à 20 minutes. En les sortant du four, arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce tomate légère, servez-les dans le plat.

### Éperlans farcis.

Levez les filets de 2 ou 3 douzaines de gros éperlans frais, propres ; étalez-les sur la table, assaisonnez ; masquez-en la surface coupée, avec une couche de farce crue de poisson, mêlée avec des champignons hachés. Replacez un filet sur l'autre, de façon à remettre en forme les éperlans ; farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner ; plongez-les peu à la fois, à grande friture chaude pour leur faire prendre couleur en les cuisant ; égouttez-les, salez-les, dressez-les.

### Éperlans au vin.

Préparez un court-bouillon au vin blanc, dans une casserole plate, avec racines et oignons émincés, aromates, bouquet de persil, sel.

Sur une grille à poisson, rangez 2 ou 3 douzaines d'éperlans frais et propres ; plongez grille et poissons dans le court-bouillon en ébullition, donnez-lui 2 bouillons ; retirez-le aussitôt sur le côté du feu, tenez-le à couvert quelques minutes.

Égouttez les poissons, dressez-les sur plat long; passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire, liez-la avec de petits morceaux de beurre-manié ; donnez 2 bouillons à la sauce, retirez-la, finissez-la avec quelques petits morceaux de beurre frais, persil haché, suc de citron ; versez-la sur les poissons.

### Éperlans marinés.

Essuyez les éperlans, videz-les par les ouïes ; salez-les, farinez-les, faites-les frire à l'huile ; égouttez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Rangez-les dans un vase plat, les uns à côté des autres en les serrant. Mettez du vinaigre dans un poêlon avec un peu d'eau et de l'huile, sel, grains de poivre, feuilles de laurier, oignons émincés ; donnez 2 bouillons au liquide, retirez-le, laissez-le refroidir, versez-le sur les éperlans ; laissez-les macérer quelques heures avant de les servir.

### Éperlans frits en brochettes.

Choisissez des éperlans de moyenne grosseur, propres, vidés, bien épongés; assaisonnez, trempez-les dans de la crème crue ou du bon lait, peu à la fois, farinez-les promptement dans un crible ; prenez-les par la tête, embrochez-les par les yeux, à de petites brochettes en bois : 6 par brochettes; plongez-les à friture chaude pour leur faire prendre belle couleur. Égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette avec du persil frit.

### Canapés de Provence.

Sur la mie d'un pain de cuisine paré en forme de carré long, coupez des tranches pas trop minces ; divisez ces tranches chacune en deux parties, faites-les légèrement griller ; quand elles sont froides, masquez-les avec une couche de beurre de Montpellier; lissez ce beurre, décorez-en la surface avec des queues de crevette ou d'écrevisse, des filets d'an-

chois, des œufs durs hachés et un peu de gelée hachée ; dressez-les sur serviette.

### Canapés du carême.

Coupez en fine julienne quelques truffes cuites, une égale quantité de minces filets de sole, de saumon fumé, de cornichons; mettez cette julienne dans une terrine, liez-la avec une sauce chaufroix de poisson, mi-prise.

Coupez la mie d'un pain de cuisine rassis de la veille, en forme de carré long, comme pour les canapés au beurre, de façon à obtenir 2 canapés, en le coupant par le milieu. Masquez la surface de ce pain avec une couche de beurre d'anchois ; sur cette couche, étalez une couche de l'appareil préparé, couvrez-le avec une tranche de pain semblable à la première, appuyez-les avec la lame du couteau, tenez-les au froid.

---

### Homard à la ravigote.

Cuisez un homard au court-bouillon simple (page 47) ; faites-le refroidir sous presse avec la queue allongée. Retirez les chairs de la queue du homard, par le dessous, en laissant adhérer la coquille à celle du coffre ; parez les chairs sur le gros bout, coupez-les en tranches un peu en biais afin de les obtenir plus larges, assaisonnez ; étalez-les sur un plafond, décorez-les en dessus avec des œufs de homard, des feuilles d'estragon et de cerfeuil ; nappez le décor à la gelée mi-prise, tenez-les au frais. — Brisez la coquille des grosses pattes, afin d'en retirer les chairs ; fendez-les en deux sur la longueur, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise.

Coupez en dés les chairs d'un petit homard cuit ; mettez-les dans une terrine avec une égale quantité de truffes cuites, quelques cuillerées de champignons cuits et cornichons crus ; assaisonnez ce salpicon, liez-le sur glace avec de la mayonnaise collée, et avec lui garnissez 10 à 12 petits fonds d'artichauts cuits d'égale grosseur. — Renversez la coquille du homard, garnissez-en le vide de la queue avec de la gelée collante, poussée à la poche ; dressez-la aussitôt en son état naturel, le côté rouge en dessus, sur le fond d'un plat long, humecté au pinceau avec de la gelée mi-prise pour l'empêcher de glisser. — Sur le haut de la coquille,

d'un bout à l'autre, poussez au cornet 2 épais cordons de beurre, préalablement ramolli dans un linge, à distance de 2 ou 3 centimètres ; entre ces cordons, étalez une couche de gelée hachée, et sur celle-ci dressez les tranche de homard en les chevalant. — A droite et à gauche de la tête, posez les pattes de homard nappées ; autour du corps, disposez les fonds d'artichaut garnis avec la salade, entourez-les avec un épais cordon de gelée hachée ; ornez le plat avec de jolis croûtons de gelée ; servez en même temps une sauce ravigote mêlée avec les parties crémeuses du homard.

### Homard à la broche.

Tuez un gros homard vivant, en le plongeant 3 minutes à l'eau bouillante ; couchez-le sur broche, sans le percer ; soutenez-en les 2 pattes à l'aide d'une petite brochette en fer. Beurrez le homard au pinceau, salez-le, faites-le tourner devant un bon feu de broche ; quand il est chaud, arrosez-le avec une bonne mirepoix au vin et aromates, passée dans la lèchefrite : un gros homard doit tourner une heure, en l'arrosant souvent. Quand les chairs sont atteintes, la coquille se trouve ramollie.

Débrochez le homard dressez-le sur plat, servez séparément une sauce échalote, mêlée avec la cuisson de la lèchefrite passée, réduite à point ; montez la sauce avec du beurre, hors du feu ; servez-la en saucière.

### Petits homards farcis.

Divisez, chacun en deux parties, sur la longueur, 3 ou 4 petits homards cuits et refroidis ; supprimez la coquille des queues et des pattes ; videz les coffres. — Coupez en dés les chairs des queues et des pattes de homard, mettez-les dans une casserole avec moitié de leur volume de truffes et champignons cuits, également coupés.

Mettez en réduction 3 décilitres de bonne béchamel, en lui incorporant peu à peu la cuisson des truffes et des champignons ; finissez-la avec quelques cuillerées de glace fondue et 2 cuillerées de parties crémeuses des coffres, passées. — Avec cette sauce, liez le salpicon préparé, garnissez-en les coquilles des queues et des pattes de homard bien propres ; lissez-le en dessus, masquez-le avec une mince couche de farce de poisson à la crème, en le faisant légèrement bomber ; saupoudrez la farce avec de la panure blanche, arrosez-la au pinceau avec du beurre fondu ; rangez les coquilles sur un plafond beurré, faites-en gratiner le dessus à four modéré, 10 minutes ; dressez sur serviette.

### Petits homards à la franco-américaine.

Tuez 4 à 5 petits homards à l'eau bouillante ; égouttez-les, laissez-les refroidir, supprimez-en les pattes pour les ouvrir. Fendez les queues chacune en deux parties, chairs et coquilles, en recueillant l'eau qui s'échappe des chairs ; saupoudrez le fond d'un sautoir avec oignons et échalotes hachés ; faites-les simplement chauffer avec de l'huile, rangez-les demi-homards sur le fond du sautoir, le côté coupé en dessus et les pattes dans le centre ; assaisonnez.

Versez dans le fond du sautoir la valeur de 2 ou 3 décilitres de sauce tomate légère ; faites-la bouillir 5 minutes ; mêlez-lui la valeur de 4 à 5 petits verres de cognac ; fermez la casserole, poussez-la à four doux ; cuisez les homards 14 à 18 minutes. — En les sortant, dressez-les sur plat, tenez-les au chaud ; passez la sauce dans une casserole, mêlez-lui l'eau des chairs, quelques cuillerées de glace fondue, un peu de vin blanc ou madère, 2 cuillerées de cognac brûlé, 2 petits piments.

Les petits piments sont excellents pour aromatiser la sauce ; à défaut, on emploie le cayenne, mais avec réserve, car l'excès nuit. En général, on épice trop ce mets, qui n'est pas toujours destiné ni à des Anglais, ni à des Américains, mais à des gourmets peu habitués aux excès de ce genre. — Faites réduire la sauce 3 à 4 minutes, sans la quitter ; retirez-la pour la beurrer. — Avec la moitié de la sauce, arrosez les homards ; servez le surplus en saucière.

### Petits homards au poivre rouge.

Tuez 2 ou 3 petits homards, en les plongeant 2 minutes à l'eau bouillante ; quand ils sont égouttés et refroidis, détachez-en les grosses pattes et la queue ; ouvrez les premières, coupez les queues en tronçons, en conservant l'eau qui s'échappe des chairs ; divisez les coffres en deux pour en retirer les parties crémeuses, passez-les.

Faites revenir au beurre 2 cuillerées d'échalotes hachées, avec une cuillerée de paprica, ajoutez les morceaux de homard ; salez-les, faites-les revenir 2 minutes, sur feu vif ; mêlez-leur bouquet de persil et aromates, pelures de champignon ; mouillez avec l'eau des chairs, 4 cuillerées de vin blanc, 2 décilitres de bon velouté ; cuisez-les 12 minutes. Enlevez les morceaux de homard avec une fourchette, mettez-les dans une casserole avec 2 douzaines de champignons cuits, tenez-les au

chaud. — Passez-la sauce, faites-la réduire, en lui incorporant peu à peu la cuisson des champignons; liez-la avec 3 à 4 jaunes mêlés avec les parties crémeuses, un peu de crème crue; cuisez la liaison sans faire bouillir; passez la sauce, beurrez-la sur le côté du feu, mêlez-lui 2 cuillerées de cognac brûlé, versez-la sur les homards. Dressez le ragoût en légumière, servez à part un plat de riz cuit à l'eau. (Page 89.)

### Petits homards à la crème.

Tuez à l'eau bouillante 3 petits homards; détachez-en les grosses pattes, mettez-les dans une casserole étroite avec le corps des homards, mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc, finissez de les cuire ensemble. — Égouttez-les, détachez la queue des coffres avec leur coquille, tenez-les au chaud avec les chairs des pattes, sans coquilles.

Retirez les parties crémeuses de 2 coffres, passez-les au tamis; mettez cette crème de côté.— Hachez les coquilles des 2 coffres avec les coquilles minces des grosses et des petites pattes; mettez-les dans un sautoir avec échalotes hachées et huile, faites-les revenir 8 à 10 minutes; mouillez-les avec la cuisson des homards, cuisez-les un quart d'heure. Passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace; liez-la avec 2 cuillerées de velouté; continuez la réduction en lui incorporant 1 décilitre de bonne crème crue; passez-la, finissez-la avec 2 cuillerées de parties crémeuses, une pointe de cayenne, 2 cuillerées de cognac brûlé; beurrez-la sans la quitter jusqu'au dernier moment.

Coupez transversalement en tranches les queues de homard : chairs et coquilles; coupez en deux parties le coffre qui reste : dressez les deux moitiés l'une à côté de l'autre sur le centre d'un plat; dressez tout autour les tranches de queues, en les alternant chacune avec une belle tranche de truffes cuites au moment; sur les coquilles du centre, dressez les chairs des pattes. Masquez les homards avec une partie de la sauce, servez le restant en saucière.

### Petits homards à la bordelaise.

Tuez à l'eau bouillante 2 ou 3 petits homards; égouttez-les, détachez-en les grosses pattes, mettez-les ensemble dans une casserole étroite, mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du court-bouillon au vin blanc, cuisez-les 12 minutes, retirez-les, laissez-les encore 10 minutes dans leur cuisson.

Coupez une brunoise de racines, comme pour les écrevisses à la bordelaise ; faites-les blanchir, cuisez-les avec du bouillon, en faisant tomber le liquide à glace jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; en dernier lieu, ajoutez des tomates coupées en dés ; tenez la brunoise de côté.

Égouttez les homards, fendez-les chacun en deux parties sur la longueur, séparez les demi-queues des coffres ; supprimez la coquille des grosses pattes seulement ; remettez-les ensemble dans la casserole, couvrez-les, tenez-les au chaud. — Passez et dégraissez leur cuisson ; faites-la réduire en demi-glace ; liez-la avec quelques cuillerées de sauce brune, réduite au madère, tomatée ; finissez la sauce avec 2 cuillerées de cognac brûlé et une pointe de cayenne ; retirez-la pour la monter au beurre et lui mêler la brunoise. — Dressez en légumière les demi-coffres et les demi-queues en coquilles ; dressez les pattes sur le haut, sans coquilles ; masquez-les avec une partie de la sauce, envoyez le reste en saucière.

### Croquettes de homard à la militaire.

Foncez des moules à bateau, beurrés avec un appareil de pommes de terre duchesses, fini au parmesan, en laissant un creux sur le centre ; garnissez celui-ci avec un salpicon de homard et champignons cuits, lié avec de la béchamel réduite serrée comme pour un appareil à croquettes ; laissez-le raffermir en lieu frais. Trempez les moules à l'eau chaude pour démouler les croquettes ; farinez-les, roulez-les dans des œufs battus, puis dans la panure blanche ; plongez-les à friture chaude pour les colorer ; égouttez-les, dressez-les.

### Brochettes de homard.

Tuez à l'eau bouillante 2 ou 3 petits homards vivants ; égouttez-les, brisez-en les coquilles de la queue pour en retirer les chairs ; coupez celles-ci en tranches transversales, pas trop minces ; assaisonnez de haut ton, avec poivre rouge ou cayenne, roulez-les dans de l'huile, enfilez-les à des brochettes, en les alternant avec des tranches de truffes et champignons cuits ; passez les brochettes au beurre, faites-les griller à bon feu 12 à 14 minutes. Dressez-les sur plat, arrosez-les avec un peu de beurre maître-d'hôtel, fondu ; servez-les avec une saucière de colbert.

### Salade de homard à la Monte-Cristo.

Prenez 2 moyens homards, cuits, refroidis; coupez en gros dés les chairs des queues, mettez-les dans une terrine vernie, avec truffes cuites, fonds d'artichaut, pommes de terre, œufs durs, cornichons ou concombres russes, coupés comme les chairs de homard; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre; faites macérer 15 à 20 minutes. — Égouttez la salade sur un tamis, remettez-la dans la terrine, liez-la avec de la mayonnaise consistante, finie avec moutarde katschou, estragon haché; dressez-la dans un saladier, lissez-la en dôme. — Fendez en deux les chairs des pattes de homard, assaisonnez; dressez-les en rosace sur la salade, posez sur le centre un joli cœur de laitue.

### Petites langoustes du Midi, à l'américaine.

Choisissez 4 à 5 langoustes vivantes pesant 300 grammes chacune; plongez-les 2 minutes à l'eau bouillantes pour les tuer; laissez-les refroidir, coupez-les en deux parties sur la longueur, en ayant soin de réserver l'eau qui s'échappe des chairs.

Masquez le fond d'un sautoir avec huile, oignons et échalotes émincés, aromates; rangez les demi-langoustes, sur le fond, le côté coupé en dessus; chauffez-les 5 minutes, assaisonnez; versez dans le fond du sautoir 2 ou 3 décilitres de vin blanc et autant de court-bouillon; fermez le sautoir, faites bouillir le liquide à bon feu 10 à 12 minutes; retirez-le sur le côté, tenez-le encore 7 à 8 minutes bien chaud, sans ébullition. Égouttez le liquide du sautoir; en le passant, faites-le réduire en demi-glace, liez-le avec de la sauce tomate; mêlez-lui quelques cuillerées de madère, et l'eau des chairs; quand la sauce est à point, beurrez-la hors du feu; finissez-la avec 2 cuillerées de parties crémeuses, pilées, passées; une pointe de cayenne, 2 cuillerées de cognac brûlé[1]. — Dressez les demi-langoustes sur plat, masquez-les avec une partie de la sauce, servez le reste en saucière.

### Langoustes cuites au four.

Choisissez 3 langoustes de moyenne grosseur; tuez-les à l'eau bouillante; quand elles sont à peu près refroidies, divisez-les chacune en deux

1. Au lieu de faire brûler le cognac avec les coquilles, il est préférable de le faire brûler tout seul dans un poêlon et le mêler ensuite à la sauce; il faut brûler 4 cuillerées de cognac pour en avoir 2.

parties sur la longueur; rangez-les sur un petit plafond légèrement beurré, en les appuyant sur les coquilles; assaisonnez les chairs avec sel, poivre ou cayenne, arrosez-les avec du beurre fondu, cuisez-les 15 à 20 minutes à four doux. En les sortant du four, masquez-les avec une couche de beurre à la maître-d'hôtel à moitié fondu; dressez-les aussitôt sur plat pour les servir.

### Salade de langouste.

Coupez en tranches 2 queues de langouste, cuites, refroidies; assaisonnez ces tranches; masquez-en la moitié avec une mayonnaise blanche, collée; masquez le restant avec de la mayonnaise verte, également collée; nappez-les légèrement au pinceau avec de la gelée mi-prise; tenez-les dans l'armoire à glace.

Renversez sur plat froid une bordure de belle gelée prise dans un moule lisse, uni. Dans le centre du plat, dressez en dôme une salade de légumes (page 77) liée avec de la mayonnaise aux œufs, collée; sur ce dôme dressez les tranches de langouste, en alternant les nuances; servez en même temps une saucière mayonnaise.

### Écrevisses à la bordelaise.

Choisissez de bonnes écrevises vivantes; mettez-les dans un filet, lavez-les, plongez-les d'un trait à l'eau bouillante, simplement pour les tuer; égouttez-les, retirez-en les petites pattes.

Faites revenir à l'huile une mirepoix de racines et oignons émincés; mouillez avec vin blanc; assaisonnez; ajoutez des aromates, bouquet de persil, quelques cuillerées de cognac; faites bouillir le liquide quelques minutes; plongez les écrevisses dedans, cuisez-les de 10 à 14 minutes, selon leur grosseur, en les sautant. Retirez-les du feu, passez la cuisson au tamis, en laissant les écrevisses dans la casserole.

Coupez en julienne ou en brunoise du rouge de carottes et racines tendres de céleri; faites-les blanchir à l'eau salée; égouttez-les. Faites revenir au beurre 2 oignons coupés en dés, sans les colorer; ajoutez les racines, faites-les revenir ensemble quelques minutes; mouillez avec quelques cuillerées de bouillon et de cuisson des écrevisses; faites tomber le liquide à glace, deux fois, de façon à finir de cuire la julienne; mouillez-la avec la cuisson des écrevises réduite en demi-glace; cuisez-les 5 à 6 minutes; puis liez la cuisson avec des petits morceaux de beurre-manié

à la farine; ajoutez 2 ou 3 cuillerées de madère et une pointe de cayenne. Retirez la sauce sur le côté du feu pour la beurrer; dressez les écrevisses sur plat creux, avec un peu de leur cuisson, servez la sauce en saucière.

### Écrevisses au beurre.

Choisissez 3 à 4 douzaines de grosses écrevisses vivantes, bien propres; mettez-les dans un filet, plongez celui-ci dans un grand vase d'eau en ébullition pour tuer les écrevisses; 2 minutes suffisent.

Égouttez les écrevisses, retirez-en les petites pattes. Faites fondre du beurre un peu abondant, par rapport à la quantité d'écrevisses. Versez-le dans une casserole, en l'épurant, cuisez-le à la noisette; mêlez-lui les écrevisses, un bouquet de persil, aromates, oignon coupé, grains de poivre; cuisez-les 10 minutes en les sautant; saupoudrez-les avec une poignée de panure blanche et fraîche; arrosez-les avec 2 ou 3 décilitres de bonne crème crue, fraîche ou aigrelette, mais épaisse. Retirez la casserole sur feu doux, cuisez encore quelques minutes les écrevisses, sans cesser de les remuer avec une cuiller. Retirez-les du feu, enlevez oignons et bouquet; incorporez à la sauce des petits morceaux de beurre pour la lier. — Dressez les écrevisses dans un plat creux; arrosez-les avec la sauce.

### Écrevisses à la marinière.

Mettez dans une casserole 5 à 6 douzaines d'écrevisses avec échalotes et oignons émincés, bouquet de persil, sel, gros poivre, un verre de vin blanc, 2 ou 3 cuillerées de cognac; cuisez-les à couvert sur feu vif, en les sautant. Quand elles sont à point, passez leur cuisson dans une petite casserole, liez-la avec du beurre manié avec de la panure blanche. Retirez tous les ingrédients des écrevisses, ainsi que les petites pattes; remettez-les dans la même casserole; arrosez-les avec la sauce, en les sautant; ajoutez pointe de cayenne, persil haché, beurre frais divisé en petites parties; aussitôt le beurrre dissous, dressez les écrevisses, masquez-les avec la sauce.

### Crème d'écrevisses au beurre rouge.

Tuez un cent d'écrevisses en les plongeant à l'eau bouillante, dans un filet. Égouttez-les, cuisez-les dans un court-bouillon au vin blanc, avec persil, aromates. Aussitôt cuites, passez la cuisson.

Retirez les chairs des queues et des pattes d'écrevisse, en réservant quelques grosses queues ; pilez le reste avec du beurre frais et du beurre rouge ; passez-les au tamis. Mettez la purée dans une terrine, délayez-la avec 2 décilitres de velouté réduit avec la cuisson des écrevisses, 8 à 10 jaunes, 2 œufs entiers, 2 décilitres de crème crue ; assaisonnez, ajoutez une pointe de cayenne. — Passez l'appareil à la passoire fine, versez-le dans une légumière, faites-le pocher 40 minutes au bain-marie, sans ébullition.

Au dernier moment, décorez le dessus de la crème avec les queues d'écrevisses réservées, coupées en deux sur la longueur.

### Crème d'écrevisses à la gelée.

Cuisez au court-bouillon un cent de petites écrevisses ; retirez les chairs des pattes et des queues ; parez celles-ci, pilez les parures avec les chairs des pattes, passez-les au tamis. — Mettez quelques queues en réserve, coupez le restant en petits dés, mettez-les dans une terrine avec un tiers de leur volume de champignons cuits, 2 cuillerées de truffes, 2 cuillerées de cornichons crus, pelés, les uns et les autres coupés en dés.

Mettez la purée dans une petite bassine étamée, délayez-la avec un décilitre et demi de velouté réduit avec la cuisson des écrevisses, puis avec 2 ou 3 décilitres de gélée liquide ; ajoutez une pointe de cayenne. — Essayez sur glace une petite partie de l'appareil pour juger de sa consistance : il doit être pris comme une crème au bain-marie ; tournez-le alors sur glace pour le lier, en lui mêlant le salpicon ; aussitôt qu'il a pris assez de consistance pour que le salpicon ne tombe pas au fond, versez-le dans une légumière, d'avance incrustée sur glace pilée ; faites-le prendre trois quarts d'heure.

Au dernier moment, décorez le dessus de l'appareil avec de la mayonnaise, avec les queues d'écrevisse réservées, avec des détails en truffe et en cornichon.

### Mazagran d'écrevisses.

Avec des chairs de queues et pattes d'écrevisse, cuites, préparez un salpicon ; mêlez-lui une égale quantité de champignons cuits, également coupés en dés ; liez ce salpicon avec de la bonne béchamel réduite ; ajoutez un morceau de beurre rouge, pointe de cayenne.

Cuisez à l'eau salée 300 à 400 grammes de nouilles émincées; égouttez-les, mettez-les dans une casserole, liez-les avec quelques cuillerées de béchamel, parmesan, beurre fin et beurre rouge; dressez-en la moitié dans une légumière, en faisant un creux; déposez le salpicon dans ce creux, couvrez-le avec le restant des nouilles, lissez-les en dessus, masquez-les avec une couche de panure blanche frite au beurre; servez-les.

### Coquilles de queues d'écrevisse.

Préparez des queues d'écrevisse à la Nantua, mais à courte sauce; laissez-les à moitié refroidir; dressez-les en dôme dans des coquilles de table; lissez le dôme, masquez-le avec une sauce mornay; saupoudrez-la avec du parmesan râpé; faites-la légèrement gratiner à four doux, en chauffant les écrevisses.

### Crevettes frites.

Elles doivent être vivantes. — Épongez-les sur un linge (300 à 400 gr.). — Faites fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, laissez-le déposer; versez-le dans une poêle, en l'épurant; quand il est bien chaud, mêlez-lui les crevettes, assaisonnez; faites-les sauter à bon feu 8 à 10 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges; servez-les.

### Croûtes aux huîtres.

Faites blanchir au vin blanc 3 douzaines de grosses huîtres; parez-les, coupez-les en dés. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de champignons crus, pelés; continuez la réduction de la sauce, sans la quitter, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson d'huîtres, un peu de crème, et en dernier lieu 2 cuillerées de glace fondue. — Avec cette sauce, liez le salpicon d'huîtres, en observant de maintenir l'appareil consistant, et avec lui garnissez 7 à 8 croûtes creuses, en pain, comme pour les œufs pochés (page 11), colorées et vidées au moment; lissez l'appareil en dessus, saupoudrez-le de panure, arrosez-le avec un peu de beurre fondu, faites-le gratiner à la pelle rougie ou à la salamandre au gaz; servez-les.

### Timbale à la calaisienne.

Avec de la pâte à timbale préparez une caisse à timbale, en opérant comme il est dit à la page 28; cuisez-la à four doux. En la sortant, dé-

moulez-la, ouvrez-la, videz-la entièrement; glacez-en l'intérieur au pinceau, dressez-la sur plat, tenez-la à l'étuve chaude.

Préparez une garniture composée d'huîtres et de moules pochées, de queues d'écrevisse ou de crevette, cuites, épluchées; liez-la avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite avec une partie de la cuisson des queues d'écrevisse et des huîtres, un peu de bonne glace fondue; tenez-la au bain-marie. — Cuisez à l'eau salée 250 à 300 grammes de gros macaroni de Naples: il doit être tendre; égouttez-le, coupez-le vivement en tronçons réguliers de 2 à 3 centimètres de long; mettez-le à mesure dans une casserole, avec un peu de bon jus, pour le chauffer jusqu'à ce qu'il ait absorbé le jus; retirez-le du feu, assaisonnez; finissez-le avec beurre fin et beurre rouge, parmesan râpé; mêlez-lui la garniture préparée. — Au dernier moment, sortez la caisse à timbale, garnissez-la avec la garniture; fermez-en l'ouverture avec le rond enlevé, envoyez-la promptement.

### Petites timbales d'écrevisses.

Beurrez de grands moules à dariole; masquez-en le fond avec une épaisse couche de farce de poisson au beurre rouge, en laissant un creux; garnissez celui-ci avec un salpicon froid de queues de crevette et champignons, lié avec de la bonne béchamel réduite avec crème et glace fondue; masquez ce salpicon de la même farce, couvrez celle-ci avec un petit rond de papier beurré. Faites pocher la farce 15 minutes, dans un sautoir, au bain-marie. Démoulez les timbales sur plat. Masquez-les légèrement avec un peu de velouté, fini au beurre de crevettes.

### Petits vol-au-vent à la régence.

La différence qui existe entre les bouchées et les petits vol-au-vent, c'est que les bouchées ne sont garnies qu'avec du salpicon ou de purée, tandis qu'on garnit les vol-au-vent avec des petites garnitures distinctes. Préparez 8 à 10 petits vol-au-vent, en procédant comme il est dit à la page 26; cuisez-les à bon four.

En sortant les vol-au-vent, détachez-les de la plaque, appuyez-en le creux avec un doigt, tenez-les au chaud. — Mettez dans une petite casserole une garniture composée de queues d'écrevisse, cuites, de petites huîtres pochées, de petites morilles divisées, petites quenelles de poisson roulées sur la table farinée, puis pochées, des petites laitances pochées

et divisées; masquez ces garnitures avec une bonne sauce normande bien chaude, finie au moment avec un morceau de beurre rouge.

Chauffez les vol-au-vent, emplissez-les avec la garniture, saucez légèrement celle-ci; en guise de couvercle, fermez-en l'ouverture avec une jolie tête de champignon, tournée et bien blanche, laissée à l'état naturel; dressez aussitôt les vol-au-vent sur serviette. — On peut garnir les petits vol-au-vent avec une seule garniture : queues d'écrevisse, huîtres, moules, laitances, pattes de homard.

### Écrevisses au court-bouillon.

Émincez un oignon et un morceau de racine de céleri, mettez-les dans une casserole avec du vin blanc; faites bouillir le liquide 5 minutes; ajoutez 2 ou 3 douzaines de grosses écrevisses, un bouquet de persil, pincée de sel; cuisez les écrevisses à couvert, 10 minutes, en les sautant; égouttez-les à l'écumoire pour les dresser. — Passez la cuisson, faites-la réduire de moitié, retirez-la, mêlez-lui un morceau de beurre, versez-la sur les écrevisses.

### Buisson d'écrevisses.

Les écrevisses destinées à être servies en buisson doivent être choisies aussi grosses que possible; on les cuit au court-bouillon au vin blanc; on les laisse refroidir dans la cuisson; quand elles sont refroidies, on en supprime les petites pattes.

On dresse ordinairement le buisson à l'aide d'un gradin en fer-blanc, à plusieurs étages, formant pyramide, bordés d'un cercle également en fer-blanc, disposé en saillie, et muni de dents pointues auxquelles on accroche les écrevisses : les étages étant mobiles, on les dispose à distance voulue, selon la longueur des écrevisses, de façon à ne pas laisser de jours.

La pyramide doit d'abord être collée sur le centre d'un large plat; on en garnit alors le vide avec des feuilles de persil ou de cresson; on entoure aussi la base avec un coussin de verdure; puis on accroche les écrevisses par la queue, en commençant par l'étage inférieur. — Entre les bords du plat et la pyramide, on dresse le restant des écrevisses, en les disposant à plat, la tête tournée en dehors et les pattes pendantes. — On pose ordinairement le buisson ainsi monté, sur un large plateau, et

on place celui-ci sur le centre de la table : la verdure et la nuance accentuée des écrevisses forment une agréable diversion.

### Bouchées aux queues d'écrevisse.

Préparez une douzaine de petites bouchées en feuilletage, en opérant comme il est dit à la page 27.

Coupez un salpicon de queues d'écrevisse cuites, mettez-les dans une terrine, mêlez-leur moitié de leur volume de champignons cuits, coupés aussi en dés. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bon velouté, en lui incorporant peu à peu la cuisson des champignons et quelques cuillerées de cuisson des écrevisses, finissez-la avec un morceau de beurre rouge. — Avec cette sauce, liez le salpicon, et avec celui-ci garnissez les petites bouchées, couvrez-les avec leur couvercle, dressez-les sur serviette. — D'après cette méthode, on peut préparer des appareils pour bouchées avec tous les poissons cuits, à chairs fermes : filets de sole, homard, huîtres, crevettes.

### Soles frites au beurre noisette (fig. 58).

Choisissez 2 soles de moyenne grosseur, supprimez-en la peau des deux côtés; coupez la tête en biais et les parties minces de la queue, coupez aussi avec les gros ciseaux de cuisine les fines arêtes qui se trouvent tout le long des filets, du côté extérieur; fendez-les du côté noir; faites-les macérer un quart d'heure dans du lait cru. Égouttez-les, épongez-les pour les fariner.

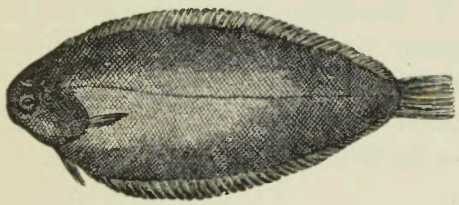


Fig. 58.

Versez du beurre épuré dans une poêle; quand il est chaud, mettez les soles dans la poêle, cuisez-les tout doucement, en les retournant. Enlevez les soles de la poêle, dressez-les sur plat. Ajoutez un peu de beurre à celui de la poêle, chauffez-le pour le cuire à la noisette; mêlez-lui hors du feu : persil haché et suc de citron ; versez-le sur les soles.

### Soles frites à la Daumon.

Fendez du côté noir 2 soles propres, assaisonnez, panez-les à l'œuf; faites-les frire 18 à 20 minutes sans violence, en les colorant; égouttez-

les, dégagez-en les filets, du côté ouvert, sans les détacher; coupez l'arête au-dessous de la tête et à petite distance de la queue pour l'enlever; masquez les chairs avec une couche de beurre à la Daumon[1]; remettez les filets en place; dressez les soles sur plat long, en les renversant entourez-les avec des citrons coupés.

### Soles à la Bercy.

L'apprêt que je vais décrire exige certainement de grands soins, mais il donne d'excellents résultats.

Habillez[2] 2 soles de bonne qualité; quand elles sont bien propres, assaisonnez. — Coupez en morceaux les têtes des soles, ajoutez quelques grosses arêtes d'autres soles, mettez-les dans une petite casserole, mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon de poisson au vin blanc (page 48); faites bouillir un quart d'heure le liquide afin de retirer toute l'essence des arêtes; passez-le, dégraissez-le : il doit être succulent.

Saupoudrez le fond d'un petit plafond à rebords, de forme ovale, pouvant contenir juste les 2 soles, avec oignon et échalotes hachés, pelures de champignon; placez les soles sur ce fond, mouillez-les à hauteur avec le court-bouillon; faites bouillir le liquide, poussez le plat à four modéré; cuisez les soles 15 à 18 minutes. Égouttez-les, dressez-les sur le plat de service, tenez-les au chaud.

Passez la cuisson, dégraissez-la, mêlez-lui 2 cuillerées de bon vin blanc, faites-la réduire à consistance de demi-glace; retirez-la, montez-la au beurre, finissez-la avec suc de citron, masquez-en les soles. Faites aussitôt glacer cette sauce à la salamandre au gaz, 2 minutes (page 167); à défaut, posez le plat sur un épais plafond froid, poussez-le au four vif, en évitant de faire tourner la sauce. — La finesse de cet apprêt dépend surtout de la bonté du court-bouillon.

### Soles au gratin.

Coupez têtes et queues à 2 soles fraîches, propres, fendues sur le

1. Voici comment on prépare le beurre à la Daumon : Versez dans une petite terrine la valeur d'un demi-décilitre de bonne glace fondue, tournez-la avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et compacte; incorporez-lui alors, peu à peu, 100 grammes de beurre bien épongé dans un linge pour le ramollir, de façon à obtenir une pâte lisse; ajoutez persil et estragon hachés.

2. On habille les soles en coupant la tête en biais et les arêtes latérales jusqu'à niveau des chairs, en supprimant la peau des deux côtés et en fendant les chairs du côté noir, tout le long de l'arête centrale. — Il convient de faire macérer les soles dans du lait coupé avec un peu d'eau avant de les cuire.

côte noir, assaisonnez; placez-les sur le fond d'un petit plafond à rebords, masqué au fond avec pelures de champignon, branches de persil; mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc, cuisez-les tout doucement. — Quand les soles sont à peu près à point, égouttez-les. Passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire, incorporez-la à 2 décilitres de demi-glace en réduction : elle doit être légère, mais succulente.

Saupoudrez le fond d'un plat long, beurré, pouvant aller au four, avec oignon haché et échalotes, dressez les soles sur ce fond, entourez-les avec des têtes de champignon frais, de moyenne grosseur, pelées, cuites 5 minutes avec beurre et sel. Tenez le plat 3 à 4 minutes sur le feu pour chauffer l'oignon; mouillez ensuite les poissons avec la sauce; saupoudrez-les avec de la panure et persil haché, faites-les gratiner 10 à 12 minutes, sans violence, à four modéré. Sortez-les pour les envoyer aussitôt.

### Soles au vin blanc.

Les soles au vin blanc constituent un mets de choix, quoique simple, mais qu'il ne faut pas confondre avec les soles à la normande : ici, la sauce doit être blanche, légère et courte, succulente; le beurre doit être fin; mais si le poisson n'est pas de première fraîcheur ni de premier choix, on ne saurait attendre un résultat satisfaisant.

Quand les soles sont propres, sans peau, coupez-en la tête en biais; coupez aussi le côté mince de la queue; fendez-les du côté noir, assaisonnez. Avec les parures de ces soles, quelques décilitres de bon bouillon de poisson, vin blanc et pelures de champignon, préparez une bonne essence; passez-la, laissez-la déposer pour la décanter.

Beurrez le fond d'un petit plafond ovale, à rebords, saupoudrez-le avec oignon haché et pelures de champignon; rangez les soles sur ce fond, mouillez-les à hauteur avec l'essence de poisson; couvrez-les de papier beurré; cuisez-les 20 minutes, tout doucement. — Aussitôt à point, égouttez-en la cuisson, en la passant; dégraissez-la, faites-la réduire vivement en demi-glace; en dernier lieu, mêlez-lui quelques cuillerées de cuisson d'huîtres et de champignons, et à la dernière minute 2 cuillerées de bon vin blanc sec. Retirez la réduction du feu, liez-la avec un petit morceau de beurre-manié; puis, montez-la au beurre fin; dressez les soles sur plat long, masquez-les avec la sauce; servez sans retard.

### Soles grillées.

Fendez tout le long de l'arête principale 2 soles fraîches, propres, sans peau ; mettez-les dans un plat, assaisonnez ; arrosez-les avec de l'huile, roulez-les dans la panure blanche, faites-les griller 20 minutes, à feu doux, en les retournant. Dressez-les sur plat, arrosez-les avec du beurre d'anchois fondu, mêlé avec du persil haché et suc de citron.

### Soles au four.

Fendez d'un côté 2 soles propres, sans peau ; salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, panez-les ; rangez-les dans un plat à gratin beurré, arrosez-les largement avec du beurre fondu, cuisez-les 15 à 18 minutes, en les retournant ; dressez-les sur plat chaud, mêlez au beurre de leur cuisson persil haché et suc de citron, versez-le au fond du plat.

### Soles à la matelote.

Fendez sur le dos 2 soles propres ; saupoudrez un plat à gratin avec échalotes et oignons hachés, pelures de champignon ; posez les soles dessus, assaisonnez ; mouillez-les à couvert avec du court-bouillon au vin rouge, passé, dégraissé ; faites bouillir 2 minutes le liquide, couvrez les soles avec un papier beurré, cuisez-les à four doux, 20 minutes.

En les sortant du four, égouttez-en la cuisson dans un sautoir, en la passant ; dégraissez-la, liez-la avec un peu de bonne sauce brune, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit succulente et liée à point ; retirez-la pour la beurrer ; finissez-la avec un petit morceau de beurre d'anchois. Dressez les soles sur plat long, entourez-les avec une garniture matelote, et quelques petits bouquets d'oignons glacés, masquez-les avec la sauce.

### Filets de sole à la Marguery.

Levez les filets de 2 soles propres, sans peau ; parez-les, assaisonnez ; rangez-les dans un plat à gratin beurré, saupoudré d'échalotes et pelures de champignon ; mouillez à couvert avec du bon court-bouillon au vin blanc (p. 48) ; faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les filets à la bouche du four ; égouttez-les un à un, dressez-les sur plat, garnissez-les d'un côté avec des queues de crevette et de l'autre, avec des moules pochées, tenez-les au chaud. — Passez la cuisson des filets, faites-la réduire en

demi-glace, liez-la avec une simple cuillerée de bonne sauce normande; montez la sauce avec beurre fin, masquez-en les filets et les garnitures, faites glacer la sauce à la salamandre au gaz : 2 minutes suffisent. — En sortant le poisson du four, arrosez-en la surface au pinceau avec de minces cordons de beurre rouge.

### Filets de sole à l'espagnole.

Farinez 2 ou 3 soles propres, faites-les frire dans une poêle avec de l'huile ; égouttez-les ; retirez-en les filets, parez-les de forme égale, rangez-les dans une terrine plate. Égouttez l'huile de la poêle, en la décantant dans une autre poêle, mêlez-lui quelques gousses d'ail entières, pelées, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient jaunes; sortez la poêle du feu; 10 minutes après, retirez une partie de l'huile de la poêle, mêlez au restant 1 décilitre et demi de vinaigre et autant d'eau ; ajoutez petits piments, feuilles de laurier, poivre doux d'Espagne, aromates ; donnez quelques bouillons au liquide, versez-le sur les filets de sole, couvrez-les avec un papier huilé, faites-les macérer 24 heures. — Cette recette a été décrite dans l'*Art culinaire,* par M. Meslard.

### Filets de sole aux moules.

Faites ouvrir sur feu vif, dans une casserole, quelques douzaines de moules bien propres ; retirez-en les chairs, en conservant la cuisson. — Levez les filets de 3 moyennes soles propres, sans peau, parez-les d'égale forme, assaisonnez; masquez-les d'un côté, avec une mince couche de farce de poisson aux fines-herbes cuites, ployez-les en les doublant ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, suc de citron, pelures de champignon ; couvrez-les de papier beurré, cuisez-les 18 à 20 minutes, en les retournant ; égouttez-les sur un plafond; piquez au bout pointu de chaque filet une patte d'écrevisse avec sa coquille, sans moignon ; couvrez-les avec le papier, tenez-les au chaud ; mêlez à leur cuisson quelques parties de la cuisson des moules ; faites-la bouillir, liez-la avec un peu de beurre-manié ; faites-la réduire 2 minutes, montez-la avec beurre fin et beurre rouge. — Dressez les filets en couronne, sur plat avec les moules sur le centre, nappez-les avec la sauce, ainsi que les moules.

### Filets de sole à la parisis.

Parez 7 à 8 filets de sole, sans peau ; assaisonnez-les, masquez-les

chacun sur une surface, avec une mince couche de farce pour les doubler et les faire pocher avec beurre et court-bouillon; égouttez-les, parez-les, nappez-les à plusieurs reprises à la bouche du four avec du bon velouté. Sur le bout le plus large, posez une lame de truffes; dressez-les en deux lignes sur un petit plat long; dressez un petit bouquet de quenelles sur un bout, et un bouquet de champignons sur l'autre bout; nappez-les au pinceau avec un peu de velouté réduit. Entourez les filets sur les côtés avec un épais cordon de purée tomate bien rouge, un peu consistante.

### Filets de sole à la Orly.

Retirez les filets à 2 soles propres; divisez-les chacun en deux parties sur la longueur; marinez-les avec sel, oignon émincé, huile, suc de citron, feuilles d'estragon. — Une heure après, égouttez-les sur un linge; farinez-les, trempez-les un à un, dans une bonne pâte à frire, plongez-les à friture chaude, cuisez-les sans violence, de belle couleur. Égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette avec des citrons coupés.

### Filets de sole à la Durham.

Levez les filets de 2 ou 3 soles pas trop grosses, propres, sans peau; battez-les, assaisonnez; pliez-les chacun en deux, parez-les pointus d'un côté, ronds de l'autre; faites-les pocher avec beurre et court-bouillon; retirez-les du feu; couvrez-les d'un rond de papier beurré, faites-les à peu près refroidir sous presse dans le sautoir même. Égouttez-les, parez-les de nouveau.

Avec les têtes et arêtes des soles préparez une bonne essence; dégraissez-la, passez-la, incorporez-la peu à peu à quelques cuillerées de velouté en réduction; ajoutez quelques cuillerées de cuisson d'huîtres et cuisson de champignons. Quand la sauce est succulente, finissez-la avec un morceau de beurre de crevettes.

Choisissez des caisses en porcelaine en forme de demi-cœur, pointues d'un côté, rondes de l'autre; masquez-en le fond avec un peu de la sauce préparée; sur celle-ci, posez un filet de sole chaud; sur le filet, placez une lame de truffe et 2 grosses queues de crevette; masquez-les également avec un peu de sauce; puis masquez le tout avec une couche d'appareil à soufflé au fromage, un peu ferme; finissez d'emplir les caisses avec le même appareil, à l'aide d'une poche à douille cannelée;

poussez les caisses à four doux, cuisez l'appareil 15 à 18 minutes. En sortant les caisses du four, dressez-les sur serviette ; envoyez-les aussitôt.

### Timbale de filets de sole à la Montglas.

Avec de la pâte à timbale, préparez et cuisez une caisse de timbale, en procédant comme il est dit à la page 28. Quand la caisse est sortie du four, ouvrez-la du côté coupé, pour la vider ; glacez-la intérieurement au pinceau, dressez-la sur plat, tenez-la à l'étuve.

Faites pocher au beurre les filets d'une sole, parés, assaisonnés ; faites-les refroidir sous presse légère ; puis coupez-les en grosse julienne de 3 centimètres de long ; mettez-les dans une casserole, mêlez-leur les chairs de 2 grosses pattes de homard cuit et une égale quantité de truffes cuites coupées comme les filets de sole. — Liez cette montglas avec quelques cuillerées de bonne sauce demi-glace réduite au madère ; fermez la casserole, tenez-la au bain-marie.

Préparez une garniture de bon macaroni cuit tendre, lié avec de la bonne béchamel réduite serrée, avec quelques cuillerées de sauce demi-glace tomatée. Finissez le macaroni avec beurre, parmesan, pincée de poivre rouge ; mêlez-lui alors la montglas préparée, et garnissez la caisse de la timbale ; fermez-en l'ouverture avec le rond enlevé.

### Cromesquis de filets de sole.

Mettez dans une terrine un fin salpicon de filets de sole, froid ; ajoutez moitié de son volume d'huîtres pochées et autant de champignons, les uns et les autres coupés en dés. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant la cuisson des huîtres et un peu de glace fondue ; faites-la réduire serrée ; mêlez-lui le salpicon, hors du feu, en observant que la sauce ne soit pas trop abondante ; finissez l'appareil avec une pointe de muscade, laissez-le refroidir, divisez-le en parties de la grosseur d'un petit œuf, en leur donnant la forme oblongue ; enveloppez chaque partie avec du pain à chanter, ramolli entre 2 linges humides.

Trempez les cromesquis un à un dans de la bonne pâte à frire, en la faisant bien égoutter ; plongez-les à mesure peu à la fois, à grande friture, pour chauffer l'appareil et faire prendre couleur à la pâte ; égouttez-les, dressez-les.

### Huîtres au pain frit.

Faites pocher des huîtres; égouttez-les pour les parer; mettez-en 2 dans chaque coquille; rangez celles-ci sur un plafond couvert d'une couche de sel pilé.

Faites chauffer du beurre dans une petite casserole, mêlez-lui de la panure blanche, faites-lui prendre une légère couleur sans la quitter; retirez-la du feu. Prenez-en une cuillerée pour chaque coquille, et avec elle, masquez les huîtres; poussez les coquilles à four modéré, 5 à 6 minutes; sortez-les pour les dresser.

### Huîtres gratinées.

Ouvrez des huîtres, détachez-en les chairs, laissez-les dans la coquille creuse; arrosez-les avec du beurre fondu, mêlé avec du persil haché; saupoudrez-les de panure, posez un petit morceau de beurre dessus. Rangez les coquilles d'aplomb sur une couche de sel, étalée sur un plafond; cuisez les huîtres 7 à 8 minutes à four modéré; en les sortant, essuyez les coquilles en dessous, dressez-les sur serviette.

### Huîtres en brochettes, à la Villeroy.

Faites pocher au vin blanc 3 douzaines de grosses huîtres; quand elles sont froides, parez-les, assaisonnez; enfilez-les de 6 en 6 par le milieu, à de petites brochettes, en bois, en les alternant chacune avec un rond de truffe cuite; trempez les brochettes dans de la sauce villeroy pour les napper; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce; 2 heures après détachez-les de la plaque, enlevez le surplus de la sauce, roulez-les dans la panure blanche, puis panez-les à l'œuf. — Plongez les brochettes à grande friture chaude pour les colorer; égouttez-les, supprimez-en les brochettes; dressez-les aussitôt.

### Huîtres à la choucroute.

Faites pocher au vin blanc quelques douzaines de grosses huîtres; parez-les, mettez-les dans une casserole, saucez-les avec du bon velouté réduit avec la cuisson des huîtres; tenez la casserole au bain-marie. — Cuisez 1 kilogramme de bonne choucroute (page 76); quand elle est à point, tout le liquide doit être réduit; liez-la alors avec un petit morceau de beurre-manié (page 44), finissez-la avec un morceau de beurre frais;

dressez-la sur un plat chaud ; faites un creux sur le centre, et dans celui-ci, dressez le ragoût d'huîtres : c'est là un vrai mets d'amateur.

### Huîtres à la gelée.

Ouvrez de grosses huîtres, faites-les pocher, parez-les; fendez-les en deux sur le travers ; masquez les deux moitiés avec une couche de mayonnaise à la gelée; remettez-les en forme, posez-les à petite distance sur une plaque, nappez-les au pinceau, à plusieurs reprises, avec de la gelée mi-prise ; tenez-les quelques minutes sur glace.

En les sortant, coupez la gelée autour des huîtres à l'aide d'un coupe-pâte uni, trempé à l'eau chaude ; détachez les huîtres de la plaque en chauffant celle-ci; dressez-les chacune dans une petite tartelette en pâte fine, cuite à blanc, garnie avec un hachis de truffe cuite, lié avec de la sauce chaufroix blonde, refroidi sur glace.

### Huîtres farcies à la Mornay.

Pour 10 coquilles, faites pocher au vin blanc une trentaine de grosses huîtres; parez-les, fendez-les en deux sur le milieu, fourrez-les avec un fin hachis de truffes cuites, lié avec un peu de demi-glace réduite serrée. Avec ces huîtres garnissez les coquilles, glacez-les au pinceau; masquez-les avec une couche de sauce mornay; lissez-la, saupoudrez-la de parmesan râpé ; faites-la glacer à four doux, de façon à chauffer les huîtres. — Dressez les coquilles sur serviette.

### Huîtres soufflées.

Ouvrez une douzaine de grosses huîtres (natives), retirez-en les chairs, mettez-les dans une petite casserole, faites-les pocher; quand elles sont froides, parez-les, assaisonnez ; trempez-les entièrement dans une bonne sauce villeroy, finie avec une pointe de cayenne; rangez-les à mesure, à petite distance, sur une plaque, pour faire refroidir la sauce. — Brossez bien les 12 coquilles creuses des huîtres, faites-les sécher.

Préparez une petite farce de merlan à la crème. — Avec une couche de cette farce, masquez le fond des coquilles creuses; sur la farce posez une huître masquée de sauce villeroy, couvrez-la avec de cette même farce, lissez-la en dôme; entourez alors la base du dôme avec un cordon de panure sèche, colorée au four, afin d'éviter qu'à la cuisson, la sauce des huîtres puisse se répandre. Rangez les coquilles sur un petit plafond,

faites pocher l'appareil à four doux 12 minutes. En sortant les coquilles, dressez-les sur serviette. — Cette recette m'a été fournie par M. Louis Cubat.

### Petites caisses aux huîtres.

Beurrez des caisses en porcelaine mince, de forme ronde ; masquez-les au fond et autour avec une couche mince de farce à quenelle de poisson, finie avec 2 cuillerées de purée soubise.

Faites pocher de grosses huîtres au vin blanc ; égouttez-les, parez-les ; divisez-les chacune en deux parties, mettez-en 3 ou 4 dans chaque caisse, saupoudrez-les avec des champignons hachés, masquez-les avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson des huîtres, fini avec un morceau de beurre rouge et une pointe de cayenne. — Couvrez le ragoût avec une couche de la même farce, lissez-la, humectez-la au pinceau avec du beurre fondu. Rangez les caisses sur un petit plafond avec un peu d'eau chaude, faites pocher la farce à four doux, 12 à 14 minutes ; sortez-les pour les dresser.

### Brochettes aux huîtres.

Faites légèrement pocher de grosses huîtres ; épongez-les sur un linge, parez-les, mettez-les dans une assiette creuse, assaisonnez ; saupoudrez-les avec des fines-herbes cuites aux truffes, puis avec une pincée de poivre doux, arrosez-les avec de l'huile ; roulez-les dans cet assaisonnement. Enfilez ensuite les huîtres une à une à des petites brochettes, en les alternant avec un mince carré de lard. — Roulez les brochettes dans de la panure, faites-les griller 6 à 7 minutes, en les retournant ; dressez-les aussitôt.

On prépare aussi ces brochettes en enveloppant chaque huître assaisonnée dans un mince carré de lard, pour les enfiler aux brochettes. On les cuit également à feu vif.

### Brochettes d'huîtres farcies.

Faites pocher de grosses huîtres au vin blanc ; quand elles sont froides, parez-les, fendez-les sur l'épaisseur chacune en deux parties sans détacher celles-ci ; fourrez-les avec un appareil de fines-herbes cuites liées avec un peu de bonne sauce réduite serrée ; appuyez les parties coupées pour les souder, enfilez-les de 6 en 6, par le milieu, à de

petites brochettes en bois, assaisonnez. — Au moment de servir, trempez les brochettes dans une pâte à frire pour les plonger à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, retirez-en les brochettes en bois, dressez-les aussitôt.

### Petits vol-au-vent aux huîtres.

Préparez 8 à 10 croûtes de petits vol-au-vent, en opérant comme il est dit à la page 26.

Faites pocher au vin blanc quelques douzaines de grosses huîtres; quand elles sont égouttées, parez-les; mettez-les dans une petite casserole avec moitié de leur volume de petits champignons cuits bien blancs, et une égale quantité de demi-quenelles moulées à la petite cuiller et pochées.

Mettez en réduction 2 décilitres de bonne béchamel en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de sauce demi-glace, une partie de la cuisson des huîtres et des champignons; quand la sauce est serrée, finissez-la avec 2 cuillerées de glace fondue, passez-la sur les garnitures; chauffez celles-ci au bain-marie, sans faire bouillir la sauce. — Au dernier moment emplissez les vol-au-vent avec la garniture préparée.

### Moules en brochette.

Choisissez de belles grosses moules, propres, chauffez-les dans une casserole pour les faire ouvrir : les chairs doivent être à peine raidies; supprimez-en les coquilles, arrosez-les avec de l'huile dans une terrine; saupoudrez-les avec échalotes et champignons cuits, persil haché. Enfilez-les une à une à des petites brochettes en les alternant chacune avec un carré mince de lard; roulez-les dans de l'huile, d'abord, puis dans la panure; faites-les griller 12 minutes à feu vif, servez-les avec des citrons.

### Moules à la provençale.

Choisissez de grosses moules bien propres; faites-les ouvrir sur feu en les sautant; retirez à mesure celles qui s'ouvrent en premier : les chairs doivent être simplement pochées, à peine chaudes; détachez-les des coquilles. — Pour 60 moules prenez 30 coquilles seulement, choisies d'égale grosseur; mettez 2 moules dans chaque coquille; saupoudrez-les avec poivre et fines-herbes crues ou cuites, oignons, échalotes, champignons, puis avec du persil haché et de la panure blanche; arrosez-les

avec de l'huile, rangez-les d'aplomb sur une plaque, cuisez-les 12 à 15 minutes à four doux.

### Moules à l'échalote.

Mettez dans une casserole quelques douzaines de bonnes moules de moyenne grosseur; faites-les ouvrir sur bon feu, avec un bouquet de persil, en les sautant jusqu'à ce que les chairs soient raffermies. Égouttez-les sur une passoire posée sur une terrine, afin de recueillir la cuisson; retirez à chacune la coquille vide, remettez-les dans la casserole pour les tenir au chaud.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées et une cuillerée d'oignons, ajoutez 1 décilitre de vin blanc, 2 cuillerées de vinaigre à l'estragon; faites réduire le liquide de moitié, tout doucement; retirez alors la casserole du feu, laissez à moitié refroidir le liquide; mêlez-lui 3 à 4 jaunes d'œuf crus; broyez-les avec une cuiller; liez légèrement le liquide sur feu en tournant; retirez-le, incorporez-lui peu à peu 150 grammes de beurre divisé, sans le quitter, et en fouettant; finissez la sauce avec 2 cuillerées de suc d'échalote, persil haché, suc de citron. Dressez les moules en légumière, arrosez-les avec la sauce, servez-les.

### Moules à la dieppoise.

Mettez dans une casserole 7 à 8 douzaines de bonnes moules fraîches bien propres, un oignon haché, bouquet de persil ou fenouil, 2 décilitres de vin blanc. Faites ouvrir les moules en les sautant sur feu vif, versez-les sur un tamis en réservant la cuisson; remettez-les dans la casserole en supprimant à chacune la demi-coquille vide; tenez-les au chaud.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de béchamel, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de la cuisson des moules, retirez-la sur le côté du feu pour la beurrer largement; finissez-la avec une pointe de cayenne. Dressez les moules en légumière, arrosez-les avec la sauce.

### Moules au velouté.

Mettez dans une casserole 2 litres de moules de moyenne grosseur, avec 2 décilitres de vin blanc, bouquet de persil. Faites ouvrir les moules en les sautant sur feu vif; versez-les dans une passoire en réservant la cuisson; retirez-en les coquilles vides, remettez les autres dans la même casserole, tenez-les au chaud.

Hachez un oignon blanc, faites-le revenir au beurre dans une petite casserole, sans prendre couleur; mouillez-le avec 2 décilitres de velouté et une petite partie de la cuisson des moules; faites réduire la sauce avec un petit bouquet garni et une poignée de pelures de champignon; liez-la avec une liaison de 2 jaunes d'œuf étendus au bouillon, cuisez la liaison sans faire bouillir la sauce, passez-la à l'étamine; retirez-la sur le côté pour la beurrer; finissez-la avec suc de citron, persil haché, pointe de cayenne, versez-la sur les moules dressées sur un plat creux.

### Moules à la crème.

Mettez dans une casserole, avec du beurre, 2 cuillerées d'oignon haché, faites-le revenir sans prendre couleur; mêlez-lui 1 litre et demi de moules fraîches de moyenne grosseur, bien grattées, bien lavées; faites-les ouvrir en les sautant sur le feu; égouttez-les dans une passoire en recueillant la cuisson; supprimez-en toutes les coquilles vides.

Mettez dans un sautoir quelques cuillerées de béchamel avec une petite cuillerée de poivre rouge et doux; faites-la réduire, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de la cuisson des moules, mais avec réserve, car elle est toujours salée. — Quand la sauce est succulente, retirez-la pour la beurrer largement; mêlez-lui aussitôt les moules, saupoudrez-les de persil haché, dressez-les; la sauce ne doit pas être trop abondante ni trop légère.

### Coquilles Saint-Jacques à la marinière.

Ce mets simple est cependant estimé par les amateurs de coquillages. — Ouvrez les coquilles et, sans détacher les chairs de celles du fond, dégagez-en tout ce qui l'entoure; lavez-les vivement, laissez-les bien égoutter; remettez dans la coquille creuse cette sorte de laite blanche et rouge; assaisonnez avec sel et poivre, saupoudrez avec champignons hachés, persil et panure; posez un petit morceau de beurre dessus. Dans chaque coquille, versez une cuillerée de vin blanc; cuisez les coquilles 10 à 12 minutes au four du fourneau ; en les sortant, arrosez-les avec du suc du citron, dressez-les sur serviette.

### Coquilles Saint-Jacques à la parisienne.

Ouvrez 7 à 8 coquilles Saint-Jacques, fraîches; supprimez-en la coquille plate; détachez-en les chairs, ainsi que la laite blanche et rouge,

faites-les pocher avec un peu de vin blanc; égouttez-les, coupez-les en dés; tenez ce salpicon de côté.

Faites revenir au beurre oignons et échalotes hachés; ajoutez des champignons crus coupés en dés, cuisez-les jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; ajoutez alors le salpicon préparé; 5 à 6 minutes après, assaisonnez le ragoût, liez-le avec de la bonne béchamel réduite au moment. Donnez-lui encore quelques minutes d'ébullition sans le quitter : il doit être consistant; finissez-le, hors du feu, avec une pointe de cayenne, un morceau de beurre frais, un morceau de beurre rouge.

Prenez le ragoût avec une cuiller, et avec lui garnissez les coquilles; saupoudrez l'appareil avec de la panure, arrosez-le au pinceau avec du beurre fondu; faites-le gratiner 10 minutes, à four modéré. En sortant les coquilles, dressez-les.

### Tronçons de maquereau aux poireaux.

Supprimez la tête et parties minces de la queue à 2 ou 3 maquereaux propres; divisez-les en tronçons, salez-les. — Émincez une julienne de blanc de poireaux, faites-les revenir quelques minutes, à l'huile, sur feu doux, sans leur faire prendre couleur; ajoutez les tronçons de poisson, sautez-les 2 minutes; saupoudrez-les avec une poignée de farine, mouillez-les à hauteur avec du bouillon de poisson et vin blanc; faites partir le liquide à feu vif; 5 à 6 minutes après, retirez-le sur feu doux : poissons et poireaux doivent se trouver cuits en même temps, et la sauce réduite de moitié; dressez le ragoût en légumière.

### Filets de maquereau à la Bonnefoy.

Coupez la tête et parties minces de la queue à 3 ou 4 maquereaux frais, propres; détachez-en les filets, assaisonnez, farinez-les, cuisez-les au beurre épuré, dans une poêle, en les retournant.

Mettez dans une petite casserole 1 décilitre de glace fondue et 4 à 5 cuillerées de saute tomate peu liée, ajoutez une cuillerée d'échalotes hachées, cuites au beurre; faites bouillir la sauce, retirez-la sur le côté du feu, pour la monter au beurre, finissez-la avec persil haché, suc de citron. — Égouttez les filets, dressez-les sur plat, masquez-les avec la sauce; servez à part des petites pommes de terre coupées en boule, simplement cuites à l'eau salée, étuvées 5 à 6 minutes.

### Filets de maquereau, farcis.

Levez les filets de 3 à 4 maquereaux de moyenne grosseur; battez-les, parez-les, en laissant la peau, assaisonnez; rangez-les dans un sautoir avec du beurre chaud, en les appuyant du côté coupé; faites pocher les chairs 5 à 6 minutes, tout doucement. Égouttez-les sur une plaque, en laissant le beurre dans le sautoir; posez un couvercle de casserole dessus pour les maintenir droits; quand ils sont à peu près froids, renversez-les, masquez-les du côté poché avec une couche de farce de poisson finie au beurre rouge; lissez-la en dôme, décorez-la avec des petites queues d'écrevisse coupées en deux sur la longueur.

Remettez les filets dans le sautoir où est le beurre, beurrez la farce, finissez de les cuire, sur feu doux. Dressez-les sur plat, masquez-les avec un bon velouté réduit, fini avec beurre d'anchois, suc de citron.

### Filets de maquereau à la dieppoise.

Levez les filets de 4 petits maquereaux propres, assaisonnez. — Beurrez un plat à gratin, saupoudrez-en le fond avec des champignons hachés; entourez-les avec des moules pochées; arrosez-les avec quelques cuillerées de vin blanc; poussez-les au four. Aussitôt à point, retirez-les; égouttez-en la cuisson, en la passant, faites-la réduire; liez-la au beurre-manié; cuisez la sauce 2 minutes, liez-la avec 2 ou 3 jaunes; cuisez la liaison sans faire bouillir; montez la sauce au beurre, sur le côté du feu; finissez-la avec persil haché, suc de citron; versez-la sur les filets.

### Filets de maquereau à l'estragon.

Levez les filets de 3 maquereaux frais; parez-les, assaisonnez; farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; faites-les cuire à la poêle avec du beurre épuré, en les retournant. Égouttez-les, dressez-les sur plat, entourez-les avec des citrons coupés, servez-les en même temps qu'une saucière de mayonnaise à l'estragon.

### Filets de maquereau, frits.

Levez les filets de quelques maquereaux bien frais; supprimez-en la peau; divisez-les en biais; mettez-les dans un plat, assaisonnez; faites-les mariner un quart d'heure avec huile, suc de citron, persil haché.

Prenez les morceaux, un à un, trempez-les dans une bonne pâte à frire, plongez-les à grande friture chaude ; faites-leur prendre tout doucement belle couleur, en cuisant les chairs ; égouttez-les, salez-les, dressez-les en buisson sur serviette, avec persil frit et citrons coupés, ou avec une saucière de sauce tomate.

### Filets de maquereau au gratin.

Levez les filets de 3 maquereaux propres, en laissant adhérer la peau, assaisonnez. — Beurrez le fond d'un plat à gratin, saupoudrez-le avec oignons et champignons hachés ; rangez les filets dessus ; saupoudrez-les aussi avec des champignons et persil hachés ; arrosez-les avec 4 cuillerées de sauce demi-glace froide ; versez au fond du plat 3 ou 4 cuillerées de vin blanc ; saupoudrez la sauce avec de la panure, arrosez-la au pinceau avec du beurre fondu ; poussez le plat au four modéré, cuisez les filets 15 à 18 minutes. — En sortant le plat du four, posez-le sur un autre plat pour l'envoyer.

### Filets de maquereau, à la bordelaise.

Levez les filets de 3 maquereaux propres, en laissant adhérer la peau ; salez-les, farinez-les, rangez-les dans un plat à gratin avec du beurre chaud ; faites-les partir d'abord sur le fourneau, poussez-les ensuite au four modéré, arrosez-les avec leur beurre. Quand ils sont à moitié cuits, égouttez-en le beurre, masquez-les avec une bonne sauce tomate ; finissez de les cuire ainsi ; servez-les dans le plat même.

### Filets de maquereau à la meunière.

Levez les filets de 2 ou 3 maquereaux ; parez-les, sans retirer la peau, assaisonnez, farinez-les.

Faites fondre du beurre, versez-le dans une poêle, en le décantant ; quand il est chaud, glissez les filets dans la poêle ; cuisez-les tout doucement, en les retournant. Égouttez-les, dressez-les sur plat ; ajoutez du beurre fondu à celui de la poêle, cuisez-le à la noisette ; retirez-le du feu, mêlez-lui une cuillerée d'essence d'anchois à l'anglaise pour le faire mousser ; ajoutez une cuillerée de vinaigre cuit, une pincée de persil haché, versez-le sur les filets de poisson.

### Filets de maquereau à la Saint-Malo.

Levez les filets de 3 maquereaux frais, en laissant adhérer la peau. — Avec une petite cuiller à racine, coupez des boules de pommes de terre crues ; valeur d'un demi-litre. Cuisez-les à l'eau salée; aussitôt qu'elles sont à point, égouttez-en l'eau, étuvez-les 5 minutes à la bouche du four, liez-les avec quelques cuillerées de bonne béchamel, réduite, pas trop serrée ; finissez-les avec un morceau de beurre rouge ; tenez le ragoût au chaud sans faire bouillir.

Salez les filets de maquereaux, farinez-les, cuisez-les avec du beurre épuré dans une poêle. Enlevez-les un à un, en laissant le beurre dans la poêle; dressez-les sur le centre d'un plat long. Finissez les pommes de terre avec un morceau de beurre fin divisé; dressez-les autour des filets.

### Filets de maquereau à la sauce verte.

Levez les filets de 3 maquereaux frais et propres; assaisonnez, farinez-les, mettez-les dans une poêle avec du beurre chaud, cuisez-les sans violence, en les retournant égouttez-les, pour les dresser, masquez-les avec une sauce verte (page 68).

### Maquereaux à la maître-d'hôtel.

Fendez de bas en haut, sur le dos, 2 ou 3 maquereaux frais et propres, assaisonnez ; roulez-les dans du beurre fondu ou de l'huile, faites-les griller 15 à 20 minutes à feu doux, en les retournant et les arrosant au pinceau. — Dressez les maquereaux sur plat chaud, avec des tranches de beurre à la maître-d'hôtel, disposées sur le haut ; arrosez-les avec du suc de citron.

On peut aussi faire griller les maquereaux après les avoir divisés chacun en deux parties, roulés dans du beurre fondu et saupoudrés avec de la panure.

### Maquereaux marinés.

Supprimez la tête et le bout mince de la queue à 6 petits maquereaux frais, propres ; salez-les, faites-les macérer une heure dans le sel. Égouttez-les, rangez-les dans un plat en terre pouvant aller au feu, et dont le fond est masqué de tranches d'oignon et racines, aromates, branches de persil ; couvrez-les aussi avec les mêmes ingrédients ; mouillez-les juste

à couvert avec moitié vinaigre et moitié vin blanc, froids. Posez le vase sur feu; au premier bouillon, retirez-le; laissez refroidir le poisson dans le liquide. — Égouttez-les, dressez-les sur plat, arrosez-les avec de l'huile et quelques cuillerées de leur cuisson; entourez-les avec des tranches de citron; dressez dessus une rangée de rouelles d'oignon, blanchies 2 minutes à l'eau bouillante.

### Maquereaux farcis.

Fendez par le dos 3 à 4 petits maquereaux propres; coupez l'arête à hauteur de la tête et à 3 centimètres du bout de la queue; enlevez le morceau coupé. Assaisonnez les chairs intérieures; emplissez-en le vide avec une farce de poisson, mêlée avec un tiers de son volume de fines-herbes cuites, oignons, champignons, persil haché.

Remettez les poissons en forme; ficelez-en la tête; roulez-les dans une demi-feuille de papier huilée; nouez les deux bouts de la papillote; faites griller 30 minutes les maquereaux au four, sur un plafond, ou bien cuisez-les dans un plat à gratin avec du beurre.

Déballez les maquereaux, dressez-les sur plat, masquez-les avec une sauce aux huîtres.

### Escargots aux truffes.

Si on prend les escargots dans les vignes, au printemps ou en automne, il faut les mettre en cage et les faire jeûner 8 jours. Si on achète les escargots en hiver, sur les marchés, ils sont alors fermés et bons à cuire; dans ce dernier cas, on les lave à l'eau tiède pour briser l'ouverture; puis on met les escargots dans un vase avec sel et vinaigre, on les remue pendant 10 à 12 minutes pour les faire écumer; on les lave ensuite à plusieurs eaux.

Mettez les escargots dans une marmite avec de l'eau et un petit sachet de cendres ou bien une pincée de potasse; cuisez-les jusqu'au point où on peut sortir les chairs des coquilles: une demi-heure suffit.

Egouttez les escargots, sortez-les des coquilles; lavez-les à plusieurs eaux; puis retirez-en le boyau vert; rangez-les alors dans une petite marmite en terre foncée avec des bardes de lard; ajoutez un oignon, un bouquet d'aromates, une gousse d'ail, quelques cuillerées de cognac; mouillez à hauteur avec du bouillon. Fermez la marmite, lutez-en le couvercle avec de la pâte, cuisez-les 6 heures à feu très doux ou au gaz.

Quand les escargots sont bien cuits, retirez-les; laissez-les refroidir dans leur cuisson. — Lavez les coquilles, faites-les égoutter et sécher à l'étuve; versez au fond de chacune d'elles une cuillerée à café de bon jus de veau, succulent, mêlé avec une pincée de truffes crues, hachées; mettez 2 escargots dans chaque coquille, et une autre pincée de truffes hachées; fermez-en l'ouverture avec une épaisse couche de beurre-manié, avec poivre ou cayenne, persil haché.

Rangez les coquilles sur un plat à escargots ou sur un gril, bien d'aplomb; faites-les mijoter 20 minutes, à la bouche du four doux. — En Lorraine on fait cuire les escargots dans des plats en métal ou en terre, dont le fond est formé de petites fossettes, servant à maintenir les escargots; on les cuit et on les sert dans ces plats.

### Croustade de merluche (haddock) à l'anglaise.

A Londres on vend sur les marchés des petits poissons fumés très appétissants, que les Anglais estiment beaucoup : c'est le *haddock* ou merluche. Ce poisson est ouvert de haut en bas, et élargi à l'égal d'une morue sèche, il est modérément salé et fumé, sa chair est presque transparente, de belle couleur dorée.

Avec de la pâte fine, foncez une douzaine de tartelettes creuses; cuisez-les *à blanc*, sans colorer trop la pâte. — Sur les chairs d'une bonne merluche fumée, coupez à l'emporte-pièce une douzaine de ronds à peu près du même diamètre des tartelettes, après en avoir supprimé les arêtes. — Avec le restant des chairs de merluche et autant de chairs de petits merlans frais, préparez une petite farce à la crème; finissez-la avec une pointe de cayenne; essayez au four une petite partie de la farce pour juger de sa consistance.

Étalez une couche de cette farce au fond de chaque tartelette; sur la farce, posez le rond de merluche fumée, et masquez celui-ci avec la même farce, en remplissant le vide du moule; lissez la farce en dôme, et entourez-en la base avec un cordon de jaunes d'œuf durs, pilés avec un morceau de beurre, passés au tamis, poussés au cornet, autour du dôme. Rangez les tartelettes sur un petit plafond, poussez-les à four doux pour faire pocher la farce. En les sortant, dressez-les sur serviette.

### Morue salée, au beurre noisette.

La grosse morue sèche, de Marseille, à chairs épaisses, est sans

doute la meilleure; elle doit être coupée en gros carrés, et ceux-ci trempés à l'eau froide 48 heures, en changeant l'eau deux fois ; si la morue est mince, 36 heures suffisent ; autant que possible il faut cuire la morue dans un vase en terre et avec de l'eau de pluie.

Couvrez largement la morue avec l'eau froide; posez le vase sur bon feu pour amener le liquide à l'ébullition ; au premier bouillon, retirez le vase, couvrez-le, tenez-le ainsi 12 à 15 minutes. — D'autre part, cuisez à l'eau salée des pommes de terre crues, pelées, d'égales forme et grosseur, rondes ou en olive; aussitôt qu'elles sont à point, égouttez-en l'eau; étuvez-les quelques minutes à la bouche du four. En les sortant, mêlez-leur un morceau de beurre frais, divisé en petites parties. — Égouttez la morue, épongez-la sur un linge, dressez-la sur plat; entourez-la avec les pommes de terre. Mêlez le suc d'un citron au beurre noisette, servez-le en saucière.

### Morue gratinée.

Cuisez 3 ou 4 gros carrés de morue trempée, en opérant comme pour la morue au beurre noisette; mettez-la dans une casserole, pour la broyer avec une cuiller; quand elle est convertie en pâte, liez-la avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite un moment, serrée et de bon goût; ajoutez un gros morceau de beurre divisé en petites parties, puis un tiers de son volume de purée de pommes de terre, finie au moment. — Assaisonnez l'appareil de bon goût, ajoutez une pointe de cayenne, versez-le dans un plat à tarte; lissez-le en dessus, saupoudrez-le avec du parmesan, arrosez-le au pinceau avec du beurre, faites-le gratiner quelques minutes, à four modéré.

### Morue au cary.

Cuisez à l'eau de pluie quelques gros carrés de morue dessalée à point; égouttez-la sur un linge ; supprimez-en les arêtes ; mettez les chairs dans une casserole pour les broyer avec une cuiller, sans cependant en faire une pâte; assaisonnez-la, liez-la avec quelques cuillerées de sauce cary, versez-la dans un plat à tarte; lissez-en la couche supérieure; masquez-la avec une couche de sauce mornay; lissez celle-ci, saupoudrez-la avec du parmesan râpé, faites-la gratiner quelques minutes au four.

### Morue à la lyonnaise.

Cuisez à l'eau 7 à 800 grammes de morue ramollie; au premier

bouillon retirez le vase sur le côté ; tenez ainsi la morue 12 à 15 minutes avant de l'égoutter. — Émincez finement 250 gr. d'oignons blancs ; faites-les revenir dans une poêle avec beurre et huile, sur feu très doux, de façon à les cuire en leur faisant prendre belle couleur; brisez la morue avec les mains, en retirant toutes les arêtes; mêlez-la aux oignons; sautez-les ensemble 10 minutes sur feu vif ; finissez-les hors du feu avec pincée de poivre, pointe d'ail, cuillerée de moutarde, filet de vinaigre.

### Morue salée, à l'hôtelière.

Coupez 3 ou 4 carrés de morue dessalée à point; cuisez-la sans ébullition; égouttez-la sans la laisser refroidir ; supprimez-en vivement les arêtes; mettez-la dans une casserole, brisez-la légèrement; mêlez-lui pour chaque livre de morue 100 grammes de beurre divisé en petites parties; ajoutez poivre et persil haché, avec une pointe d'ail, tournez la morue sur feu très doux, simplement jusqu'à ce que le beurre soit dissous mélangé. Finissez le ragoût avec le suc d'un citron et du persil haché, dressez-le en légumier.

### Morue salée aux épinards, gratinés.

Cuisez quelques carrés de morue salée, en procédant comme il est dit pour la morue au beurre noisette; égouttez-les, divisez-en les chairs, en écailles, en supprimant les arêtes. Hachez des épinards crus, propres, mettez-les dans une poêle avec de l'huile, cuisez-les sans cesser de remuer, assaisonnez; ajoutez une forte pincée de persil haché avec une pointe d'ail; quand ils ont réduit leur humidité, saupoudrez-les avec de la panure, mouillez-les avec quelques cuillerées de cuisson de la morue et un peu de lait; cuisez-les 2 minutes sans les quitter; retirez-les, mêlez-leur la morue cuite ; versez cet appareil dans un plat en terre ; lissez-en la surface, saupoudrez-la avec de la panure, arrosez-la avec de l'huile; faites gratiner à four doux, 25 minutes; servez dans le même plat.

### Queue de morue, salée farcie.

C'est un mets que l'on sert communément dans les Antilles françaises, où la morue est un mets quotidien du déjeuner.

Prenez une queue de grosse morue de 4 à 5 livres, dessalée à point; cuisez-la à l'eau de pluie, selon la méthode ordinaire.

Avec 400 grammes de chair de brochet, 125 gr. de panade, autant de

beurre, 2 jaunes d'œuf, sel, muscade, préparez une farce à quenelle. — Faites revenir au beurre, dans une casserole, 3 à 4 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; ajoutez une égale quantité de champignons crus, hachés, demi-feuille de laurier; mouillez avec 4 décilitres de béchamel; faites réduire la sauce, en lui mêlant quelques cuillerées de cuisson de champignons. Égouttez la morue; retirez-en les chairs; brisez-la de façon à pouvoir en retirer toutes les petites arêtes; mêlez les chairs à la sauce, assaisonnez avec poivre rouge d'Espagne et muscade. — Nettoyez la grosse arête de la morue; enveloppez le bout de la queue avec du papier huilé, mettez-la sur un plat long, pouvant aller au four; masquez-la avec une couche de farce de brochet, en formant un creux; faites la pocher 7 à 8 minutes au four; sortez-la, et dans le creux de la farce dressez la morue, en remettant en forme la queue de la morue; lissez l'appareil, masquez-la avec une couche de la même farce, en l'enveloppant tout entière; beurrez-la au pinceau, saupoudez-la avec de la panure, faites-la gratiner 15 à 20 minutes, à four doux.

### Tourte de morue, salée à la crème.

Préparez une tourte dans le genre que représente le dessin n° 30, se composant simplement d'une abaisse en pâte ordinaire et d'une bande en feuilletage; dorez-la. Cuisez la tourte à four modéré, bien atteint. En la sortant, appuyez-la sur le centre; tenez-la au chaud.

Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, dans une casserole plus large que haute; tenez-le en réserve.

Cuisez à l'eau de pluie 4 carrés de belle morue ramollie, pris sur les parties les plus épaisses; égouttez-les, retirez-en les arêtes, en effeuillant les chairs, mais en laissant la peau. Mettez à mesure la morue dans la casserole où est l'oignon haché; chauffez-la une minute, en remuant; retirez-la aussitôt pour la broyer, à l'aide d'une cuiller en bois, sans cependant la convertir en pâte, mais de façon à lui faire prendre du corps; incorporez-lui alors, sans la quitter, 2 ou 3 cuillerées de crème crue, et enfin 125 grammes de beurre divisé en petites parties. Assaisonnez la morue de bon goût; mêlez-lui 3 ou 4 truffes pelées, cuites au moment avec du vin.

Dressez la morue dans le vide de la tourte bien chaude; servez aussitôt.

### Surtout de morue salée.

Cuisez quelques carrés de morue, à l'eau de pluie, sans ébullition, comme pour la morue au beurre noisette; égouttez-la, supprimez-en toutes les arêtes, en la divisant en grosses écailles; mettez-la dans une casserole avec un émincé de champignons cuits à l'étuvée; couvrez la casserole, tenez-la à l'étuve.

Dans une petite casserole, mettez 2 décilitres de purée de tomates et 2 cuillerées de cuisson de champignons; ajoutez un petit bouquet d'aromates; faites-la réduire quelques minutes; liez-la avec un petit morceau de beurre-manié. Quand la sauce est succulente, retirez-la sur le côté du feu, pour la beurrer; finissez-la avec une pointe de cayenne; versez-en les deux tiers sur la morue et l'émincé tenus au chaud.

Cuisez 300 grammes de riz avec du bouillon de poisson; quand il est à sec, finissez-le avec beurre et parmesan, laissez-le refroidir.

Beurrez un grand moule à timbale plus large que haut, panez-en le fond et le tour avec de la panure blanche; versez alors, dans le moule, 3 œufs bien battus, afin d'en humecter toutes les surfaces intérieures; égouttez bien ces œufs, et panez de nouveau le moule; avec cette double panure le surtout pourra être démoulé sans difficulté.

Masquez le fond et le tour du moule avec une couche de riz; emplissez à peu près le vide du moule avec le ragoût de morue; masquez-le avec une épaisse couche du même riz, saupoudrez celui-ci avec de la panure, arrosez-le avec du beurre fondu.

Posez le moule sur un petit plafond, poussez-le à four chaud, pour l'y laisser 25 minutes. En le sortant, dégagez le surtout du moule avec la lame du petit couteau, pour le renverser sur plat chaud; masquez le fond de celui-ci avec le restant de la sauce.

### Beignets de morue à la crème.

Préparez un appareil de morue; comme pour la tourte de morue; liez-la d'abord avec 2 ou 3 cuillerées d'appareil de pommes de terre duchesses (page 98), puis avec de la béchamel réduite serrée, ajoutez une pointe de cayenne; divisez l'appareil en parties de la grosseur d'un œuf, roulez-les en boules sur la table farinée, aplatissez-les avec la lame du couteau de l'épaisseur d'un centimètre et demi; trempez-les dans des œufs battus pour les paner; faites-les colorer des deux côtés, au beurre

épuré, dans un sautoir mince; en les retournant, dressez-les sur plat chaud ou sur serviette.

### Salade chaude de morue, aux vitelottes.

Cuisez en robe des pommes de terre vitelottes. — D'autre part cuisez à l'eau de pluie 2 ou 3 carrés de morue ramollie, pris sur les parties les plus épaisses; la morue et les vitelottes doivent se trouver cuites en même temps. — Pelez les vitelottes, coupez-les en tranches, mettez-les dans une terrine chaude; assaisonnez avec poivre, peu de sel; arrosez-les d'abord avec quelques cuillerées de simple bouillon ou de l'eau chaude; roulez-les 5 minutes dans la terrine, afin de leur faire absorber le liquide; arrosez-les alors avec de l'huile et roulez-les encore.

Frottez le fond d'une autre terrine chaude avec une gousse d'ail coupée. Égouttez la morue sur un linge, retirez-en toutes les arêtes, en laissant la peau; brisez-la en écailles; mettez-la dans la terrine préparée, arrosez-la avec de l'huile; puis roulez la terrine sur elle-même, de façon à faire absorber l'huile à la morue; ajoutez encore quelques cuillerées d'huile à celle-ci, saupoudrez-la avec une pincée de poivre et pincée de persil haché. Mêlez la morue et les vitelottes, arrosez-les avec un filet de vinaigre, servez promptement.

Cette salade doit être mangée bien chaude : l'opération de l'assaisonnement doit être promptement faite.

# BOUCHERIE

## Divisions du bœuf (fig. 58).

Le jarret. — C'est la partie extrême du quartier de derrière, la plus rapprochée de l'os du manche. — Les chairs gélatineuses du jarret conviennent pour préparer les jus ou les bouillons pour gelée.

Gîte a la noix. — Cette partie se trouve placée immédiatement derrière la noix, du côté opposé à l'os de jonction des deux quartiers du bœuf. Dans le veau, on donne à cette partie le nom de *semelle;* elle convient pour le pot-au-feu, pour les daubes et pour les jus.

Culotte. — La culotte du bœuf se trouve sur le côté extérieur de l'échine, à l'extrémité inférieure : elle commence où finit l'aloyau, et se termine à la naissance de la queue du bœuf.

La *culotte* est la partie la plus délicate du quartier de bœuf; elle convient pour bouillir ou braiser, elle convient aussi pour saler. C'est de cette partie qu'en Angleterre on tire les *rumsteaks :* la culotte du bœuf correspond au *quasi* de veau.

Aloyau. — L'aloyau, c'est le rosbif. Il est placé entre la culotte et les côtes couvertes. L'aloyau est cette même partie qui, dans le veau, correspond à la *longe.* — L'aloyau convient surtout pour rôtir. Désossé, on l'emploie aussi pour saler et pour le bœuf à la mode; on ne l'emploie jamais pour bouillir; mais, désossé et coupé en tranches, on en fait des entrecôtes.

Filet. — Le filet de bœuf est placé tout le long de l'aloyau, du côté intérieur, dans le creux formé au-dessous de l'os de la chaîne. — C'est du filet qu'on tire les biftecks, noisettes, châteaubriands et tournedos. — On fait aussi rôtir le filet de bœuf, soit piqué, soit au naturel.

Côtes. — Les côtes font suite à l'aloyau, en remontant vers le cou. Dans le veau et le mouton, cette partie prend le nom de *carré.* Les côtes

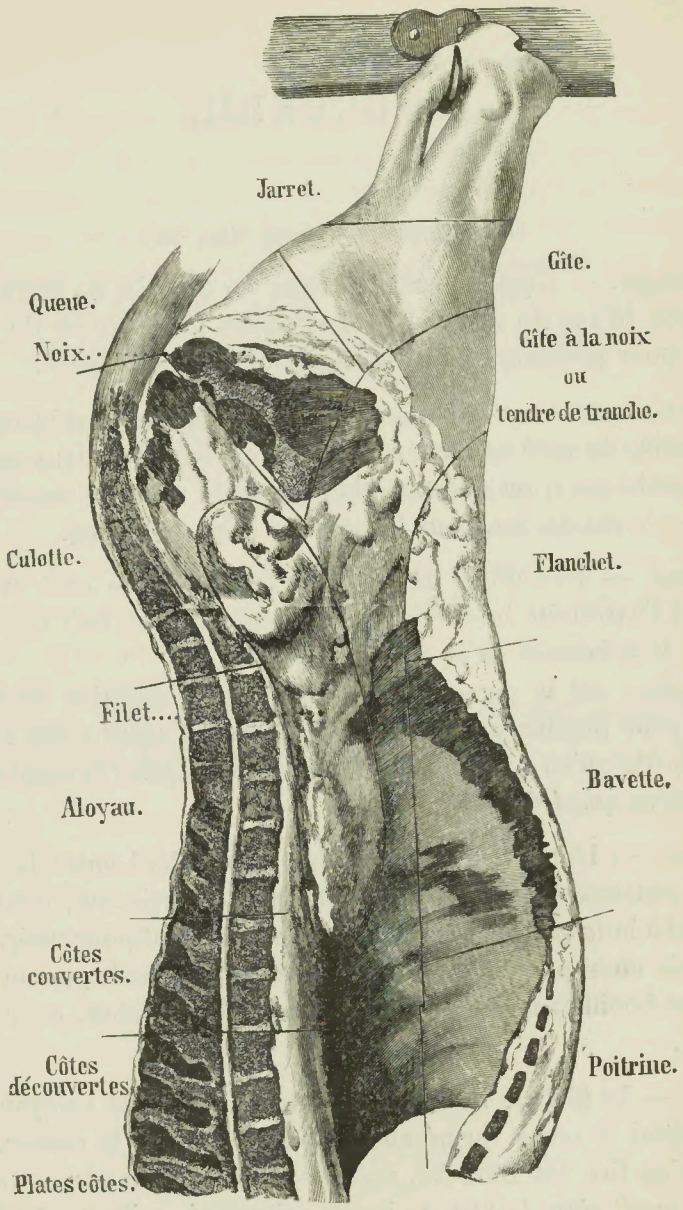

Jarret.
Gîte.
Queue.
Noix.
Gîte à la noix
ou
tendre de tranche.
Culotte.
Flanchet.
Filet....
Bavette.
Aloyau.
Côtes
couvertes.
Côtes
découvertes.
Poitrine.
Plates côtes.

Fig. 59.

couvertes sont préférables à celles qui ne le sont pas; on les fait rôtir ou braiser. C'est de cette partie qu'on tire les entrecôtes communes.

Plates-côtes. — On donne le nom de *plates-côtes* à cette partie faisant suite aux côtes, et touchant au cou du bœuf. Si la viande est de bonne qualité, les plates-côtes fournissent un excellent bouilli, économique; la viande est juteuse, entrelardée, de très bon goût.

Poitrine. — La poitrine de bœuf est cette partie disposée vis-à-vis des côtes : on ne l'emploie que pour bouillir. Elle ne fournit pas un bouillon très succulent, mais la viande, si elle est tenue un peu ferme, donne un bouilli très agréable à manger.

Paleron. — On tire le *paleron* de l'épaule ; c'est une partie à laquelle adhère l'os de la *palette*. Ce morceau, désossé, n'est ni sec ni trop gras; il fournit un bouilli tendre, que tout le monde peut manger. Moins coûteux que le morceau de culotte, il s'en rapproche cependant par le bon goût de la viande. On ne l'emploie d'ailleurs que pour bouillir.

---

### Côte de bœuf, rôtie.

Ce qu'on appelle en cuisine *côte* ou *train de côte*, c'est le morceau qui fait suite à l'aloyau, en remontant vers le cou. On fait bien rôtir ce morceau avec les côtes, mais pour le servir on découpe la viande en tranches minces comme le rosbif. — La côte de bœuf est la pièce préférée des restaurateurs qui servent rarement le rosbif. Le morceau n'est peut-être pas très succulent, mais il est juteux, entrelardé; il plaît généralement à la clientèle du restaurant; ce qui lui plaît surtout, c'est qu'on découpe la pièce sous ses yeux.

Choisissez la viande pas trop épaisse, tendre, mortifiée à point; enlevez le morceau de couvert, écourtez les côtes, coupez les os de la chaîne. Emballez la viande dans du papier beurré, faites-la rôtir, sans la percer, sur la broche à berceau ou au four; pour un morceau de 4 à 5 côtes couvertes pesant de 7 à 8 kilogrammes, il faut 3 heures de cuisson. — Déballez la viande trois quarts d'heure avant de la retirer; salez-la en la sortant; tenez-la un quart d'heure à l'étuve avant de la servir.—

En même temps que la viande envoyez une saucière de bon jus et un plat de pommes de terre, ou un plat de tout autre légume.

### Bœuf à la mode froid.

C'est ordinairement avec les reliefs du bœuf à la mode chaud (voir 2me partie) qu'on prépare ce mets. — Coupez le bœuf en tranches, ni trop minces ni trop larges. Dressez-les sur un plat long, en deux rangées. — Mêlez à la cuisson du bœuf quelques cuillerées de gelée et un peu de vin blanc, faites-la bouillir, passez-la, faites-la refroidir, dressez-la sur les tranches de bœuf; entourez celles-ci avec une garniture de bonnes petites carottes cuites, assaisonnées, roulées dans un peu de gelée froide; entourez la garniture avec de larges tranches de cornichons salés.

On peut aussi dresser ces viandes comme un aspic, dans un grand moule à timbale ou à calotte, avec de la gelée, en les entremêlant avec la garniture de légumes; en ce cas, tenez le moule sur glace, une heure; trempez-le à l'eau chaude pour démouler.

### Poitrine de bœuf, salée, aux choux.

Ce relevé de viande est très estimé des anglais, et je puis dire, que je le considère comme un des meilleurs et un des plus agréables pour être mangé dans les déjeuners.

Faites dessaler 2 heures un morceau de poitrine salée pesant de 3 à 4 kilogrammes (voir p. 48). Mettez la viande dans une casserole, avec de l'eau froide, faites bouillir le liquide, en écumant; retirez-le sur le côté du feu, tenez-le ainsi 4 à 5 heures en lui maintenant toujours le même degré; sondez de temps en temps la viande. — Faites blanchir 2 ou 3 choux de Milan, divisez-les en bouquets, faites-les braiser.

Quand la viande est à point, dressez-la sur plat, entourez-la avec les choux; servez à part un peu de bon jus.

### Entrecôte[1] à la bordelaise.

Sur un faux-filet sans os, mortifié à point, coupez une tranche de viande de l'épaisseur d'un chateaubriand: toute parée, l'entrecôte doit peser de 500 à 600 grammes. Salez-la, roulez-la dans de l'huile. — Faites pocher

1. D'après les dictionnaires, on doit dire *un* entrecôte et non pas *une* entrecôte; mais les gourmets aussi bien que les cuisiniers n'ont pas encore admis cette locution.

2 épais morceaux de moelle de bœuf, sans os, enveloppés dans un petit linge à beurre. Égouttez-les, laissez-les à moitié refroidir. Coupez-les en tranches, étalez celles-ci sur le fond d'un plat à gratin, nappez-les au pinceau avec de la glace, tenez-les à l'étuve chaude.

Faites griller l'entrecôte sur feu doux, de 20 à 25 minutes, en la retournant ; quand elle est à point, dressez-la sur plat chaud, rangez les tranches de moelle à cheval sur la viande. Masquez le fond du plat avec un peu de sauce demi-glace réduite au vin, finie au moment, avec un morceau de beurre mêlé avec de l'échalote cuite au beurre.

### Entrecôte tyrolienne.

Ceci est un bon mets de restaurant. — Coupez une double entrecôte sur faux-filet mortifié à point; battez-la, parez-la, mettez-la dans un plat, assaisonnez, arrosez-la avec de l'huile.

Émincez 2 à 3 moyens oignons blancs, faites-les revenir tout doucement au beurre ; ils doivent cuire sans prendre couleur ; assaisonnez, liez-les avec quelques cuillerées d'eau de tomates, réduite en demi-glace ; faites-les mijoter 7 à 8 minutes.

D'autre part, choisissez 4 tomates à chairs fermes, pas trop mûres ; plongez-les simplement à l'eau bouillante pour en retirer la peau ; égouttez-les, coupez-les chacune en quatre parties, assaisonnez ; mettez-les dans une poêle avec de l'huile chaude, tenez-les 2 minutes à la bouche du four.

Faites griller l'entrecôte à feu modéré, de 20 à 25 minutes, en la retournant ; aussitôt à point, glacez-la au pinceau, dressez-la sur plat, masquez-la avec l'émincé d'oignon, entourez-la avec les tomates chaudes.

### Tournedos à la Parmentier.

Sur le centre d'un bon petit filet de bœuf paré, mortifié à point, coupez 6 ou 8 biftecks[1] pas trop épais ni trop larges ; battez-les, parez-les ronds, assaisonnez ; faites-les macérer quelques heures dans un plat, avec huile, madère, aromates. Épongez-les, humectez-les au pinceau avec du beurre fondu, faites-les griller 10 à 12 minutes sur bon feu, en les retournant ; retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau ; posez-les chacun sur une croquette de pommes de terre, de forme plate et mince,

1. Si le filet de bœuf était très épais, il faudrait couper les tranches un peu plus épaisses, et faire 2 tournedos sur chaque tranche ; les battre, les parer ronds.

de même dimension que les tournedos, farinées, colorées au beurre comme les duchesses. Sur chaque tournedos, posez un joli petit fond d'artichaut plat, coupé en dessous, garni du côté creux avec un hachis de maigre de jambon cuit, légèrement lié avec un peu de béchamel réduite serrée; lissez le hachis, faites-le gratiner 2 minutes à la salamandre; nappez les tournedos avec une mince couche de sauce madère, dressez-les en 2 rangées, sur plat long.

### Tournedos à la Ventadour.

Coupez 6 à 8 biftecks sur un bon petit filet paré, sans chaîne; battez-les légèrement, assaisonnez; faites-les mariner une heure, au madère; épongez-les, faites-les sauter au beurre; quand ils sont à point, égouttez-en le beurre; versez le madère dans le sautoir, mêlé avec un peu de glace fondue, faites vivement réduire le liquide, en retournant les tournedos ; égouttez-les, posez-les chacun sur une croûte mince, en pain, colorée au beurre épuré, masquée avec une mince couche de purée d'artichaut; dressez-les sur petit plat long, en 2 lignes; sur les côtés, dressez une rangée de larges tranches de moelle de bœuf, pochée, en les alternant chacune avec une tranche de truffe de même dimension; nappez-les légèrement, ainsi que les tournedos, avec une couche de sauce Colbert; sur les deux bouts du plat dressez un bouquet de pommes de terre en petites olives, coupées à la cuiller à racines, frites au beurre.

### Tournedos à la béarnaise.

Coupez 7 à 8 tournedos comme il vient d'être dit; parez-les, assaisonnez; mettez-les dans une terrine avec un oignon émincé, huile, suc de citron, faites-les macérer 2 heures. Égouttez-les.

Chauffez dans un sautoir, beurre épuré et huile, rangez les tournedos sur le fond, cuisez-les à bon feu, en les retournant; quand ils sont à point, égouttez-en la graisse, arrosez-les avec 2 cuillerées de madère et 2 cuillerées de glace fondue; remettez le sautoir sur le feu, simplement pour sécher extérieurement les viandes, en les retournant : elles restent ainsi plus juteuses et plus tendres. — Dressez les tournedos sur plat long, entourez-les avec une petite garniture sèche, arrosez-les avec leur cuisson; servez à part une sauce béarnaise.

### Tournedos à la bretonne.

Préparez un émincé d'oignons blancs, légèrement revenus, tombés

à glace plusieurs fois, liés avec un peu de velouté : courte sauce.

Parez en noisettes 8 petits tournedos, assaisonnez, marinez-les quelques heures avec du madère. — Au moment de les cuire, égouttez-les, épongez-les, roulez-les dans de l'huile, faites-les griller 10 minutes à bon feu, en les retournant. Aussitôt à point, retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau; posez chaque tournedos sur une mince croûte en pain, colorée au beurre, masquée d'une couche de l'émincé aux oignons; dressez-les sur plat, nappez légèrement les tournedos avec du velouté réduit avec une pincée de poivre.

### Tournedos à la Colbert.

Parez les petits tournedos; assaisonnez, faites-les sauter au beurre, en les retournant; quand ils sont à point, égouttez-les, dressez-les chacun sur une croquette de volaille, de forme plate de même dimension que les tournedos, pas trop épaisse; masquez les tournedos avec une mince couche de sauce colbert, légère; sur chacun d'eux, posez un œuf frit ou poché, et sur celui-ci une lame de truffe.

### Tournedos à la Saint-Germain.

Faites griller ou sauter 7 à 8 tournedos parés ronds, préalablement assaisonnés et marinés au madère; quand ils sont à point, retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau; posez-les chacun sur un large fond d'artichaut cuit, dont le creux est garni avec un hachis de champignons frais, lié avec de la bonne béchamel réduite serrée; dressez-les en cercle sur plat rond; garnissez le centre du cercle avec une belle purée de pois frais, finie au beurre, au dernier moment. — Entourez les tournedos à leur base avec un épais cordon de sauce ou purée tomate.

### Tournedos à la Benjamin.

Préparez un petit appareil de beignets de pommes de terre (page 120) pas trop léger; mêlez-lui 4 cuillerées de maigre de jambon cuit, haché; introduisez l'appareil dans une poche à douille, et poussez-le en ronds dans un plafond, masqué d'une couche de beurre épuré; faites-les colorer sur feu doux, en les retournant.

Sur un bon petit filet de bœuf paré, coupez 6 à 8 tournedos; battez-les, assaisonnez, faites-les mariner une heure avec madère; épongez-les, faites-les sauter au beurre, et versez le madère de leur marinade dans le

sautoir, mêlé avec 2 cuillerées de glace fondue ; faites promptement réduire le liquide, en retournant les tournedos ; égouttez ceux-ci, posez-les sur une simple croûte plate, glacée au pinceau. Dressez-les en 2 rangées sur un petit plat long ; sur chacun d'eux posez un champignon farci, tous d'égal diamètre, coupés plats en dessous. Masquez le fond du plat avec un peu de sauce demi-glace, tomatée.

### Chateaubriands aux pommes soufflées.

Sur un bon filet de bœuf mortifié, paré, coupez 2 tranches de l'épaisseur de 2 à 3 centimètres ; battez-les légèrement, arrondissez-les, assaisonnez ; roulez-les dans de l'huile ou beurre fondu ; faites-les griller 20 à 25 minutes, sans violence ; aussitôt cuits, retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau ; dressez-les à cheval sur un petit plat long, entourez-les avec une chaîne de belles pommes de terre soufflées de forme ovale (page 100) ; servez à part une sauce bordelaise, une colbert ou simplement une sauce demi-glace.

### Biftecks grillés à la bordelaise (fig. 60).

Les biftecks coupés sur la tête ou le bout mince d'un filet sont généralement secs ou coriaces : les bons biftecks doivent être coupés sur le centre d'un bon filet paré, mortifié.

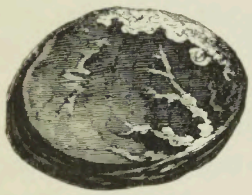


Fig. 60.

Coupez 5 à 6 biftecks de l'épaisseur d'un centimètre et demi, battez-les légèrement avec le manche du couteau, parez-les ronds, en laissant un peu de graisse adhérer à la viande ; assaisonnez, roulez-les dans de l'huile, faites-les griller à bon feu, en les retournant ; retirez-les aussitôt sur une assiette ; glacez-les au pinceau, dressez-les sur plat long en une seule rangée, en les posant à cheval. Masquez-les avec quelques cuillerées de sauce demi-glace réduite au madère, mêlée avec 4 à 5 cuillerées de moelle de bœuf pochée, coupée en dés, et 2 cuillerées de truffes cuites coupées comme la moelle. — Entre chaque bifteck, placez une croûte plate colorée au beurre épuré.

### Biftecks sautés au madère.

Parez 5 à 6 filets dans les conditions prescrites à l'article précédent ; assaisonnez. — Versez du beurre épuré dans un sautoir ; quand il est

chaud, rangez les biftecks dans le sautoir, cuisez-les sans violence, en les retournant : ils doivent être juste atteints. Égouttez-en la graisse ; versez au fond du sautoir 2 cuillerées de demi-glace, faites-la vivement réduire en retournant les biftecks : cette opération sert à sécher la surface des viandes pour qu'elles ne perdent plus leur suc.

Dressez les biftecks sur plat en une seule rangée, en les chevalant ; versez dans le sautoir 1 décilitre de madère; faites-le réduire de moitié ; liez la réduction avec quelques cuillerées de sauce demi-glace ; faites bouillir la sauce ; passez-la dans une petite casserole, beurrez-la, versez-la sur les biftecks.

### Biftecks à la Mac-Mahon.

Sur le cœur d'un filet de bœuf paré, sans chaîne, coupez un double bifteck ; battez-le légèrement, arrondissez-le, assaisonnez; faites-le sauter au beurre, en le retournant.

D'autre part, faites sauter des pommes de terre crues coupées en tranches minces, dans une poêle, avec du beurre : elles doivent se trouver cuites en même temps que le bifteck. — Saupoudrez le fond d'une petite casserole en terre commune avec une pincée d'échalotes hachées; versez le beurre et les pommes de terre dessus, et, sur les pommes de terre, posez le bifteck cuit ; poussez la casserole à la bouche du four, 2 minutes, simplement pour chauffer l'échalote. En la sortant, glacez la viande au pinceau ; fermez la casserole, envoyez-la sans retard. — C'est là un mets d'amateur, en vogue dans les bons restaurants.

### Biftecks braisés, à l'espagnole.

Sur la tête d'un filet de bœuf paré, coupez 400 à 500 grammes de viande sans peau ni graisse, hachez-la, mêlez-lui une égale quantité de lard frais haché, quelques cuillerées de fines-herbes hachées, cuites : oignons, échalotes, champignons, 2 œufs entiers; assaisonnez. — Distribuez ce hachis en parties de la grosseur d'un œuf; roulez-les de forme ronde et plate sur la table farinée ; trempez-les dans des œufs battus pour les paner.

Plongez ces biftecks à friture chaude, peu à la fois, simplement pour les saisir extérieurement. Égouttez-les, rangez-les dans un sautoir les uns à côté des autres ; mouillez-les à hauteur avec de la sauce demi-glace tomatée, mais légère ; faites-les mijoter trois quarts d'heure sur feu doux,

en les arrosant souvent ; enlevez-les avec la palette, dressez-les sur plat, passez la sauce dessus.

### Rumsteaks à la maître-d'hôtel.

Ce n'est guère qu'en Angleterre où l'on puisse servir ce mets dans un déjeuner, sans risquer de le servir en mauvais état ; il n'y a que les bœufs âgés de 2 ans, n'ayant jamais travaillé, qui puissent fournir de la viande assez tendre et juteuse.

Avec un couteau bien effilé, coupez 2 tranches transversales sur la pointe d'une culotte de bœuf : elles doivent avoir l'épaisseur de 1 centimètre et demi, assaisonnez ; roulez-les dans de l'huile ou du beurre fondu ; rangez-les sur un gril, faites-les griller à bon feu 12 à 15 minutes, en les retournant ; dressez-les sur plat, glacez-les au pinceau, mettez sur chacun une large tranche de beurre à la maître-d'hôtel ; servez à part une garniture de légumes.

### Noisettes de bœuf à la crème.

Sur un filet paré, mortifié à point, coupez 6 petits biftecks ; battez-les, parez-les, assaisonnez ; mettez-les dans un plat, arrosez-les avec quelques cuillerées de marinade cuite et froide, et 2 cuillerées de madère ; faites-les macérer 2 heures ; égouttez-les, épongez-les sur un linge, faites-les sauter au beurre, dans un sautoir ; quand ils sont à point, enlevez-les, glacez-les au pinceau.

Versez quelques cuillerées de demi-glace dans le sautoir où les biftecks ont cuit, faites-la réduire sans la quitter, en lui mêlant peu à peu la marinade des biftecks ; quand elle est liée à point, finissez-la avec quelques cuillerées de bonne crème crue, un peu aigrelette. — Posez chaque bifteck sur une mince croûte colorée au beurre ; dressez-les sur plat, masquez-les chacun avec une cuillerée de la sauce.

### Noisettes de filet de bœuf, à la Rossini.

Sur le cœur d'un petit filet de bœuf mortifié à point, coupez 8 petits biftecks ; battez-les légèrement, parez-les ronds, d'un égal diamètre, assaisonnez ; faites-les sauter à bon feu, pour les saisir à point ; retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau ; posez-les chacun sur une mince croûte de pain, coupée de même dimension que les biftecks, colorés au beurre ; sur chaque noisette, posez une tranche de foie-gras cuit, un peu plus étroite ; sur le foie, posez une large tranche de truffe.

Dressez les noisettes sur plat, masquez-les légèrement avec une sauce périgueux, ou simplement une sauce madère, réduite avec les parures des truffes. — Cette recette a été décrite dans l'*Art culinaire*, par M. Mennet, chef de cuisine à l'hôtel du Quirinal, à Rome.

### Filets-mignons de bœuf, à la Chéron.

Ce mets est souvent servi dans les bons restaurants.

Coupez 6 petits biftecks sur le centre d'un filet de bœuf, mortifié à point, battez-les, parez-les de forme ronde; assaisonnez, marinez-les quelques heures au madère. — Épongez-les sur un linge, faites-les sauter à bon feu, avec beurre et huile; quand ils sont à point, retirez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau; posez-les chacun sur une simple croûte plate, en pain, colorée au beurre; dressez-les sur un petit plat long, en 2 rangées. Masquez-en 2 avec une sauce béarnaise, 2 avec une sauce au madère, et les 2 autres avec un bon velouté réduit avec une pincée de poivre rouge. Entourez-les avec 3 petits fonds d'artichaut garnis de petits-pois verts, 3 petites tomates farcies; 3 grosses têtes de champignon également farcies.

### Filets-mignons de bœuf, à la Pompadour.

Parez 2 bons petits biftecks coupés sur le centre d'un filet de bœuf paré; assaisonnez, faites-les mariner au madère; quand ils sont bien égouttés, faites-les sauter avec beurre et huile, sur bon feu, retirez-les pour les glacer au pinceau, posez-les chacun sur une mince croûte plate, masquée avec une couche de soubise; sur le centre de chaque filet, posez une tranche de truffe, et poussez autour un cordon de béarnaise froide, tomatée; dressez-les sur plat, entourez-les avec une garniture de pommes de terre coupées en petites olives, avec la cuiller à racine ovale.

### Filets inédits.

Parez joliment 2 doubles biftecks pris sur le centre d'un filet mortifié à point; assaisonnez avec sel et huile, faites-les griller 18 à 20 minutes à feu modéré, en les retournant; dressez-les, l'un à côté de l'autre, sur un plat long ; décorez-les en dessus avec des filets d'anchois disposés en grillage; dans les vides du grillage, poussez au cornet une grosse perle en purée soubise; arrosez-les au pinceau avec de la bonne glace, entourez-les avec 2 bouquets de poivrons doux d'Espagne, grillés,

épluchés et coupés en lanières, 2 bouquets de haricots verts étuvés, 2 bouquets de bonnes tomates à chairs fermes, coupées en grosse julienne, cuites à feu vif dans une poêle, avec de l'huile.

### Paupiettes de filet de bœuf (fig. 61).

C'est là un mets qu'on ne sert pas souvent ni en maison ni dans les restaurants, et qui pourtant serait d'un grand secours pour varier le menu des déjeuners.

Sur la tête d'un filet de bœuf paré, coupez 7 à 8 tranches ayant 6 centimètres de large sur 12 de long, pas trop épaisses; battez-les, parez-les carrément, assaisonnez; masquez-les d'un côté avec une couche de fines-herbes cuites : oignon, échalotes, champignons, truffes, persil, liées avec un peu de farce crue; roulez-les en paupiette, nouez-les avec du gros fil, rangez-les dans un sautoir étroit, beurré, foncé avec oignons émincés, aromates, pelures de champignon; faites-les revenir quelques minutes, en les retournant; mouillez-les à mi-hauteur avec du bouillon, faites tomber vivement le liquide à glace; mouillez-les à nouveau à mi-hauteur, finissez de les cuire tout doucement avec feu dessous, feu dessus. Déballez-les, parez-les, dressez-les sur plat; mêlez quelques cuillerées de vin blanc à la cuisson, faites-la réduire, liez-la avec un peu de demi-glace ou de sauce tomate, passez-la sur les paupiettes.

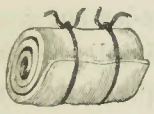


Fig. 61.

### Grenadins de filet de bœuf, à la provençale (fig. 62).

Sur les parties épaisses d'un filet de bœuf cru, paré, coupez des tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur; battez-les légèrement avec le couperet, parez-les en demi-cœur ou de forme ovale, bien égales; piquez-les d'un côté avec quelques rangs de lardons fins; salez-les, rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, foncé de débris de lard; humectez-les avec du beurre, chauffez-les sur bon feu, en les arrosant; quand ils sont bien saisis, poussez-les à la bouche du four chaud, de façon à cuire le lard en même temps que la viande.

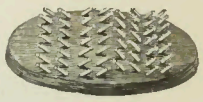


Fig. 62

En dernier lieu, versez dans le sautoir 3 ou 4 cuillerées de madère et 2 cuillerées de demi-glace; faites réduire le liquide de moitié, en glaçant les grenadins. Égouttez-les sur une assiette pour les parer;

dressez-les sur un petit plat long, en une seule rangée, entourez-les avec une garniture d'olives, désossées et blanchies.

Passez la cuisson, dégraissez-la, liez-la avec 2 ou 3 cuillerées de sauce brune ou blonde; donnez-lui 2 bouillons, versez-la dans le fond du plat, — les grenadins peuvent être servis avec toute autre garniture.

### Pâté de bœuf dans un plat (fig. 63).

Choisissez un plat à tarte creux, en porcelaine, pouvant aller au four. — Coupez en tranches un morceau de filet de bœuf paré; battez-les légèrement, assaisonnez avec sel et poivre. — Masquez le fond du plat avec une couche de tranches de pommes de terre crues, salez-les. Sur les pommes de terre rangez en dôme les tranches de viande; ajoutez quelques œufs durs, coupés en moitiés; glissez au fond du plat un peu de bon jus, froid.

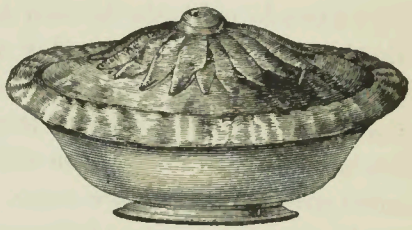


Fig. 63.

Abaissez de la pâte feuilletée à 8 tours ou simplement des parures de feuilletage; sur cette pâte coupez d'abord une bande de 3 centimètres de large; mouillez les bords du plat, masquez-les avec la bande de pâte; mouillez celle-ci à l'eau. — Avec la même pâte abaissez une abaisse ronde, assez large pour couvrir le pâté jusque sur les bords mouillés; appuyez la pâte à la base du dôme et sur les bords, rognez-la tout autour, puis, à l'aide d'un petit couteau, ciselez-la de haut en bas, sur son épaisseur, de façon à la canneler. Faites un trou sur le centre du dôme, décorez celui-ci avec des feuilles imitées en pâte; dorez-le, ainsi que les bords; posez le pâté sur un petit plafond, cuisez-le une heure et quart, à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier aussitôt qu'elle a pris couleur. Servez le pâté, chaud, sur un plat.

### Langue de bœuf à la sauce tomate.

Retirez le cornet à une langue de bœuf; faites-la dégorger une heure à l'eau froide. Mettez-la dans une casserole, couvrez-la avec de l'eau chaude; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur le côté du feu; ajoutez sel, racines, oignons, aromates; cuisez-la 3 à 4 heures. Retirez-la avant qu'elle soit trop cuite; égouttez-la, retirez-en toute la peau, en la grattant; parez-la, mettez-la dans une casserole, avec un

peu de bonne demi-glace et quelques cuillerées de madère; faites-la mijoter une demi-heure, sur feu très doux ou à la bouche du four, en la retournant souvent pour qu'elle ne s'attache pas.

Au dernier moment, égouttez la langue, dressez-la sur plat; mêlez à sa cuisson quelques cuillerées de sauce tomate; faites-la réduire 2 minutes; passez-la sur la langue. — On peut servir la langue de bœuf avec une garniture de légumes ou de purée.

### Langue de bœuf à l'écarlate.

Voici la méthode de saler les langues : retirez le cornet à 4 langues de bœuf fraîches; frottez-les avec du sel salpêtré, mettez-les dans une grande terrine, couvrez-les d'une couche de sel, posez dessus une rondelle avec un poids dessus, laissez-les macérer 12 heures. Rangez alors les langues dans un vase en grès ou une cuve en bois, couvrez-les largement avec de la saumure cuite, refroidie (page 48). Posez la rondelle sur les langues avec un poids dessus, afin de les maintenir toujours sous le liquide; faites-les macérer, en lieu frais, de 14 à 18 jours selon leur grosseur, en ayant soin de les retourner de temps en temps

Mettez les langues à l'eau froide, pour les cuire tout doucement 3 ou 4 heures selon leur grosseur.

On peut servir les langues salées chaudes, avec une sauce madère, sauce piquante ou sauce tomate. Pour les servir froides, il faut les faire refroidir sous presse, en supprimer la peau, les glacer au pinceau, les servir entières ou découpées, en les entourant avec de la gelée.

### Langue de bœuf en miroton.

Coupez en petites tranches une demi-langue de bœuf, braisée, refroidie; parez ces tranches, assaisonnez; mettez-les dans une terrine, tenez-les à couvert.

Émincez 2 ou 3 oignons blancs, mettez-les dans un sautoir avec du beurre pour les faire revenir tout doucement, en les remuant souvent; assaisonnez; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les avec une cuillerée de farine, mouillez avec quelques cuillerées de jus et vin blanc, en tenant la sauce légère; ajoutez un bouquet d'aromates; une gousse d'ail entière; cuisez la sauce 10 minutes; mêlez-lui les tranches de langue; couvrez le sautoir, tenez-le un quart d'heure à la bouche du four doux.

— Dressez les tranches en couronne, dans un plat, retirez le bouquet et l'ail, versez l'émincé dans le centre de la couronne.

### Gras-double à la lyonnaise.

Choisissez du gras-double frais, bien blanc, bien propre; faites-le blanchir 10 minutes. Quant il est égoutté et rafraîchi, ratissez-le bien, lavez-le à plusieurs eaux, divisez-le en larges carrés; mettez ceux-ci dans une marmite avec de l'eau, sel, épices, aromates, bouquet de persil, 2 carottes, 2 oignons; faites bouillir le liquide, retirez-le sur feu doux, cuisez le gras-double 6 à 7 heures, tout doucement, en le tenant un peu ferme; laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Égouttez le gras-double, épongez-le bien, coupez-le en filets de 4 centimètres. — Émincez 2 oignons blancs, mettez-les dans une poêle épaisse, avec moitié beurre et moitié huile, faites-les revenir tout doucement de belle couleur; mêlez-leur le gras-double, sautez-les ensemble sur feu doux, un quart d'heure, sans le quitter; assaisonnez; quand il est bien rissolé, retirez-le, finissez-le avec un filet de vinaigre; servez-le en légumière ou dans un plat bien chaud.

### Gras-double à la provençale.

Le gras-double est un mets très agréable pour les déjeuners, mais dont il ne faut pas abuser.

Coupez en filets de 3 à 4 centimètres de long, 1 kilogramme de bon gras-double cuit, bien blanc; mettez-les dans une casserole. — Hachez 2 oignons, faites-les revenir au beurre; ajoutez le double du volume de champignons hachés; cuisez-les jusqu'à ce qu'ils aient évaporé leur humidité; mouillez avec 2 ou 3 décilitres de sauce tomate, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail entière, 3 à 4 cuillerées de madère, donnez quelques bouillons à la sauce, retirez-la, passez-la sur le gras-double; faites-le mijoter un quart d'heure, dressez-le en légumière; tenez celle-ci quelques minutes à la bouche du four avant de l'envoyer.

### Paupiettes de gras-double.

Sur les parties minces d'un morceau de gras-double de bœuf, bien blanc, à moitié cuit, coupez des bandes de 8 à 9 centimètres de large; masquez-en les surfaces internes avec une couche de farce mêlée avec du jambon haché, des fines-herbes cuites : oignons, échalotes et champi-

gnons hachés; ajoutez aussi quelques parures de gras-double, hachées; saupoudrez la farce avec du persil, haché avec une pointe d'ail. Roulez la bande sur elle-même, en la serrant pour former les paupiettes d'égale épaisseur. — A mesure qu'elles sont coupées, rentrez-en les bouts des deux côtés, et faites-les coudre avec du fil, afin de pouvoir les maintenir en forme.

Foncez un sautoir avec débris de lard et jambon crus, racines et oignons émincés; assaisonnez les paupiettes, rangez-les dans un sautoir, en les serrant les unes contre les autres; mouillez-les à hauteur avec du fonds de mirepoix; couvrez-les d'un rond de papier, cuisez-les à couvert 2 ou 3 heures sur feu très doux, en allongeant de temps en temps le mouillement.

Quand le gras-double est tendre, égouttez les paupiettes, décousez-les; remettez-les dans un sautoir plus étroit, arrosez-les avec leur cuisson réduite en demi-glace, faites-les glacer à la bouche du four.

Au dernier moment, dressez les paupiettes en cuisson sur plat bien chaud ou dans une légumière; masquez-les avec leur cuisson mêlée avec un peu de sauce tomate, passée, finie avec une pointe de cayenne.

### Croûtes à la moelle de bœuf.

Faites dégorger à l'eau froide 3 ou 4 gros morceaux de moelle de bœuf sans os, longs de 5 à 6 centimètres; plongez-les dans du bouillon en ébullition, en les couvrant avec du bouillon; faites bouillir le liquide 5 minutes, retirez-le sur le côté du feu, tenez-le ainsi une demi-heure. — Égouttez alors les morceaux de moelle, coupez-les en tranches, mettez-les dans un plat à gratin, assaisonnez avec pointe de cayenne, nappez-les au pinceau avec de la glace fondue, tenez-les au chaud.

Sur des tranches de pain de cuisine coupez des croûtes creuses, en forme de carré long, comme pour les œufs (page 41); cernez-les, faites-les colorer au beurre pour les ouvrir et les vider; garnissez-les avec les tranches de moelle les moins entières; dressez en dessus les plus belles, en les alternant chacune avec une tranche de truffe cuite au moment avec du madère; nappez-les au pinceau avec la cuisson des truffes liée avec un peu de demi-glace; dressez-les sur serviette.

### Queue de bœuf braisée, aux légumes.

Coupez en tronçons une grosse queue de bœuf; faites-les dégorger

une heure. Égouttez-les, faites-les blanchir une demi-heure à l'eau, rafraîchissez-les. — Masquez le fond d'une casserole avec débris de lard, racines et oignons émincés ; rangez les tronçons dessus ; faites-les suer, mouillez-les un peu plus qu'à hauteur ; faites bouillir le liquide, en écumant, retirez-le sur le côté. Une heure après, mêlez aux tronçons un morceau de petit-salé blanchi, pesant 200 grammes.

Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, égouttez-les sur un plat ; parez-les, remettez-les dans la casserole, sans le petit-salé qui doit être cuit, mais avec une garniture de grosses carottes, navets et racines de céleri blanchis ; mouillez-les au tiers de hauteur avec quelques cuillerées de la cuisson passée et dégraissée ; faites-la tomber à glace sur feu vif ; mouillez alors avec le restant de la cuisson : finissez de cuire viandes et légumes en les glaçant.

Dressez les tronçons sur plat, entourez-les avec le petit-salé coupé, avec les gros légumes et quelques petits bouquets de choux braisés à part. Passez et dégraissez la cuisson, mêlez-lui un demi-verre de madère, faites-la réduire quelques minutes pour la rendre succulente ; versez-en une partie dans le plat, envoyez le reste en saucière.

### Cromesquis de filets de palais de bœuf.

Cuisez 4 à 5 filets de palais de bœuf dans un fonds à poêler ; égouttez-les, faites-les à peu près refroidir sous presse légère ; coupez-les en ronds avec un coupe-pâte de 4 centimètres de diamètre. Faites-les chauffer dans une bonne sauce demi-glace au madère : au premier bouillon retirez-les.

Une demi-heure après égouttez ces ronds sur une plaque, laissez-les à moitié refroidir sous presse légère ; masquez-les d'un côté, avec un fin salpicon de truffes cuites et foie-gras, lié avec un peu de sauce brune, réduite serrée, au madère, comme pour les montglas. — Lissez l'appareil en dôme, masquez-le avec une même couche de farce crue. — Roulez les cromesquis dans la panure, trempez-les dans des œufs battus, pour les paner encore ; faites-les frire de belle couleur ; dressez-les sur serviette.

### Croquettes de filets de palais de bœuf.

Avec un salpicon de filets de palais de bœuf, champignons et truffes, préparez un appareil à croquette, en opérant comme il est dit à la page 83.

Quand l'appareil est refroidi, divisez-le en parties égales ; roulez-les sur la table saupoudrée de panure, en leur donnant la forme de poire ou de bouchon ; passez-les aux œufs, faites-les frire peu à la fois, égouttez-les, dressez-les sur serviette.

### Amourettes de bœuf, frites.

Supprimez l'enveloppe nerveuse à 500 grammes d'amourettes de bœuf, fraîches ; faites-les dégorger, mettez-les dans une casserole avec de l'eau acidulée et du sel, racines émincées ; cuisez-les un quart d'heure ; égouttez-les, distribuez-les en tronçons de 3 à 4 centimètres ; assaisonnez-les, roulez-les dans quelques cuillerées de bonne sauce villeroy tiède ; prenez les morceaux un à un, roulez-les dans la panure, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à nouveau. Plongez-les à friture chaude, peu à la fois ; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les ; saupoudrez-les avec du sel.

### Émincé de filet de bœuf.

Coupez en tranches minces les meilleures parties d'un filet de bœuf rôti, de desserte, froid ; parez-les d'égale forme autant que possible ; rangez-les à cheval sur le fond d'un sautoir.

Faites revenir au beurre dans une petite casserole 2 cuillerées d'oignon haché ; ajoutez quelques pelures de champignon, hachées ; aussitôt qu'elles ont évaporé leur humidité, mouillez-les avec quelques cuillerées de marsala, faites-les réduire de moitié, liez les avec quelques cuillerées de sauce demi-glace ; faites aussi réduire la sauce quelques minutes sans la quitter ; passez-la sur les tranches de filet de bœuf ; chauffez-les sur feu doux, sans faire bouillir la sauce. — Dressez les tranches à cheval, en 2 lignes, sur le fond d'un plat long, masquez-les avec la sauce, entourez-les avec des champignons farcis, coupés en deux, ou bien avec des croquettes de pommes de terre. — Si le filet de bœuf était braisé, il faudrait couper les tranches un peu plus épaisses, et les chauffer dans la sauce, 25 minutes.

### Émincé de bœuf à l'anglaise.

Coupez en tranches minces un morceau de culotte de bœuf bouillie ou braisée, mais froide ; assaisonnez, farinez-les des deux côtés.

Versez dans un sautoir quelques cuillerées de demi-glace, mettez-la

en ébullition ; mêlez-lui une pointe de cayenne et 2 cuillerées de harvey-sauce, puis les tranches de bœuf ; couvrez le sautoir, retirez-le sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les viandes sont bien chaudes, dressez-les sur plat chaud, masquez-les avec la sauce.

### Miroton de bœuf.

Coupez en tranches un peu épaisses, mais pas trop larges, un morceau de pointe de culotte de bœuf, cuite, refroidie. — Émincez 2 ou 3 oignons blancs et 2 échalotes, faites-les revenir au beurre dans un sautoir, ajoutez une gousse d'ail entière, et un bouquet garni ; mouillez avec quelques cuillerées de sauce demi-glace tomatée, et un peu de vin blanc ; faites bouillir la sauce 5 à 6 minutes, sans la quitter ; retirez-la ; supprimez-en le bouquet, mêlez-lui les tranches de bœuf : celles-ci doivent être mouillées juste à hauteur, assaisonnez. Faites bouillir la sauce, couvrez le sautoir, retirez-le sur feu doux pour faire mijoter la viande 25 minutes.

En dernier lieu, dressez les tranches à cheval, sur un petit plat long, en 2 lignes ; masquez-les avec la sauce et les oignons ; saupoudrez les viandes avec une pincée de panure blanche, tenez le plat à la bouche du four pour 7 à 8 minutes ; en le sortant, saupoudrez la viande avec du persil haché.

### Hachis de bœuf gratiné.

Hachez un morceau de bœuf braisé, de desserte, sans peau ni nerfs : mettez le hachis dans une terrine, tenez-le à couvert. — Mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché ; faites-le revenir au beurre, ajoutez 5 à 6 cuillerées de champignons crus, hachés, faites-en réduire l'humidité ; liez ces fines-herbes avec quelques cuillerées de sauce brune, réduite serrée, et quelques cuillerées de vin blanc ; faites réduire 2 minutes la sauce ; mêlez-la au bœuf haché, assaisonnez.

Versez l'appareil dans un plat à gratin, lissez-le en dôme, masquez-le avec une couche de fine purée de pommes de terre, finie avec jaunes d'œuf, beurre, parmesan ; saupoudrez-en la surface avec moitié parmesan, moitié panure, arrosez avec du beurre, faites gratiner à four modéré.

### Carré de veau piqué.

Parez un carré de veau, en retirant les os de la chair; sciez court ceux des côtés, retirez les bouts coupés, mais en laissant la bavette; supprimez la peau du gros filet de façon à mettre les chairs à nu, pour les piquer avec des moyens lardons; roulez la bavette en dessous, en la ficelant. Salez la viande, emballez-la dans du papier beurré; couchez-la sur broche, faites-la rôtir à peu près une heure, en l'arrosant avec du beurre; déballez-la 20 minutes avant de la débrocher, continuez à l'arroser pour lui faire prendre couleur; salez-la. Quand elle est débrochée, dressez-la sur plat; servez-la avec du jus et une garniture de légumes. — On ne sert pas assez souvent cette pièce qui, si le veau est bon, constitue réellement un mets excellent pour les déjeuners.

### Quasi de veau rôti à la casserole.

Désossez un bon quasi de veau; ficelez-le sur sa longueur; mettez-le dans une casserole étroite avec beurre fondu; faites revenir la viande tout doucement, assaisonnez; retirez la casserole sur feu doux avec du feu sur le couvercle, finissez de cuire la viande, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon, juste assez pour qu'elle ne brûle pas; égouttez-la, débridez-la, dressez-la sur plat. Déglacez la casserole avec un peu de demi-glace; donnez 2 bouillons au liquide, passez-le au tamis sur la viande.

### Fricandeau glacé.

Le fricandeau est un excellent mets, un mets parisien, qu'on préparait fort bien autrefois, mais dont les bonnes traditions sont aujourd'hui un peu négligées ou perdues.

On prépare le fricandeau avec noix, sous-noix ou rouelle de veau; en tout cas, la viande doit être coupée peu épaisse, battue avec le couperet humide, afin de la rendre plus mince, en brisant les fibres. — Piquez la viande avec du lard fin, sur le côté coupé, à surface lisse. Masquez le fond d'un sautoir creux avec débris de lard, racines et oignons émincés, aromates, posez la viande sur ce fond, arrosez-la avec beurre fondu ou bon dégraissis, salez-la, faites-la cuire sur feu modéré, en la surveillant; mouillez-la par petites parties avec du bouillon, en le faisant tout douce-

ment tomber à glace, mais sans le laisser colorer ; mouillez enfin la viande à peu près à hauteur ; au premier bouillon couvrez le sautoir, poussez-le à la bouche du four doux pour finir de cuire la viande en l'arrosant souvent ; quand elle est à point, la cuisson doit être très courte. Faites-la alors glacer à découvert, en l'arrosant sans cesse. Quand le fricandeau est de belle couleur, égouttez-le, dressez-le sur plat, déglacez le sautoir, passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire 2 minutes, arrosez-en la viande ; servez l'oseille dans une petite légumière.

### Blanquette de veau.

Coupez une poitrine de veau en carrés de 5 à 6 centimètres ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau chaude, posez-la sur bon feu ; au moment où le liquide va entrer en ébullition, égouttez-le ; rafraîchissez les viandes, remettez-les dans la casserole, mouillez à couvert avec du bouillon frais de la marmite, passé, dégraissé. Remettez la casserole sur le feu pour faire bouillir le liquide, en écumant.

Retirez la casserole sur le côté du feu, ajoutez un oignon piqué de clous de girofle, un bouquet garni ; cuisez tout doucement les viandes en les tenant fermes. — Égouttez le bouillon en le passant, dégraissez-le ; parez les viandes, tenez-les à couvert.

Avec 2 cuillerées de farine et du beurre fondu préparez un petit roux blond ; délayez-le avec la cuisson des viandes, de façon à obtenir une sauce claire, légère ; cuisez-la 10 à 12 minutes, en la faisant bouillir à plein feu sans la quitter ; passez-la alors sur les viandes ; cuisez-les ensemble un quart d'heure. — Dégraissez la sauce, liez-la avec une liaison de 3 à 4 jaunes ; finissez la sauce hors du feu avec un morceau de beurre et une pincée de persil haché.

### Côtelettes de veau aux fines-herbes.

Coupez 6 à 8 petites côtelettes de veau ; parez-les, battez-les, assaisonnez ; mettez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les revenir des deux côtés ; quand elles sont bien saisies, égouttez-en la graisse dans un autre petit sautoir, mettez-la de côté ; mouillez-les avec un peu de bouillon, faites tomber deux fois le liquide à glace, tout doucement, de façon à finir de cuire les côtelettes : en dernier lieu, ajoutez quelques cuillerées de vin blanc.

Dans la graisse du sautoir, tenue en réserve, faites revenir 2 ou 3 cuillerées d'échalotes et oignons hachés, sans leur faire prendre couleur ; ajoutez 5 à 6 cuillerées de champignons crus, hachés, faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; liez alors les fines-herbes avec de la sauce demi-glace ; cuisez quelques minutes l'appareil, versez-le sur les côtelettes, dans le sautoir ; saupoudrez-les avec quelques cuillerées de truffes et de jambon cuit, hachés ; faites-les mijoter ensemble 7 à 8 minutes. Dressez les côtelettes sur plat long ; mêlez à la sauce une pincée de persil haché, blanchi ; versez-la sur les côtelettes.

### Côtelettes de veau grillées à la maître-d'hôtel (fig. 64).

Le dessin joint à cet article représente une côtelette de veau parée. — Les côtelettes de veau ne doivent pas être trop larges, mieux vaut les tenir un peu plus épaisses ; c'est pourquoi on ne coupe pas le carré en biais, mais droit, car les côtelettes deviendraient trop larges en les battant.

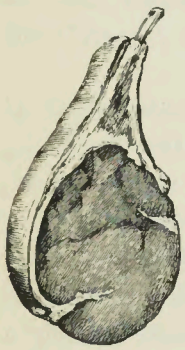


Fig. 64.

Coupez 7 à 8 petites côtelettes de veau, chacune avec un os de côté, coupez l'os de la chaîne, de façon à dégager les chairs de la noix ; supprimez la peau qui couvre la graisse, et celle qui couvre le filet ; enlevez le surplus de cette graisse ; écourtez l'os de côté.

Battez les côtelettes avec le couperet humide, sur la table légèrement mouillée, sans trop les amincir. Dégagez l'os de côte, vers le bout, afin de le débarrasser tout à fait des chairs nerveuses ; arrondissez celles du filet.

Assaisonnez les côtelettes, arrosez-les avec huile ou beurre fondu, rangez-les sur un gril, faites-les griller à feu modéré, 15 à 18 minutes, en les retournant ; mettez-les dans un plat, glacez-les au pinceau ; papillotez-en le manche, dressez-les en couronne sur plat, avec une tranche de beurre à la maître-d'hôtel entre chacune d'elles. Servez en même temps une garniture de légumes.

### Côtelettes de veau piquées à la chicorée (fig. 65).

Parez 6 petites côtelettes de veau premières, en tenant les os de côte un peu courts, et les chairs pas trop épaisses ; piquez-les sur le centre avec du lard fin, toutes du même côté. — Masquez le fond d'un sautoir

avec débris de lard, carottes et oignons émincés; sur ce fond, rangez les côtelettes, assaisonnez; mouillez-les à hauteur avec du bouillon clarifié; posez le sautoir sur feu vif, faites réduire le liquide de moitié; couvrez les côtelettes avec un papier beurré, faites-les cuire à couvert, sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four, en allongeant le mouillement de temps en temps.

Fig. 65.

En dernier lieu, faites glacer les côtelettes à la bouche du four, à découvert, en les arrosant avec leur cuisson. Dressez-les en une seule ligne sur plat long, avec le manche en bas; entourez-les des deux côtés avec une garniture de chicorée à la crème; déglacez le sautoir avec un peu de bouillon, arrosez-les avec la cuisson passée, dégraissée.

### Noisettes de veau à l'anglaise.

Retirez peau et nerfs à 2 ou 3 filets-mignons de veau, crus; hachez-en finement les chairs, mêlez-leur 4 cuillerées de crème crue, puis 200 grammes de moelle de bœuf, dégorgée et hachée; ajoutez 4 à 5 cuillerées de champignons crus, hachés, sel et muscade. Divisez les chairs en partie de la grosseur d'un petit œuf; roulez-les en boules sur la table farinée : il en faut une douzaine; aplatissez-les avec la lame du couteau, de façon à leur donner la forme et l'épaisseur d'un petit bifteck; panez-les aux œufs, faites-les colorer des deux côtés dans un sautoir avec du beurre épuré; égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat chaud, en les alternant chacune avec une tranche de bon jambon anglais, coupées de même forme que les noisettes, garnissez le puits de la couronne avec des petits-pois cuits à l'anglaise, bien verts. Masquez le fond du plat avec 2 cuillerées de demi-glace.

### Noisettes de veau, purée d'artichaut.

Sur les parties les plus épaisses de quelques gros filets-mignons de veau, crus et parés, coupez des tranches épaisses un peu en biais, afin de les obtenir un peu plus larges : il en faut 8 ou 10.

Battez ces tranches avec le manche du couteau mouillé; parez-les ovales, assaisonnez. — Versez du beurre épuré dans un sautoir, chauffez-le, rangez les noisettes sur le fond du sautoir; faites-les revenir des deux côtés, en les retournant; aussitôt qu'elles sont saisies, égouttez-en le

beurre; mouillez-les à mi-hauteur avec du bon bouillon blanc; faites-les tomber 2 ou 3 fois à glace avec du même bouillon, tout doucement.

Quand les noisettes sont bien glacées et cuites à point, prenez-les une à une avec la fourchette, dressez-les chacune sur une croûte plate, en pain, colorée au beurre, dressez-les en 2 lignes sur plat long; à chaque bout du plat, dressez une petite pyramide de purée d'artichaut, poussée à la poche; arrosez-la avec la cuisson des noisettes, mêlée avec une cuillerée de madère.

### Noisettes de veau à la crème.

Parez et cuisez une douzaine de noisettes de veau dans les mêmes conditions que celles à la purée d'artichaut. — Quand les noisettes sont à point, dressez-les sur plat long, en 2 rangées, en les alternant chacune avec une mince croûte en pain, colorée au beurre; tenez le plat au chaud.

Déglacez le sautoir où ont cuit les noisettes avec 2 cuillerées de sauce demi-glace; faites bouillir la sauce, passez-la dans un autre sautoir, faites-la réduire en lui incorporant peu à peu de la bonne crème crue; beurrez la sauce hors du feu, en lui incorporant un morceau de beurre divisé en petites parties, finissez-la avec le suc d'un citron, versez-la sur les noisettes, servez-les aussitôt.

### Grenadins de veau à la chicorée.

Quand on veut obtenir de fins grenadins de veau, il faut les couper sur les filets-mignons ou sur le gros filet d'une demi-selle.

Dans les deux cas, battez les viandes sur la table humide afin de les amincir de l'épaisseur d'un demi-centimètre à peu près; parez-les de forme ovale, toutes de même dimension, assaisonnez; piquez-les ensuite avec du lard : il en faut 7 à 8.

Placez les grenadins dans un sautoir foncé avec des débris de lard, racines et oignons émincés, mouillez-les à mi-hauteur avec du bouillon clair, cuisez-les en faisant tomber le liquide à glace, plusieurs fois; en dernier lieu glacez-les à la bouche du four, en les arrosant avec leur cuisson. — Au moment de servir, égouttez-les, parez-les, dressez-les sur plat long, à cheval sur une seule rangée; autour des grenadins dressez la chicorée; arrosez-les avec la cuisson des viandes, passée, dégraissée.

### Escalopes de veau à la Maintenon.

Sur les parties les plus épaisses de 2 filets-mignons de veau, coupez

8 escalopes en biais; battez-les, parez-les en demi-cœur ou de forme ovale, assaisonnez; faites-les raidir d'un côté, dans un sautoir, avec du beurre épuré; retirez-les aussitôt sur un petit plafond, couvrez-les de papier beurré, tenez-les 7 à 8 minutes sous presse.

Parez les escalopes, masquez-les du côté cuit, avec un fin salpicon composé de truffes, champignons et langue écarlate, lié avec de la bonne béchamel réduite serrée avec la cuisson des truffes ou des champignons et un peu de bonne glace fondue, puis refroidi. — Lissez l'appareil légèrement en dôme, masquez-le avec une mince couche de sauce mornay; saupoudrez celle-ci avec du parmesan râpé. — Remettez les escalopes dans le sautoir pour finir de les cuire au four. — En sortant le sautoir, posez les escalopes chacune sur une croûte plate et mince, glacée au pinceau; sur le haut de l'appareil posez une tranche de truffe. Dressez les escalopes sur plat, en rosace; entre chacune d'elles, dressez un petit bouquet de petits-pois cuits à l'anglaise.

### Escalopes de veau aux petits-pois.

Les escalopes de veau ne doivent ressembler ni aux côtelettes, ni aux noisettes de veau; elles doivent être minces, parées de forme ovale. Ce n'est ni sur la noix, ni sur la rouelle de veau, qu'elles doivent être coupées, mais bien sur le gros filet d'une demi-selle ou alors sur de gros filets-mignons.

Parez les viandes, coupez-les transversalement en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur; il en faut 7 à 8; battez-les avec le couperet humide pour les amincir, parez-les de forme ovale, assaisonnez.

Versez du beurre épuré dans une large poêle, chauffez-le, rangez les escalopes sur le fond de la poêle; cuisez-les à bon feu, en les retournant. Égouttez-les sur une assiette; glacez-les au pinceau, dressez-les à cheval sur plat long en une seule rangée; entourez-les avec une bonne garniture de petits-pois à la française.

Les escalopes de veau peuvent être garnies avec une garniture simple ou mêlée, avec une purée ou même avec une sauce tomate.

### Escalopes de veau à la bordelaise.

Coupez minces 7 à 8 escalopes sur le bout d'une demi-selle parée; battez-les avec le couperet humide pour les obtenir plus minces; parez-les de forme ovale, assaisonnez, trempez-les dans des œufs battus, panez-

les avec du parmesan râpé. Faites-les colorer dans une large poêle avec du beurre épuré; égouttez-les. — Coupez 6 escalopes de bon jambon cru, de même dimension que celles de veau; chauffez-les dans une poêle avec du beurre, en les retournant, égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat, en les alternant chacune avec une escalope de veau. Dans le creux formé par la couronne, versez simplement une bonne purée tomate, consistante quoique peu liée.

### Escalopes de veau à la crème.

Sur le bout d'une demi-selle de veau, parée, coupez transversalement 7 à 8 tranches minces; battez-les pour les aplatir, parez-les de forme ovale, cuisez-les au beurre épuré, en opérant comme il vient d'être dit.

Quand les escalopes sont à point, égouttez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur plat long sur une seule rangée, en les chevalant; masquez-les avec une bonne béchamel réduite au moment, en lui incorporant quelques cuillerées de crème, finie avec un peu de glace fondue, pincée de poivre rouge; la sauce doit être courte, juste le nécessaire pour masquer les escalopes; entourez-les des deux côtés avec une garniture de petits-pois frais, cuits à l'anglaise.

### Veau à la Marengo.

Coupez en carrés un morceau de tendon de veau ou de sous-noix; faites-les revenir tout doucement dans un sautoir avec beurre et huile, en les retournant.

Quand les viandes sont bien saisies et colorées, assaisonnez; mêlez-leur 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés, un bouquet garni, gousse d'ail entière, 2 ou 3 tomates coupées en dés; couvrez la casserole, finissez de cuire tout doucement les viandes avec feu dessus, feu dessous, ou à la bouche du four, en les arrosant avec leur cuisson.

Au dernier moment, liez la cuisson avec 2 cuillerées de demi-glace. — A défaut de tomates fraîches, prenez de la purée conservée.

### Petits pâtés de veau au jus (fig. 66-67).

Beurrez une douzaine de moules à tartelette, creux, cannelés, dans le genre de ceux à brioche; foncez-les avec de la pâte fine; coupez-les à niveau des bords, emplissez-en le vide avec du godiveau, fini avec quel-

ques cuillerées de fines-herbes cuites en le montant en dôme. Couvrez la farce avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords, rognez-la, puis faites un petit trous ur le centre, dorez la pâte.

Fig. 66-67.

Placez les pâtés sur un petit plafond, cuisez-les 20 minutes à four doux; en les sortant, démoulez-les; enlevez-en le couvercle pour les vider en partie de la farce; garnissez-les alors avec un salpicon de ris de veau mêlé avec des champignons, lié avec un peu de bonne sauce demi-glace; couvrez-les, dressez-les sur serviette.

### Ris de veau aux pointes d'asperges.

Coupez en tranches 2 ou 3 ris de veau blanchis et refroidis sous presse, assaisonnez; farinez-les, panez-les aux œufs, faites-les colorer des deux côtés, dans un sautoir, au beurre épuré; égouttez-les, dressez-les sur plat en couronne, avec des pointes d'asperges vertes, sautées au beurre; glacez les ris au pinceau; masquez le fond du plat avec un peu de sauce demi-glace réduite.

### Ris de veau piqués, glacés, purée d'artichaut (fig. 68).

Piquez avec du lard 3 jolis ris de veau, d'égale grosseur, blanchis, refroidis sous presse; rangez-les en les serrant, dans un sautoir foncé de lard, racines et oignons émincés; mouillez à mi-hauteur avec du bouillon blanc, faites tomber le liquide à glace; mouillez de nouveau, finissez de les cuire à four modéré, ou avec feu dessus, feu dessous, en les arrosant souvent pour les glacer. Quand ils sont à point, égouttez-les, dressez-les, sur plat rond, en triangle, dans le vide laissé par les ris, poussez à la poche une petite pyramide de purée d'artichaut.

Fig. 68.

### Croquettes de ris de veau.

Coupez en tranches 2 ris de veau blanchis; battez légèrement ces tranches, assaisonnez; cuisez-les au beurre dans un sautoir, en les retournant; égouttez-les pour les faire refroidir sous presse et les couper ensuite en petits dés; mettez ce salpicon dans une terrine, avec trois quarts de leur volume de champignons cuits et un quart de langue à l'écarlate, également coupés en dés. — Liez ce salpicon à la béchamel ré-

duite serrée, en opérant comme il est dit à la page 83. Quand l'appareil est refroidi, formez les croquettes, panez-les, faites-les frire, dressez-les sur serviette.

### Vol-au-vent de ris de veau.

Préparez une croûte de vol-au-vent, en opérant comme il est dit à la page 29; quand elle est vidée, tenez-la au chaud.

Coupez en petites tranches 2 ou 3 ris de veau blanchis et refroidis sous presse, assaisonnez; faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre épuré, en les retournant; mouillez-les avec quelques cuillerées de fonds de veau, faites-le tomber à glace jusqu'à ce que les chairs soient atteintes; retirez-les sur un côté, dans le sautoir: à côté des ris, dressez un bouquet de petites quenelles de veau moulées, pochées; un bouquet de champignons cuits, un bouquet de ronds de langue à l'écarlate coupés à l'emporte-pièce. — Masquez les garnitures avec un bon velouté réduit avec la cuisson des ris de veau, les pelures et la cuisson des champignons; chauffez-les sans faire bouillir.

Au dernier moment, dressez la croûte de vol-au-vent sur un plat; garnissez-la avec ces garnitures, en les entremêlant, et en les masquant à mesure avec la sauce; sur le haut, en guise de couvercle, posez un beau ris de veau piqué, glacé, découpé en tranches, mais remis en forme. — Envoyez séparément une saucière de la même sauce.

### Tourte à la provençale.

Préparez une croûte de tourte à bande, en opérant comme il est dit à la page 30. Quand elle est sortie du four et vidée, posez-la sur un plat, tenez-la à l'étuve chaude.

Préparez une abondante garniture ainsi composée: cervelles de veau cuites, divisées, parées en boules, quenelles de veau roulées en bouchons sur la table farinée, puis pochées à l'eau salée; ronds de filets de palais de bœuf coupés à chaud, à l'emporte-pièce; champignons pelés, cuits bien blancs; olives de Séville farcies: tous ces éléments doivent être disposés dans une casserole plate, en quantité proportionnée, et préparés au moment; tenez-les à couvert. — En dernier lieu, masquez ces garnitures avec une sauce béchamel réduite avec une cuillerée de poivre rouge et 1 décilitre et demi de sauce demi-glace afin de la nuancer et la rendre succulente; chauffez-les sans faire bouillir la sauce, et avec elles emplissez

le vide de la tourte, en mélangeant les espèces, et sans trop les saucer: mieux vaut envoyer séparément une saucière de la sauce.

### Attereaux de ris de veau.

Coupez en tranches des ris de veau blanchis, cuisez-les en les faisant glacer. Quand elles sont refroidies, divisez-les en ronds ou en carrés ; — enfilez-les à de petites brochettes en bois, en les alternant chacun avec un rond de langue à l'écarlate, coupés de même dimension que les ris. — Trempez ces brochettes dans une sauce villeroy, posez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce.

Détachez les brochettes, supprimez-en le surplus de la sauce, en la lissant avec la lame d'un petit couteau; roulez-les dans la panure, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à nouveau.

Plongez les attereaux à grande friture chaude, peu à la fois, pour les faire colorer, en les chauffant ; égouttez-les, supprimez-en les brochettes en bois, dressez-les sur serviette pliée.

### Rognons de veau au vin.

Pour 6 à 7 personnes, prenez 2 petits rognons frais; retirez-en la graisse et les parties nerveuses, émincez-les. — Faites revenir au beurre, dans une poêle, 2 cuillerées d'oignon haché; ajoutez les rognons émincés, sautez-les sur feu vif, assaisonnez; aussitôt que les chairs sont atteintes, enlevez-les à l'écumoire, mettez-les dans un plat, en laissant la cuisson dans la poêle; mêlez à celle-ci 4 cuillerées de bouillon ou de jus, autant de vin blanc, un brin de laurier, gousse d'ail entière; ajoutez 7 à 8 champignons frais, propres, coupés; cuisez-les à couvert 6 à 7 minutes; mêlez au liquide le jus qu'ont rendu les rognons et 2 cuillerées de madère; liez-le avec un peu de beurre-manié; cuisez la sauce 3 minutes; ajoutez les rognons, 2 ou 3 cuillerées de demi-glace, persil haché ; donnez un seul bouillon à la sauce, dressez les rognons sur plat, avec ou sans croûtons frits, après avoir retiré l'ail. — On peut remplacer le beurre-manié par de la bonne sauce brune, réduite serrée.

### Rognons de veau gratinés.

Avec de la pâte fine, foncez un petit moule à flan, beurré, posé sur un petit plafond; piquez la pâte, cuisez-la à four doux; dressez-la sur plat.

Émincez une douzaine de gros champignons frais, pelés, faites-les revenir tout doucement au beurre, en les cuisant sans les colorer, assaisonnez; saupoudrez-les avec une cuillerée de poudre de cary; 2 minutes après, liez l'émincé avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite serrée, avec un peu de crème et cuisson de champignons. — Supprimez les parties dures d'un rognon de veau, émincez les chairs; faites-les revenir avec un peu d'oignon haché, finissez-les en opérant comme il est dit pour les rognons au vin. Aussitôt que le ragoût est à point, dressez-le dans la croûte à flan. — Chauffez vivement l'émincé, finissez-le avec beurre et parmesan comme une sauce mornay, et avec lui masquez les rognons; lissez-le, saupoudrez-le avec du parmesan, faites-le gratiner 2 minutes à la salamandre au gaz; servez aussitôt.

### Rognons de veau en petites caisses.

Beurrez intérieurement quelques petites caisses en porcelaine, rondes ou ovales, masquez-les au fond et autour avec une mince couche de farce à quenelle de veau; sur la farce du fond étalez une couche de fines-herbes cuites, mêlées avec un quart de leur volume de panure blanche.

Coupez en dés 2 bons petits rognons de veau, parés; faites chauffer du beurre dans une poêle, mêlez-lui les rognons, assaisonnez; faites-les revenir à feu vif, en les sautant : ils doivent simplement être saisis; enlevez-les avec l'écumoire, ajoutez à la cuisson de la poêle quelques cuillerées de madère, un peu de glace, liez-la au beurre-manié; faites-la réduire serrée; mêlez-lui alors les rognons, et retirez la poêle du feu; mêlez au ragoût 2 ou 3 cuillerées de truffes coupées en dés; laissez-le à peu près refroidir, et avec lui garnissez les petites caisses; masquez le ragoût avec une couche de la même farce; lissez-la en dôme, saupoudrez-la avec de la panure blanche, arrosez-les avec du beurre fondu; poussez-les quelques minutes à four doux pour faire légèrement colorer la farce, en la pochant. Dressez les caisses sur serviette.

### Croûtes aux rognons.

Supprimez la graisse à un bon rognon de veau cuit, coupez les chairs en petits dés, mêlez-les avec moitié de leur volume de champignons cuits, également coupés. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel en lui incorporant peu à peu la cuisson des champi-

gnons, un peu de crème, et enfin quelques cuillerées de glace fondue : elle doit être succulente et serrée ; retirez-en une petite partie ; mêlez au restant les rognons et les champignons ; retirez l'appareil du feu, et avec lui, garnissez des croûtes creuses en pain, colorées au beurre ; lissez-le en dessus, masquez-le avec une petite couche de la sauce réservée, saupoudrez celle-ci de panure blanche, arrosez-la avec beurre fondu ; glacez légèrement à la salamandre au gaz ; dressez les croûtes sur serviette.

### Cervelles de veau à la ravigote froide.

Choisissez 3 cervelles fraîches, d'égale grosseur, limonez-les, c'est-à-dire retirez-en l'épiderme avec soin afin de ne pas les déformer ; faites-les dégorger une heure ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau chaude et du sel ; faites simplement bouillir 5 minutes le liquide, retirez-les hors du feu. — Égouttez les cervelles, mettez-les dans une autre casserole, couvrez-les juste à hauteur avec une bonne mirepoix de racines et aromates, mouillée avec du bon vin blanc ; faites bouillir 5 minutes le liquide ; laissez refroidir les cervelles dedans.

Quand les cervelles sont froides, bien égouttées, placez-les sur un plat froid, nappez-les avec une sauce chaufroix à la ravigote, liée à point sur glace ; tenez-les un quart d'heure dans l'armoire à glace. En les sortant, dressez-les en triangle sur plat froid, entourez-les avec un épais cordon de gelée hachée ; puis, dans l'espace laissé libre entre les cervelles, dressez une salade de légumes avec câpres, cornichons, liée avec de la mayonnaise.

### Cervelles de veau farcies.

Coupez en larges tranches 2 ou 3 cervelles cuites, parez-les d'égale dimension, assaisonnez ; nappez-les au pinceau avec de la glace fondue ; puis masquez les cervelles, des deux côtés, avec une couche de farce à gratin de foie, mêlée avec un peu de farce à quenelle de veau, finie avec des fines-herbes cuites ; lissez cette farce en la faisant légèrement bomber ; roulez ces ronds dans de la panure, panez-les aux œufs. Plongez-les à friture chaude pour les chauffer et leur faire prendre couleur ; égouttez-les, dressez-les sur plat ou sur serviette, entourez-les avec du persil frit.

### Cervelles de veau à la vénitienne.

Limonez, faites blanchir 2 ou 3 cervelles de veau, cuisez-les un quart d'heure dans un fonds de mirepoix acidulé.

Égouttez les cervelles, supprimez-en la tête, divisez-les chacune en deux parties, dressez-les sur plat chaud, masquez-les avec une sauce verte à la vénitienne (page 54), préparée au moment.

### Cervelles de veau à la matelote.

Limonez et cuisez 3 cervelles de veau en procédant comme il vient d'être dit.

Faites revenir dans une poêle, avec beurre ou saindoux, 2 ou 3 douzaines de petits oignons crus; assaisonnez avec sel, pincée de sucre; quand ils sont bien colorés, mettez-les dans un petit sautoir avec du bouillon, cuisez-les en faisant tomber plusieurs fois le liquide à glace. — Égouttez les cervelles, épongez-les sur un linge, dressez-les sur plat, en triangle; entre chaque cervelle, dressez un bouquet de petits oignons, un bouquet d'olives désossées et blanchies, un bouquet de tranches de petit-salé cuit. Masquez les cervelles avec un peu de bonne sauce matelote, c'est-à-dire de la sauce brune réduite au vin rouge bouilli dans un poêlon, finie avec un petit morceau de beurre d'anchois et avec quelques cuillerées de petites boules de cornichon, coupées à la cuiller à racine, blanchies.

### Paupiettes à la florentine.

Choisissez 2 grosses tétines de veau crues; parez-les, en supprimant peau et nerfs. Sur chaque tétine, coupez 4 à 5 larges tranches; parez carrément celles-ci, battez-les, assaisonnez.

Pilez les chairs crues d'un estomac de poulet; mêlez-leur un petit morceau de mie de pain imbibée au lait et exprimée; quand le mélange est opéré, ajoutez un morceau de parmesan et un morceau de beurre, 2 jaunes d'œuf, assaisonnez, ajoutez une pointe de muscade. Passez cette farce au tamis, mettez-la dans une terrine pour la lisser, en lui mêlant 2 ou 3 cuillerées de champignons crus, hachés.

Masquez les bandes de tétine, d'un côté, avec une couche de cette farce; puis, roulez-les en paupiettes; accouplez-les de deux en deux pour les traverser en deux endroits avec des petites brochettes en bois, pointues, coupées juste de l'épaisseur des 2 paupiettes, afin de les maintenir en forme. Rangez ces paupiettes sur le fond d'un sautoir masqué de débris de lard et 2 oignons émincés, pelures de champignon; mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon de volaille blanc, passé, dégraissé; faites bouillir le liquide 5 minutes, retirez le sautoir sur feu

très doux, pour cuire les paupiettes à couvert, à peu près une heure.

Égouttez les paupiettes, retirez-en les brochettes, parez-en les deux bouts pour les obtenir d'égale longueur; dressez-les sur plat chaud ou en légumière: passez et dégraissez la cuisson, liez-la avec quelques cuillerées de bon velouté; faites bouillir 2 minutes la sauce, finissez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bonne crème crue, passez-la sur les paupiettes.

### Pain de foie de veau aux câpres.

Hachez 600 grammes de foie de veau cru. — Hachez 200 gr. de lard frais; mettez-le dans un mortier, pilez-le avec 200 gr. de mie de pain en panade. Quand le mélange est opéré, ajoutez le foie peu à peu; assaisonnez avec sel et épices, un peu de thym haché avec un brin de zeste de citron, 4 jaunes, un œuf entier, 2 cuillerées d'oignon haché, pincée de persil.

Versez l'appareil dans un moule uni, beurré, pané; couvrez-le avec du papier, mettez-le dans un plafond creux avec un peu d'eau chaude; cuisez-le 60 à 70 minutes à four doux.

Démoulez le pain sur plat chaud, masquez-le avec un peu de sauce demi-glace réduite avec un filet de bon vinaigre; saupoudrez-le avec une poignée de petites câpres ou avec des cornichons hachés.

### Pain de foie de veau, froid.

Émincez 6 à 700 grammes de bon foie de veau cru, faites-le revenir vivement avec lard fondu, aromates, pelures de truffe et de champignon, échalotes hachées; aussitôt atteint, retirez-le, laissez-le refroidir. Mêlez-lui quelques bonnes parures de foie-gras, pilez-le, passez-le au tamis; remettez-le dans le mortier, mêlez-lui peu à peu un hachis de veau et de lard crus, comme pour galantine, pilé, passé au tamis; assaisonnez de bon goût. Retirez la farce dans une terrine, mêlez-lui un tiers de son volume de gros salpicon composé de truffes, tétine de veau cuite, langue écarlate, truffes.

Masquez le fond et le tour d'un grand moule à charlotte avec du lard mince; emplissez-en le vide avec l'appareil préparé, masquez-le en dessus avec du lard; placez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de hauteur; faites bouillir le liquide, retirez-le sur feu doux avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four doux; cuisez le pain 5 à 6 quarts d'heure; retirez-le, laissez-le refroidir 3 ou 4 heures.

Démoulez le pain, enlevez le lard, pour en lisser les surfaces, les glacer et les décorer avec des détails de cornichons, langue écarlate, truffes, trempés à la gelée mi-prise; dressez-le sur plat, faites-le bien refroidir; entourez-le avec de la gelée.

### Quenelles de foie de veau.

Ce mets simple est vraiment estimable pour les personnes qui aiment varier le menu de leur déjeuner.

Sur un bon foie de veau, blanc, coupez un morceau de 300 grammes; supprimez-en la peau, grattez les chairs avec un couteau à lame courte, en supprimant les parties nerveuses; mettez ces chairs dans le mortier pour les piler; passez-les au tamis, mettez-les dans une terrine; assaisonnez de haut ton, mêlez-leur une cuillerée d'échalotes hachées, cuites au beurre, une pointe d'ail râpé, persil haché; travaillez-les quelques minutes avec une cuiller.

Mettez dans une terrine tiède 125 grammes de beurre bien épongé; travaillez-le avec une cuiller pour le lier en crème; mêlez-lui peu à peu 2 œufs entiers et un jaune; 2 poignées de panure blanche, une cuillerée de farine, puis la purée de foie, peu à peu; assaisonnez encore l'appareil, faites-en pocher une petite cuillerée à l'eau bouillante, afin de pouvoir juger de sa consistance, et le rectifier au besoin.

Faites bouillir de l'eau salée, dans une casserole plus large que haute; retirez-la sur le côté; prenez l'appareil avec une cuiller, faites-le tomber dans l'eau, en le poussant avec le doigt. Quand l'appareil est épuisé, remettez le liquide sur feu pour lui donner un bouillon; retirez aussitôt la casserole sur le côté du feu pour que le liquide conserve son degré de chaleur, et reste frémissant (à casserole couverte), jusqu'à ce que les quenelles soient raffermies.

Égouttez les quenelles à l'écumoire pour les éponger sur un linge; dressez-les dans une légumière, arrosez-les largement avec une sauce au pain frit : de la panure colorée dans une casserole avec du beurre épuré.

### Foie de veau à l'italienne.

Sur le centre d'un beau foie de veau, coupez 6 tranches transversales de 1 centimètre d'épaisseur; assaisonnez. — Versez dans un sautoir du beurre épuré quand il est chaud, rangez les tranches de foie dans le sautoir pour les cuire sans violence 10 à 12 minutes en les retournant. Retirez-les

sur une assiette, en laissant le beurre dans le sautoir, glacez-les au pinceau.

Mettez dans le beurre du sautoir 3 ou 4 cuillerées d'oignon et échalotes, hachés; faites-les revenir tout doucement; ajoutez le double de champignons hachés, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Mouillez ces fines-herbes avec quelques cuillerées de velouté; faites-le réduire 10 minutes, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre de vin blanc. Quand la sauce est succulente, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de truffes cuites, hachées; retirez-la, et remettez dans le sautoir les tranches de foie; chauffez-les bien sans faire bouillir; dressez-les en couronne sur plat, finissez la sauce avec une pincée de persil haché, versez-la sur les tranches de foie. — Si le foie est de bonne qualité, on peut servir ces tranches simplement revenues au beurre avec de l'échalote, après avoir mêlé au beurre, persil haché, suc de citron — le foie trop frais est très coriace.

### Tête de veau à la vinaigrette.

Choisissez une demi-tête bien blanche, avec la langue et la cervelle; désossez-la, plongez-la à l'eau bouillante pour la raidir; égouttez-la pour la rafraîchir, la flamber, la gratter. Quand elle est propre, coupez-en l'oreille, divisez le restant en moyens morceaux; parez-les, cuisez-les ensemble avec la langue, dans un fonds blanc (page 47), sur feu doux, 2 heures. Limonez la cervelle, cuisez-la séparément.

Au dernier moment, égouttez les morceaux de tête, épongez-les sur un linge, dressez-les sur plat ou sur serviette; l'oreille au milieu, ciselée et renversée, les autres morceaux autour, ainsi que la langue et la cervelle, coupées chacune en deux parties; entourez-les simplement avec du persil frais. Servez à part une saucière de vinaigrette, et une soucoupe avec oignon et persil hachés, câpres entières, séparés les uns des autres par de fins cornichons au vinaigre.

### Tête de veau farcie, frite.

Choisissez les parties minces qui se trouvent entre le museau et le front d'une tête de veau cuite; si elles sont froides, chauffez-les dans la cuisson de la tête, jusqu'à ce qu'elles soient attendries; supprimez-en les chairs et la graisse qui sont attachées au côté intérieur; coupez-les en ronds ou en carrés de moyenne grandeur; mettez ceux-ci dans un plat, assaisonnez-les de haut goût, glacez-les au pinceau, garnissez-les,

du côté intérieur, avec une farce à gratin de foie, liée avec un peu de farce crue de veau; finie avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites; faites légèrement bomber la farce en la lissant.

Roulez ces morceaux de tête dans la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à nouveau. Plongez-les alors, peu à la fois, à grande friture chaude, pour leur faire prendre couleur, en les chauffant. Égouttez-les, dressez-les sur plat ou sur serviette, servez-les avec une saucière de demi-glace tomatée.

### Tête de veau frite en marinade.

Pour cet apprêt, on emploie ordinairement la tête de veau de desserte; en tout cas, les morceaux doivent être chauffés à fond et à moitié refroidis.

Divisez-les en parties pas trop grosses, mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les de haut ton, avec sel, épices, huile, suc de citron; faites-les macérer 25 minutes, sans qu'ils redeviennent durs, car alors il faudrait les cuire trop longtemps pour les atteindre; la tête de veau est très longue à réchauffer.

Au moment de faire frire les morceaux de tête, saupoudrez-les de persil haché; prenez-les un à un pour les tremper dans de la pâte à frire, en les enveloppant complètement; plongez-les à mesure à friture chaude, faites-les colorer doucement sans violence. Égouttez-les, saupoudrez-les de sel, dressez-les en buisson sur serviette. — Avec cette friture, on sert quelquefois une sauce tomate.

### Oreilles de veau, farcies.

Cuisez 3 ou 4 petites oreilles de veau, propres, dans la même cuisson que la tête de veau; égouttez-les, laissez-les à peu près refroidir; quand elles sont bien épongées, écourtez-en le tuyau externe, divisez-les chacune en deux parties, assaisonnez; farcissez les demi-oreilles, en les masquant, du côté coupé, avec une couche épaisse de farce à gratin, mêlée avec un tiers de son volume de farce à quenelle de veau, et quelques cuillerées de fines-herbes cuites; lissez la farce; roulez les demi-oreilles dans la panure blanche; trempez-les dans des œufs battus, pour les paner à nouveau. Plongez-les à grande friture chaude pour les colorer en les chauffant; égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette avec du persil frit. — Avec ces oreilles, on peut servir à part une petite sauce tomate.

### Fraise de veau à la ravigote.

Choisissez une fraise de veau fraîche, bien blanche; faites-la dégorger; mettez-la dans une casserole avec de l'eau, un filet de vinaigre; au premier bouillon, égouttez-la pour la rafraîchir; grattez-la ensuite avec un couteau dans tous ses replis; lavez-la encore; puis mettez-la dans une casserole avec un oignon piqué de girofles, les chairs de 2 citrons, bouquet d'aromates, 200 grammes graisse de bœuf hachée, peu de sel; mouillez-la largement avec de l'eau mêlée avec une petite poignée de farine. Faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu; finissez de cuire la fraise tout doucement. — Égouttez-la bien, dressez-la sur plat, entourez-la avec du persil frais, servez en même temps une sauce ravigote chaude.

---

### Côtelettes de mouton, grillées (fig. 69-70).

Même dans les déjeuners bourgeois, on ne peut se dispenser de servir des côtelettes bien parées : la côtelette n'est en effet agréable à manger qu'alors qu'elle est débarrassée des peaux et graisses superflues qui, n'ajoutant rien aux qualités de la viande, deviennent gênantes pour celui qui les mange; et d'ailleurs, il est évident qu'une côtelette joliment parée ne saurait déplaire à personne; mais, il faut bien le dire, l'art de parer les côtelettes avec élégance n'est pas dévolu à tous les cuisiniers.

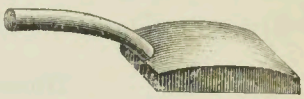


Fig. 69.

Fig. 70.

Choisissez un bon carré de mouton à chairs tendres, mortifiées à point. Supprimez-en la peau, écourtez-en les os de côte. Distribuez alors le carré en côtelettes d'égale épaisseur : pour obtenir une belle côtelette, il faut la couper avec 2 os de côte, ne prendre que celles du côté couvert du carré, et les couper légèrement en biais.

Enlevez l'os de la chaîne avec une partie des os de côte, du côté inférieur, supprimez une des 2 côtes, dégagez l'extrémité de celle qui reste. Battez les côtelettes sur une table humide avec un couperet à manche courbe (fig. 69). Supprimez la peau dure du

filet, sur son épaisseur ; arrondissez soigneusement les chairs; coupez en pointe celles du haut, en supprimant le surplus de la graisse.

Assaisonnez les côtelettes, roulez-les dans de l'huile, rangez-les sur un gril, au naturel, ou après les avoir roulées dans la panure ; faites-les griller à bon feu 12 minutes, en les retournant. Retirez-les dans une assiette, arrosez-les au pinceau avec de la glace ; papillotez-en le manche, dressez-les en couronne sur plat ; servez en même temps une garniture de pommes de terre ou toute autre garniture.— Avant d'être grillées, les côtelettes peuvent être roulées dans la panure.

### Côtelettes de mouton panées, sautées.

Parez 8 à 10 côtelettes ; quand elles sont assaisonnées, trempez-les simplement dans des œufs battus, roulez-les dans la panure blanche ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, chaud ; cuisez-les des deux côtés, en les retournant. Égouttez-les, papillotez-en le manche, dressez-les sur plat avec une garniture de légumes.

### Côtelettes de mouton à la suédoise.

Prenez des côtelettes de mouton ; marinez-les 2 heures dans un plat avec sel, poivre, huile, persil, oignon, thym. Roulez-les dans la panure, faites-les griller, servez-les avec une sauce suédoise (page 59).

### Noisettes de mouton à la Dreux.

Coupez 7 à 8 noisettes de mouton sur un filet de selle, parez-les, faites-les sauter avec huile et beurre, en les tenant vert-cuites, égouttez-les sur une assiette, glacez-les au pinceau, posez-les chacune sur une croûte mince coupée de même dimension que les noisettes ; sur chaque noisette mettez une escalope de foie-gras cuit, coupée de même forme que les noisettes. Masquez promptement les noisettes avec une sauce mornay un peu serrée, saupoudrez-les de parmesan, glacez-les à la salamandre au gaz, si c'est possible ; dressez aussitôt les côtelettes sur plat, posez sur chacune une tranche de truffe, servez sans délai.

### Carré de mouton piqué, rôti (fig. 71).

C'est là un excellent mets de déjeuner, faisant une agréable diversion avec les côtelettes.

Choisissez un beau carré de mouton, tendre, mortifié à point; enlevez

l'os de la chaîne, coupez les côtes droites et courtes ; parez à vif les chairs des gros filets sans dégarnir les côtes ; piquez ces chairs avec du lard, en long. — Emballez le carré dans une feuille de papier huilée, fixez-le sur broche, à l'aide d'une brochette, faites-le rôtir trois quarts d'heure, en l'arrosant.

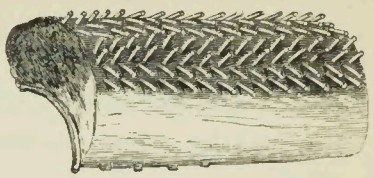


Fig. 71.

Quelques minutes avant de retirer la viande, déballez-la, pour la faire saisir, salez-la ; débrochez-la, servez-la avec du jus et une garniture de légumes, à part.

### Épaules de pré-salé à la bonne femme.

C'est là un mets favori des restaurants de Paris, agréable s'il est présenté dans les conditions voulues, mais peu estimable s'il est préparé avec négligence. Pour lui donner de la valeur, le premier soin consiste à opérer avec de la bonne viande, rassise, jeune et tendre, juteuse : avec des épaules de mouton ordinaire, on ne peut espérer obtenir de bons résultats ; mais à Paris les bons prés-salés ne manquent pas. Quant à l'apprêt de la viande il mérite aussi d'être soigné.

Désossez 2 épaules de pré-salé, en ne laissant que le manche ; retirez les nerfs et la peau des chairs intérieures, assaisonnez. Roulez les épaules sur leur longueur, cousez-les ; mettez-les dans un petit plafond à rôtir foncé de débris de lard ; arrosez-les avec du beurre fondu ; salez-les, faites-les cuire aux trois quarts à four modéré, en les retournant, et en ajoutant un peu d'eau, si la graisse menaçait de brûler.

D'autre part, coupez en tranches, pas trop larges, des pommes de terre crues, pelées. — Émincez 3 ou 4 moyens oignons blancs, faites-les revenir au beurre, dans un sautoir, sur feu doux ; quand ils commencent à se colorer ajoutez les pommes de terre, assaisonnez ; sautez-les ensemble 7 à 8 minutes. Sortez les épaules, mettez-les dans un plat long en terre ordinaire pouvant aller au four ; entourez-les avec les pommes de terre qui doivent être abondantes ; arrosez celles-ci et l'épaule avec la graisse de la cuisson, pas de jus. Cuisez les épaules encore 20 à 25 minutes ; en les sortant, débridez-les, papillotez-en le manche, remettez-les dans le plat où elles ont cuit.

Dans les restaurants, on présente le plat aux clients et on découpe la viande devant eux : elle doit être vert-cuite, et bien chaude ; dans les

maisons où la clientèle est nombreuse, il convient de cuire plusieurs épaules, à intervalle convenable, de façon que, quand la première est absorbée, il s'en trouve une autre toute prête à servir.

Mais dans les déjeuners particuliers, on peut, avec avantage, remplacer l'épaule par un fin petit gigot de pré-salé, avec sa longe, désossé et cuit dans les mêmes conditions.

### Poitrine de mouton, farcie.

Choisissez une poitrine de bon mouton ; ouvrez-la du côté des côtes, en glissant la lame du couteau entre les os et la chair; assaisonnez-en l'intérieur; emplissez-en le vide avec un hachis de porc frais, assaisonné de haut goût, mêlé avec une poignée de panure blanche ou de la mie de pain imbibée, puis exprimée; ajoutez oignons, champignons et persil, crus, hachés. — Cousez l'ouverture de la poitrine, faites-la cuire dans du bouillon comme un pot-au-feu. Quand elle est à point, égouttez-la, débridez-la, servez-la avec une sauce tomate, ou une sauce piquante.

### Poitrines de mouton, grillées.

Retirez la peau et l'os du tendon à 2 petites poitrines de mouton, dégorgées une heure, nouez les deux poitrines ensemble, faites-les cuire dans du bouillon léger avec racines, oignons, aromates. — Quand la chair des poitrines est tendre, égouttez-les, retirez-en tous les os, posez-les l'une à côté de l'autre sur une plaque, faites-les refroidir sous presse. En les retirant parez-les, distribuez-les en parties d'égale grosseur, forme de demi-cœur, assaisonnez ; roulez-les dans du beurre fondu, puis dans de la panure, pour les faire griller 25 minutes à feu doux, en les retournant, et les arrosant avec du beurre, à l'aide d'un pinceau.

Dressez les poitrines sur plat long, en 2 rangées, entourez-les avec une purée de pommes de terre, arrosez-les avec de la demi-glace.

### Emincé de mouton, au riz.

Faites braiser la moitié d'une demi-selle de mouton bien tendre; laissez-la à peu près refroidir; dégagez le filet de l'os, supprimez-en la graisse; coupez transversalement la viande en tranches, mettez-les dans un petit sautoir, avec la cuisson de la braise, passée, dégraissée, réduite, liée avec 2 ou 3 cuillerées de sauce; ajoutez quelques champignons cuits

coupés en tranches sur le travers; chauffez-les tout doucement, sans ébullition.

Cuisez 300 grammes de riz au gras; finissez-le avec poivre rouge, beurre, parmesan; emplissez-en un moule à bordure beurré, en le serrant, tenez-le 10 minutes à l'étuve; renversez ensuite la bordure sur plat chaud; dressez le ragoût dans le centre.

### Émincé de mouton à l'anglaise.

Coupez en tranches les chairs cuites d'un demi-filet de selle de mouton; parez-les, rangez-les dans un sautoir, tenez-les à couvert.

Mettez dans une petite casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, une de xérès ou de madère, un bouquet d'aromates; couvrez la casserole, faites réduire ce liquide de moitié; mêlez-lui quelques cuillerées de bon jus ou de glace fondue; faites bouillir le liquide, liez-le avec un morceau de beurre-manié; donnez 3 minutes d'ébullition à la sauce, finissez-la avec 2 cuillerées de gelée de groseilles; une petite cuillerées de *Harvey-sauce*, pointe de cayenne. Remuez la sauce avec une cuiller pour faire dissoudre la gelée; versez-la dans le sautoir où sont les tranches de mouton; chauffez-les sans faire bouillir; dressez le ragoût en légumière.

### Émincé de mouton à la purée de haricots.

Coupez en tranches transversales la moitié d'une petite selle de mouton braisée, de desserte; parez-les, rangez-les dans un sautoir; saupoudrez-les avec des champignons hachés, mouillez-les à hauteur avec de la sauce demi-glace réduite avec un peu de vin blanc; donnez un bouillon à la sauce, retirez la casserole sur feu doux, de façon que les viandes chauffent sans que la sauce réduise.

Au moment de servir, dressez les viandes sur un petit plat long, en une seule rangée, en les posant à cheval, entourez-les avec de la purée de haricots blancs, poussée en beignets, à l'aide d'une poche à douille.

### Rognons de mouton sautés, au madère.

Pour obtenir de bons rognons sautés, il faut partir de ce principe qu'ils doivent être sautés sur feu vif pour les saisir promptement, et ne jamais ni bouillir ni cuire dans la sauce.

Supprimez la peau à 7 ou 8 rognons frais, de mouton; émincez-les en retirant les parties dures; mettez-les dans une poêle avec du beurre

chaud, assaisonnez, sautez-les vivement jusqu'à ce que les chairs soient atteintes sans être sèches; enlevez-les à l'écumoire, en laissant la cuisson dans la poêle, tenez-les à couvert dans une petite casserole : si la cuisson n'a pas de mauvaise odeur, faites-la réduire.

D'autre part, faites revenir au beurre une cuillerée d'oignon haché, dans une casserole; mêlez-lui la cuisson réduite des oignons, liez-la avec 2 ou 3 cuillerées de sauce demi-glace, faites-la réduire quelques minutes, en lui incorporant peu à peu 4 cuillerées de madère. — Quand la sauce est succulente, passez-la sur les rognons; chauffez ceux-ci sans ébullition; finissez le ragoût avec suc de citron, persil haché; dressez-le sur plat, entourez-le avec une couronne de croquettes de pommes de terre.

### Rognons de mouton sautés, aux champignons.

Émincez 7 à 8 rognons sans peau. — Coupez 7 à 8 champignons frais, tournés. — Mettez dans une poêle 2 cuillerées d'oignon haché, faites-le revenir au beurre; ajoutez les rognons, assaisonnez; faites-les sauter sur feu vif; aussitôt atteints, enlevez-les à l'écumoire, déposez-les dans une assiette. Mettez les champignons dans la poêle, cuisez-les 5 à 6 minutes sans violence, assaisonnez; mouillez avec quelques cuillerées de vin blanc sec, et aussi avec le jus rendu par les rognons, dans l'assiette; faites réduire quelques minutes la cuisson; liez-la avec un petit morceau de beurre-manié; finissez la sauce avec 2 ou 3 cuillerées de glace; ajoutez les rognons, chauffez-les sans faire bouillir; finissez le ragoût avec suc de citron et persil hachés; dressez-le.

### Rognons de mouton à la Soubise.

Ils a une certaine façon de fendre les rognons et de les enfiler aux brochettes pour qu'étant cuits ils forment, du côté coupé, un creux très apparent; il suffit pour cela de les fendre profondément du côté creux, les ouvrir et les traverser dans toute leur épaisseur, avec 2 brochettes, afin de produire à la cuisson le rapprochement des chairs. — Assaisonnez, roulez-les dans du beurre fondu, puis dans la panure, faites-les griller à bon feu; retirez-en les brochettes, glacez les rognons au pinceau, dressez-les sur plat; garnissez-en vivement le creux avec une purée soubise, un peu consistante, poussée à l'aide d'une petite poche; servez-les aussitôt. — On peut remplacer la soubise par une sauce béarnaise.

### Filets-mignons de mouton, en chevreuil.

Choisissez de gros filets-mignons, parez-les, battez-les, piquez-les avec du lard fin ; salez-les, mettez-les dans un plat en terre, creux ; couvrez-les avec de la marinade cuite, refroidie, faites-les macérer quelques heures. — Égouttez-les, épongez-les ; rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, avec beurre et huile, faites-les simplement raidir ; arrosez-les avec un peu de bon fonds, laissez-les cuire tout doucement à court mouillement. Quand ils sont à point, égouttez-les pour les parer ; glacez-les au pinceau, tenez-les quelques minutes à la bouche du four ; dressez-les sur plat, servez-les avec une garniture d'olives désossées et blanchies ; arrosez-les avec un peu de demi-glace.

### Filets-mignons de mouton, sauce poivrade.

Parez une douzaine de filets-mignons de mouton, battez-les ; donnez-leur une forme longue, assaisonnez ; rangez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec une marinade cuite, refroidie ; faites-les mariner 24 heures.

Égouttez les filets, épongez-les bien, piquez-les avec du lard fin ; rangez-les dans un sautoir beurré, beurrez-les aussi en dessus, poussez-les à four vif de façon que le lard puisse cuire en même temps que les filets ; en les sortant égouttez-en la graisse, mouillez-les avec un peu de jus, faites-le tomber à glace sur feu vif. — Égouttez les filets, dressez-les en 2 lignes sur plat long ; versez dans le sautoir quelques cuillerées de sauce poivrade ; au premier bouillon retirez la casserole, versez la sauce sur les filets, en la passant.

### Filets-mignons de mouton à la provençale.

Choisissez 10 à 12 gros filets-mignons de mouton ; retirez-en la peau ; battez-les avec le couperet pour les obtenir minces ; parez-les en forme de carré long, assaisonnez. — Hachez finement les parures des filets avec 3 ou 4 petits filets, mêlez au hachis une égale quantité de lard haché et jambon cru, une poignée de mie de pain imbibée et exprimée, un œuf entier, une cuillerée d'échalotes hachées, pincée de persil haché avec une pointe d'ail ; assaisonnez de haut goût.

Masquez les filets, d'un côté, avec une couche de ce hachis ; roulez-les sur eux-mêmes en paupiette, traversez-les de deux en deux avec une

petite brochette ; arrosez-les avec de l'huile, roulez-les dans la panure, faites-les griller 12 à 15 minutes, sur feu modéré, en les retournant. — Enlevez les brochettes des filets, glacez-les au pinceau ; dressez-les sur plat long, entourez-les avec une bonne purée de haricots blancs ou de flageolets.

### Pieds de mouton à la Chantilly.

Flambez une quinzaine de pieds de mouton propres ; supprimez-en la partie laineuse de l'enfourchure ; écourtez-en l'os ; lavez-les à l'eau tiède ; nouez-les de 3 en 3, cuisez-les 5 à 6 heures dans un fonds blanc (page 47). — Quand les pieds sont égouttés, épongez-les bien sur un linge ; retirez-en l'os principal, tenez-les à couvert.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon et échalotes, hachés, mouillez avec 1 décilitre de bon vin blanc, faites-le réduire de moitié ; ajoutez alors 2 décilitres de bon velouté, bouquet garni, quelques pelures fraîches de champignon ; faites réduire la sauce, sans la quitter, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson de champignons ; quand elle est succulente, passez-la sur les pieds ; faites mijoter ceux-ci dans la sauce, 10 à 12 minutes, sur feu très doux.

Au dernier moment, liez la sauce avec une liaison de 2 jaunes ; retirez le ragoût du feu, finissez la sauce avec quelques petits morceaux de beurre, pincée de persil haché, suc de citron. Dressez les pieds de mouton sur plat chaud, passez la sauce dessus, entourez-les avec une chaîne de petits champignons farcis : s'ils étaient gros, coupez-les en deux.

### Pieds de mouton frits.

Si les pieds de mouton sont cuits et refroidis dans leur cuisson, chauffez-les ; égouttez-les pour les désosser complètement ; divisez les chairs en deux ou trois parties sur la longueur ; assaisonnez avec sel, poivre, persil haché, suc de citron ; faites-les mariner une heure. Prenez les morceaux un à un, trempez-les dans de la pâte à frire (page 25), plongez-les à friture chaude, peu à la fois, pour les colorer, en les chauffant. Égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette.

### Ragoût de mouton aux navets.

Coupez en carrés les meilleurs morceaux d'une poitrine et d'une épaule de bon mouton. — Chauffez du saindoux dans une casserole,

ajoutez les viandes, faites-les revenir en remuant, assaisonnez avec sel, pincée de sucre; quand elles sont bien roussies, saupoudrez-les avec une cuillerée de farine; 5 minutes après égouttez-en la graisse, mouillez-les un peu plus qu'à hauteur avec du bouillon; ajoutez un bouquet garni, grains de poivre. Faites bouillir 5 à 6 minutes la sauce sur feu vif; retirez la casserole sur feu doux, de façon à cuire la viande sans faire trop réduire le liquide; mêlez-lui de temps en temps quelques cuillerées de bouillon.

Quand les viandes sont aux trois quarts cuites[1], mêlez au ragoût une garniture de bons navets coupés en boules ou en quartiers, colorés à la poêle, avec beurre, sel, pincée de sucre; finissez de les cuire ensemble.

Au dernier moment, trempez dans la sauce la pointe d'un petit couteau imprégnée d'ail. Dressez les viandes dans un plat avec les légumes autour, passez la sauce dessus.

### Haricot de mouton à la bretonne.

Prenez un carré de mouton avec sa poitrine, coupez le côté des côtes très court et la poitrine large; retirez la peau de celle-ci, cuisez-la dans du bouillon. Égouttez-la, retirez-en les os, laissez-la refroidir sous presse; puis divisez-la en morceaux forme de demi-cœur; assaisonnez, roulez-les dans l'huile, puis dans la panure, pour les faire griller au moment. — Avec les parures et les os de la viande, et la cuisson de la poitrine, préparez un bouillon de mouton; passez-le, dégraissez-le. — Retirez la peau du carré de mouton, divisez transversalement les viandes, et avec elles préparez un bon ragoût, en opérant comme il est dit pour le ragoût aux navets : à mi-cuisson, parez les viandes; remettez-les dans la casserole avec la sauce passée; ajoutez alors au ragoût une garniture de bons haricots de Soissons, à peu près cuits à l'eau salée. Finissez de cuire viandes et garniture sur feu très doux, en conservant les haricots bien entiers.

Au dernier moment, écrasez une gousse d'ail avec la pointe d'un

1. Quelle que soit la méthode pratiquée pour l'apprêt des ragoûts de mouton, il convient, quand les viandes sont à moitié cuites, de les égoutter sur une passoire avec la sauce, en recueillant celle-ci dans une terrine; on pare alors les morceaux de viande du surplus des os et de la graisse qui leur donne vilaine apparence; on les remet dans la casserole avec leur cuisson pour finir de les cuire. — Avec cette précaution, on obtient des morceaux plus présentables et une sauce exempte de débris d'os, si désagréables à rencontrer sous la dent. — Cette méthode est applicable aux ragoûts d'agneau, aux abatis, aux ragoûts ou civets de lapin et de lièvre.

petit couteau, simplement pour en prendre l'arome ; trempez vivement la lame du couteau dans la sauce, pour le retirer aussitôt : l'ail employé dans ces conditions ne se devine pas, et pourtant le ragoût en tire un arome qui n'est pas désagréable. — Dressez le ragoût dans un plat, passez la sauce dessus; entourez-le avec les poitrines grillées.

### Ragoût de pré-salé à la Dugléré.

Viandes de bonne qualité, peu rassises : un carré de mouton avec sa longe, une demi-poitrine. — Supprimez la peau du carré et l'os de la chaîne ; coupez les côtes très courtes, presque à niveau du gros filet. Divisez transversalement les viandes en morceaux d'égale grosseur; coupez la poitrine en carrés, après l'avoir parée.

Faites revenir les viandes, sans les colorer, avec saindoux ou beurre, 2 petits oignons, une carotte, sel, pincée de sucre. Quand elles sont saisies, égouttez-en la graisse, mouillez-les à mi-hauteur avec du bouillon ; ajoutez un bouquet garni ; faites tomber le liquide à glace, sans violence, à découvert, en faisant colorer les viandes; mouillez-les de nouveau à hauteur, et continuez à faire réduire le liquide. — A mi-cuisson, égouttez les morceaux pour les parer (page 321); remettez-les dans la casserole avec la cuisson et quelques cuillerées de vin blanc; continuez l'ébullition modérée.

Quand les viandes sont à peu près cuites, le liquide doit se trouver à moitié réduit; mêlez au ragoût une garniture composée de 4 à 5 légumes nouveaux : gros pois frais, petites carottes, petits oignons, petites pommes de terre nouvelles, entières, flageolets; ajoutez d'abord les plus longs à cuire, les plus tendres ensuite : les petits oignons doivent être préalablement colorés à la poêle et tombés à glace; les flageolets sont à peu près cuits. Si les pommes de terre n'étaient pas très petites, coupez-les en boules avec une cuiller à racine.

Assaisonnez ces légumes, finissez de les cuire, en les arrosant avec la cuisson : celle-ci doit être courte, mais bonne, succulente.

Au dernier moment, dressez les viandes sur le centre d'un plat, entourez-les avec les garnitures; dégraissez la cuisson, passez-la sur les viandes.

### Ragoût de mouton aux pommes de terre.

On emploie pour cet apprêt la poitrine ou l'épaule de mouton, ou,

mieux encore, les bouts de carré, du côté du cou et du côté de la carbonnade; il en faut au moins 1 kilogramme et demi.

Retirez des viandes la peau et la plus grande partie de la graisse, diminuez les os autant que possible. Mettez les viandes dans une casserole avec beurre, sel, pincée de sucre, 2 petits oignons et une carotte; faites-les revenir, en remuant jusqu'à ce qu'elles soient sèches et colorées; saupoudrez-les avec une bonne cuillerée de farine, cuisez celle-ci 3 à 4 minutes, en remuant; égouttez alors la graisse de la casserole; puis mouillez peu à peu les viandes, soit avec de l'eau chaude, soit avec du bouillon de mouton préparé avec les parures des viandes, passé, dégraissé; faites bouillir le liquide, en tournant : la sauce doit être peu liée. — Cuisez le ragoût 10 minutes sur feu vif, retirez-le sur feu modéré; ajoutez un bouquet garni et clous de girofle : à mi-cuisson, parez les viandes. Quand elles sont aux trois quarts cuites, mêlez au ragoût une garniture de pommes de terre crues, pelées, parées en olives, assaisonnez. Finissez de cuire le ragoût tout doucement, en arrosant les pommes de terre : n'oubliez pas la pointe d'ail.

### Navarin blanc.

Coupez en carrés les meilleures parties d'une poitrine de mouton. Écourtez les os de côte d'un carré de mouton, en les coupant à peu près à niveau du gros filet; supprimez-en la peau et les os de la chaîne. — Avec les parures de ces viandes préparez un bouillon de mouton.

Plongez les viandes à l'eau bouillante, dans une casserole, pour les faire écumer; égouttez-les, parez-les, rafraîchissez-les; rangez-les dans la même casserole avec 2 petits oignons, un bouquet garni, 2 pommes de terre crues, finement émincées, assaisonnez; mouillez les viandes à hauteur avec le bouillon préparé, passé, dégraissé; cuisez le ragoût sur feu modéré, de façon qu'étant à peu près à point, le liquide se trouve réduit de moitié, légèrement lié, et les pommes de terre fondues; ajoutez alors au ragoût une garniture de pommes de terre parées en olives; assaisonnez avec sel et poivre, continuez la cuisson : viandes et pommes de terre doivent se trouver cuites en même temps. Dressez les viandes dans un plat creux, avec les pommes de terre autour; passez la sauce dessus.

### Pilaff de mouton à la française (fig. 72).

Prenez la longe de 2 carrés de mouton; écourtez-en la bavette, sup-

primez-en la chaîne, divisez les chairs en morceaux réguliers; faites-les revenir 10 à 12 minutes dans une casserole, avec beurre, carottes, oignons émincés, pelures de champignon, sel; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du bouillon de mouton préparé avec les os et parures des longes; faites réduire le mouillement à glace, sans violence; mouillez de nouveau les viandes, et faites encore réduire le liquide; mouillez-les alors à hauteur, continuez l'ébullition modérée jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites.

Fig. 72.

Enlevez les morceaux de viande un à un, parez-les, mettez-les dans une timbale en cuivre étamé, en dehors et en dedans, ayant un couvercle fermant hermétiquement. Passez le liquide sur les viandes : elles doivent être mouillées un peu plus qu'à hauteur; ajoutez 2 à 3 cuillerées de sauce tomate, une cuillerée de poivre rouge; faites simplement bouillir le liquide, mêlez-lui 200 grammes de bon riz caroline trié, lavé, séché une heure sur un tamis; fermez la timbale, poussez-la à la bouche du four. Cuisez le riz 20 minutes, sans y toucher : il doit rester bien entier. Servez le ragoût dans la timbale même.

### Mazagran de mouton.

Avec les chairs parées d'un gigot de mouton braisé, de desserte, préparez un bon hachis lié avec un peu de bonne sauce brune réduite au madère. — Préparez une purée de pommes de terre à l'anglaise, en l'écrasant simplement avec la cuiller, sans la passer; finissez-la avec beurre, quelques jaunes d'œuf, un peu de crème, muscade; étalez-en une épaisse couche au fond d'une légumière, en faisant un creux; dans celui-ci, versez le hachis; couvrez-le avec une couche moins épaisse de purée; lissez-la, arrosez-la avec du beurre, saupoudrez de panure, faites gratiner à four doux. Sortez la légumière, entourez la croûte supérieure avec une chaîne de petites saucisses rôties.

### Hachis de mouton à la Célestine.

Parez quelques filets-mignons de mouton, crus; coupez-les, et avec eux, préparez un peu de farce à quenelle; quand elle est passée, mêlez-lui quelques cuillerées de truffes crues, hachées.

Supprimez peau et nerfs à des viandes cuites de mouton : selle ou

gigot; hachez-les, mêlez-leur un tiers de leur volume de champignons et de jambon cuits, également hachés; faites réduire quelques cuillerées de sauce demi-glace, en lui incorporant peu à peu la cuisson des champignons et 2 cuillerées de madère; quand elle est serrée, retirez-la du feu pour lui mêler le hachis; chauffez l'appareil sans faire bouillir, assaisonnez, laissez-le à peu près refroidir.

Avec la moitié de la farce préparée, masquez le fond et le tour d'une légumière ou d'un double fond de casserole à soufflé; garnissez-en le vide avec le hachis; masquez-le aussitôt avec le restant de la farce; lissez-la, saupoudrez-la de panure, arrosez-la avec du beurre, faites-la légèrement gratiner, à four doux.

---

### Côtelettes d'agneau en papillotes (fig. 73).

Les côtelettes d'agneau, de leur nature tendres et délicates, se prêtent fort bien à être cuites en papillote.

Coupez 7 à 8 côtelettes d'agneau, parez-les avec soin, battez-les, en les tenant aussi larges que possible, assaisonnez; faites-les revenir dans un sautoir avec du lard fondu, en les retournant jusqu'à ce quelles soient à moitié cuites; égouttez-les, en laissant le lard dans la casserole; avec ce lard, faites revenir quelques cuillerées de fines-herbes, oignons et échalotes, truffes et champignons hachés. Quand ces fines-herbes ont réduit leur humidité, retirez-les pour leur mêler du persil haché et quelques cuillerées de maigre de jambon cuit, haché. Liez-les avec 2 cuillerées de lard râpé et 4 cuillerées de farce à gratin de foie, passée au tamis. — Distribuez l'appareil en autant de parties qu'il y a de côtelettes; masquez-en celle-ci, des deux côtés, avec une couche de l'appareil; posez-les à mesure chacune sur une demi-feuille de fort papier blanc, pliée et coupée en forme de demi-cœur, puis ouverte et huilée; fermez cette demi-feuille, et plissez le papier tout autour de façon à enfermer strictement la côtelette.

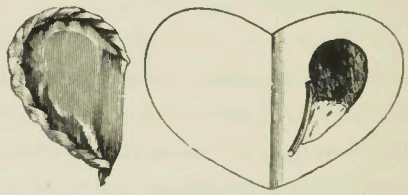


Fig. 73.

Rangez les papillotes sur un gril, chauffez-les tout doucement sur une paillasse ou à four doux, pour finir de les cuire, en les retournant: il faut 20 à 25 minutes. Dressez les papillotes sur plat, telles et quelles, sans retirer le papier.

### Côtelettes d'agneau panées, grillées.

Parez joliment 10 à 12 côtelettes d'agneau ; battez-les, assaisonnez ; trempez-les dans des œufs battus, pour les rouler dans la panure blanche ; égalisez-les avec la lame du couteau. — Au moment de servir, roulez-les dans du beurre fondu, faites-les griller à feu doux, en les retournant; retirez-les sur une assiette, papillotez-en le manche, dressez-les en couronne sur plat; dans le centre de la couronne, dressez une garniture de petits-pois frais, bien verts, cuits à l'eau salée. — On peut servir ces côtelettes sans panure, simplement grillées ou sautées.

### Épigrammes d'agneau aux petits-pois.

Coupez 6 ou 7 côtelettes d'agneau, d'égale grosseur ; parez-les avec soin, assaisonnez; supprimez les tendons de 2 poitrines d'agneau ; nouez-les ensemble, cuisez-les dans la marmite ou dans le jus ; égouttez-les, déballez-les ; retirez-en les os de côte; mettez-les de côté : faites refroidir les poitrines sous presse.

Parez les poitrines en supprimant la peau et la graisse pour en diminuer l'épaisseur ; distribuez-les en demi-cœur : il en faut autant que de côtelettes. Piquez à chacune un os de côte; assaisonnez, trempez-les une à une dans une sauce villeroy réduite au moment ; rangez-les sur plaque pour faire refroidir la sauce. Détachez les poitrines de la plaque, supprimez-en le surplus de la sauce ; roulez-les dans la panure, panez-les ensuite aux œufs, plongez-les à friture chaude pour leur faire prendre couleur ; égouttez-les, piquez à chacune une petite papillote. — Faites vivement sauter les côtelettes au beurre, papillotez-les aussi, dressez-les en couronne sur plat, en les alternant avec les poitrines ; dressez dans le centre une garniture de petits-pois.

### Épaules d'agneau, farcies.

Désossez 2 épaules d'agneau en ne laissant que l'os du manche; diminuez l'épaisseur des chairs ; hachez ces parures, mêlez-les à un hachis de maigre de porc et de lard ; mettez-les dans le mortier pour les piler ;

assaisonnez, mêlez-leur une poignée de mie de pain imbibée et exprimée ; 2 jaunes d'œuf crus, quelques cuillerées de fines-herbes cuites. — Avec cette farce emplissez les épaules ; cousez-les en long ; mettez-les dans une casserole étroite, foncée avec débris de lard et racines émincées ; assaisonnez, mouillez les viandes avec un peu de bouillon, faites-les tomber à glace deux fois ; finissez de les cuire à court mouillement, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon ; quand la viande est tendre, de belle couleur, égouttez les épaules pour les débrider ; dégagez les chairs du manche pour les papilloter ; dressez-les sur plat, arrosez-les avec leur cuisson passée et dégraissée ; servez-les en même temps qu'une purée de haricots blancs.

### Épaules d'agneau à la Windsor.

Cuisez à l'eau une langue de bœuf à l'écarlate. — Désossez entièrement 2 épaules d'agneau, assaisonnez les chairs intérieures, masquez-en la surface avec une mince couche de farce à quenelle de veau ; saupoudrez celle-ci avec des fines-herbes cuites : oignons et champignons hachés, persil. Roulez les épaules bien rondes, ficelez-les en anneaux serrés, afin de les tenir en forme. Faites-les braiser à court mouillement, sans leur faire prendre couleur ; en dernier lieu, glacez-les ; égouttez-les, supprimez les bouts, et coupez les parties plus épaisses, en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ; parez-les bien rondes.

Égouttez la langue, divisez-la en tranches de même épaisseur que celles de l'épaule ; sur ces tranches, coupez à l'emporte-pièce des ronds du même diamètre que les premiers ; dressez-les sur plat long, en une seule ligne, en alternant les ronds d'épaule et les ronds de langue ; entourez-les avec une garniture de légumes ou purée, arrosez avec une partie de leur cuisson passée, dégraissée. — On peut aussi dresser ces viandes en couronne, sur plat rond, et la garniture au milieu. — Ce mets convient pour les déjeuners de restaurant, en ce qu'il est facile à débiter.

### Poitrine d'agneau à la tartare.

Cuisez les poitrines d'agneau dans le bouillon de la marmite ; égouttez-les, retirez-en les os, faites-les refroidir sous presse. — Parez-les d'égale forme, assaisonnez ; roulez-les dans de l'huile ou du beurre fondu pour les paner ; faites-les griller à feu modéré. Dressez-les dans un plat, servez-les en même temps qu'une sauce tartare.

### Noisettes d'agneau en crépinettes.

Sur les gros filets d'une selle d'agneau, coupez en biais une douzaine de grosses tranches ; battez-les légèrement, parez-les de forme ovale, assaisonnez ; faites-les raidir des deux côtés dans un sautoir avec du beurre ; égouttez-les sur une plaque, faites-les refroidir sous presse légère. — Masquez-les de chaque côté avec une couche de farce à gratin au foie-gras, mêlée avec des truffes crues, pelées, hachées. Enveloppez-les chacune dans un carré de crépine, dégorgée, bien épongée ; humectez-les au pinceau avec du beurre, roulez-les dans la panure, faites-les griller 15 minutes à feu doux ; servez-les simplement avec du bon jus réduit.

### Noisettes d'agneau à la printanière.

Divisez sur la longueur une bonne selle d'agneau crue ; parez-en les gros filets à vif ; dégagez-les légèrement des os de l'échine, mais sans les détacher tout à fait. Piquez les chairs de ces filets avec de fins lardons ; salez-les, mettez-les dans un petit plafond à rebords, arrosez-les avec du beurre fondu ; salez-les, cuisez-les 25 à 30 minutes, à four vif, en les arrosant ; aussitôt à point, retirez-les. Dégagez les filets des demi-selles ; supprimez les parties minces des chairs, faites-en saisir le dessous qui tenait à l'os ; puis découpez les chairs en tranches d'égale épaisseur, un peu en biais ; roulez-les dans un sautoir avec un peu de bonne glace chaude ; dressez-les aussitôt en couronne presque debout, sur un anneau en farce pochée, préparée avec les parures crues des chairs. — Garnissez le centre de la couronne avec une garniture de pointes d'asperges vertes ou de petits-pois frais ; servez à part une sauce tomate.

### Rissoles de ris d'agneau.

Préparez un fin salpicon composé de ris d'agneau cuits et refroidis, mêlé avec moitié de son volume de langue écarlate et de champignons cuits ; liez ce salpicon avec de la bonne béchamel réduite serrée, en lui incorporant quelques cuillerées de demi-glace. Assaisonnez l'appareil de bon goût, laissez-le refroidir.

Avec cet appareil et de la pâte fine ou rognures de feuilletage, préparez une vingtaine de rissoles, en opérant d'après la méthode prescrite à la page 27. — Panez les rissoles ou laissez-les blanches ; plongez-les peu

à la fois, à friture modérément chaude pour cuire tout doucement la pâte. — Égouttez les rissoles, dressez-les en buisson sur serviette.

### Brochettes de ris d'agneau.

Coupez en tranches quelques petits ris d'agneau blanchis, refroidis sous presse: ils doivent être atteints. — Distribuez ces tranches en carrés d'un égal diamètre, assaisonnez; saupoudrez-les de fines-herbes cuites et avec du persil haché, arrosez-les avec de l'huile ou du beurre fondu; enfilez-les à de petites brochettes en métal, en les alternant chacun avec un mince carré de lard coupé de même largeur que les ris, saupoudrez-les de panure blanche, faites-les griller 15 à 18 minutes à feu doux, en les retournant; dressez-les sur plat chaud.

### Émincé d'agneau au cary.

Coupez en tranches les chairs d'un gigot d'agneau rôti, de desserte; parez-les, rangez-les dans un sautoir; arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce demi-glace, chauffez-les sans faire bouillir la sauce.

Mettez dans une casserole 3 ou 4 cuillerées d'oignon coupé en dés fins, faites-les revenir tout doucement au beurre, de couleur blonde; mêlez-lui 300 à 400 grammes de bon riz caroline, lavé, puis séché sur un tamis; chauffez-le quelques secondes, en le tournant avec une cuiller; mouillez-le trois fois sa hauteur avec du bouillon non dégraissé; cuisez-le à feu modéré, sans couvrir la casserole, en alimentant le liquide de temps en temps pour que le riz ne sèche pas; quand il est à peu près à point, mêlez-lui 2 petites cuillerées de poudre de cary, délayée avec 3 cuillerées de purée de tomates; 2 minutes après, retirez la casserole du feu, couvrez-la, tenez-la ainsi 7 à 8 minutes à la bouche du four. — Dressez le riz dans une légumière, rangez les tranches d'agneau au-dessus; arrosez-les avec la sauce.

### Agneau sauté aux artichauts.

Coupez courte la panoufle de 2 carrés d'agneau, retirez-en les os de la chaîne, divisez-les transversalement en morceaux d'égale grosseur, pas trop gros. Mettez-les dans une poêle épaisse, avec du lard fondu, un bouquet garni d'aromates et une gousse d'ail; assaisonnez; faites-les revenir sur feu vif en les sautant.

D'autre part coupez en deux 8 ou 10 petits artichauts du Midi, tendres,

parés de leurs feuilles dures; mettez-les dans une autre poêle avec de l'huile, assaisonnez; cuisez-les sur feu modéré, en les sautant. — Aussitôt que les morceaux d'agneau sont à point, égouttez-en la graisse, arrosez-les avec quelques cuillerées de vin blanc, faites tomber celui-ci à glace; arrosez les viandes avec un peu de sauce demi-glace, retirez-les du feu pour les dresser sur plat chaud, en retirant le bouquet; entourez-les avec les artichauts.

### Ragoût d'agneau au riz.

Coupez en moyens carrés une épaule et une poitrine d'agneau; mettez-les dans une casserole avec du beurre chaud, faites-les revenir à feu vif pour leur faire prendre couleur, assaisonnez, mêlez-leur une cuillerée de persil haché, quelques cuillerées de jambon cru coupé en dés, un bouquet garni d'une gousse d'ail; faites revenir ces viandes encore quelques minutes; mouillez-les à hauteur avec du bouillon et 2 cuillerées de sauce tomate; faites bouillir le liquide 5 minutes, retirez la casserole sur feu modéré.

Aussitôt que les viandes sont aux trois quarts cuites, mêlez au ragoût le riz nécessaire : 1 décilitre de riz pour 3 décilitres de liquide; cuisez le riz un quart d'heure; retirez alors la casserole à la bouche du four pour finir de cuire le riz et les viandes; dressez le ragoût en légumière.

### Cervelles d'agneau, sauce tomate.

Enlevez soigneusement la peau des cervelles, sans les briser; faites-les dégorger, plongez-les à l'eau bouillante, seulement pour les raidir. Égouttez-les, cuisez-les 10 à 12 minutes dans une bonne mirepoix au vin blanc; égouttez-les, épongez-les, dressez-les sur plat; masquez le fond de celui-ci avec une bonne purée de tomates (page 61). — On peut servir ces cervelles sur une purée d'oseille, une purée d'artichauts, une purée de gibier. — Les cervelles d'agneau peuvent être servies au beurre noir.

### Pieds d'agneau en crépine.

Cuisez des pieds d'agneau flambés, bien propres, dans un fonds blanc. Quand ils sont à point, égouttez-les; épongez-les sur un linge, ouvrez-les sur la longueur pour les désosser entièrement avec la plus grande attention; divisez-les chacun en deux parties, assaisonnez. — Garnissez le creux de chaque demi-pied avec un salpicon composé de

truffes, de tétine de veau et de foie-gras cuits, lié avec un peu de farce à gratin et avec de la farce crue de veau. Enveloppez chaque demi-pied dans une bande de crépine bien sèche, battue entre deux linges pour l'amincir.

Roulez les crépinettes dans du beurre fondu, puis dans la panure blanche; égalisez-les avec la lame du couteau; faites-les griller 25 à 30 minutes sur feu doux, en les retournant; dressez-les sur plat; servez à part un peu de demi-glace.

### Pieds d'agneau frits.

Égouttez de leur cuisson une douzaine de pieds d'agneau cuits, encore chauds; épongez-les sur un linge, ouvrez-les de haut en bas pour les désosser attentivement; divisez-les chacun en deux parties; mettez-les dans un plat, assaisonnez; faites-les mariner une heure avec huile et suc de citron. Trempez-les un à un, dans une bonne pâte à frire, pour les plonger à grande friture. — Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette avec persil frit.

### Pieds d'agneau grillés, au jus d'estragon.

Cuisez une quinzaine de pieds d'agneau, en procédant comme il vient d'être dit; égouttez-les de leur cuisson, et, pendant qu'ils sont encore chauds, supprimez-en l'os de la jambe, sans la déformer; parez-les, épongez-les bien; puis, à l'aide d'un cornet, emplissez-en le vide laissé par l'os de la jambe, avec une farce fine à gratin, mêlée avec un peu de farce crue et 2 cuillerées de truffes hachées; assaisonnez-les de haut goût. Battez 2 œufs crus, salez-les, mêlez-leur 2 cuillerées de fines-herbes cuites, persil haché. — Trempez les pieds d'agneau dans les œufs, un à un, égouttez-les, roulez-les dans la panure blanche; trempez-les ensuite dans du beurre fondu, rangez-les à mesure sur le gril, faites-les griller 20 minutes sur feu doux, en les retournant; dressez-les en buisson sur plat chaud; versez au fond du plat un bon jus infusé à l'estragon, mêlé avec des feuilles d'estragon blanchies, coupées.

### Fressure d'agneau au vin.

Faites blanchir 10 à 12 minutes, à l'eau bouillante et salée, un poumon d'agneau; égouttez-le, coupez-le en carrés; coupez en tranches le foie cru et le cœur de l'agneau. — Émincez 2 oignons blancs, faites-les

revenir tout doucement au beurre, de façon à les cuire à moitié, sans les colorer trop ; mêlez-leur les morceaux de poumon, assaisonnez ; 10 minutes après, saupoudrez-les avec une petite cuillerée de farine, faites revenir celle-ci 2 minutes ; mouillez avec vin rouge et bouillon ; ajoutez un bouquet garni, gousse d'ail entière ; faites bouillir le liquide en tournant, retirez-le sur feu doux, jusqu'à ce que le poumon soit cuit. — Mettez les tranches de foie dans une poêle, avec du beurre, assaisonnez ; faites-les revenir sur feu vif, en les sautant jusqu'à ce qu'elles soient atteintes ; mêlez-les alors au ragoût ; faites-les mijoter 5 minutes sur feu doux, sans faire bouillir. — Retirez le bouquet et l'ail, dressez le ragoût sur plat chaud ; entourez-le avec une chaîne de petits oignons glacés.

---

### Tête de porc à la purée de pois verts.

Divisez en morceaux une demi-tête de porc frais, désossée ; flambez-les, faites-les blanchir, rafraîchissez-les, faites-les cuire dans les mêmes conditions que la tête de veau.

Au moment de servir, égouttez les viandes, épongez-les sur un linge, dressez-les sur une purée de pois verts, un peu consistante, bien assaisonnée, finie avec un morceau de beurre ; envoyez en même temps une saucière de sauce demi-glace. — On peut servir la tête de porc avec une sauce piquante ou une sauce à la Robert.

### Galantine de tête de porc, à l'ancienne.

Désossez une demi-tête de porc, crue, propre. Frottez les chairs intérieures avec du sel salpêtré ; mettez-la dans une terrine avec la langue ; faites-la macérer 2 ou 3 jours. Cuisez ensuite la tête et la langue dans une casserole longue, simplement avec de l'eau, racines, oignons, aromates, épices : il faut au moins 4 heures.

Aussitôt que la tête est tendre, égouttez-la sur un linge propre ; coupez droit le museau, détachez-en l'oreille ; divisez-la en gros filets sur la longueur, ainsi que le museau ; mettez-les dans une terrine ; retirez les chairs intérieures de la tête, coupez-les aussi en filets, ainsi que la langue pelée ; mettez-les dans la terrine : un point essentiel, c'est d'opérer promptement, afin que les chairs n'aient pas le temps de refroidir.

Assaisonnez les viandes de la terrine, arosez-les avec quelques cuillerées de madère ou d'eau-de-vie, et, avec elles, farcissez la demi-tête de porc ; serrez-la étroitement dans le linge, comme une galantine; faites-la refroidir sous presse. — Quand la galantine est déballée, parez-la, glacez-la au pinceau, dressez-la sur plat, entière ou découpée ; entourez-la avec de la gelée.

### Oreilles de porc, purée de lentilles.

Faites ramollir dans l'eau froide, une couple d'heures, 4 oreilles de porc ayant séjourné 5 à 6 jours dans la saumure salpêtrée ; cuisez-les à l'eau, avec légumes et aromates. — Égouttez-les, ciselez-en le tuyau externe, dressez-les sur une purée de lentilles un peu consistante, arrosez-les avec un peu de bonne sauce demi-glace.

### Petit-salé aux choux frisés.

Mets d'amateur, excellent, facile à préparer. — Mettez dans une marmite, avec de l'eau, un morceau de petit-salé (1 kilogramme) dégorgé, ratissé, blanchi 10 minutes à l'eau bouillante ; cuisez-le 1 heure sur le côté du feu ; mêlez-lui alors 2 petits choux de Milan parés, bien propres, coupés en quartiers. Finissez de cuire le petit-salé et les choux ; égouttez-les. — Pressez les choux dans une passoire, pour les bien exprimer; dressez-les sur plat long. Retirez la couenne du petit-salé, découpez-le en tranches, dressez symétriquement celles-ci sur les choux ; versez un peu de jus dans le fond du plat.

### Noix de jambon aux légumes.

Depuis quelques années, les marchands de comestibles vendent des noix de jambon fumé, qui, généralement tendres et de bon goût, conviennent parfaitement pour un déjeuner de 6 à 8 couverts.

Faites tremper 7 à 8 heures, à l'eau froide, une de ces noix ; parez-la légèrement, emballez-la dans un petit linge, mettez-la dans une casserole à grande eau; faites tout doucement chauffer le liquide jusqu'à l'ébullition ; jetez alors cette eau ; remplacez-la par de l'eau tiède ; au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu, de façon que le liquide ne bouille que d'un côté, tout doucement; cuisez la noix 3 heures au moins; éloignez alors la casserole du feu, tenez-la ainsi encore une demi-heure : la viande doit alors se trouver cuite à point.

Égouttez-la, retirez-en la couenne, parez-la légèrement en-dessous, dressez-la sur plat avec des épinards ou des petits-pois, envoyez en même temps une saucière de sauce demi-glace tomatée.

### Timbale de nouilles, au jambon.

Cuisez à l'eau salée 500 à 600 grammes de nouilles fraîchement émincées, pas trop longues; égouttez-les, remettez-les dans la casserole, liez-les avec quelques cuillerées de bonne béchamel, assaisonnez; finissez-les avec beurre et parmesan; mêlez-leur quelques cuillerées de maigre de jambon cuit, haché; laissez-les refroidir.

Avec de la pâte à timbale, foncez un moule à timbale beurré; emplissez-en le vide avec les nouilles; fermez-en l'ouverture avec une abaisse de la même pâte; dorez-la, cuisez-la 40 minutes à four doux : le temps de colorer la pâte. — En sortant la timbale du four, renversez-la sur plat; servez en même temps une saucière de sauce demi-glace mêlée avec quelques cuillerées de jambon coupé en petits dés, revenus au beurre et cuits 10 minutes dans la sauce.

### Côtelettes de porc, grillées.

La meilleure manière de faire cuire les côtelettes de porc, c'est de les faire griller : sautées, elles ont moins de qualités.

Sur un petit carré de porc, coupez 6 côtelettes; battez-les, parez-les dans le genre des côtelettes de veau, assaisonnez; roulez-les dans un peu d'huile, rangez-les sur le gril, faites-les griller à bon feu 12 à 14 minutes, en les retournant; papillotez-en le manche, dressez-les sur plat, masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce piquante; servez-les en même temps qu'une purée de pommes de terre ou tout autre légume.

### Côtelettes de porc hachées.

Sur le carré d'un jeune porc, coupez 6 côtelettes; parez-les, retirez-en toutes les chairs, en réservant l'os de côte; hachez-les avec moitié de leur volume de tétine cuite; ajoutez au hachis un tiers de son volume de truffes crues coupées en petits dés; assaisonnez de haut goût. Divisez l'appareil en sept ou huit parties égales; donnez-leur la forme de côtelette; sur le bout pointu, piquez un des os de côte tenus en réserve; enveloppez alors les côtelettes chacune dans un carré de crépine; trempez-les dans des œufs battus; panez-les, rangez-les dans un sautoir avec du

beurre fondu, chauffez-les simplement pour les raidir des deux côtés; mouillez-les à hauteur avec du jus léger; faites bouillir le liquide, couvrez le sautoir, retirez-le sur feu doux avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four; cuisez-les une heure et quart tout doucement.

Dressez les côtelettes sur un plat, autour d'une purée de pommes de terre; arrosez-les avec leur cuisson, passée, dégraissée, réduite.

### Boudins de sang de porc.

*Proportions :* 2 litres de sang de porc liquide, 2 kilogrammes et demi de panne de porc, 2 kilogrammes d'oignons crus coupés en dés, 1 demi-litre de crème crue, 1 demi-décilitre de rhum, 90 à 100 grammes de sel, 2 cuillerées *quatre-épices*, une cuillerée d'aromates pulvérisés, une cuillerée de sucre, un boyau de mouton, salé et ramolli.

Émincez les oignons, faites-les blanchir 10 minutes, sur feu vif, avec de l'eau salée; égouttez-les sans les rafraîchir; exprimez-en l'eau, faites-les revenir un quart d'heure; avec le tiers de la panne, hachée et fondue. Ajoutez alors le restant de la panne coupée en petits dés; cuisez-les encore 20 à 25 minutes, en remuant souvent. Retirez le vase du feu, mêlez le sang à la graisse, peu à peu, sans cesser de tourner le liquide avec une cuiller en bois; remettez-le sur le feu, tournez-le jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié, mais sans faire bouillir ni chauffer trop; ajoutez la crème peu à peu, le sel, épices, rhum : retirez l'appareil du feu.

Épongez le boyau sur un linge, nouez-le d'un bout avec de la ficelle, et par l'ouverture de l'autre bout, introduisez le tuyau d'un entonnoir à boudin; emplissez ce boyau peu à peu avec l'appareil au sang; nouez le boyau de ce côté, ficelez-le.

Enroulez le boudin en spirale plate, sur la grille d'une turbotière ou tout autre vase plat ayant une grille; plongez la grille à l'eau chaude; couvrez le vase, chauffez le liquide jusqu'au point où il va bouillir, retirez-le aussitôt sur le côté — Quand le boudin est raffermi, enlevez-le sur la grille, frottez-en les surfaces avec un morceau de lard; couvrez-le avec un linge, laissez-le refroidir 10 à 12 heures.

### Andouilles, saucisses et boudins grillés.

Coupez les boudins de longueur voulue. Piquez-en la surface ou

ciselez-les des deux côtés; rangez-les sur un gril, faites-les griller 15 à 18 minutes, sur feu modéré, en les retournant : ils doivent être bien atteints.

Avant de faire griller les andouilles, il faut les ciseler des deux côtés, les placer sur le gril et les faire griller 18 à 20 minutes sur feu modéré, en les retournant. — Avant de cuire les saucisses, tordez-les pour les obtenir de même longueur; piquez-en les surfaces avec une petite aiguille à brider; faites-les griller un quart d'heure à bon feu, sans violence, en les retournant. — On sert souvent sur le même plat, dans les déjeuners, andouilles, saucisses et boudins grillés.

### Saucisses plates ou crépinettes.

Faites dégorger une couple d'heures, à l'eau froide, la moitié d'une crépine de porc; égouttez-la, étalez-la sur un linge pour bien l'éponger; battez les parties les plus épaisses avec le manche d'un couteau pour les amincir.

Préparez un petit hachis de porc frais et lard, 300 grammes de l'un, 300 gr. de l'autre; assaisonnez de haut goût; mêlez-lui quelques cuillerées de fines-herbes cuites et truffes crues, coupées en petits dés. — Divisez le hachis en parties de la grosseur d'un petit œuf, aplatissez-les, en leur donnant la forme ovale; enfermez-les dans un carré de crépine.

Beurrez les saucisses au pinceau, faites les griller 18 à 20 minutes à feu modéré, en les retournant; dressez-les sur plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de bon jus.

### Saucisses gratinées.

Coupez, de 10 centimètres de long, une quinzaine de saucisses; faites-les simplement raidir dans la poêle avec du beurre.

Préparez un appareil de purée de pommes de terre, comme pour duchesses, fini avec beurre et parmesan; dressez-le en dôme, sur un plat pouvant aller au four, en les posant debout l'une à côté de l'autre, tournées dans le même sens; appuyez-les. Arrosez la purée avec la graisse des saucisses; saupoudrez de panure; tenez le plat au four jusqu'à ce que les saucisses et la purée soient légèrement gratinées.

### Filets-mignons de porc frais marinés.

Parez 2 ou 3 filets-mignons de porc, divisez-les chacun en deux parties, sur la longueur ; battez-les, parez-les, piquez-les avec du lard fin ;

salez-les, rangez-les dans un plat creux, couvrez-les avec de la marinade cuite, refroidie; faites-les macérer 24 heures.

Quand les filets sont égouttés et épongés, rangez-les dans un sautoir foncé avec racines et oignons émincés; mouillez-les peu à peu avec du bouillon, faites réduire tout doucement le liquide à glace plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient cuits; en dernier lieu, glacez-les à la bouche du four.

Dressez les filets sur plat; déglacez le sautoir où ils étaient avec un peu de jus et 2 cuillerées de la marinade; liez la cuisson avec un peu de sauce, faites-la réduire, passez-la sur les filets.

### Jambe de porc farcie.

Ce produit excellent est aujourd'hui très répandu en France; les meilleurs viennent de Modène. — Faites tremper la jambe de porc 3 à 4 heures; râtissez-en la couenne, faites-lui quelques piqûres avec la pointe d'une aiguille à brider, pour éviter qu'elle se déchire à la cuisson; enveloppez-la dans un linge fin; ficelez celui-ci aux deux bouts et sur le centre; mettez cette jambe dans une petite braisière, couvrez-la avec de l'eau froide; faites bouillir celle-ci 3 heures au moins, mais sans violence, comme on cuit les jambons. Quand le bout pointu est tendre, enlevez la jambe de porc sur la grille de la braisière, déballez-la, glissez-la sur plat, masquez-la avec un peu de sauce demi-glace réduite au vin; servez-la avec une purée de pois cassés ou de lentilles.

### Pâté chaud de porc, dans un plat.

Sur une longe de porc frais, coupez quelques tranches minces; battez-les légèrement, assaisonnez.

Masquez le fond d'un plat à tarte avec des tranches de jambon cru; assaisonnez avec une pincée de poivre rouge, saupoudrez avec échalotes et oignons hachés; sur cette couche, étalez une couche de pommes de terre crues, coupées en tranches; sur celles-ci, placez-les tranches de porc en les entremêlant avec quelques feuilles de sauge. — Glissez au fond du plat 1 décilitre de bon jus froid.

Masquez les bords du plat avec une bande de pâte mince après les avoir mouillés; mouillez aussi la bande; couvrez le pâté avec une abaisse de même pâte; soudez cette abaisse avec la pâte des bords, rognez-la à niveau des bords du plat, ciselez-la (voir fig. 66). Dorez le pâté, cuisez-le 5 quarts d'heure à four doux.

### Pieds de porc grillés.

Mieux vaut acheter les pieds de porc chez de bons charcutiers que de les faire cuire soi-même, car les charcutiers ont plus de facilités que les cuisiniers pour les cuire en bonnes cuissons.

Si on devait les cuire soi-même, quand ils sont bien propres, il faudrait les nouer de deux en deux, les cuire, les plonger dans une cuisson de jambon ou de viandes salées, et les laisser refroidir dans la cuisson.

Déballez-les ensuite, divisez-les chacun en deux parties, humectez-en les surfaces au pinceau avec beurre ou saindoux fondu pour les paner et les faire griller 20 minutes à feu modéré.

### Pieds de porc truffés.

Cuisez 3 ou 4 pieds de porc dans une cuisson de jambon ou de viande salée ; laissez-les à moitié refroidir dans la cuisson ; égouttez-les, déballez-les, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur ; désossez complètement chaque moitié, assaisonnez.

Garnissez les demi-pieds, du côté intérieur, avec un hachis de porc frais, comme pour les saucisses plates, mêlé avec truffes hachées et un quart de son volume de farce fine à gratin de foie ; lissez cette couche, masquez le hachis avec des tranches de truffe crues ; enveloppez alors chaque demi-pied de porc avec un carré de crépine dégorgée, bien épongée.

Humectez les pieds truffés avec du beurre ou du saindoux fondus, roulez-les dans la panure, faites-les griller 20 minutes à feu modéré, en les retournant. Dressez-les sur plat chaud avec un peu de jus.

### Choucroute garnie.

Cuisez 1 kilogramme et demi de bonne choucroute, en opérant comme il est dit à la page 76, avec un morceau de bon petit-salé blanchi, quelques saucisses à cuire. — Quand la choucroute est à point, retirez le petit-salé et les saucisses ; faites-en réduire toute son humidité sur feu vif ; liez-la simplement avec un petit morceau de beurre-manié : elle doit être à peine liée ; incorporez-lui, hors du feu, quelques morceaux de bon beurre, dressez-la sur plat long, entourez-la avec le petit-salé et les saucisses ; puis dressez sur le haut, et à cheval, quelques belles tranches de jambon anglais, chaud, cuit à part ; entourez celles-ci avec quelques petites saucisses fraîches grillées.

# VOLAILLE ET GIBIER

## Abatis de dinde aux navets.

Préparez une garniture de bons navets tendres, coupés en gousses ou en grosses boules, à l'aide d'une cuiller à racine ; faites-les blanchir 7 à 8 minutes à l'eau salée ; égouttez-les ; faites-les colorer à la poêle sur bon feu, avec beurre, sel, pincée de sucre ; tenez-les de côté.

Choisissez 2 ou 3 abatis de dinde, frais : gésiers, foies, cous, cœurs, ailerons, pattes ; mettez les foies de côté ; nettoyez ces différentes parties, échaudez-les simplement pour les raidir ; parez-les, épongez-les sur un linge. Coupez en carrés minces 200 grammes de petit-salé, sans couenne ; faites-les chauffer dans une casserole avec du beurre ; retirez-les aussitôt qu'ils sont saisis, en laissant la graisse dans la casserole ; mettez les viandes dans celles-ci, faites-les revenir à bon feu, en les remuant avec une cuiller, assaisonnez ; quand elles sont bien saisies, de belle couleur, saupoudrez-les avec une forte cuillerée de farine, cuisez celle-ci 2 minutes, en remuant ; retirez la casserole du feu, mouillez les viandes avec du bouillon chaud et un peu de vin blanc, tournez la sauce jusqu'à l'ébullition ; cuisez le ragoût à bon feu, 5 à 6 minutes ; retirez-le sur feu modéré et à couvert, ajoutez un bouquet garni, un oignon. — A mi-cuisson, parez les morceaux, passez la sauce, remettez-les dans la casserole.

Au bout d'une heure et quart, mêlez les navets au ragoût, ainsi que le petit-salé, finissez de les cuire ensemble. Un quart d'heure avant de le retirer du feu, mêlez-lui les foies de dinde, sans fiel, assaisonnés. — Au dernier moment, dégraissez la sauce, passez-la dans une casserole : si elle était trop longue, faites-la réduire. — Dressez sur plat creux les morceaux d'abatis, entourez-les avec les navets et le petit-salé, arrosez-les avec la sauce.

## Poularde glacée à la printanière (fig. 74).

Brisez le brechet d'une poularde propre, flambée ; garnissez-en l'estomac avec du lard pilé, avec des pelures de truffe ; bridez-la avec les

pattes recourbées sous la peau. Échaudez-en l'estomac à l'eau bouillante, pour raffermir les chairs; trempez aussitôt à l'eau froide les parties échaudées; essuyez-les, piquez-les avec du lard fin. — Placez la poularde dans une casserole foncée de débris de lard, racines et oignons émincés, salez-la, faites la suer 12 à 15 minutes; mouillez avec 2 ou 3 décilitres de bouillon, faites-le tomber à glace; mouillez alors à mi-hauteur avec le même bouillon, faites tout doucement réduire le liquide de moitié; finissez de cuire ainsi la poularde, en l'arrosant souvent. Quand elle est à point, elle doit se trouver glacée de belle couleur. Égouttez-la pour la débrider, dressez-la sur plat, entourez-la des deux côtés avec des bouquets de carottes nouvelles et de petits oignons glacés.

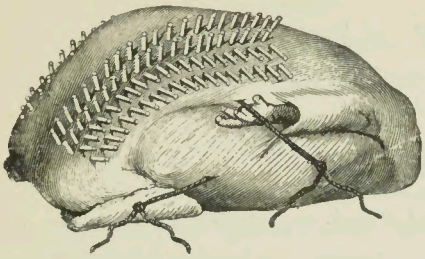


Fig. 74.

Passez et dégraissez la cuisson de la poularde, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit succulente, liez-la avec un peu de sauce brune, servez-la en saucière.

### Ailerons de dinde, farcis, au risot.

Choisissez 2 douzaines de gros ailerons de dinde; flambez-les, désossez-les jusqu'à la deuxième jointure, en laissant la pointe; emplissez-en le vide avec de la farce à quenelle aux fines-herbes; cousez-en l'ouverture avec du fil; échaudez-les à l'eau bouillante pour en raidir la peau; rafraîchissez-les pour les parer; rangez-les dans un sautoir foncé avec débris de lard, oignons, racines; salez-les, mouillez-les à hauteur avec du bouillon, faites-le tomber à glace; mouillez-les de nouveau à hauteur avec du bouillon et un peu de vin, couvrez-les avec du lard, finissez de les cuire tout doucement.

D'autre part, préparez un bon risot (page 89) avec 300 grammes de riz et du bouillon; quand il est cuit à point, retirez-le, finissez-le avec beurre et parmesan 2 cuillerées de sauce tomate. — Égouttez les ailerons, débridez-les, supprimez-en la pointe. Dressez le risot en légumière, et les ailerons dessus; arrosez-les avec leur cuisson passée, dégraissée, réduite.

### Poularde au gros sel (fig. 75).

Bridez le brechet à une poularde propre, flambée; bridez-la pour

entrée ; mettez dans l'estomac un morceau de beurre-manié avec des feuilles d'estragon ciselées. Bardez la poularde, mettez-la dans une casserole de sa dimension ; mouillez-la à hauteur avec un fonds à poêler (page 44), faites bouillir 5 minutes le liquide en plein feu ; retirez la casserole sur feu doux, pour finir de cuire la poularde : il faut de 40 à 60 minutes. — Aussitôt qu'elle est à point, passez-en la cuisson à travers un linge dans une casserole, en laissant la poularde au chaud. — Dégraissez bien la cuisson, versez-la dans une autre casserole, en la décantant ; faites-en réduire une petite portion pour la rendre succulente ; donnez-lui de la couleur avec un peu de jus ou avec quelques gouttes de caramel. — Débridez la poularde, dressez-la sur plat, versez au fond de celui-ci une partie de la cuisson, servez le reste en saucière. Saupoudrez l'estomac de la poularde avec du gros sel ; servez sans délai.

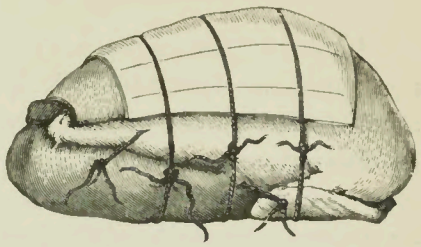


Fig. 75.

### Blanquettes de poularde aux champignons.

Détachez d'abord les cuisses d'une poularde bridée, flambée, divisez-les chacune en deux parties, mettez-les dans une terrine avec de l'eau ; divisez l'estomac en deux, coupez chaque moitié en trois ; mettez-les aussi à l'eau froide, ainsi que la carcasse coupée ; faites-les dégorger 15 à 20 minutes. — Égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un oignon, un bouquet ; couvrez-les largement avec du bouillon blanc de volaille ou de veau ; faites bouillir le liquide 12 minutes, en écumant ; retirez la casserole du feu.

Avec beurre et farine, préparez un roux blond, délayez-le avec le bouillon de la poularde, passé, dégraissé, à moitié refroidi ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition. Faites-la dépouiller un quart d'heure sur le côté du feu, en la dégraissant.

Parez et épongez les morceaux de poularde, remettez-les dans la casserole avec 2 douzaines de champignons tournés, passez-la sauce dessus ; finissez de cuire la volaille et les champignons. — Au dernier moment, dressez les morceaux de poularde dans une légumière, avec les champignons ; faites réduire 2 minutes la sauce, liez-la avec une liaison de

2 jaunes, finissez-la hors du feu, avec un morceau de beurre et suc de citron, passez-la sur la volaille, dans la légumière.

### Filets-mignons de poularde à la chicorée.

Parez 8 filets-mignons de poularde; retirez-en l'épiderme et le nerf intérieur; battez-les avec le manche du couteau humide, parez-les, *contisez*-les avec des demi-ronds de langue à l'écarlate de dimension graduée; rangez-les sur le fond d'un sautoir mince, masqué de beurre épuré, en leur faisant prendre la forme de croissant; salez-les, faites les pocher des deux côtés, sur feu doux, en les retournant, égouttez-les.

Dressez sur plat une garniture de chicorée à la béchamel, finie avec quelques cuillerées de glace fondue et un morceau de beurre fin, divisé; entourez-la avec les filets-mignons formant bordure, en guise de croûtons.

### Cuisses de poularde à la diable.

Le plus souvent, ce sont des cuisses de poularde cuite qu'on fait griller, mais on peut les faire à cru. — Ciselez-les, assaisonnez; roulez-les dans de la moutarde délayée avec de l'huile, saupoudrez-les de panure, faites-les griller un quart d'heure sur feu doux, en les retournant; le poivre doit dominer; servez-les avec de la demi-glace. — On prépare ainsi les cuisses de dinde.

### Pintades à la choucroute.

Les pintades, très estimées dans le midi de la France, sont encore peu appréciées à Paris. Si ces volailles sont bien nourries à la campagne, la chair en est très appréciable.

Cuisez 1 kilogramme de bonne choucroute, en procédant comme il est dit page 76, simplement avec un os de jambon ou un morceau de petit-salé. — Bardez 2 jeunes pintades, cuisez-les à l'étuvée, dans une casserole; quand elles sont à peu près à point, égouttez-les, mettz-les dans la casserole, avec la choucroute, qui ne doit pas être tout à fait cuite; finissez de les cuire ensemble.

Égouttez les pintades et la viande; faites réduire le liquide de la choucroute, liez celle-ci avec un petit morceau de beurre-manié; finissez-la

hors du feu, avec un morceau de beurre, dressez-la sur un plat; faites un creux sur le centre, et, dans celui-ci, dressez les pintades découpées; glacez-les simplement au pinceau. — Pour faire rôtir les pintades, il convient de les piquer avec du lard, et les faire rôtir à la broche, en les arrosant avec du beurre.

### Poulet en galantine (fig. 76).

Les galantines constituent vraiment un mets de déjeuner; la méthode que je vais décrire servira de modèle pour toutes les galantines de volaille.

Flambez un gos poulet, supprimez-en le cou, les pattes, les ailerons; fendez-le tout le long du dos pour le désosser entièrement. — Étalez le poulet sur la table, retirez-en les chairs d'estomac, coupez-les en filets carrés, mettez-les dans une terrine; retirez aussi les chairs épaisses des cuisses, supprimez-en les nerfs, hachez-les. — Hachez 300 à 400 grammes de viande maigre de veau, mêlez-lui les chairs des cuisses et une égale quantité de lard frais, haché; pilez le hachis, assaisonnez-le de haut goût, retirez-le dans une terrine.

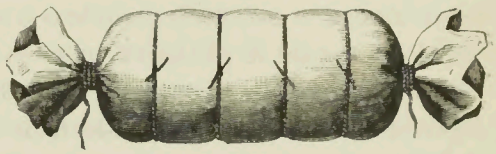


Fig. 76.

Mêlez aux filets d'estomac 150 grammes de lard blanchi, coupé en filets, et une égale quantité de filets de langue à l'écarlate cuite; ajoutez quelques truffes crues coupées en quartiers et quelques pistaches mondées; assaisonnez, arrosez-les avec quelques cuillerées de madère.

Assaisonnez l'intérieur du poulet, emplissez-en le vide avec les filets de la terrine et la farce, en les alternant. — Roulez la galantine en lui donnant la forme allongée et arrondie; cousez-la; emballez-la dans un linge, en la serrant; nouez-la aux deux bouts et sur le centre; placez-la dans une casserole longue, avec les os coupés, 2 ou 3 pieds de veau désossés, blanchis, et enfin quelques parures de veau; mouillez-la largement avec du second bouillon; faites bouillir le liquide, en écumant. Cuisez la galantine une heure et demie, sur feu doux, comme un pot-au-feu; égouttez-la; 10 minutes après, déballez-la pour la remballer dans le linge rafraîchi, en la ficelant à nouveau; faites-la refroidir sous presse légère, 5 à 6 heures. Quand elle est déballée, parez-la, glacez-la au pin-

ceau ; découpez-la en tranches, dressez celles-ci sur plat froid, entourez-les avec de la gelée, en croûtons ou hachée, préparée avec la cuisson même de la galantine, en opérant comme il est dit à la page 3.

### Poulet de grains au riz.

Videz un bon et gros poulet de grains, brisez-en l'os du brechet; garnissez le creux de l'estomac avec un bon hachis composé de moelle de bœuf et jambon cru, une poignée de panure, un jaune d'œuf, sel, muscade; cousez la peau de l'estomac en dessous; bridez-le avec les pattes en dedans, bardez-le, mettez-le dans une casserole proportionnée, avec son abatis, un bouquet garni, 2 clous de girofle, parures de jambon, un oignon ; mouillez à peu près à hauteur avec du bouillon de pot-au-feu; faites vivement bouillir le liquide 5 à 6 minutes ; retirez la casserole sur feu doux, cuisez le poulet 35 minutes.

Mettez dans une autre casserole 250 grammes de bon riz lavé, légèrement blanchi ; mouillez-le trois fois sa hauteur avec la cuisson du poulet, passée ; cuisez-le à bon feu, 18 à 20 minutes : il doit être tendre et juste à sec ; retirez-le, finissez-le, en lui incorporant un morceau de beurre et une petite poignée de parmesan râpé, pointe de muscade; dressez-le sur plat, posez le poulet dessus, bien égoutté, débridé.

### Poulet de grains aux nouilles.

Cuisez un bon poulet, en procédant comme il vient d'être dit. — Émincez des bandes de pâtes à nouille (p. 23) ayant 4 centimètres de large; plongez-les à l'eau bouillante, salée, cuisez-les 8 à 10 minutes à couvert ; retirez-les, égouttez-les sur un tamis ; remettez-les dans la casserole, assaisonnez avec 2 ou 3 cuillerées de bonne béchamel, beurre fin, parmesan, pointe de muscade; dressez-les sur plat chaud; posez le poulet dessus, entier ou découpé; arrosez-le avec sa cuisson réduite en demi-glace, liée avec un peu de sauce tomate. — Un poulet ainsi cuit peut être servi avec du macaroni, des ravioles, des capelleti ou des mirmidons.

### Poulets à l'hôtellière.

Pelez une quinzaine de têtes de champignon frais ; farcissez-les, en procédant comme il est dit à la page 80. — Faites rôtir à la broche et à feu vif 2 poulets tendres, en les arrosant avec du beurre.

Émincez les queues des champignons, mettez-les dans une casserole avec aromates et échalotes, 2 décilitres de vin blanc, autant de jus; cuisez-les 10 minutes, à couvert; passez le liquide au tamis, faites-le réduire en demi-glace; liez-le avec 4 cuillerées de bonne sauce tomate, 2 cuillerées de glace fondue, 2 cuillerées de madère; faites bouillir la sauce 2 minutes, retirez-la sur le côté du feu pour la monter au beurre. — Salez et débridez les poulets, découpez-les chacun en cinq parties, dressez-les en buisson sur plat; entourez-les avec les champignons farcis, masquez-les avec la sauce : ce mets représente le poulet sauté improvisé.

### Poulets grillés, au jus d'estragon.

Videz un poulet tendre, flambé ; coupez-en les pattes à la première jointure du pilon; fendez la peau de celui-ci, passez le doigt en dessous, afin de faire entrer l'os du pilon sous la peau; flambez le poulet, divisez-le en deux parties sur la longueur; supprimez en partie les os des reins; battez-les, assaisonnez; roulez-les dans du beurre fondu, puis dans la panure blanche, faites-les griller des deux côtés, en les retournant; quand les chairs sont à point, dressez les 2 demi-poulets sur plat chaud, avec un peu de bon jus à l'estragon.

### Poulets à la crapaudine.

Coupez le cou et les pattes à un bon poulet flambé, propre; laissez adhérer les ailerons; coupez transversalement la peau des pilons à mi-hauteur, faites-les rentrer sous la peau.

Fendez le poulet par le dos pour l'ouvrir tout à fait; nettoyez bien l'intérieur, diminuez légèrement les os de la carcasse, à l'aide des ciseaux de cuisine. Battez le poulet pour l'aplatir; mettez-le dans un sautoir avec du beurre fondu, assaisonnez; faites-le revenir des deux côtés, en le retournant, de façon à en raidir les chairs.

Retirez le poulet du feu, pour le faire refroidir sous presse; masquez-le alors, du côté ouvert, avec une couche de duxelle réduite serrée, refroidie, et liée avec 2 cuillerées de farce crue, lissez-la, dorez-la au pinceau avec des œufs battus, saupoudrez-la avec de la panure blanche. Beurrez le poulet de l'autre côté, saupoudrez-le aussi avec de la panure; mettez-le sur un gril, faites-le griller 15 à 20 minutes à four doux, sans le retourner; en le sortant, dressez-le sur plat : il doit avoir à peu près la forme d'un crapaud.

Ce mets original, peu pratiqué aujoud'hui, est un vestige de l'ancienne école; je connais cependant des restaurants notables où, de temps en temps, on voit figurer sur leur carte les poulets ou les pigeons à la crapaudine.

### Poulets sautés (fig. 77).

La méthode d'apprêt que je vais décrire peut servir de modèle pour tous les apprêts de poulets sautés. — On sert les poulets sautés de différentes façons : on les sert souvent avec une simple sauce, on les sert aussi garnis : ceci n'est en somme qu'une affaire de préférence, tout à fait indépendante de l'apprêt principal.

Fig. 77.

L'apprêt du poulet sauté peut s'expliquer en quelques mots : pour qu'il soit succulent, le poulet découpé ne doit cuire que dans le beurre, mêlé avec de l'huile, sans jus, sans sauce, simplement avec les condiments nécessaires : oignon, bouquet garni d'aromates, gousse d'ail, etc.

Voici la manière d'opérer : découpez 2 bons petits poulets propres, flambés, chacun en cinq ou six parties : 3 ou 4 morceaux d'estomac, 2 cuisses, 2 morceaux de carcasse seulement : pas d'aileron, pas d'abatis. — Brisez l'os du gras-de-cuisse pour le retirer.

Chauffez beurre et huile dans un sautoir, rangez dedans les morceaux de poulet, avec un oignon coupé, un bouquet garni renfermant une gousse d'ail; assaisonnez; cuisez-les à bon feu, mais sans violence, en les retournant. Aussitôt que les viandes sont bien saisies, retirez le sautoir dans le four du fourneau ou avec feu dessus, feu dessous; finissez de cuire ainsi les poulets, en ayant soin de retirer les morceaux les plus tendres à mesure qu'ils sont atteints.

Quand les cuisses et les carcasses sont cuites, égouttez la graisse du sautoir et remettez dedans les morceaux précédemment retirés; arrosez-les alors avec 2 ou 3 cuillerées de demi-glace, donnez-lui 2 bouillons, et retournez vivement les morceaux de façon à les napper légèrement des deux côtés; retirez le sautoir du feu, dressez les morceaux de poulet sur plat; clochez celui-ci, tenez-le au chaud. — Versez dans le sautoir 1 décilitre de madère ou de vin blanc, faites-le réduire de moitié, mais promptement; liez alors le liquide avec quelques cuille-

rées de bonne sauce demi-glace, réduite avec pelures de truffe ou de champignon; donnez encore 2 ou 3 minutes d'ébullition à la sauce, sans la quitter, passez-la à la passoire fine sur les poulets.

Avec les poulets sautés, on peut toujours servir, soit à part, soit dans le même plat, une garniture quelconque : truffes, cèpes, champignons, tomates, olives, etc.

### Poulets sautés à la bourguignonne.

Découpez 2 poulets propres, chacun en cinq parties, rangez-les dans un sautoir avec beurre fondu et huile, échalotes, pelures de champignon, assaisonnez; faites-les revenir, en les retournant; finissez de les cuire à four doux, en ayant soin de retirer les filets et hauts-de-poitrine à mesure qu'ils sont atteints.

Enlevez les morceaux de poulet du sautoir, déglacez le fond de celui-ci avec quelques cuillerées de sauce demi-glace; passez la sauce, faites-la réduire, en lui incorporant peu à peu 2 décilitres de vin de Bourgogne préalablement bouilli dans un poêlon rouge, avec aromates et pelures de champignon. Quand la sauce est succulente, masquez-en les poulets, entourez-les avec une chaîne de croûtes plates, de forme ronde, colorées au beurre et masquées d'un côté avec une couche de farce à gratin, glacées au pinceau et chauffées à la bouche du four. — De même que les précédents, ces poulets peuvent être servis avec une garniture de truffes ou de champignons, d'olives, de cèpes, de tomates, etc.

### Poulets à la Parmentier.

Faites sauter 2 poulets découpés, en opérant comme il vient d'être dit; quand ils sont à peu près à point, mêlez-leur des pommes de terre coupées crues, en gros dés ou en liards épais, cuites à moitié dans une poêle, avec beurre épuré; finissez de cuire au four pommes de terre et poulets, en ayant soin de retirer les filets aussitôt qu'ils sont atteints.

Dressez les poulets sur plat avec les pommes de terre autour. Déglacez le sautoir avec un peu de bon jus, de madère et demi-glace; faites réduire le liquide 2 minutes, versez-le sur les poulets, en le passant.

### Petits poulets à la fermière.

Découpez 2 petits poulets propres, mettez-les dans un sautoir largement beurré, assaisonnez; ajoutez des carottes tendres, crues, coupées en rouelles, des gros pois frais et tendres, haricots verts, 2 oignons émincés, bouquet garni; saupoudrez-les avec une pincée de poivre rouge; fermez hermétiquement le sautoir, posez-le sur feu doux 5 minutes, poussez-le ensuite à la bouche du four doux; cuisez les poulets trois quarts d'heure, sans y toucher.

En sortant le sautoir du four, dressez les poulets sur plat, avec les garnitures autour; déglacez le sautoir avec un verre de madère et quelques cuillerées de sauce demi-glace; passez la sauce, finissez-la avec des feuilles d'estragon hachées. — Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire* par M. Bérenger.

### Petits poulets aux huîtres.

Faites pocher au vin blanc 3 à 4 douzaines d'huîtres. — Bardez 2 petits poulets propres, bridés; enfilez-les à une broche mince, faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant souvent avec du beurre fondu. Débrochez-les, déballez-les pour les débrider et les découper chacun en quatre ou cinq parties; parez les morceaux, dressez-les en buisson sur plat, masquez-les avec du velouté réduit, d'abord avec la cuisson des huîtres, puis avec quelques cuillerées de crème, puis beurré, hors du feu.

### Petits poulets aux fonds d'artichaut.

Émincez 6 fonds d'artichaut frais, cuits au moment, bien égouttés. — Découpez 2 petits poulets, chacun en cinq parties, cuisez-les dans un sautoir, avec beurre et huile, en procédant d'après la méthode prescrite à la page 346.

Quand les poulets sont à point, égouttez-les dans un plat, tenez-les au chaud. Versez la graisse du sautoir dans une poêle, et déglacez le fond du sautoir avec un peu de velouté; faites-le réduire 2 minutes, passez-le.

Chauffez les artichauts dans la poêle, avec la graisse des poulets, assaisonnez, sautez-les quelques minutes, égouttez-en la graisse, liez-les avec le velouté réduit. — Avec cet émincé, garnissez une douzaine des croûtes creuses en pain, forme de demi-rond, colorées et vidées au moment; masquez l'appareil avec une mince couche de farce crue; sau-

poudrez-la avec panure et parmesan râpé, glacez-la à la salamandre. — Dressez les poulets sur une couche de farce pochée sur plat pour qu'ils ne glissent pas; entourez-les avec les croûtes aux artichauts; masquez-les simplement avec la moitié du velouté réduit; envoyez le surplus en saucière.

### Petits poulets aux légumes nouveaux.

Bridez pour entrée 2 petits poulets tendres, flambés; mettez-les dans une petite casserole avec du beurre fondu, faites-les revenir sur feu doux 10 à 12 minutes, en les retournant sans les colorer, assaisonnez; mêlez-leur une garniture composée de petites carottes nouvelles, blanchies, et de petits-pois crus. Couvrez la casserole, finissez de cuire les légumes ensemble avec les poulets, soit à la bouche du four, soit avec feu dessus, feu dessous, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon.

Aussitôt à point, égouttez les poulets, débridez-les, découpez-les chacun en cinq parties; dressez-les en buisson sur le centre d'un petit plat long. Liez les légumes avec un petit morceau de beurre-manié, finissez-les avec un morceau de beurre fin et une pincée de sucre; dressez-les autour des poulets; sur chaque bout du plat, dressez un bouquet de champignons et un bouquet de petits oignons glacés.

### Fricassée de poulet au riz.

Coupez les pattes, le cou et les ailerons à un gros poulet flambé, propre; découpez-le en 8 morceaux; divisez la carcasse en deux. Lavez les morceaux à l'eau tiède, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, chauffez-les simplement pour en raidir les chairs; égouttez-les, rafraîchissez-les, épongez-les bien sur un linge.

Cuisez, avec du bouillon, 250 grammes de bon riz blanchi, en le tenant blanc et consistant (page 344); au dernier moment, moulez-le dans un moule à bordure uni, beurré; appuyez-le bien; tenez-le 7 à 8 minutes à l'étuve tiède.

Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez les morceaux de poulet, bouquet garni, oignon haché, sel, grains de poivre; faites revenir les morceaux de poulet à bon feu, sans les colorer; saupoudrez-les avec une forte cuillerée de farine; cuisez celle-ci 2 minutes en remuant; retirez la casserole du feu, mouillez peu à peu avec du bouillon chaud, léger; tournez la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition; cuisez-la 7 à 8 minutes à

bon feu, retirez-le sur feu doux pour finir de cuire les morceaux de poulet.

A mesure que les morceaux les plus tendres sont à point, enlevez-les; parez-les, mettez-les dans une autre casserole; supprimez le cou, les pattes et la carcasse.

Quand tous les morceaux sont retirés, passez la sauce, faites-la réduire quelques minutes pour la serrer et la bonifier; versez-la sur les morceaux de poulet. — Au dernier moment, liez le ragoût avec une liaison de 2 jaunes d'œuf délayés avec crème crue, mêlés avec quelques petits morceaux de beurre; cuisez la liaison sans faire bouillir, finissez la sauce avec le suc d'un citron. — Dressez la fricassée dans la bordure de riz, démoulée sur plat chaud; masquez-la modérément avec la sauce, servez le surplus de celle-ci en saucière.

### Fricassée de poulet à la printanière.

Préparez une garniture composée de petits oignons, de petites carottes nouvelles tournées en boules, de moyens champignons frais, tournés; cuisez ceux-ci avec beurre et suc de citron; faites blanchir oignons et carottes, cuisez-les séparément avec du bouillon, sans les colorer.

Découpez 2 petits poulets chacun en cinq parties, en opérant comme il vient d'être dit. Lavez les morceaux de poulet à l'eau tiède, faites-les blanchir 2 minutes à l'eau bouillante et salée, simplement pour raidir les chairs. Égouttez-les, rafraîchissez-les, remettez-les dans la casserole avec du beurre chaud, un bouquet garni, un oignon, pelures de champignon; faites-les revenir quelques minutes, en les sautant, assaisonnez. Égouttez-en le beurre, mouillez-les à hauteur avec du velouté léger; faites bouillir 5 minutes la sauce, retirez la casserole sur le côté du feu, pour cuire tout doucement les poulets, en écumant; aussitôt qu'ils sont à point, dégraissez bien la sauce, passez-la dans un sautoir, faites-la réduire sans la quitter, en lui incorporant quelques cuillerées de cuisson de champignons: elle doit être légère et blonde; quand elle est succulente, liez-la avec une liaison de 2 jaunes, délayés avec de la crème, mêlée avec des petits morceaux de beurre frais; passez-la, tenez-la au bain-marie.

Parez les morceaux de poulets; remettez-les à mesure dans la casserole bien essuyée; versez la sauce dessus; tenez la fricassée au chaud.

Au dernier moment dressez les morceaux de poulets sur plat, entou-

rez-les avec les racines et légumes, ajoutez quelques morilles cuites, tombées à glace; passez la sauce dessus; servez aussitôt.

### Fricassée de poulet froide.

Préparez une fricassée avec un gros et bon poulet, en opérant comme il vient d'être dit dans les articles précédents. Faites cuire dans la sauce une douzaine de belles têtes de champignon, pelées, bien blanches.

Enlevez les morceaux de poulet, un à un, supprimez-en la peau et la plus grande partie des os; rangez-les sur un petit plafond. Enlevez aussi les têtes de champignon, faites-les refroidir. — Passez la sauce dans une petite casserole, sans la lier aux œufs, faites-la refroidir, en la vannant et lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de gelée froide; puis liez-la légèrement sur glace, en la tournant, comme une sauce chaufroix.

Prenez les morceaux de poulet sur une fourchette pour les tremper entièrement dans la sauce, pas trop liée; laissez-la bien égoutter, dressez-les à mesure en buisson sur un plat refroidi; nappez aussi les champignons, dressez-les autour des poulets; entourez-les avec un cordon de gelée poussée au cornet; tenez le plat un quart d'heure dans l'armoire à glace, avant de le servir.

### Tourte de poulets à l'ancienne. (Fig. 78.)

Dépecez 2 petits poulets chacun en 8 morceaux; supprimez-en les os aussi bien que possible. Faites fondre dans un sautoir 3 à 4 cuillerées de lard haché; mêlez-lui 125 grammes de petit-salé coupé en gros dés; faites revenir ceux-ci 4 à 5 minutes, enlevez-les à l'écumoire, en laissant la graisse dans la casserole; dans celle-ci, mettez 3 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; faites-les revenir sans prendre couleur; ajoutez le double de ce volume de champignons hachés; aussitôt que ceux-ci ont réduit leur humidité, ajoutez les poulets, un bouquet de persil et aromates, faites-les revenir; au bout de 10 minutes, ajoutez le petit-salé; quand les viandes sont à

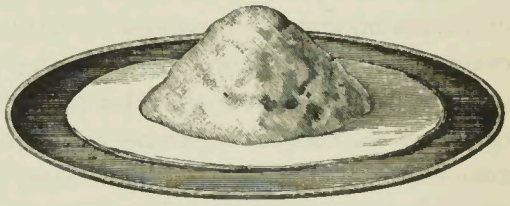


Fig. 78.

moitié cuites, assaisonnez ; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc sec, faites-le réduire vivement à glace ; arrosez alors les viandes avec 2 ou 3 cuillerées de sauce demi-glace, retirez-les aussitôt, laissez-les refroidir.

Préparez 5 à 600 grammes de godiveau. — Étalez sur une tourtière une abaisse un peu épaisse, en pâte à foncer, ayant 20 à 22 centimètres de diamètre ; étalez sur son centre une couche de godiveau de 16 à 17 centimètres ; sur cette couche, disposez les poulets, en les dressant en dôme ; ajoutez quelques petits champignons cuits ; puis, masquez entièrement ce dôme avec le restant du godiveau ; mouillez l'abaisse inférieure, tout autour du dôme, et couvrez celui-ci avec une large abaisse en rognures de feuilletage ; appuyez-la contre l'abaisse du fond pour les souder ensemble, en diminuant l'épaisseur ; coupez-les alors bien rondes ; mouillez celle de haut, et appliquez sur l'espace libre de la double abaisse, autour du dôme, une bande en feuilletage à 6 tours, ayant l'épaisseur de 1 centimètre ; soudez-en les deux bouts, coupés en biais et mouillés ; décorez le dôme avec des détails en pâte ; dorez-le, ainsi que la bande en feuilletage ; cuisez la tourte à feu modéré, 40 minutes. En la sortant, glissez-la sur un large plat. Cernez le dôme au tiers de hauteur pour l'ouvrir ; infiltrez alors dans le dôme quelques cuillerées de bonne sauce demi-glace ; versez le restant en saucière, après lui avoir mêlé des petits champignons cuits. — On peut préparer ainsi les tourtes de pigeon et de lapin.

### Timbale de poulets.

Dépecez 2 petits poulets propres, chacun en cinq parties. — Coupez en carrés minces 150 grammes de petit-salé, faites-le chauffer dans une casserole avec du beurre ; mêlez-lui les poulets, faites-les revenir en les sautant, assaisonnez ; ajoutez les foies des poulets et 3 ou 4 truffes fraîches, pelées, coupées en tranches. Quand les poulets sont à moitié cuits, mouillez-les avec un peu de vin blanc, faites-le réduire vivement ; puis, versez le ragoût dans une terrine.

Beurrez un moule à timbale, saupoudrez-en les parois et le fond avec des nouilles émincées ; foncez alors le moule avec de la pâte fine, masquez la pâte au fond et autour avec une couche de hachis de veau ou de porc frais et lard pilé, fini avec des fines-herbes cuites. Dressez le ragoût dans la timbale, en laissant le moins possible de vide ; masquez-le aussi avec une couche de hachis, et enfin avec une abaisse de la même pâte ;

soudez celle-ci avec celle des bords, dorez-la ; poussez alors la timbale à four modéré, cuisez-la une heure.

En sortant la timbale du four, faites une petite ouverture sur le centre de l'abaisse pour infiltrer à l'intérieur quelques cuillerées de bonne sauce demi-glace ; fermez cette ouverture, et renversez la timbale sur un plat pour la servir.

### Salade de poulet.

Découpez un gros poulet rôti en 8 morceaux : 4 de l'estomac, 4 des cuisses, pas d'ailerons ni de carcasse : retirez les os de l'estomac et du gras-de-cuisse, divisez alors ceux-ci et les filets chacun en 2 ou 3 morceaux ; supprimez-en la peau, mettez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, huile, vinaigre.

Préparez une salade de légumes coupés en petits dés (page 77), mêlez-lui cornichons et betteraves coupés ; faites-les macérer une heure. Égouttez-en l'assaisonnement, et liez-la avec de la mayonnaise aux œufs, légèrement collée avec de la gelée.

Dressez la volaille et la salade en dôme, sur un plat froid ; masquez ce dôme avec une couche de la même mayonnaise ; décorez-le avec des olives, des détails en blanc d'œuf, en truffe, en cornichon. — Entourez la base du dôme avec une chaîne de demi-œufs durs coupés d'un côté pour être posés debout ; entre ces œufs et le dôme, dressez une couronne de petits cœurs de laitue, coupés, assaisonnés en salade.

### Cary de poulet à la parisienne.

Divisez 2 petits poulets propres, chacun en quatre parties. Avec les os et carcasses préparez un peu de bon bouillon. — Mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées d'oignon blanc haché, faites-le revenir au beurre, de belle couleur, ajoutez les morceaux de poulet ; sautez-les 2 minutes, assaisonnez ; saupoudrez-les avec 2 cuillerées de poudre de cary ; mouillez-les à hauteur avec le bouillon blanc préparé ; ajoutez un bouquet garni et une pomme aigre, pelée, hachée, cuisez le ragoût sur feu modéré, en retirant les filets aussitôt atteints ; retirez ensuite les cuisses, mettez-les dans une autre casserole avec les filets.

Passez la sauce, faites-la réduire, en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème crue et quelques cuillerées de cuisson de champignons ; retirez-la, liez-la avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés à la crème,

mêlés avec du beurre divisé. — Dressez les poulets sur un plat, orné d'une bordure en métal; masquez-les avec la sauce, servez en même temps dans une légumière du riz cuit à l'indienne (page 89).

### Fritot de poulets.

Coupez les pattes et ailerons à 2 petits poulets propres; découpez-les chacun en cinq parties; retirez l'os du gras-de-cuisse et celui du haut de poitrine; mettez les morceaux dans une terrine, assaisonnez; marinez-les avec huile et suc de citron, oignon émincé, feuilles de persil. — Un quart d'heure avant de servir égouttez les morceaux de volaille, épongez-les sur un linge, trempez-les un à un dans du lait froid, roulez-les dans la farine, plongez-les peu à peu à la fois, à grande friture chaude, en observant de plonger d'abord les morceaux les plus longs à cuire; faites-leur prendre couleur sans violence. A mesure qu'ils sont à point, égouttez-les sur un linge, salez-les, dressez-les en pyramide sur serviette, envoyez-les en même temps qu'une saucière de sauce poivrade ou sauce verte.

### Jambalaia de poulets.

Cuisez 200 grammes de bon riz à l'indienne (page 89), gonflé sans être crevé, surtout bien sec, tenez-le à la bouche du four. — Coupez en dés 150 gr. de maigre de jambon cru. — Coupez en morceaux 250 à 300 gr. de chairs cuites de poulet sans peau ni os, d'égale grosseur. Chauffez le jambon dans une poêle, avec du beurre; mêlez-lui les morceaux de poulet pour les chauffer en les sautant; assaisonnez, saupoudrez les avec du poivre rouge; ajoutez alors le riz bien égoutté; sautez-le avec les viandes; dressez le ragoût en légumière.

### Petits vol-au-vent à la financière.

Avec du feuilletage à 6 tours, préparez 8 à 10 petits vol-au-vent, en procédant comme il est dit à la page 26; cuisez-les à four modéré, bien atteint. En les sortant, détachez-les du plafond; appuyez-les sur le centre avec un doigt pour les creuser; tenez-les au chaud.

Préparez une garniture composée de rognons de coq, pochés, de petites crêtes cuites fermes, des ronds de filets-mignon coupés avec un tube à colonne ayant 1 centimètre et demi de diamètre. Avec le même tube, coupez des ronds de truffes et langue écarlate cuites, de même épaisseur

que les filets-mignon ; mettez ces garnitures dans un petit sautoir, masquez-les avec une bonne sauce financière, blonde; mêlez-leur quelques douzaines de petites quenelles de gibier, poussées en boutons, sur le fond d'un sautoir beurré, à l'aide de la petite poche à douille, puis pochées à l'eau salée.

Chauffez les vol-au-vent, garnissez-les ; fermez-en l'ouverture, en guise de couvercle, avec un rond de foie-gras cuit, glacé au pinceau; dressez-les sur serviette.

### Mazagran de poulets.

Retirez les chairs d'un poulet cuit, supprimez-en la peau et nerfs, émincez-les, mettez-les dans un sautoir; liez l'émincé avec un peu de sauce demi-glace tomatée, réduite serrée ; tenez-le au chaud, sans ébullition.

Cuisez 350 grammes de bon riz au gras (page 89), avec 7 à 8 petites saucisses chipolata dedans, sans l'attendrir trop ; finissez-le hors du feu avec une pointe de cayenne, beurre et parmesan frais : il doit être consistant et crémeux. Étalez-en la moitié sur le fond d'une légumière, en faisant un creux ; dans celui-ci, dressez l'émincé, couvrez-le avec le restant du riz ; lissez-le en dôme ; autour de celui-ci dressez des petites saucisses cuites.

### Coquilles de volaille à la gelée.

Coupez en petits dés des chairs blanches de poulet ou de dinde, cuites ; mettez-les dans une terrine avec un tiers de leur volume de champignons cuits, également coupés ; assaisonnez avec sel, huile, vinaigre, faites-les macérer une demi-heure ; égouttez-en l'assaisonnement, et liez le salpicon avec de la mayonnaise ; mêlez-lui alors 2 cuillerées de cornichons coupés en dés.

Avec cet appareil garnissez des coquilles de table, lissez-le en le faisant bomber ; masquez-le avec une mince couche de mayonnaise, entourez-en la base avec un cordon de gelée poussée au cornet ; décorez-en le dessus avec des détails en truffe, cornichon, blanc d'œuf cuit.

### Pilaff de poulets.

Dépecez 2 petits poulets, comme pour fricassée, faites-les revenir au beurre, quelques minutes, assaisonnez ; mouillez-les à hauteur avec du

bouillon, ajoutez un bouquet garni, aromates, épices; cuisez-les tout doucement, en ayant soin de retirer à mesure les morceaux les plus tendres, dans une autre casserole. En dernier lieu, passez la cuisson; dégraissez-la, versez-la sur les viandes, et ajoutez quelques décilitres de bouillon bouillant; pour chaque litre de bouillon, ajoutez 3 à 4 décilitres de riz Caroline ou du riz indien, à grains allongés, bien entiers, ajoutez une pointe de safran; cuisez 10 minutes le riz à bon feu, retirez-le sur feu doux, cuisez-le encore un quart d'heure; il doit alors se trouver à sec et tendre; finissez-le en lui incorporant, hors du feu, 60 à 80 grammes de beurre divisé. — Dressez le ragoût sur plat creux ou en légumière.

### Crème de volaille.

Coupez en petits dés 500 grammes de chairs blanches de poulet cuit, mettez le salpicon dans une casserole, ajoutez 4 cuillerées de maigre de jambon cuit, autant de champignons, également coupés en dés; liez-le avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite au moment, finie avec un peu de glace fondue; versez l'appareil dans un petit plat à tarte; lissez-le en dôme, masquez-le avec une couche d'appareil de pommes de terre comme pour duchesses; lissez-le aussi, beurrez-le en dessus, saupoudrez-le de panure et parmesan râpé, faites-le gratiner un quart d'heure, à four doux, servez le plat dans un autre plat.

### Petits pains de volaille à l'estragon.

Choisissez 10 grands moules à dariole, entourez-les avec de la glace pilée, décorez-les au fond et autour, avec des cornichons coupés, en ayant soin de tremper à mesure ces détails dans la gelée mi-prise.

D'autre part, prenez la valeur de 2 à 3 décilitres de purée de volaille, mêlez-lui quelques cuillerées de sauce blonde, mettez-la dans une petite casserole, délayez-la peu à peu, avec la valeur d'un décilitre de bonne gelée d'aspic et quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon; tournez l'appareil sur glace, afin de le lier, et avec lui, emplissez le vide des petits moules. — Une heure après, trempez les moules à l'eau chaude, démoulez les petits pains, dressez-les à mesure sur plat froid.

### Colombines de volaille au jambon.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel, en lui incorporant quelques cuillerées de cuisson de champignons, et en dernier

lieu quelques cuillerées de bonne demi-glace, finissez-la avec un petit morceau de beurre mêlé avec une cuillerée à café de poivre rouge. — Quand la sauce est succulente, mêlez-lui, hors du feu, un hachis composé de foies de poularde et une égale quantité de maigre de jambon cuit.

Avec du bon riz au gras (page 89), fini au moment avec beurre et parmesan, foncez de petits moules à tartelette, en laissant un creux sur le centre; garnissez celui-ci avec une petite partie de l'appareil préparé, masquez-la avec une mince couche du même riz, laissez-le refroidir, démoulez alors les petits pains, roulez-les d'abord dans du parmesan râpé; puis dans des œufs battus, et ensuite dans la panure blanche; égalisez-les avec la lame du couteau, plongez-les à grande friture chaude, peu à la fois pour les colorer; égouttez-les, dressez-les.

### Croquettes de volaille.

Coupez en petits dés des chairs blanches de poulet, de poularde ou de dinde, cuites et froides; ajoutez moitié de leur volume de champignons cuits et quelques cuillerées de langue à l'écarlate ou de maigre de jambon cuits, coupés comme la volaille; liez le salpicon avec de la béchamel bien réduite, pas trop abondante; assaisonnez l'appareil de bon goût, et avec lui, préparez des croquettes, en les formant en bouchons ou en poires; faites-les colorer au dernier moment dans la friture chaude; égouttez-les, dressez-les.

### Crépinettes de volaille aux truffes (fig. 79).

Préparez un hachis avec 300 grammes de chairs de poulet sans peau ni nerfs et 100 gr. de viande maigre de porc frais; ajoutez 3 à 400 gr. de lard frais, haché, 100 gr. de foie-gras cru ou cuit, 100 gr. de truffes hachées; assaisonnez le hachis de haut goût; divisez-le en parties de la grosseur d'un petit œuf; aplatissez-les de forme ovale, et distribuez sur le dessus quelques tranches de truffes crues; puis enveloppez-les chacune dans un carré de crépine, dégorgée et battue. — Roulez les crépinettes dans du beurre fondu, puis dans la panure blanche, faites-les griller 25 minutes à feu modéré, en les retournant.

Fig. 79.

D'après la même méthode, on peut préparer des crépinettes de gibier, faisan, perdreau, vanneau, grives, en ajoutant toujours aux chairs et au

hachis quelques parties de foie-gras. — Au lieu de faire griller les crépinettes, on peut les cuire au beurre dans un sautoir ou plafond.

### Boudins de volaille, panés (fig. 80).

Mettez dans une terrine 5 à 600 grammes de farce à quenelle de poulet, lissez-la, mêlez-lui un quart de son volume de salpicon de truffes et foie-gras cuits. — Prenez la farce avec une cuiller à bouche, poussez-la avec le doigt pour la faire tomber sur la table farinée; roulez ces parties en boudins, aplatissez-les avec la lame du couteau pour leur donner la forme ovale, rangez-les à mesure par petite quantité, sur des couvercles de casserole lisses et farinés, afin de pouvoir les glisser dans l'eau bouillante et salée, sans y toucher avec les mains; donnez un seul bouillon au liquide, retirez-le sur le côté en laissant les boudins dedans jusqu'à ce que la farce soit raffermie. Égouttez les boudins à l'écumoire, rangez-les sur un linge l'un à côté de l'autre pour les éponger; parez-les légèrement.

Fig. 80.

Trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans de la panure blanche et fraîche. Rangez-les sur le fond d'un sautoir avec du beurre épuré pour les colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat. — On peut servir ces boudins avec une garniture de petits-pois ou de chicorée, purée d'artichaut ou purée de champignons.

### Hachis de volaille à la chipolata.

Hachez les chairs blanches de 2 poulets, cuits et froids — Faites revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché, trempé à l'eau bouillante dans un linge, puis exprimé, mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de champignons frais, hachés; faites-en réduire l'humidité; mouillez avec quelques cuillerées de béchamel ou velouté, faites réduire quelques minutes la sauce, mêlez-lui le hachis; chauffez sans faire bouillir en tournant; assaisonnez de bon goût, dressez-le sur plat, entourez-le avec une chaîne de petites saucisses chipolata, grillées ou cuites au beurre: arrosez hachis et saucisses avec un peu de demi-glace.

### Ragoût d'oie aux navets.

Découpez en moyens morceaux une petite oie tendre et propre ; ajoutez simplement les ailerons coupés : ni pattes ni cou. — Coupez en carrés 250 grammes de petit-salé, faites-les revenir quelques minutes au beurre, dans une casserole ; enlevez-les à l'écumoire, en laissant la graisse dans la casserole. Mettez les morceaux d'oie dans cette graisse, faites-les revenir à bon feu, en remuant, assaisonnez ; ajoutez un oignon, bouquet garni. Quand les viandes sont colorées, égouttez-en la graisse dans une poêle ; saupoudrez-les de farine, mouillez-les à hauteur avec du bouillon chaud ; faites bouillir le liquide en tournant, donnez-lui 7 à 8 minutes d'ébullition : la sauce doit être claire, peu liée. Fermez la casserole, continuez la cuisson modérée.

Dans la poêle où est la graisse, mettez une garniture de navets crus, coupés en boules ; assaisonnez avec sel et pincée de sucre, faites-les colorer vivement. — A mi-cuisson, égouttez les morceaux d'oie pour les parer, et passez la sauce ; ajoutez un demi-verre de marsala, les morceaux de petit-salé, la garniture de navets. — Faites bouillir vivement la sauce 8 à 10 minutes ; retirez-la sur feu modéré avec du feu sur le couvercle ou à la bouche du four : viandes et navets doivent se trouver cuits en même temps ; dressez-les dans un plat creux ou en légumière : sauce courte.

### Canard aux navets.

Bridez un bon canard, propre, flambé ; mettez-le dans une casserole avec du lard fondu ou saindoux ; faites-le revenir tout doucement, jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur, assaisonnez ; quelques minutes après, égouttez-le. Mêlez une cuillerée de farine à la graisse restée dans la casserole, cuisez-la 2 minutes ; mouillez peu à peu avec 3 à 4 décilitres de bon bouillon ; faites bouillir la sauce, en tournant ; cuisez-la un quart d'heure, sur le côté du feu ; dégraissez-la, passez-la, mêlez-lui le canard et une garniture de bons navets coupés en gousses ou en boules, colorés à la poêle avec beurre, sel, pincée de sucre. Finissez de cuire canard et navets, sur feu très doux. — Au dernier moment, égouttez le canard, débridez-le, dressez-le sur plat ; entourez-le avec les navets ; passez la sauce, dégraissez-la, faites-la réduire, si elle était longue, versez-la sur le canard.

### Canard aux cèpes, à la savoisienne.

Mettez un bon canard propre, bridé, dans une casserole avec du lard fondu et 2 oignons, faites-le revenir, assaisonnez; mouillez-le avec 2 ou 3 décilitres de jus, cuisez-le à l'étuvée, en le retournant. — A trois quarts de cuisson, ajoutez 2 ou 3 douzaines de petits cèpes frais, pelés, sans queue, finissez de les cuire ensemble avec le canard. Au dernier moment, égouttez celui-ci, débridez-le, dressez-le sur plat, entourez-le avec les cèpes; passez la cuisson, liez-la avec un peu de sauce tomate, versez-la sur le canard.

### Caneton rôti.

Faites un petit hachis avec lard frais, le foie du caneton et 2 foies de poulet cuits; mêlez-lui une poignée de panure blanche, 1 jaune d'œuf cru, 2 ou 3 cuillerées de champignons, oignon et persil hachés. — Avec cet appareil garnissez le vide du caneton; cousez-en les ouvertures, bridez-le; faites le rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant avec du beurre. Égouttez-le, débridez-le, dressez-le sur plat avec du bon jus, ou avec une sauce légère, mêlée avec une julienne de citron et zeste d'orange amère, cuits simplement à l'eau.

### Caneton à la paysanne.

Faites blanchir et braiser un petit chou frisé, divisé en quartiers. — Faites blanchir séparément une garniture de carottes et navets tournés, pieds de céleri coupés en gousses. — Faites revenir dans une casserole 200 grammes de petit-salé coupé; enlevez-le avec l'écumoire, en laissant la graisse dans la casserole; dans cette graisse, faites revenir tout doucement un caneton propre, bridé; quand il est de belle couleur, mouillez-le avec un peu de vin blanc, faites tomber celui-ci à glace vivement; mouillez-le alors avec un peu de bouillon, et faites-le tomber encore deux fois à glace.

Quand le caneton est à moitié cuit, entourez-le avec le petit-salé et les racines, finissez de les cuire ensemble tout doucement, avec feu dessus. — Au dernier moment, débridez le caneton, dressez-le sur plat, entourez-le avec la garniture et les quartiers de chou. Allongez la cuisson de ceux-ci avec un peu de jus, passez-la, liez-la avec un peu de sauce ou avec du beurre-manié; donnez-lui 2 minutes d'ébullition, masquez-en le caneton.

### Galantine de caneton.

Désossez un caneton propre, flambé; assaisonnez les chairs intérieures, garnissez-le avec une farce à galantine pilée, mêlée avec moitié de son volume de farce à gratin, quelques cuillerées de truffes coupées en petits dés, et autant de tetine de veau, cuite et froide. — Remettez le caneton en forme, cousez-le, enfermez-le dans un linge à beurre, en le ficelant aux deux bouts et sur le centre. Cuisez la galantine une heure et demie, dans un bon fonds; aussitôt à point, égouttez-la pour la déballer et la réemballer en la serrant; faites-la refroidir sous presse. Déballez-la ensuite pour la glacer et la servir entière ou découpée avec de la gelée.

### Caneton à la lyonnaise.

Désossez l'estomac d'un gros caneton, flambé, propre; emplissez-en le vide avec une farce à gratin de foie, mêlée avec quelques cuillerées de maigre de jambon cru, coupé en dés; cousez en dessous la peau de l'estomac, bridez le caneton, bardez-le avec du lard, faites-le braiser à court mouillement dans une casserole étroite, avec du bon fonds et un peu de vin blanc.

Égouttez le caneton, déballez-le, débridez-le, dressez-le sur plat, entourez-le avec des bouquets de petits oignons glacés, alternés avec des bouquets de marrons cuits bien entiers, tombés à glace avec un peu de jus. Passez la cuisson du caneton, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace; liez-la avec un peu de sauce, servez-la en saucière.

### Terrine de foie-gras.

Une terrine de foie-gras constitue un excellent mets de déjeuner, un des plus convenables. — Retirez le fiel à un bon foie-gras d'oie ou de canard, ferme, n'ayant pas été dans l'eau; divisez-le en deux parties, lardez celles-ci avec quelques gros filets de truffes crues.

Foncez une terrine de cuisson, de moyenne grandeur; foncez-la avec de minces bardes de lard, masquez celles-ci avec une couche de hachis fin, préparé avec maigre de porc ou de veau et une égale quantité de lard frais, parures de foie-gras et de truffe, échalotes hachées, cuites, sel, épices.

Rangez les foies dans la terrine, en les serrant, masquez-les avec une

épaisse couche du même hachis, lissez-le en dôme ; masquez aussi le hachis avec du lard mince ; posez le couvercle dessus. Placez la terrine dans une petite plaque à rebords, avec un verre d'eau chaude dedans, poussez-la à four doux ; cuisez-la une heure. En sortant la terrine, faites-la refroidir avec un poids léger dessus. — On sert cette terrine sur un plat sans la découper, après avoir retiré le lard et la graisse du haut.

### Croûtes au foie-gras.

Sur la mie d'un pain de cuisine coupez des tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ; sur celles-ci, coupez une vingtaine de croûtes en pain, de forme ovale : 5 centimères de long sur 3 de large.

Préparez un gratin de foie avec lard et aromates (page 32) ; quand il est refroidi, pilez-le avec quelques parures de foie-gras cuit ; passez-le au tamis. — Mettez dans une terrine la valeur de 2 décilitres de cette purée, travaillez-la avec une cuiller, en lui incorporant peu à peu 3 à 4 cuillerées de bonne sauce brune réduite au madère, succulente et serrée ; ajoutez à l'appareil un tiers de son volume de foie-gras cuit, coupé en petits dés, et 2 truffes hachées.

Prenez les croûtes une à une, trempez-les dans un mélange de jaunes d'œuf et crème crue, passés au tamis ; imbibez-les sans les déformer ; masquez-en la surface avec une partie de l'appareil préparé, lissez-le en dôme ; enlevez les croûtes avec une palette, trempez-les entièrement dans des œufs battus, laissez-les égoutter pour les paner à la panure blanche, plongez-les peu à la fois à grande friture chaude pour leur faire prendre couleur ; égouttez-les, dressez-les.

### Petits aspics au foie-gras (fig. 81).

Sur une couche de glace pilée, faites refroidir 10 grands moules à dariole ; humectez-en au pinceau le fond et le tour, avec de la gelée ; décorez-en le fond et le tour avec un anneau en truffe, trempé dans de la gelée mi-prise ; garnissez le vide du moule avec 3 minces tranches de terrine ou de pâté de foie-gras, coupées à peu près du diamètre du moule, en les alternant chacune avec une mince couche de gelée : tenez les moules sur glace une demi-heure ; trempez-les ensuite dans de l'eau chaude pour démouler les petits pains, les dresser sur plat froid.

Fig. 81.

### Escalopes de foie-gras à la sauce Périgueux.

Sur un demi-foie-gras cru, frais et ferme, coupez transversalement 8 à 10 tranches de même dimension, rondes ou ovales; battez-les légèrement avec le manche du couteau, assaisonnez; farinez-les, panez-les aux œufs, mettez-les à plat dans une large poêle avec du beurre chaud; cuisez-les vivement des deux côtés, en les retournant; égouttez-les, dressez-les sur plat en couronne, masquez-les avec une sauce Périgueux aux truffes hachées et au madère; alternez-les chacun avec une mince croûte en pain, coupée de même forme que les escalopes, colorée au beurre.

### Pâté de foie-gras en moule à berceau (fig. 82).

Préparez une farce à gratin (page 32) avec bons foies de poularde et foie de veau, lard, racines et oignons émincés, aromates, pelures de champignon, sel, épices; laissez bien refroidir le gratin pour le piler et passer au tamis. — Hachez 1 kilogramme de viande maigre de veau avec 600 grammes de lard frais, pilez le hachis, assaisonnez; retirez-le dans une terrine, mêlez-lui 3 ou 4 truffes crues, hachées, et enfin le gratin de foie.

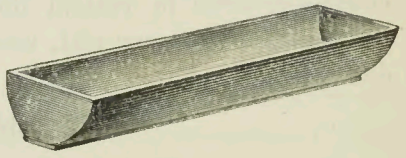


Fig. 82.

Beurrez 2 ou 3 moules à berceau, masquez-les intérieurement avec une mince couche de la farce, en laissant un creux dans le centre; garnissez ce creux avec de gros filets de foie-gras cru, assaisonnés, en les entremêlant avec de la farce et des truffes crues, coupées; masquez-les avec de la même farce et avec des bardes de lard; posez les moules dans un plafond à rebords, avec un peu d'eau dedans; poussez-les à four doux, cuisez les pâtés 5 à 6 quarts d'heure. En les sortant, faites-les refroidir sous presse légère. — Ces pâtés conviennent pour être coupés en tranches, et servis aux déjeuners, avec un peu de gelée.

### Rissoles au foie-gras.

Mettez dans une petite terrine quelques cuillerées de farce à gratin passée au tamis; mêlez-lui à peu près une égale quantité de foie-gras cuit, coupé en petits dés; assaisonez l'appareil, finissez-le avec un peu de glace fondue. — Avec cet appareil et des rognures de feuilletage, préparez une quinzaine de rissoles, en opérant comme il est dit à la page 27;

panez-les aux œufs, ou laissez-les blanches ; faites-les frire à grande friture ; dressez-les sur serviette.

### Foie-gras au risot.

Avec 3 à 400 grammes de bon riz de Piémont, préparez un risot. — Coupez en petites escalopes le quart d'un foie-gras cuit, refroidi ; mettez-les dans un petit sautoir avec moitié de leur volume de truffes cuites, émincées ; ajoutez 3 cuillerées de sauce madère, autant de glace fondue ; couvrez le sautoir, tenez le ragoût au chaud.

Au dernier moment, finissez le risot avec parmesan frais, et beurre fin, poivre rouge ; versez-en les trois quarts dans un grand moule à dôme, beurré ; appuyez-le contre les parois, en le serrant, de façon à faire un vide sur le centre, mettez le ragoût de foie-gras dans ce vide, couvrez-le avec le restant du riz ; tenez-le 7 à 8 minutes à l'étuve. Renversez le risot sur plat, masquez le fond de celui-ci avec un peu de demi-glace.

### Colombines de foie-gras.

Coupez en dés fins un morceau de foie-gras cuit ; mêlez-lui moitié de son volume de truffes, cuites, hachées. — Faites réduire un peu de bonne sauce brune, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de glace fondue, et la cuisson des truffes. Quand elle est serrée, mêlez-lui le salpicon ; retirez aussitôt la casserole du feu, faites-le refroidir.

Préparez une bouillie de semoule au bouillon, un peu consistante ; quand elle est cuite, faites-la réduire 2 minutes pour lui donner du corps ; retirez-la, finissez-la avec beurre, parmesan, 2 jaunes d'œuf, délayés. Avec cet appareil foncez des moules à tartelette beurrés, en laissant un creux ; garnissez celui-ci avec une partie de l'appareil, couvrez-le avec ce même appareil chaud ; laissez refroidir les tartelettes ; démoulez-les, roulez-les dans du parmesan râpé, trempez-les dans des œufs battus pour les paner et les faire frire ; quand elles sont égouttées, dressez-les sur serviette.

### Bateaux russes au foie-gras.

Beurrez des moules à tartelette, longs, forme de bateau ; foncez-les avec de la farce de volaille, en laissant un creux sur le centre ; emplissez celui-ci avec un appareil de foie-gras, cuit, pilé, passé au tamis, mêlé avec un quart de son volume de truffes cuites, hachées, liée avec quelques

cuillerées de sauce madère; masquez l'appareil avec une couche de la même farce, lissez-la. Faites pocher les bateaux à four doux, dans un plafond avec de l'eau bouillante; laissez-les à peu près refroidir avant de les démouler; panez-les alors à l'anglaise; plongez-les peu à la fois, à grande friture chaude, pour les colorer, en les chauffant; égouttez-les, dressez-les sur serviette.

### Pigeons farcis, rôtis (fig. 83, 84).

Faites imbiber dans du bouillon un morceau de mie de pain, exprimez-en aussitôt l'humidité: déposez-la dans une casserole, ajoutez un quart de son volume de graisse de bœuf hachée, quelques jaunes ou un œuf entier; mêlez l'appareil avec une cuiller; assaisonnez avec sel, poivre, persil et oignon hachés. — Brisez le brechet d'estomac à 3 jeunes pigeons vidés, propres; garnissez-en le vide avec la farce préparée, faites-les vivement rôtir à la broche, en les arrosant avec du beurre fondu. Salez-les au moment de les débrocher; débridez-les, dressez-les sur plat; arrosez-les avec leur beurre; servez du jus à part.

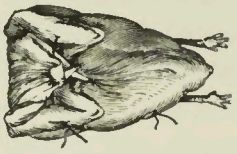


Fig. 83.

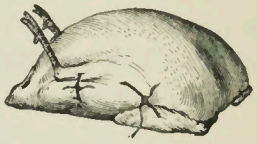


Fig. 84.

### Pigeons à la crapaudine.

On prépare les pigeons à la crapaudine, en opérant comme pour les poulets *à la crapaudine* (page 345); c'est-à-dire ouverts par le dos, et aplatis : l'opération est exactement la même.

### Pigeons grillés.

On ne peut faire griller que les jeunes pigeons. Quand ils sont flambés et vidés, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur, supprimez-en l'aileron, coupez la peau, du pilon sur l'arrière, et faites passer la patte en dessous; assaisonnez les demi-pigeons, roulez-les dans du beurre fondu, puis dans la panure blanche et fraîche, faites-les griller 25 minutes sur feu doux, en les retournant; dressez-les sur plat chaud avec une garniture ou simplement avec du bon jus réduit.

### Pigeons aux petits-pois (fig. 85, 86).

Bridez pour entrée 3 ou 4 pigeons en remettant leur foie dans le

corps. — Faites fondre dans une casserole du lard haché, ajoutez 150 grammes de petit-salé coupé, faites-le revenir quelques minutes; enlevez-le avec l'écumoire. — Mettez les pigeons dans la casserole avec 5 à 6 petits oignons. Faites-leur prendre couleur tout doucement; ajoutez trois quarts de litre de petits-pois écossés, bouquet de persil, le petit-salé; 2 minutes après, mouillez avec 2 décilitres de bouillon; faites-le bouillir 5 minutes, retirez la casserole sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle; finissez de cuire ainsi les pois et les pigeons; égouttez ceux-ci, débridez-les, dressez-les sur plat. Liez les pois avec du beurre-manié; 2 minutes après, dressez-les autour des pigeons.

Fig. 85.

Fig. 86.

### Pigeons à la chartreuse.

Faites blanchir un demi-chou; divisez-le en 3 quartiers, faites braiser ceux-ci (page 72), avec 250 grammes de petit-salé. — Dans une casserole, avec du lard fondu, faites revenir 3 pigeons; quand ils sont colorés, rangez autour d'eux, par bouquets, une garniture de navets et carottes, blanchis séparément; entre ceux-ci, placez une garniture de petits oignons colorés à la poêle; assaisonnez; retirez la casserole sur feu doux, avec des cendres et du feu sur le couvercle. — Un quart d'heure après, mouillez avec 1 décilitre de bouillon chaud. Finissez de cuire pigeons et légumes, tout doucement.

Débridez les pigeons, dressez-les chacun sur un bouquet de choux braisés disposés sur le centre du plat. Entourez-les avec le restant des garnitures, oignons, carottes, navets, en séparant chaque bouquet avec une tranche épaisse de petit-salé, posée debout. Allongez la cuisson des pigeons avec un peu de jus; dégraissez-la, liez-la légèrement avec un peu de sauce, passez-la sur les pigeons.

### Pigeons en compote.

Faites saigner 3 jeunes pigeons pour les tuer, en recueillant le sang dans un bol; mêlez-lui une cuillerée de vinaigre, pour le maintenir liquide.

Quand les pigeons sont vidés, flambés, bien propres, bridez-les avec les pattes en dedans. — Faites glacer à cru 2 douzaines de petits oignons.

Coupez en carrés plats 200 grammes de petit-salé, faites-le revenir 2 minutes dans une casserole, avec du beurre; enlevez-les à l'écumoire, en laissant la graisse dans la casserole; mêlez-lui les pigeons, faites-les revenir en les retournant; assaisonnez. Quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les avec une cuillerée de farine, cuisez celle-ci 2 minutes, en tournant; puis, mouillez peu à peu les pigeons, à hauteur avec vin blanc et bouillon chaud; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, faites-le bouillir vivement 5 minutes; retirez la casserole sur feu modéré; ajoutez un bouquet garni, pelures de champignon.

Quand les pigeons sont aux trois quarts cuits, mêlez-leur les petits oignons et le petit-salé, finissez de les cuire ensemble. — Au dernier moment, égouttez les pigeons, débridez-les, dressez-les sur plat, entourez-les avec les garnitures; passez la sauce, dégraissez-la, liez-la avec le sang, mêlé avec 2 jaunes d'œuf crus; cuisez la liaison sans faire bouillir; finissez la sauce avec un morceau de beurre, passez-la sur les pigeons.

### Pâté de pigeons, dans un plat.

Flambez 3 pigeons propres, divisez-les chacun en deux parties; battez-les, retirez-en le surplus des œufs, sans les désosser cependant; assaisonnez avec sel, poivre de Cayenne.

Masquez le fond d'un plat à tarte (fig. 289), avec des tranches minces de petit-salé; saupoudrez-les avec une cuillerée d'oignon haché, et rangez les moitiés de pigeon dans le plat, en les entremêlant aussi avec des tranches de petit-salé, et quelques œufs durs coupés par moitié, en les montant en dôme; versez au fond du plat quelques cuillerées de bon jus froid.

Couvrez le pâté avec du demi-feuilletage, en opérant comme il est dit à la page 289. Décorez-en le dôme, dorez-le, cuisez-le 4 à 5 quarts d'heure à four doux, en le couvrant avec du papier s'il prenait trop de couleur.

### Pigeons aux écrevisses.

Cuisez des petites écrevisses à bisque, avec sel, vin blanc, persil; détachez-en la queue, supprimez la coquille de celles-ci pour les parer; hachez les parures, mêlez-les à une petite farce au pain, finie avec fines-herbes et jaunes d'œuf. — Brisez le brechet à 2 ou 3 pigeons pour en retirer les os; emplissez-en le vide avec la farce; bridez-les, faites-les braiser à court mouillement. Passez leur cuisson; dégraissez-la, mêlez-lui

quelques cuillerées de cuisson d'écrevisses ; liez-la avec un peu de velouté ; faites réduire la sauce quelques minutes, liez-la avec une liaison étendue avec de la crème ; mêlez-lui les queues d'écrevisse. Débridez les pigeons, dressez-les sur plat, masquez-les avec la sauce.

### Pigeons en galantine.

Désossez 2 ou 3 gros pigeons tendres, propres, flambés ; assaisonnez les chairs intérieures, garnissez-les avec une farce à galantine, mêlée avec quelques parties de farce à gratin, et quelques cuillerées de truffes coupées en petits dés. Remettez-les en forme, cousez-les ; enveloppez-les séparément dans un petit linge à beurre ; cuisez-les une heure dans un bon fonds ; quand ils sont à point, déballez-les pour les réemballer ; faites-les refroidir sous presse légère. — Au dernier moment, déballez les pigeons, glacez-les, coupez-les en tranches pour les dresser avec de la gelée.

---

### Quenelles de faisan, frites (fig. 87).

Avec des chairs crues de faisan, prises sur l'estomac, préparez une farce à quenelle dans les conditions prescrites à la page 33. Quand elle est passée, lissée et de consistance voulue, mêlez-lui 2 cuillerées de truffes hachées ; garnissez avec elle une douzaine de moules à quenelle, beurrés ; lissez la farce, en la faisant bomber. — Rangez les moules dans un plafond à rebords avec un peu d'eau chaude au fond ; donnez 2 bouillons au liquide, couvrez-les avec du papier beurré, faites pocher les quenelles, à four doux, 15 à 18 minutes. Laissez-les à moitié refroidir avant de les démouler ; panez-les à l'œuf, faites-les frire, dressez-les sur serviette.

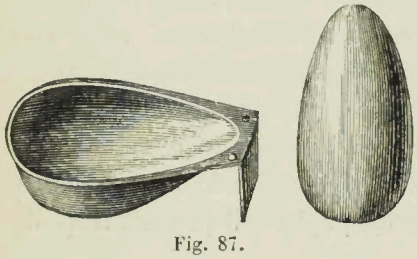


Fig. 87.

### Émincé de faisan.

Retirez les meilleurs parties de 2 estomacs de faisan rôtis, de desserte ; parez-les, supprimez-en la peau et les os, coupez-les en petites tranches minces ; rangez-les à cheval dans un petit sautoir. — Faites

réduire quelques cuillerées de sauce demi-glace avec un peu de sauce tomate, un peu de madère, un bouquet garni d'aromates; quand elle est succulente, passez-la sur les chairs; chauffez celles-ci sans ébullition.

Au dernier moment, dressez les tranches sur un petit plat long, masquez-les avec la sauce, entourez-les avec une chaîne de grosses olives de Séville, farcies, chauffées dans une petite partie de la sauce, mais sans ébullition. — On peut servir ainsi un émincé de perdreau, de bécasse, de caneton. — La garniture d'olives peut être remplacée par une chaîne de petites tranches de langue écarlate ou des fonds d'artichaut farcis, gratinés, coupés chacun en deux parties.

### Émincé de faisan au riz.

Coupez en tranches les chairs d'estomac de 2 faisans rôtis, de desserte : s'ils sont très tendres coupez aussi les gras-de-cuisse; parez convenablement les tranches, rangez-les dans un sautoir, avec 2 ou 3 truffes émincées; masquez-les avec de la sauce demi-glace, réduite avec le jus des faisans, recueilli dans la lèchefrite; tenez les viandes au chaud, au bain-marie.

Au dernier moment dressez l'émincé et les truffes dans le creux d'une bordure de risot, renversée sur plat. — On peut aussi dresser simplement le ragoût sur plat, et l'entourer avec une couronne de demi-quenelles de gibier, pochées, panées et frites. — On peut également remplacer ces quenelles par de petites croûtes creuses, en pain, forme triangulaire ou en demi-rond, garnies avec un salpicon de truffes.

### Hachis de faisan.

Hachez les meilleures chairs d'un faisan cuit, parées; enfermez-les dans une petite casserole. — Hachez 3 truffes pelées. — Avec les os de faisan préparez un petit fumet, liez-le avec un peu de sauce demi-glace; faites réduire la sauce avec 2 cuillerées de madère.

Avec la sauce bien chaude liez le hachis; mêlez-lui les truffes, chauffez-le sans faire bouillir; dressez-le sur plat, entourez-le avec dés demi-quenelles de gibier, frites.

### Croquettes de faisan (fig. 88, 89).

Coupez en dés des chairs cuites et refroidies de faisan, prises sur l'estomac; mettez-les dans une petite terrine avec moitié de leur volume

de truffes et champignons cuits, quelques cuillerées de langue écarlate, également coupée. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant quelques cuillerées de fumet de faisan, préparé avec les os et parures du gibier, ainsi que quelques cuillerées de cuisson de champignons. Quand la sauce est succulente et serrée, mêlez-lui le salpicon; assaisonnez l'appareil, laissez-le refroidir pour le diviser en petites parties, et avec elles former les croquettes en forme de bouchon ou de poire; faites-les frire au dernier moment pour les dresser. — On prépare aussi des croquettes avec des chairs de perdreau, de cailles et de grives.

Fig. 88-89.

### Perdreaux rôtis, froids (fig. 90, 91).

Bridez 2 perdreaux gris, flambés, vidés, propres; piquez-les, faites-les rôtir à la broche ou au four; laissez-les refroidir. — Au dernier moment

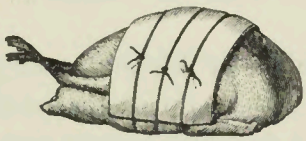


Fig. 90.

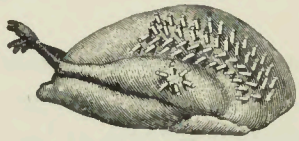


Fig. 91.

débridez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur plat, entiers ou découpés; entourez-les avec de la gelée.

### Perdreaux aux olives.

Piquez 2 bons perdreaux avec des lardons fins; mettez-les dans une casserole étroite, foncée avec débris de lard, racines et oignons émincés; assaisonnez, mouillez-les avec un peu de vin blanc, faites-le réduire à glace; cuisez les perdraux à court mouillement, avec du bouillon tombé plusieurs fois à glace.

Quand les perdreaux sont à point, égouttez-les pour les débrider. Passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire; incorporez-la à une petite sauce en réduction, en même temps que 2 cuillerées de madère. — Dressez les perdreaux sur plat, entourez-les avec une garniture d'olives farcies avec une farce à gratin, pochées; masquez-les avec la sauce.

### Perdreaux rouges grillés.

Coupez en deux parties sur la longueur 2 perdreaux tendres, vidés, flambés. Coupez les pattes à la hauteur du genou pour les glisser sous la peau; battez-les légèrement, supprimez le surplus des os, assaisonnez; roulez-les dans de l'huile ou du beurre fondu, puis dans la panure fraîche.

Rangez les demi-perdreaux sur un gril, faites-les griller 18 minutes à feu modéré, en les retournant; servez-les avec une saucière de sauce demi-glace et des citrons coupés.

### Galantines de perdreau en belle-vue (fig. 92).

Distribuez en tranches une galantine de perdreau refroidie sous presse; parez ces tranches de forme ovale bien égales, de même épaisseur; glacez-les au pinceau, d'un côté, et posez sur le centre une jolie tranche de truffe coupée mince, à l'emporte-pièce.

Fig. 92.

Faites prendre sur le fond d'un petit plafond une mince couche de gelée claire; quand elle est raffermie, rangez les galantines sur cette couche, en les appuyant du côté glacé, les unes à côté des autres; puis, coulez entre elles de la gelée froide jusqu'à ce qu'elle arrive juste à la hauteur des tranches. Laissez raffermir cette gelée sur glace, une heure.

Au dernier moment, cernez bien exactement les tranches avec la pointe chauffée d'un petit couteau; chauffez ensuite le dessous du plafond avec un linge trempé à l'eau chaude pour enlever les galantines en même temps que la gelée; dressez-les sur plat froid.

### Crème de perdreau.

Pilez les chairs de 2 perdreaux rôtis, avec un morceau de beurre, quelques parures cuites de foie-gras, 2 ou 3 cuillerées de velouté réduit; passez-les au tamis, délayez-les avec 10 jaunes et un œuf entier, 2 décilitres de bonne crème crue et 2 décilitres de fumet de gibier très concentré, préparé avec les os de perdreau. — Versez l'appareil dans une petite légumière, faites-le pocher au bain-marie, en mettant la légumière dans une casserole avec de l'eau chaude : l'eau doit rester frémissante, sans bouillir. Aussitôt que la crème est prise, retirez-la pour la servir. — D'après cette méthode on peut préparer des crèmes de faisan ou de tout autre gibier.

### Gibier à la choucroute.

Quand dans un dîner on a servi un rôt de faisans ou de perdreaux, il est facile le lendemain, avec ce qu'il en reste, de préparer un mets peu coûteux, très agréable pour déjeuner. — Coupez le gibier en petits morceaux, tenez-les de côté. — Avec les os et parures du gibier, aromates et vin blanc, préparez un petit fumet concentré; liez-le avec un peu de sauce, demi-glace, tenez-le au bain-marie.

Cuisez de la bonne choucroute d'Alsace avec un morceau de petit-salé, en procédant comme il est dit pour la choucroute garnie (page 338); quand elle est à sec, liez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bonne sauce, et un morceau de beurre divisé en petites parties; dressez-la sur plat, faites un creux dans le centre; dans ce creux dressez les morceaux de gibier; arrosez-les avec la sauce, masquez-les avec la choucroute; entourez celle-ci avec les tranches de petit-salé.

### Croûtes de bécasse (fig. 93).

Sur la mie d'un pain de cuisine, coupez 7 à 8 tranches en forme de carré long, d'un demi-centimètre d'épaisseur; faites-les légèrement colorer au beurre épuré, d'un côté seulement; retirez les croûtes en laissant le beurre dans le sautoir.

Fig. 93.

Faites revenir sur feu vif les intestins de 2 bécasses, avec lard fondu et quelques bons foies de poularde, 2 ou 3 tranches de foie de veau et des aromates, assaisonnez. Pilez l'appareil, passez-le au tamis; mettez la purée dans une terrine, liez-le avec quelques cuillerées de bonne sauce madère réduite serrée; ajoutez 4 jaunes d'œuf crus, pointe de muscade.

Avec cet appareil masquez les croûtes, du côté coloré; lissez-le bien, en le faisant bomber. Remettez les croûtes dans le sautoir où est le beurre; chauffez celui-ci, et poussez le sautoir au four pour faire frire le pain en dessous, et faire pocher l'appareil. En sortant les croûtes, dressez-les, servez-les bien chaudes.

### Canetons sauvages rôtis.

Videz 2 canetons flambés, bien propres; essuyez-en l'intérieur avec un linge, emplissez-en le vide avec une farce à la mie de pain, avec beurre ou graisse hachée, fines-herbes, aromates, jaunes d'œuf; bridez-les, tra-

versez-les avec une petite brochette pour les fixer sur broche, les faire rôtir, en les arrosant avec du beurre fondu ou de l'huile; le feu doit être ardent : 20 minutes suffisent. — Dressez le rôt sur plat avec des citrons coupés autour, servez du jus à part.

### Salmis de canetons sauvages.

Découpez en morceaux 2 canetons sauvages rôtis; retirez-en la peau et le surplus des os; divisez les filets et les cuisses, en supprimant le pilon; rangez-les dans une casserole pour les tenir à couvert. Hachez les carcasses, les os et les parures. — Faites revenir une mirepoix de racines et oignons émincés, aromates; ajoutez les carcasses hachées; mouillez-les avec 2 ou 3 décilitres de vin rouge, préalablement bouilli dans un poêlon; faites-le réduire aux trois quarts; mouillez alors à hauteur avec du bon fonds; faites-le bouillir 20 minutes.

Passez la cuisson au tamis pour la dégraisser; faites-la réduire, liez-la avec de la sauce demi-glace; finissez-la avec 2 cuillerées de madère. Aussitôt à point, passez-la sur les morceaux de canard, chauffez-les au bain-marie, un quart d'heure.

Dressez les morceaux de canard sur plat, masquez-les avec la sauce entourez-les avec de minces croûtes rondes, masquées d'un côté, avec une couche de farce à gratin de foie; masquez les morceaux de canards avec une partie de la sauce, servez le reste en saucière.

### Salmis froid de gibier.

Préparez un salmis de perdreau, de bécasses ou de bécassines, de canards sauvages ou de grives, en ayant soin de bien parer les morceaux de gibier, en supprimant la peau, et en laissant le moins d'os possible; rangez-les à mesure sur un petit plafond, tenez-les au froid; tenez aussi sur glace un plat rond de service.

Quand la sauce est finie, passez-la dans une petite casserole, laissez-la refroidir, en la remuant de temps en temps; incorporez-lui peu à peu 2 cuillerées de madère et quelques cuillerées de bonne gelée froide; tournez-la alors sur glace pour la lier, comme une sauce chaufroix.

Trempez un à un les morceaux de gibier dans cette sauce, pour les masquer entièrement; laissez bien égoutter la sauce, et dressez à mesure les morceaux en buisson, sur le centre d'un plat froid, en réservant les meilleurs morceaux pour les placer en dessus. — Faites refroidir l'entrée

un quart d'heure dans l'armoire à glace. — En sortant le plat, entourez la base du buisson avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée.

### Cailles à la piémontaise.

Désossez l'estomac de 4 à 5 cailles propres; emplissez-en le vide avec une farce à gratin, aux truffes, liée avec un peu de farce crue; bridez-les, cuisez-les à l'étuvée avec madère et jus. — Avec 1 litre d'eau, 200 grammes de pouleinte, un morceau de beurre et sel, préparez une bouillie lisse (page 91); aussitôt qu'elle est à point, finissez-la avec une poignée de parmesan et un morceau de beurre. — Avec cet appareil, emplissez un moule à bordure beurré; tenez-le à l'étuve. — Faites promptement rôtir au beurre une quinzaine de petites saucisses chipolata; égouttez-les pour les diviser; glacez-les au pinceau.

Au dernier moment, égouttez les cailles, coupez-les chacune en deux. Démoulez la bordure de pouleinte sur plat chaud; dressez les demi-cailles en buisson dans le centre de la bordure, et les petites saucisses autour, sur la bordure; masquez celle-ci et les saucisses avec la cuisson des cailles, passée, liée avec un peu de sauce demi-glace tomatée.

### Grives en caisses (fig. 94).

Choisissez 6 bonnes grives grasses, pas trop grosses; flambez-les, ouvrez-les par le dos pour en désosser l'estomac, et les vider. Assaisonnez-les intérieurement; mettez dans chacune d'elles une boulette de farce à quenelle mêlée avec un tiers de son volume d'intestins de grives cuits, pilés, passés au tamis; cousez l'ouverture en dessous; bridez les cuisses; écourtez les pattes.

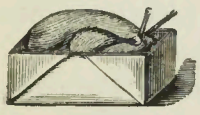


Fig. 94.

Faites fondre du lard râpé dans une casserole; rangez les grives dans celle-ci, assaisonnez; faites-les revenir en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; égouttez-les, retirez-en le fil de couture, sans toucher aux cuisses. — Mêlez au lard de la casserole 2 ou 3 cuillerées de fines-herbes cuites, une pincée de panure et du lard rapé, de façon à former une pâte légère.

Huilez au pinceau 6 caisses en papier, forme de carré long; au fond de chaque caisse, étalez une couche du hachis, et sur celui-ci, posez une grive; placez les caisses sur un petit plafond, couvrez-les avec du papier beurré, poussez-les à four doux pour finir de cuire les grives. En dernier

lieu, sortez-les, débridez-en les cuisses, glacez-les au pinceau; mettez chaque caisse dans une autre caisse blanche pour les servir.

### Croûtes aux grives.

Désossez 5 à 6 grives en laissant adhérer les cuisses et les deux tiers des pattes; assaisonnez-les du côté ouvert, garnissez-les avec une farce à gratin liée avec une simple cuillerée de farce crue; saupoudrez la farce avec une pincée de truffes hachées, et posez sur le centre une petite tranche de foie-gras cuit, ou un bon demi-foie de poularde, assaisonné et à moitié cuit avec du lard fondu; remettez les grives en forme, sans les coudre; soutenez-en les cuisses avec une mince brochette en bois; entourez-les avec une petite bande de papier beurré, rangez-les dans un petit sautoir étroit, foncé de lard; mouillez-les à mi-hauteur avec du bon dégraissis; faites-les bouillir 2 minutes, salez-les; retirez le sautoir sur le côté du feu, tenez-le ainsi 10 à 12 minutes sans faire bouillir: les grives ne doivent que pocher; laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson; égouttez-les pour les parer.

Coupez 6 croûtes creuses (page 11), un peu plus épaisses et plus larges que celles pour les œufs; cernez-les, faites-les légèrement colorer au beurre; videz-les, masquez-les intérieurement avec une mince couche de farce. Dans le vide de chaque croûte placez une grive; couvrez-les avec une très mince barde de lard; placez ces croûtes sur un petit plafond, légèrement beurré; placez celui-ci sur un autre plafond pour ne pas faire trop colorer les croûtes; cuisez les grives à four doux, 10 à 12 minutes. — Aussitôt qu'elles sont à point, retirez-les, nappez-les promptement avec une mince couche de sauce brune, réduite au fumet de gibier et au madère; faites miroiter la sauce, dressez-les.

### Mauviettes en chaufroix.

Désossez 2 douzaines de mauviettes propres; étalez-les sur la table, assaisonnez. — Préparez une farce à galantine de gibier (page 32); assaisonnez de haut goût, mêlez-lui quelques cuillerées de farce à gratin de foie et une partie des intestins de mauviette; ajoutez quelques cuillerées de truffes crues, hachées.

Avec cette farce garnissez les mauviettes, formez-les en boules, cousez-les avec du gros fil, cuisez-les 20 minutes, à court mouillement, avec un peu de bon fonds réduit, et couvertes de lard; retirez-les, laissez les

refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite pour les déballer et les parer rondes. Prenez-les, une à une, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace; posez-les à mesure sur une grille, faites raffermir la sauce sur glace.

Parez les mauviettes du surplus de cette sauce, nappez-les au pinceau avec une légère couche de gelée; quand celle-ci est refroidie, dressez les mauviettes en pyramide, sur le fond d'un plat froid, entourez-les avec de la gelée.

### Mauviettes à la maréchale.

Désossez et farcissez une quinzaine de mauviettes avec une farce à gratin, liée avec un peu de farce crue, mêlée avec des truffes hachées. Formez-les en ballon, enveloppez-les chacune dans un petit linge à beurre; nouez-les fortement, cuisez-les dans un peu de bon fonds, à court mouillement; égouttez-les pour serrer le linge. Quand elles sont froides déballez-les, parez-les; posez-les chacune sur une grosse tête de cèpe ou de champignon frais, préalablement creusée avec une cuiller à racine, et séchée 10 minutes à four doux, sur le gril. Mettez ces champignons dans un sautoir, arrosez-les avec du beurre chaud; cuisez-les 10 minutes, à bon feu et à couvert, 10 minutes; arrosez-les alors avec quelques cuillerées de demi-glace; cuisez-les encore 7 à 8 minutes, sur feu doux; enlevez-les à la palette, dressez-les sur plat; mêlez 2 cuillerées de madère à la cuisson, liez-la avec un peu de sauce demi-glace, réduisez-la 2 minutes, versez-la dans le plat.

### Mauviettes au riz.

Flambez et videz une quinzaine de bonnes mauviettes; étalez-les sur la table, assaisonnez; posez sur chacune d'elles une boulette de farce à galantine de gibier, mêlée avec de la farce à gratin, et une partie des intestins de mauviette, cuits, pilés, passés au tamis; formez-les en boule, cousez-les; mettez-les dans une casserole avec beurre ou lard fondu; assaisonnez, faites-les revenir vivement 7 à 8 minutes, en les retournant; enlevez-les du sautoir, en laissant la graisse dedans. Mettez dans le sautoir 2 cuillerées d'oignon haché, faites-le revenir, mêlez-lui 3 à 4 cuillerées de jambon cru, coupé, faites-le revenir 2 minutes; ajoutez alors 3 décilitres de bon riz trié, sans être lavé, chauffez-le bien, en remuant, mouillez-le avec 1 litre de bon bouillon dégraissé.

Après 15 minutes d'ébullition, quand le riz commence à s'attendrir, mêlez-lui les mauviettes débridées, une pincée de poivre rouge, un bouquet garni, 2 cuillerées de purée tomate; finissez de cuire riz et mauviettes, sans violence. Finissez le ragoût en lui incorporant un morceau de bon beurre divisé; dressez-le en légumière; arrosez-le avec 2 cuillerées de sauce demi-glace tomatée.

### Terrine de mauviettes.

Désossez 2 à 3 douzaines de mauviettes, assaisonnez; cuisez une partie des intestins avec du lard, passez-les au tamis. — Préparez 6 à 700 grammes de farce à galantine (page 32), retirez-la dans une terrine, mêlez-lui quelques cuillerées de fines-herbes cuites, truffes hachées, et ensuite la purée d'intestins : tout ou partie.

Étalez les mauviettes sur la table; sur chacune d'elles, posez une boulette de farce; roulez-les en boules. — Foncez une terrine à cuire, en opérant comme pour la terrine de foie-gras ou de lièvre; cuisez-la tout doucement 5 quarts d'heure.

### Becfigues rôtis ou grillés.

Coupez les pattes et le cou aux becfigues propres, saupoudrez-les de sel et avec du fenouil sec, haché; beurrez-les au pinceau; bardez-les simplement avec une feuille de vigne coupée; enfilez-les à de petites brochettes de 3 en 3, sans les serrer, en les alternant avec de minces carrés de lard; faites-les rôtir à la broche, ou griller 7 à 8 minutes, à feu vif, en les retournant plusieurs fois; retirez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur plat, en retirant les brochettes.

---

### Pâté froid de lièvre, sans moule (fig. 95).

Coupez les gros filets de râble d'un lièvre, en gros lardons carrés; mettez-les dans une terrine avec une égale quantité de lard et de jambon, coupés de même forme, quelques truffes crues, également coupées; assaisonnez de haut goût; arrosez-les avec quelques cuillerées de madère ou de cognac.

Coupez les chairs des cuisses et des épaules en carrés, mettez-les

dans une poêle épaisse avec du lard fondu et une égale quantité de foie de veau coupé; assaisonnez, faites-les revenir à feu vif; aussitôt les viandes atteintes, retirez-les, laissez-les refroidir. Pilez-les, passez-les au tamis. — Mêlez alors cette farce avec une égale quantité de fin hachis de porc frais, cru, pilé, et assaisonné de haut goût, mêlé avec des fines-herbes cuites.

Fig. 95.

Abaissez, sur la table farinée, une abaisse en pâte à pâté froid, longue de 40 centimètres sur 30 de large; étalez-la sur une plaque, masquez-en le centre avec une couche de la farce préparée, en lui donnant les dimensions que doit avoir le pâté; sur cette farce, montez correctement le corps du pâté, en forme de carré long, en alternant les garnitures et la farce; masquez le tout avec une couche de la même farce; puis masquez le haut du pâté avec de minces bardés de lard. Relevez alors les pans de l'abaisse en pâte, sur les côtés et sur le haut, de façon à bien enfermer le corps du pâté, en la pressant légèrement. — Mouillez le dessus du pâté, et couvrez-le avec une bande en feuilletage, assez large pour tomber tant soit peu sur les côtés et sur les bouts; sur le haut de cette bande, pratiquez 3 petites ouvertures, faisant fonction de cheminée.

Dorez la bande de pâte, ciselez-la avec la pointe d'un petit couteau. — Entourez le pâté avec une bande de fort papier beurré, en la collant et la soutenant avec de la ficelle.

Poussez le pâté à four modéré pour faire prendre couleur à la pâte, et la couvrir en dessus avec une bande de papier également beurré; cuisez-le 2 heures. — Un quart d'heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez-lui quelques cuillerées de fumet de gibier mêlé avec un peu de madère et de gelée fondue; laissez refroidir le pâté 12 heures avant de le servir. — D'après la même méthode, on peut préparer des pâtés de volaille, de gibier ou de poisson; mais, on peut aussi préparer ces pâtés dans des moules en carré long.

### Civet de lièvre.

Pour cet apprêt, le lièvre ne doit pas être trop tendre : les lièvres jeunes ne doivent être mangés que rôtis.

Dépouillez le lièvre, videz-le, en mettant le sang de côté, dans une

petite terrine avec un filet de vinaigre dedans. — Séparez les quatre membres du râble, coupez-les en moyens morceaux, divisez la tête en deux; puis, coupez le rable sur le travers. Mettez ces morceaux dans une terrine, assaisonnez; marinez-les avec quelques cuillerées de cognac, aromates, branches de persil; faites-les macérer 5 à 6 heures.

Faites fondre dans une casserole 200 grammes de lard haché, mêlez-lui 250 gr. de petit-salé coupé en carrés plats; aussitôt que ceux-ci sont bien saisis, enlevez-les à l'écumoire, en laissant la graisse dans la casserole; mêlez à celle-ci les morceaux de lièvre bien égouttés; faites-les revenir à bon feu, en les remuant souvent. Quand les viandes sont bien saisies, saupoudrez-les avec 2 cuillerées de farine, cuisez quelques minutes celle-ci, en remuant; mouillez alors le ragoût à hauteur, mais peu à peu, avec un tiers de bon vin rouge, bouilli dans un poêlon non étamé, et 2 tiers de bouillon. Tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; faites-le bouillir vivement 10 minutes; puis retirez la casserole sur feu modéré.

Ajoutez au ragoût un bouquet d'aromates, 2 ou 3 petits oignons, pelures de champignon; continuez la cuisson jusqu'à ce que les viandes soient à moitié cuites. Placez alors une grande passoire sur une terrine, et versez le ragoût dans la passoire; versez la sauce dans un sautoir, mêlez-lui quelques cuillerées de bon vin rouge, également bouilli, dans un poêlon non étamé; ajoutez aussi quelques cuillerées de jus pour la bonifier; faites-la réduire quelques minutes, en la dégraissant, versez-la dans la casserole. — Prenez les morceaux de lièvre un à un, parez-les, en supprimant le surplus des os; remettez-les avec la sauce, moins la tête, mais avec le petit-salé; ajoutez la marinade du lièvre; remettez la casserole sur le feu pour finir de cuire les viandes tout doucement; 20 minutes avant de retirer le civet, mêlez-lui 2 douzaines de champignons; finissez de les cuire ensemble.

Au dernier moment, liez la sauce avec le sang réservé : une fois liée, la sauce ne doit plus bouillir. — Dressez les viandes et le petit-salé sur un plat, passez la sauce dessus; entourez-les avec des bouquets de champignons et aussi avec des bouquets de petits oignons glacés séparément.

### Râble de lièvre rôti, à la crème.

Les lièvres destinés à être rôtis, doivent être choisis tendres. — Supprimez-en les épaules, le cou et les cuisses pour ne laisser que le râble

dans son entier. — Au lieu de flamber le râble retirez délicatement la peau des filets pour piquer les chairs avec du lard ; assaisonnez ; mettez le râble dans un petit plafond, arrosez-le avec du beurre, faites-le rôtir au four 25 à 30 minutes, en l'arrosant.

Égouttez le râble, dressez-le dans un plat ; égouttez la moitié de la graisse ; versez dans le plafond quelques cuillerées de demi-glace ; faites-la bouillir 5 minutes pour déglacer le plafond, passez-la, faites-la réduire quelques minutes, en lui incorporant 1 décilitre de crème crue ; finissez la sauce avec un filet de vinaigre, versez-la sur le râble de lièvre.

### Terrine de lièvre.

Choisissez un lièvre frais, dépouillé, bien propre. Retirez les filets du râble, les filets-mignons et les rognons, tenez-les de côté. — Retirez la chair des épaules et des cuisses, hachez-les, mêlez-leur une égale quantité de farce à galantine, faite de veau ou de porc frais, avec un quart en sus de lard ; assaisonnez la farce de haut goût, retirez-la dans une terrine.

Avec la moitié d'un foie de veau, préparez une farce à gratin (page 32) ; quand elle est passée, mêlez-la avec la farce. — Parez les gros filets du râble de lièvre. Coupez-les en gros dés ; mettez-les dans une terrine, avec les filets-mignons et les rognons ; ajoutez un égal volume de lard blanchi, également coupé, quelques truffes crues et un morceau de foie-gras ; assaisonnez ces viandes, arrosez-les avec quelques cuillerées de cognac ou de madère, faites-les macérer quelques heures.

Choisissez une terrine à cuire, de grandeur suffisante, masquez-la au fond et autour avec des bardes minces de lard. Emplissez la terrine avec la farce, par couche, en mêlant à chaque couche la garniture coupée en dés ; sur le haut, faites une couche de farce, masquez-la avec du lard.

Posez la terrine dans un plafond avec un peu d'eau chaude, cuisez-la une heure et demie à 2 heures, à four doux ; en la sortant, placez-la en lieu frais, tenez-la sous presse un quart d'heure, faites-la refroidir 24 heures avant de la servir.

### Chaufroix de chevreuil.

Coupez en tranches d'égale épaisseur un filet de selle de chevreuil cuite, de desserte ; parez-les d'égale forme ; trempez-les tour à tour dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace ; rangez-les à mesure sur plaque, à distance ; laissez bien refroidir la sauce. Détachez les morceaux

de chevreuil de la plaque pour les parer du surplus de la sauce; dressez-les sur plat froid, entourez-les avec de la gelée hachée ou des croûtons.

### Émincé de chevreuil.

Coupez en tranches d'égale dimension, un morceau de selle de chevreuil, cuit; parez-les, rangez-les dans un petit sautoir. — Faites réduire la valeur de 2 décilitres de sauce demi-glace, en lui incorporant quelques cuillerées du jus de la selle, et quelques cuillerées de crème crue, quand la sauce est succulente, finissez-la avec un filet de bon vinaigre, versez-la sur les tranches de chevreuil; chauffez les viandes sur feu doux sans faire bouillir la sauce, et en les arrosant souvent avec celle-ci. Dressez le ragoût dans le genre de l'émincé de faisan, soit dans une bordure, soit sur plat, entouré avec des quenelles frites ou des croûtes creuses, en pain, garnies d'un salpicon de truffes cuites; passez la sauce dessus. — On peut aussi entourer le ragoût avec de grosses olives de Séville, farcies.

### Gibelote de lapins.

Coupez en morceaux 2 bons lapins bien propres; mettez-les dans une terrine, assaisonnez; faites-les mariner une couple d'heure avec oignon, persil, vinaigre; — faites fondre du lard haché dans une poêle, ajoutez 150 grammes de petit-salé coupé; faites-le revenir, égouttez-le. — Mettez les viandes dans la poêle; faites-les revenir à bon feu; saupoudrez-les avec une cuillerée de farine, mouillez-les à hauteur avec un tiers de vin blanc et deux tiers de bouillon; faites bouillir le liquide, versez le ragoût dans une casserole, cuisez-le tout doucement: à mi-cuisson, passez la sauce et parez les morceaux; remettez-les dans la casserole, ajoutez le petit-salé, une gousse d'ail, un bouquet garni, 2 douzaines de petits oignons colorés à la poêle: continuez l'ébullition. — Au bout d'un quart d'heure, ajoutez une quinzaine de champignons frais; 7 à 8 minutes après, dressez les viandes sur plat, et les garnitures autour: si la sauce était trop longue, faites-la réduire. Passez-la sur le ragoût, entourez celui-ci avec des croûtes simples, en pain, coupées en forme triangulaire, colorées au beurre.

### Râbles de lapins grillés.

Parez le râble de 3 lapins de champs, dépouillés, propres; supprimez-en les poitrines, assaisonnez; trempez-les dans des œufs battus pour

les paner à la panure fraîche ; trempez-les ensuite dans du beurre fondu, faites-les griller 20 minutes sur feu modéré, en les retournant ; dressez-les sur plat, envoyez séparément une sauce piquante ou une sauce tartare.

### Pâté chaud de lapins, dans un plat.

Retirez la peau à 2 bons lapins de champs, videz-les, épongez-en les chairs ; divisez-les par membres ; désossez les épaules et le pilon des cuisses ; diminuez les os des râbles, sans les désosser ; divisez-les chacun en deux parties. — Avec les cous et les os, quelques parures de gibier, préparez un petit fumet au vin blanc.

Coupez en petites tranches 250 grammes de petit-salé ; mettez-les dans un sautoir avec du beurre, chauffez-les 5 minutes, en les retournant ; enlevez-les à l'écumoire, en laissant la graisse dans le sautoir ; dans cette graisse, mettez 5 à 6 cuillerées de fines-herbes crues : oignons, échalotes, champignons ; faites-les revenir 2 minutes ; mêlez-leur les morceaux de lapin, assaisonnez de haut goût, en ménageant le sel ; saupoudrez-les avec une pincée de serpolet en poudre.

Masquez le fond d'un plat à tarte (fig. 66) pouvant aller au four, avec une couche de petit-salé ; sur celui-ci, dressez les morceaux de lapin, en les entremêlant avec les fines-herbes et le petit-salé ; versez au fond du plat quelques cuillerées du fumet préparé, réduit à peu près en demi-glace.

Mouillez les bords du plat, masquez-les avec une mince bande en rognures de feuilletage ou en pâte fine ; mouillez également la bande, et terminez le pâté en opérant comme il est dit pour le pâté de bœuf (page 289) ; cuisez-le une heure et quart à four doux.

### Civet de lapin au sang.

Que ceux qui ont de la répugnance pour la chair de lapin domestique, essayent de préparer ce ragoût d'après la recette que je vais décrire. — Choisissez un bon lapin, jeune, bien en chairs, n'ayant jamais produit, nourri au grand air ; 2 ou 3 jours avant de le tuer, mêlez à sa nourriture des herbes odorantes : serpolet et persil frais ; tuez-le en le saignant. Recueillez le sang dans un bol, en lui mêlant un peu de vinaigre afin de le maintenir liquide.

Dépouillez le lapin avec précaution, videz-le proprement, divisez-le en morceaux d'égale grosseur, sans la tête ; mettez-les dans une terrine,

assaisonnez ; faites-les mariner 2 heures avec un peu de vinaigre cuit, un peu de vin blanc, bouquet fait de thym et de serpolet.

Hachez du lard, faites-le fondre dans une poêle, mêlez-lui 200 grammes de petit-salé coupé en carré ; quand ceux-ci sont bien saisis, enlevez-les à l'écumoire ; mêlez à la graisse les morceaux de lapin bien égouttés, un oignon coupé ; faites-les revenir à bon feu jusqu'à ce que les chairs soient bien saisies et qu'elles aient évaporé leur humidité ; mettez-les alors dans un poêlon en terre commune ou dans une cocotte avec un verre de vin rouge ; faites réduire celui-ci à feu vif. Mouillez aussitôt les viandes à hauteur avec vin blanc et bouillon ; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur feu doux : à mi-cuisson, passez le liquide au tamis, pour parer les viandes du surplus des os ; remettez-les dans la casserole avec le petit-salé coupé, ajoutez la marinade des viandes, bouquet, gousse d'ail pelée. Remettez le ragoût sur feu, liez-le avec un peu de roux cuit ou de la farine délayée ; finissez de cuire le ragoût doucement.

Quelques minutes avant de servir, retirez les morceaux de lapin et le petit-salé dans une autre casserole, passez la sauce dessus, donnez-lui quelques bouillons, liez-la, hors du feu, avec le sang réservé ; cuisez la liaison sans faire bouillir. Dressez le ragoût sur plat, entourez-le avec de petits bouquets d'oignons glacés à part (page 99), et par surcroît de luxe avec quelques bouquets de champignons frais, pelés, cuits au beurre.

### Terrine de lapins sauvages.

Dépecez par membres 3 ou 4 lapins des champs, dépouillés, bien propres, les chairs bien épongées ; désossez-en les 4 membres et le râble. Coupez en morceaux les filets des râbles et les chairs des gras-de-cuisse ; lardez-les avec des filets de jambon cru et filets de truffe ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez, saupoudrez-les avec du serpolet pulvérisé ; arrosez-les avec quelques cuillerées de cognac ou de madère ; faites-les macérer 2 ou 3 heures ; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes.

Avec les filets-mignons des râbles et les bonnes parures préparez un hachis fin ; mêlez-lui une égale quantité de farce à gratin de foie, passée ; ajoutez à la farce la marinade des chairs.

Masquez le fond et le tour d'une terrine à cuire avec une couche de la farce préparée ; garnissez-la ensuite avec les morceaux de lapin entremêlés avec de gros lardons de foie-gras et de truffe, les uns et les autres

crus, assaisonnés. Alternez la farce avec les viandes, par couches; masquez le dessus avec de la farce, puis avec des bardes minces de lard.

Posez la terrine sur un plafond creux avec un peu d'eau chaude, cuisez-la 5 à 6 quarts d'heure à four doux. — Un quart d'heure après qu'elle est sortie du four, posez un poids sur l'appareil pour le faire refroidir.

### Mousse de lapereau.

Pilez 300 grammes de chairs de filets de lapereau, crus; passez-les au tamis; remettez-les dans le mortier, mêlez-leur 6 jaunes d'œuf, un à un, puis 125 gr. beurre fin, divisé; mettez l'appareil dans une mince terrine en métal, travaillez-le 10 minutes, incorporez-lui peu à peu 1 demi-litre de crème fouettée, sans sucre; versez-le dans un moule à charlotte, beurré; faites-le pocher 30 minutes au bain-marie, à four très doux. — En sortant la mousse du four, laissez-la reposer 2 minutes, démoulez-la sur plat chaud; nappez-la avec un peu de bon velouté réduit au fumet de lapereau; entourez-la avec une garniture de têtes de champignon, bien blanches; envoyez une saucière à part.

### Crépinette de lapereau.

Retirez toutes les chairs de 2 lapereaux crus, propres; supprimez-en peau et nerfs; hachez-les finement; mêlez-leur une égale quantité de maigre de porc frais, haché; assaisonnez de haut goût. Hachez encore les viandes, mêlez-leur un sixième de leur volume de fines-herbes cuites : oignons, échalotes, champignons, truffes et persil. — Posez le hachis sur un large morceau de crépine pour le disposer en forme de navette, pointue des deux bouts. Nouez la crépinette avec du fil, beurrez-la au pinceau, placez-la dans un plafond creux, étroit, de forme longue, cuisez-la 40 à 50 minutes à four doux, en l'arrosant souvent. Égouttez-la, dressez-la sur plat, servez à part dans une saucière de bon jus réduit.

# ENTREMETS DIVERS

## Œufs au lait, à l'anglaise.

Mettez dans une terrine 4 à 5 œufs entiers, 2 ou 3 jaunes, 200 grammes sucre en poudre, zestes d'orange et de citron, grain de sel ; délayez avec un demi-litre, moitié lait, moitié crème crue. Fouettez l'appareil, passez-le plusieurs fois au tamis, versez-le dans un double fond de casserole à soufflé, ou simplement dans un plat à tarte, en porcelaine ; mettez le vase dans un sautoir avec un peu d'eau bouillante dedans ; faites pocher la crème à la bouche du four ou avec des cendres chaudes sur le couvercle en tôle, mais sans faire bouillir l'eau du bain : l'opération exige 40 à 50 minutes. — Quand la crème est raffermie, sortez-la du bain, laissez-la refroidir, masquez-en la surface avec une couche de crème fouettée, parfumée aux zestes.

## Œufs à la crème, soufflés.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, battez-les, passez-les au tamis, ajoutez un grain de sel, 2 cuillerées de sucre, 6 macarons pulvérisés, 4 à 5 décilitres de crème crue ; tournez l'appareil 2 minutes sur feu, versez-le dans une casserole à soufflé ou simplement dans un plat à tarte beurré ; faites-le prendre au bain-marie, à la bouche du four. Aussitôt raffermi, retirez-le ; quand il est à peu près refroidi, masquez-le avec une couche de meringue italienne parfumée au kirsch ; lissez-la, saupoudrez-la de macarons pulvérisés ; faites-la pocher quelques minutes à four doux ; glacez au sucre.

## Œufs farcis.

Choisissez 7 à 8 gros œufs, frais, bien blancs ; sciez-en la coquille du bout le plus rond, de façon à obtenir une ouverture de 2 centimètres ; videz les œufs dans une terrine ; lavez les coquilles, laissez-les bien égoutter.

Battez les œufs de la terrine, ajoutez quelques cuillerées de bonne crème crue, 4 cuillerées de poudre de biscuit, 6 à 7 cuillerées de sucre en poudre, de la cannelle, grain de sel. — Beurrez grassement le fond d'une casserole plate, versez les œufs dedans, liez-les en les remuant sur feu doux, comme pour les œufs brouillés ; quand l'appareil est à point, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de biscuit à la cuiller, coupé en petits dés. — Avec cet appareil, emplissez vivement les coquilles d'œuf, une à une ; posez-les à mesure chacune dans un coquetier ; masquez-en l'ouverture avec une petite pyramide du même biscuit coupé en dés ; dressez les coquetiers sur plat.

### Œufs à la neige.

Avec 6 jaunes d'œuf, 200 grammes sucre, 4 à 5 décilitres de bon lait, zestes, grain de sel, préparez une crème anglaise ; passez-la plusieurs fois, laissez-la refroidir.

Battez 5 à 6 blancs d'œuf en neige ; incorporez-leur délicatement 200 gr. de sucre fin, aux zestes. — Faites bouillir de l'eau dans un grand sautoir creux, retirez-le sur le côté. Prenez alors à pleines cuillerées les blancs fouettés, avec une grande cuiller à ragoût, de forme allongée, trempée à l'eau chaude ; laissez tomber l'appareil dans l'eau du sautoir, en conservant la moulure de la cuiller ; retournez-les avec soin.

A mesure que les blancs sont raffermis, enlevez-les avec l'écumoire ; faites-les égoutter sur un linge étalé sur un tamis. Quand ils sont refroidis, prenez-les, morceau par morceau, pour les parer ; dressez-les à mesure sur plat froid, en buisson ; masquez-les légèrement avec une partie de la crème anglaise, servez le surplus en saucière.

### Œufs à la neige, moulés.

Choisissez un moule à cylindre et à gros cannelons, beurrez-le au beurre épuré, glacez-le au sucre.

Battez 5 à 6 blancs d'œuf en neige avec un grain de sel ; mêlez peu à peu à cette neige 200 grammes de sucre en poudre, dont une partie parfumée aux zestes. — Avec cet appareil, remplissez le moule glacé ; placez ce moule dans une casserole d'eau bouillante arrivant jusqu'à mi-hauteur, faites pocher l'appareil à four doux jusqu'à ce qu'il soit raffermi. — Au dernier moment, démoulez-le sur plat ; masquez le fond de celui-ci

avec un peu de crème anglaise à la vanille, servez le surplus en saucière.

### Omelette fourrée, aux fraises.

Épluchez de grosses fraises ananas mûres à point, bien fraîches ; retirez-en une vingtaine des plus belles, divisez-les chacune en quatre parties, mettez-les dans un bol, avec du sucre, un brin de zeste d'orange, 2 cuillerées de rhum, tenez-les au frais. — Passez le reste des fraises au tamis fin ; mettez la purée dans un autre bol, sucrez-la, faites-la refroidir sur glace.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, mêlez-leur 2 cuillerées de sucre, 2 cuillerées de bonne crème crue, quelques petits morceaux de beurre, grain de sel ; battez-les. Faites chauffer du beurre fin dans la poêle, mêlez-lui les œufs battus, liez-les en les remuant avec une fourchette ; aussitôt que l'omelette se détache de la poêle, ramenez-la sur l'avant, fourrez-la avec les fraises coupées, sans le liquide ; renversez-la d'un trait sur plat long ; faites-lui prendre une jolie forme ; saupoudrez-la avec du sucre fin vanillé, glacez-la avec un fer rougi ; entourez-la avec la purée.

### Omelette au rhum.

Si l'on peut disposer de vrai bon rhum cette omelette est excellente. — Battez 7 à 8 œufs dans une terrine, ajoutez un grain de sel, 2 cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée de rhum.

Faites chauffer du beurre dans la poêle, versez les œufs battus dedans, liez-les, en les remuant sur bon feu avec une large fourchette ; aussitôt que l'omelette se détache de la poêle, pliez-la, renversez-la d'un trait sur plat long ; saupoudrez-en toute la surface avec du sucre fin ; glacez-la avec un fer à omelette, rougi au feu, de façon à former un dessin quelconque. — Servez l'omelette en versant sur le fond du plat quelques cuillerées de rhum mêlé avec un peu de sirop, et enflammez.

### Omelette aux reinettes.

3 bonnes pommes de reinette, 2 cuillerées de farine, 2 œufs entiers, 1 décilitre et demi de crème crue, 2 cuillerées sucre en poudre, 125 grammes cassonade, grain de sel.

Coupez les pommes en quartiers ; pelez ceux-ci, émincez-les, mais pas trop fines ; mettez-les dans une poêle avec du beurre fondu, chauffez-les bien sans les laisser fondre. — Délayez la farine avec les œufs et le lait, ajoutez sel

et sucre, versez l'appareil sur les pommes, en étalant celles-ci sur le fond de la poêle ; aussitôt que l'appareil commence à prendre, piquez-le avec une fourchette pour le sécher en-dessus. Saupoudrez alors l'omelette avec la moitié de la cassonade ; posez dessus une assiette renversée, soutenez-la avec la main droite, en renversant vivement la poêle pour recevoir la crêpe dans l'assiette. Faites fondre le restant du beurre dans la poêle, glissez l'omelette dedans, chauffez-la bien, en roulant la poêle sur elle-même afin de faire glacer la cassonade sans attacher l'omelette ; saupoudrez-en le dessus avec le restant de la cassonade, puis renversez-la de nouveau sur l'assiette, et glissez-la dans un plat. — Éviter de se brûler la main avec le beurre de la poêle, en renversant l'omelette.

### Omelettes à la frangipane.

Préparez une petite crème frangipane à la vanille et aux amandes (page 40).

Battez 10 œufs dans une terrine avec un grain de sel, 2 ou 3 cuillerées de sucre, 2 cuillerées beurre fondu, délayez avec 1 décilitre de bonne crème crue. — Avec cet appareil et du beurre épuré, faites une douzaine de petites omelettes, dans une poêle à pannequet ; en les sortant de la poêle, glissez-les sur une plaque ; masquez-les d'un côté avec une couche de la frangipane préparée ; pliez-les à plat, coupez-en les bouts ; saupoudrez-les de sucre fin, glacez-les à la salamandre ; dressez-les sur plat en buisson.

### Omelettes aux fruits, meringuées.

Avec 10 œufs battus, grain de sel, sucre en poudre, beurre et crème crue, préparez un appareil à omelette, en procédant comme il vient d'être dit. — Avec cet appareil et beurre épuré, cuisez une douzaines d'omelettes minces dans une poêle à pannequet ; en les sortant de la poêle, étalez-les sur une plaque, masquez-les au pinceau d'un côté avec de la marmelade d'abricots, saupoudrez-les avec un fin salpicon de fruits confits variés ; roulez les omelettes, coupez-en les bouts, divisez-les chacune en deux parties ; humectez-les aussi avec de la marmelade, dressez-les en buisson sur plat ; saupoudrez-les encore avec le même salpicon ; puis masquez le buisson avec de la méringue préparée comme pour les œufs à la neige ; lissez celle-ci, décorez-la au cornet, saupoudrez-la avec du sucre fin, faites-la pocher à four doux, en posant le plat sur un plafond épais.

### Omelettes des petits Célestins.

Préparez une douzaine de petites omelettes, en opérant comme il est dit pour les omelettes à la frangipane; en les sortant, glissez-les sur plaque; masquez-en 4 avec de la frangipane aux fruits confits, hachés ou coupés fin, 4 avec de la marmelade de pommes aux amandes, 4 avec de la marmelade de fraises; pliez-les à plat ou roulez-les, coupez-en les bouts, divisez-les chacune en deux parties, montez-les en buisson sur plat chaud; masquez-les avec une sauce abricot au rhum, saupoudrez-les avec des pistaches et des amandes douces coupées en dés, puis avec 2 cuillerées de raisin de Corinthe; servez aussitôt.

### Omelette sucrée, à la purée d'épinards.

Faites blanchir vivement à l'eau salée, dans une bassine rouge, quelques poignées d'épinards nouveaux, bien propres, tendres et frais : c'est là un point capital. Quand ils sont bien égouttés et exprimés, hachez-les ou pilez-les pour les passer au tamis. — Cuisez du beurre à la noisette dans une casserole, mêlez-lui la valeur de 3 à 4 cuillerées de la purée, faites-la revenir jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée; mêlez-lui alors une poignée de poudre de biscuit, un peu de sucre, quelques cuillerées de crème crue; cuisez l'appareil 4 à 5 minutes, retirez-le, ajoutez un brin de zeste et un morceau de beurre.

Préparez une omelette au sucre avec 7 à 8 œufs battus; aussitôt qu'elle est liée, ramenez-la sur l'avant de la poêle pour la fourrer avec la purée, la plier et la renverser sur un petit plat long, froid; façonnez-la de jolie forme, pointue des deux bouts, saupoudrez-la de sucre fin, glacez-la à la salamandre ou avec un fer recourbé, rougi au feu.

### Omelette soufflée, aux amandes.

Pour 6 personnes, 6 à 7 jaunes d'œuf, 2 amandes amères par œuf, mondées, râpées; une cuillerée à café de sucre fin pour chaque jaune, 6 blancs fouettés, zeste, grain de sel.

Travaillez les jaunes avec le sucre, dans une terrine, comme pour biscuit; ajoutez zeste, amandes, sel; quand l'appareil est léger, mélangez-lui délicatement les blancs fouettés à l'aide d'une cuiller en bois, en le coupant avec la cuiller; à ce point, l'appareil doit se maintenir ferme, sans s'affaisser; versez-le dans un plat long beurré, en métal; lissez-en les

surfaces, en lui donnant la forme d'une grosse omelette pliée en portemanteau; poussez le plat à four doux, bien atteint. Aussitôt que l'omelette commence à se colorer, sortez-la, fendez-la en long avec un couteau, mais sans appuyer sur le milieu; remettez-la au four, en ayant soin de tourner le plat de temps en temps; cuisez-la 25 minutes; saupoudrez-la de sucre avant qu'elle soit arrivée à cuisson parfaite, pour la faire glacer; en la sortant, saupoudrez-la encore une fois avec du sucre. Cette recette est sans pareille; je n'en connais pas de meilleure.

### Omelette soufflée, aux confitures.

Mettez dans une terrine 125 grammes farine, 100 gr. sucre en poudre; délayez avec 2 décilitres et demi de lait; passez le liquide au tamis, dans une casserole; ajoutez un brin de zeste, un grain de sel, 100 gr. beurre fondu; tournez l'appareil sur feu doux, pour le lier; faites-le bouillir 2 ou 3 minutes sans le quitter; quand il est hors du feu, retirez le zeste; 5 minutes après, mêlez-lui 5 à 6 œufs, l'un après l'autre, sans cesser de le travailler; quand il est refroidi, incorporez-lui 6 blancs fouettés.

Versez dans une large poêle 4 à 5 cuillerées de beurre épuré; quand il est chaud, versez l'appareil dans la poêle, en l'étalant; 2 minutes après, poussez celle-ci à four doux, sur un trépied. Aussitôt que la surface supérieure est raffermie, renversez l'omelette sur un grand couvercle de casserole couvert d'une feuille de papier; remettez-la aussitôt dans la poêle beurrée au fond, et poussez-la de nouveau au four pour finir de la cuire : elle doit rester moelleuse.

Glissez de nouveau l'omelette sur le papier; garnissez-en le centre avec une rangée de confiture; pliez-la en portemanteau; puis renversez-la sur plat long, à l'aide du papier; faites-lui prendre jolie forme, en serrant les deux bouts; saupoudrez-la de sucre fin, faites-la glacer à la salamandre.

### Omelette soufflée, légère.

10 jaunes d'œuf et 6 blancs, ces derniers fouettés, un quart de farine (125 gr.), 1 décilitre et demi crème crue, trois quarts crème fouettée, 3 cuillerées sucre en poudre, zeste, grain de sel.

Mêlez le sucre, farine, sel et zeste; délayez-les d'abord avec les jaunes d'œuf, puis avec la crème crue, de façon à obtenir une pâte dans le genre de la pâte à frire; incorporez-lui les blancs fouettés et la crème fouettée.

Versez du beurre épuré dans une large poêle; quand il est chaud, versez l'appareil dans celle-ci, et finissez de cuire l'omelette, en opérant comme il vient d'être dit dans l'article qui précède. Quand elle est à point, glissez-la sur la feuille de papier pour la saupoudrer avec du sucre; roulez-la en portemanteau, dressez-la sur plat, saupoudrez-la encore avec du sucre, et faites-la glacer au four ou à la salamandre.

### Omelette soufflée, aux macarons.

Travaillez dans une terrine 6 jaunes d'œuf avec un grain de sel et 200 grammes de sucre en poudre ; l'appareil doit devenir mousseux.

Pilez 6 macarons, passez-les au tamis. Fouettez les 6 blancs, mêlez-les peu à peu à l'appareil mousseux, en même temps que la poudre de macarons. — Faites fondre dans une poêle 100 gr. de beurre; quand il est chaud, versez l'omelette dans la poêle, faites-la sauter tout doucement sur le feu pour la chauffer, puis doublez-la, et renversez-la sur un plat long en métal, chaud, beurré. Cuisez l'omelette à four doux. Quelques secondes avant de la retirer, saupoudrez-la largement avec du sucre vanillé, pour la faire glacer. — Pour être mangées à point, les omelettes soufflées doivent être attendues par les convives.

### Omelette soufflée, aux pommes.

Préparez un appareil d'omelette soufflée, en opérant comme il est dit pour l'omelette soufflée, légère.

Divisez en quartiers 4 à 5 bonnes reinettes; pelez-les, retirez-en le cœur, émincez-les ; mettez-les dans une poêle avec du beurre chaud, faites-les sauter sur feu modéré; saupoudrez-les de sucre, cuisez-les sans les laisser fondre; retirez-les du feu, liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

Versez dans une large poêle 4 cuillerées de beurre épuré; quand il est chaud, versez l'appareil à omelette dans la poêle; chauffez-le 2 minutes, et poussez la poêle à four doux pour cuire l'omelette; quand elle est raffermie, glissez-la sur une large feuille de papier, puis remettez-la dans la poêle en la retournant, après avoir beurré le fond de la poêle. Quand elle est à point, glissez-la à nouveau sur le papier, pour la fourrer avec les pommes, la rouler en portemanteau; dressez-la sur plat, saupoudrez-la avec du sucre pour la faire glacer.

### Crêpes légères à la cassonade.

Mettez 500 grammes de farine dans une terrine, faites un creux au milieu; mettez dedans 8 jaunes d'œuf délayés avec un verre de lait, 3 cuillerées de sucre, grain de sel; incorporez peu à peu la farine afin de former une pâte lisse et légère; ajoutez 20 grammes de levure, délayée avec un peu de lait tiède, passée. — Faites lever la pâte 2 heures, à température douce; mêlez-lui 5 blancs fouettés, 1 demi-litre de crème fouettée; tenez-la ainsi 10 minutes.

Mettez du beurre épuré dans une petite casserole; avec ce beurre, à l'aide d'un pinceau, humectez le fond d'une petite poêle; versez dedans 2 à 3 cuillerées de l'appareil, en l'étalant sur toute la largeur de la poêle, cuisez-le au four; avant de retourner la crêpe, humectez-en la surface avec du beurre épuré; quand elle est cuite, glissez-la sur une plaque, sucrez-la, avec de la bonne cassonade, des deux côtés : servez ces crêpes bien chaudes.

### Grandes crêpes à l'eau de fleurs d'oranger.

Mettez dans une terrine 350 grammes de farine tamisée, grain de sel; mêlez-lui 6 à 8 œufs un à un, en travaillant chaque fois 3 à 4 minutes la pâte, afin de l'obtenir lisse et légère; ajoutez 2 cuillerées de sucre en poudre, 4 cuillerées de bonne huile d'olive; quand le mélange est opéré, ajoutez 2 ou 3 cuillerées de crème crue et autant de cognac : la pâte doit être coulante sans être liquide; couvrez la terrine avec un linge, laissez-la reposer une couple d'heure.

Chauffez 2 poêles à omelette, beurrez-les largement au pinceau avec du beurre épuré; masquez-en le fond avec une couche un peu épaisse de la pâte; percez-la avec les dents d'une fourchette pour que les parties humides tombent au fond; aussitôt que la crêpe prend de la consistance, roulez vigoureusement la poêle sur elle-même pour dégager la crêpe et la faire sauter d'un trait; humectez le fond de la poêle et le dessus de la crème avec le beurre épuré sans cesser d'agiter la poêle, sur feu doux, pour finir de la cuire. — Quant les crêpes sont à point, glissez-en une sur un plat rond dont le fond est saupoudré de bonne cassonade; saupoudrez aussi la crêpe avec une couche de cassonade, et aspergez-la avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger; sur cette crêpe glissez la deuxième, sucrez-la, aspergez-la aussi; envoyez-les aussitôt sur table, pour les faire manger chaudes, pendant que les 2 autres cuisent.

### Pannequets légers, aux confitures.

250 grammes farine, 8 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, 1 demi-litre de lait, un moule à dariole crème crue, 10 gr. sucre, 125 gr. beurre fondu, zeste ou vanille, 3 amandes amères râpées, grain de sel.

Délayez la farine avec les jaunes, le lait, la crème, le beurre fondu, épuré, ajoutez zeste, sel, amandes, blancs fouettés. — A l'aide d'un pinceau et du beurre épuré, graissez des petites poêles à pannequet; chauffez-les, versez dans chacune une cuillerée d'appareil, étalez-le mince sur toute la largeur de la poêle; aussitôt que la pâte se colore en dessous, retournez les pannequets; quand ils sont cuits, glissez-les sur une plaque, saupoudrez-les de sucre vanillé ou aux zestes; dressez-les sur plat, les uns sur les autres, servez-les en même temps que des confitures.

### Beignets soufflés.

Mettez dans une petite casserole 2 décilitres d'eau, 100 grammes beurre, pincée de sucre, grain de sel, fagot de zestes; placez la casserole sur le feu; aussitôt que le beurre monte, retirez-le sur le côté, enlevez le zeste, incorporez-lui un quart de belle farine tamisée, en opérant comme pour la pâte à chou. Quand la pâte est bien lisse, travaillez-la quelques minutes sur feu pour la dessécher; retirez-la, laissez-la à moitié refroidir; incorporez-lui, un à un, 2 œufs entiers et 2 ou 3 jaunes; la pâte doit être plutôt ferme que légère; elle ne doit point s'étaler en tombant de la cuiller.

Dans une poêle creuse, chauffez modérément de la bonne friture : moitié beurre épuré, moitié saindoux; retirez la poêle sur le côté du feu. — Prenez la pâte par petites parties, avec une cuiller à café; laissez-les tomber sur la table farinée, roulez-les en boule, rangez-les sur de petits couvercles lisses de casserole, de façon à pouvoir les plonger dans la friture en petite quantité à la fois; quand les beignets sont dans la friture, rapprochez la poêle du feu afin d'augmenter graduellement la chaleur du liquide, en ayant soin d'agiter constamment la poêle. Quand les beignets sont bien atteints, secs au dehors, de belle couleur, égouttez-les, roulez-les dans le sucre fin, dressez-les sur serviette.

### Beignets de crème de riz.

Délayez dans une terrine 300 grammes de farine de riz, avec

1 litre de lait froid; passez le liquide au tamis dans une casserole, ajoutez grain de sel, 100 gr. beurre, 2 cuillerées sucre, zeste; tournez-le sur feu doux jusqu'à l'ébullition, cuisez l'appareil 20 minutes, sur le côté du feu, en ajoutant un peu de crème crue; retirez-en le zeste; changez-le de casserole, faites-le réduire quelques minutes; quand il est consistant, retirez-le, mêlez-lui 100 gr. de macarons pulvérisés, un morceau de beurre fin, 5 à 6 œufs entiers, battus; le mélange opéré, versez-le sur une plaque humide, lissez-le en couche de forme carrée, de 1 centimètre d'épaisseur; laissez-le refroidir quelques heures.

Distribuez l'appareil avec le couteau ou avec le coupe-pâte, en rond ou en forme de carré long; roulez les beignets dans de la poudre de macarons, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, plongez-les à friture chaude, peu à la fois; égouttez-les, saupoudrez-les de sucre fin.

### Beignets mondains.

Préparez une pâte à chou comme pour les beignets soufflés. — Coupez des bandes de papier blanc de 7 centimètres de long sur 5 de large, beurrez-les.

Introduisez la pâte dans une petite seringue d'office dont l'extrémité est munie d'une plaquette mobile, découpée en étoile à plusieurs rayons. Avec cette seringue, poussez sur chaque bande de papier un cordon de pâte formant une grosse *esse* dont les deux extrémités sont enroulées.

Dans une large poêle creuse, chauffez de la friture neuve, faite de graisse de rognons de bœuf et de saindoux; dans cette graisse, plongez des beignets en suffisante quantité pour en garnir sa surface : à mesure que le papier se détache de la pâte, enlevez-le; faites frire les beignets sans violence, en les retournant; quand ils sont secs et de belle couleur, égouttez-les sur un tamis.

Quand les beignets sont à peu près refroidis, trempez-les un à un dans une glace claire, au rhum, faite simplement avec du sucre fin et la liqueur. Égouttez-les, déposez-les à mesure sur une grille à pâtisserie disposée sur une plaque pour en faire égoutter la glace; quand celle-ci est sèche, dressez les beignets.

### Rissoles à la crème ananas.

Préparez une petite bouillie à la fécule de riz, en opérant comme il

est dit page 393 ; versez-la dans une terrine, mêlez-lui quelques cuillerées d'ananas confit, coupé en dés fins. — Abaissez minces des rognures de feuilletage en bande longue et carrée ; coupez la pâte droite ; puis disposez une ligne droite des boulettes de crème, à 4 centimètres des bords et à la même distance l'une de l'autre ; humectez la pâte, repliez-la de façon à envelopper toute la ligne ; appuyez-la tout autour des boulettes ; puis coupez les rissoles en forme de demi-lune, à l'aide d'un coupe-pâte cannelé ; rangez-les sur plaque farinée. — Au moment de servir, roulez les rissoles dans des œufs battus, égouttez-les, plongez-les peu à la fois à grande friture, pas trop chaude, de façon à les cuire en leur faisant prendre couleur, égouttez-les, roulez-les dans du sucre fin.

### Merveilles frites.

Mettez en tas, sur la table, 300 grammes farine ; faites un creux sur le centre ; dans ce creux, cassez 4 œufs, ajoutez 100 gr. beurre, 50 gr. sucre, grain de sel, zeste râpé, 4 cuillerées de cognac. Mêlez le beurre et les œufs, puis la farine, de façon à obtenir une pâte lisse ; laissez-la reposer une heure, à couvert.

Abaissez-la mince avec le rouleau, coupez-la en bandes avec la roulette à pâtisserie. Faites frire ces bandes en deux ou trois fois, à grande et bonne friture : moitié beurre moitié saindoux ; quand elles sont sèches, de belle couleur, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre fin.

### Croûte aux pêches.

Mettez dans un sautoir une douzaine de demi-pêches en compote, d'un égal diamètre ; arrosez-les avec du sirop épais, tenez-les au bain-marie. — Sur des tranches de pain de cuisine de 1 centimètre d'épaisseur, coupez des ronds du même diamètre que les demi-pêches et en égale quantité ; faites-les colorer au beurre épuré, en les retournant ; quand elles sont égouttées, abricotez-les légèrement ; posez une demi-pêche dessus, dressez-les sur plat, masquez-les avec le sirop des pêches, mêlé avec quelques cuillerées de kirsch.

### Croûtes au madère.

Préparez un salpicon d'écorces confites lavées à l'eau tiède : cédrat, orange, citron ; mettez-les dans une casserole, avec moitié du volume de raisins secs de Smyrne et de Corinthe, simplement échaudés à l'eau, bien

égouttés ; couvrez-les avec du sirop bouillant au madère ; tenez la casserole au bain-marie jusqu'au dernier moment.

Sur des tranches de pain de cuisine de 1 centimètre d'épaisseur, coupez 10 à 12 croûtes de forme ovale, faites-les colorer des deux côtés avec du beurre épuré, dans un sautoir ; égouttez-les, saupoudrez-les de sucre fin, dressez-les en couronne dans un plat ; dans le centre de la couronne, dressez le salpicon de fruits ; arrosez les croûtes avec le sirop. — Il est bon d'observer que le sirop dans lequel sont les fruits et les raisins ne doit pas bouillir, ni même chauffer trop longtemps.

### Croûtes dorées.

Râpez la croûte à quelques pains de table de forme ronde ; divisez-les en tranches de 1 centimètre d'épaisseur ; rangez-les l'une à côté de l'autre dans un plat ; arrosez-les avec un peu de bonne crème crue, sucrée, mêlée avec quelques jaunes d'œuf. Laissez imbiber ces croûtes 10 à 12 minutes, en les arrosant avec la crème. Enlevez-les ensuite, exprimez-en légèrement l'humidité, pour les tremper ensuite dans des œufs bien battus, un peu sucrés ; faites égoutter ceux-ci, et plongez-les à friture chaude, peu à la fois ; égouttez-les à mesure qu'elles sont de belle couleur ; saupoudrez-les de sucre ; dressez-les, servez-les avec une compote de fruits ou une sauce anglaise.

### Petits soufflés en caisse (fig. 96-97).

Mettez dans une terrine 4 cuillerées de bonne farine, une pincée de fécule, 4 cuillerées de sucre, grain de sel ; délayez l'appareil avec 3 décilitres de lait, passez-le dans une casserole ; mêlez-lui, gros comme un œuf de beurre, un morceau de vanille ; tournez-le sur feu doux jusqu'à l'ébullition. Quand il est lisse, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il devienne consistant et qu'il se détache de la casserole ; retirez alors la vanille, et laissez à peu près refroidir l'appareil pour lui mêler un autre morceau de beurre et 5 à 6 jaunes, l'un après l'autre, en le travaillant vivement. En dernier lieu, mêlez-lui les blancs fouettés et 3 cuillerées de crème fouettée.

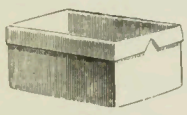


Fig. 96.

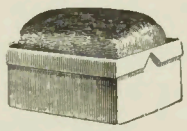


Fig. 97.

Avec cet appareil, garnissez aux trois quarts les caisses ; rangez-les

sur un petit plafond ; poussez-les à four doux pour les cuire 20 minutes. Servez-les en les sortant du four. — On peut aussi cuire ces soufflés dans des caisses en porcelaine.

### Soufflé au chocolat (fig. 98).

Faites fondre à la bouche du four, dans une casserole, avec un peu d'eau tiède 3 tablettes de chocolat râpé ; retirez-le, versez-le dans une terrine pour le lisser ; mêlez-lui 5 à 6 cuillerées de sucre en poudre vanillé, en le travaillant fortement ; ajoutez 4 à 5 cuillerées de bouillie au lait préparée comme pour l'appareil à soufflés en caisses ; ajoutez aussi 7 à 8 jaunes d'œuf crus, 50 à 60 grammes de beurre, puis la moitié des blancs fouettés, et 3 ou 4 cuillerées de crème fouettée ; le mélange opéré, versez l'appareil dans une ou deux casseroles à soufflé, sans les remplir trop.

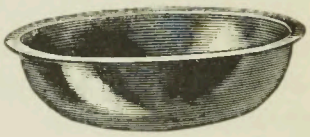


Fig. 98.

Posez la casserole sur un petit plafond, cuisez le soufflé à four doux 20 à 25 minutes, en le glaçant.

### Tarte aux pêches (fig. 99).

Préparez une pâte à tarte avec 200 grammes de farine, 50 gr. arrow-root ou fécule, 125 gr. beurre, 2 jaunes d'œuf, quelques cuillerées d'eau froide, 2 de sucre, grain de sel.

Coupez en petits quartiers 6 ou 8 bonnes pêches tendres, pelées, rangez-les par couches dans un plat à tarte, en les saupoudrant avec cassonade ou sucre et en dressant les fruits en dôme. — Mouillez les bords du plat, masquez-les avec une bande de pâte ; mouillez aussi cette pâte au pinceau ; puis couvrez les fruits et la bande avec une abaisse de la même pâte ; appuyez cette abaisse sur la base du dôme, et ensuite sur la première bande afin de les souder ; rognez cette pâte à niveau des bords du plat, festonnez-la à l'aide d'un petit couteau, en appuyant fortement la pâte avec le pouce de la main gauche, et en la coupant à petite distance de bas en haut, de façon à élever légèrement l'en-

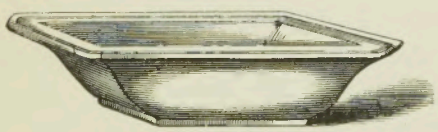


Fig. 99.

taille, afin qu'à la cuisson la pâte remonte en relief : cette ciselure est fort jolie quand elle est bien faite. (Voir fig. 63.)

Humectez au pinceau, avec de l'eau, toutes les surfaces de la tarte, saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre, puis mettez-en un petit tas sur le ventre du dôme. Posez le plat sur un petit plafond, poussez-le à four doux, cuisez la tarte 45 minutes.

### Tarte aux pommes.

Émincez 6 à 7 bonnes pommes reinettes pelées, coupées en quartiers; mettez-les dans un sautoir mince ou une poêle, avec du beurre chaud; chauffez-les 2 ou 3 minutes sur feu vif, en les sautant, simplement pour en diminuer le volume; versez-les dans un large plat pour les laisser refroidir. Dressez-les par couches dans un plat à tarte, en saupoudrant chaque couche avec de la bonne cassonade ; montez-les en dôme au-dessus du niveau du plat; mettez au fond 2 clous de girofle. — Humectez les bords du plat, masquez-les avec une bande de pâte à tarte ou en demi-feuilletage, en opérant comme pour la tarte aux pêches. Cuisez la tarte à four doux une heure. Saupoudrez la pâte avec du sucre, cuisez la tarte à four doux, une heure. — On peut préparer des tartes de fruits avec des prunes noires, des abricots pelés, des framboises, de la rhubarbe.

### Tarte à la Condé.

Étalez sur un plafond une abaisse mince, en pâte fine ou en demi-feuilletage ; coupez-la ronde, masquez-en la surface jusqu'à 2 centimètres des bords, avec une couche de frangipane à la vanille; humectez les bords de l'abaisse, couvrez-la entièrement avec une autre abaisse mince, en feuilletage fin ; appuyez-en les bords avec les mains, festonnez-les avec la pointe d'un petit couteau; masquez alors l'abaisse supérieure avec un appareil à Condé (page 37), préparé avec des amandes émincées, sucre en poudre et blanc d'œuf ; saupoudrez l'appareil avec du sucre fin ; cuisez la tarte trois quarts d'heure, à four doux.

### Groseilles vertes à la crème.

Épluchez quelques poignées de grosses groseilles encore vertes et fermes; mettez-les dans un poêlon avec 2 cuillerées d'eau chaude et une poignée de sucre; faites-les fondre en les sautant, passez-les au tamis, remettez la purée dans le poêlon, sucrez-la, faites-la réduire au point

d'une marmelade légère, versez-la dans un plat à tarte, lissez-la, laissez-la refroidir; masquez-la alors avec de la crème fouettée, sucrée, parfumée aux zestes ; lissez-la, décorez-en les surfaces avec la même crème poussée au cornet. — On peut opérer en mêlant la crème avec la purée.

### Pommes au beurre.

Coupez en quartiers 4 belles pommes de Calville; pelez-les, parez-les, faites-les blanchir très légèrement; égouttez-les, rangez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les avec quelques cuillerées de sirop, et le suc d'un citron; finissez de les cuire à couvert, sur feu doux, sans les briser; dressez-les sur plat. — Mêlez un peu de madère au sirop dans le sautoir, liez-le avec un peu de marmelade d'abricots, faites-le bouillir, versez-le sur les pommes en le passant.

### Pommes en surprise.

Abaissez mince 300 ou 400 grammes de rognures de feuilletage, divisez-la en 7 ou 8 carrés.

Pelez 7 à 8 bonnes reinettes de moyenne grosseur; videz-les sur le centre avec un tube à colonne; sur chaque carré de pâte posez une pomme, beurrez-les au pinceau; saupoudrez-les de sucre; puis emplissez-en le vide avec de la marmelade d'abricots; humectez les bords de la pâte, relevez-la, et avec elle enveloppez les pommes, en la soudant sur le haut; sur la soudure, posez un rond de pâte, coupé au coupe-pâte cannelé.

Rangez les pommes sur un plafond, à petite distance; dorez-les, cuisez-les à four doux trois quarts d'heure; 10 minutes avant de les retirer, faites-les glacer au sucre; en les sortant, dressez-les sur plat.

### Pommes au four.

Avec un tube de la boîte à colonne, videz 5 à 6 bonnes pommes reinettes, sans les peler; coupez-en la peau tout autour, sur le centre; posez-les l'une à côté de l'autre dans un plat pouvant aller au four. Emplissez le vide de chaque pomme avec du sucre ou de la cassonade; mettez un petit morceau de beurre dessus. Versez un peu d'eau chaude au fond du plat; cuisez les pommes une demi-heure, à four très doux: si le four était trop chaud, couvrez-les avec un papier; servez-les dans le même plat.

### Marmelade de pommes, glacée.

Coupez en quartiers quelques bonnes pommes reinettes; pelez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau; faites-les fondre sur feu modéré, à couvert; passez-les au tamis. Remettez la purée dans la casserole, avec deux tiers de son volume de sucre en poudre et un fagot de zeste; posez la casserole sur feu, faites réduire la marmelade, en la tournant avec une cuiller, sans la quitter. Quand elle est à point, supprimez-en le zeste; quand elle est à peu près froide, versez-la dans un plat; lissez-la en dôme avec le couteau, saupoudrez-en les surfaces avec du sucre fin, glacez celles-ci avec une brochette rougie au feu. Entourez le dôme avec du biscuit coupé en triangles, et formez sur le haut une rosace plate.

### Crème aux pommes.

Émincez 6 bonnes reinettes pelées; sautez-les quelques minutes au beurre, dans un sautoir mince pour les attendrir légèrement, sans les laisser fondre; sucrez-les modérément. — Préparez 1 demi-litre d'appareil à pouding de cabinet (page 402) avec crème crue, œufs entiers, sucre, zeste, grain de sel; passez-le deux fois; chauffez-le 2 minutes, en tournant sur feu doux.

Mêlez les pommes avec l'appareil, versez-les dans un plat à œufs, en porcelaine, ayant un rebord de 3 à 4 centimètres. Cuisez la crème une heure à four très doux; au besoin, couvrez-la avec du papier. Saupoudrez la surface avec du sucre fin, quelques minutes avant de la retirer du four; servez-la dans le plat même.

### Charlotte de Calville.

Coupez en quartiers 8 à 10 pommes de Calville; pelez-les, cuisez-les à l'étuvée avec un peu d'eau, un peu de sucre, un brin de zeste ou un demi-bâton de vanille; quand elles sont cuites et que toute humidité est évaporée, passez-les au tamis. — Masquez le fond d'un moule à charlotte avec des biscuits à la cuiller ou du biscuit au beurre pour charlotte, cuit sur plaque masquée de papier, en couche, de 1 centimètre d'épaisseur, distribué ensuite en triangles allongés, de façon à former rosace sans laisser de jours. Sur le même biscuit, coupez des montants réguliers de 1 centimètre et demi de large et de même hauteur que le moule; tenez celui-ci sur glace.

Versez la purée de pommes dans un poêlon à fond rond, délayez-la avec 1 décilitre de sirop mêlé avec la valeur de 7 à 8 feuilles de gélatine ramollie et dissoute; tournez l'appareil sur glace pour le lier; aussitôt qu'il commence à prendre, incorporez-lui promptement 2 ou 3 cuillerées de bon rhum, et ensuite la valeur de 3 à 4 décilitres de bonne crème fouettée; 2 minutes après, versez l'appareil dans le moule à charlotte, entourez celui-ci avec de la glace pilée (fig. 34), faites prendre l'appareil une heure; au dernier moment, démoulez la charlotte sur serviette pliée.

### Charlotte aux pommes (fig. 100).

Coupez en quartiers quelques bonnes pommes reinettes; pelez-les, retirez-en le cœur, émincez-les pas trop fines; mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre fondu, faites-les revenir à bon feu, sans les quitter, sans cesser de les faire sauter, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité, sucrez-les; en les retirant du feu, liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

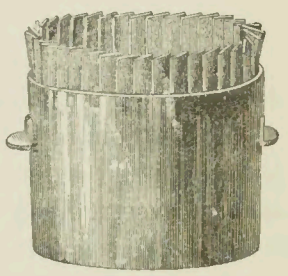


Fig. 100.

Beurrez un moule à charlotte de 9 à 10 centimètres de hauteur; masquez-en le fond avec une rosace plate, formée avec des tranches de pain coupées en triangle allongé : pointues d'un côté, rondes de l'autre, en ayant soin de les tremper à mesure dans du beurre épuré, du côté seulement qui appuie sur le fond du moule.

Divisez des tranches de pain en montants de 2 à 3 centimètres de large et de la hauteur du moule, un peu plus hauts ; trempez-les d'un côté dans du beurre épuré, et montez-les debout, contre les parois intérieures du moule, en les faisant chevaler. Emplissez le vide du moule avec les pommes; masquez celles-ci avec des tranches. — Posez le moule sur un petit plafond, poussez-le à four modéré pour l'y laisser 25 à 30 minutes pour faire prendre belle couleur au pain. — Au dernier moment, renversez la charlotte sur plat chaud, servez-la aussitôt.

### Flamri aux pommes.

Cet entremets doit être préparé dans la saison où les pommes possèdent tous leurs sucs gélatineux, de novembre à janvier; plus tard,

quand les fruits sont secs, il est plus difficile à réussir; il faut le préparer la veille du jour où on veut le servir.

300 grammes sucre, 1 verre d'eau, 8 à 10 moyennes pommes de reinette, un petit fagot de zeste de citron.

Mouillez le sucre avec l'eau, cuisez-le au *boulé*, ajoutez la moitié des pommes pelées, émincées; cuisez-les tout doucement 10 à 12 minutes; ajoutez le restant des pommes et le zeste; remuez-les de temps en temps. Quand le sucre est revenu au même degré du *boulé*, retirez le zeste, versez l'appareil dans un moule à dôme passé à l'eau froide; tenez l'entremets 12 heures en lieu frais. Démoulez-le sur plat froid; piquez sur sa surface des filets d'amandes légèrement grillées au four; masquez le fond du plat avec un sirop au rhum ou avec de la crème fouettée.

### Flamri de semoule.

250 grammes semoule, 2 litres lait, 500 gr. sucre, zeste râpé, grain de sel, 25 gr. amandes mères râpées, 6 à 7 blancs fouettés.

Faites bouillir le lait, incorporez-lui peu à peu la semoule pour obtenir une bouillie légère; cuisez-la 12 à 15 minutes, en remuant; quand elle est crémeuse, mêlez-lui sucre et sel; cuisez-la encore 10 minutes; retirez-la du feu, incorporez-lui vivement les blancs fouettés, mêlés avec un peu de sucre; travaillez l'appareil avec le fouet pour bien le mêler; remettez-le sur feu, en fouettant toujours : observez bien l'appareil pour le retirer au premier symptôme d'ébullition; mêlez-lui alors les amandes. Versez-le dans 2 ou 3 moules pleins, simplement trempés à l'eau froide et encore humides à l'intérieur. Faites refroidir l'appareil 6 heures au moins en lieu très frais ou dans l'armoire à glace.

Démoulez l'entremets sur plat, masquez le fond de celui-ci avec une purée crue de framboises sucrées.

### Flamri à la crème.

Mettez dans une casserole 1 litre de vin blanc et 2 verres d'eau, un bouquet d'aromates, grain de sel; faites bouillir le liquide, incorporez-lui 225 grammes de bonne semoule, cuisez-la un quart d'heure sur le côté du feu; quand elle est à point, sucrez-la avec 250 à 300 gr. de sucre en poudre, ajoutez un brin de zeste; tenez l'appareil 10 minutes hors du feu; laissez-le refroidir en remuant de temps en temps.

Incorporez peu à peu à l'appareil la valeur de 2 verres de bonne

crème double, en le fouettant vivement sur glace; versez l'appareil dans des moules à charlotte, mouillés à l'eau froide; laissez raffermir l'appareil sur glace une heure; démoulez-le sur plat froid, servez-le avec une purée de fruits rouges sucrés : fraises ou framboises [1].

### Gelée d'oranges en tasses.

Mettez dans une terrine vernie la valeur de 4 à 5 décilitres de gelée douce, clarifiée, liquide; quand elle est bien refroidie, mêlez-lui le suc de 3 ou 4 oranges, filtré au papier mâché, dans un tamis; ajoutez 2 ou 3 gouttes de cochenille liquide; placez la terrine sur glace pilée, et tournez la gelée avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit à moitié prise; mêlez-lui alors 2 ou 3 cuillerées d'écorces d'orange, confites, coupées en dés fins; tournez encore 2 minutes l'appareil; puis, prenez-le avec une cuiller et emplissez-en des petites tasses bien froides; tenez encore celles-ci 10 minutes sur glace, avant de les envoyer.

### Crème au bain-marie, moulée.

Mettez dans un poêlon d'office 2 poignées de sucre en poudre; tournez-le sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit fondu; tournez-le alors sur feu plus doux jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur jaune foncé; versez-le alors sur le fond d'un moule à charlotte de forme basse; laissez-le bien refroidir.

Cassez 7 à 8 œufs dans une terrine, ajoutez 5 à 6 jaunes, fouettez-les 2 minutes, délayez-les avec 1 litre de lait ; ajoutez 300 grammes de sucre en poudre, un peu de zeste; 10 minutes après, passez l'appareil au tamis, deux fois.— Beurrez les parois du moule, versez l'appareil dedans; placez-le moule dans une casserole, sur un petit trépied, versez de l'eau chaude autour, jusqu'à mi-hauteur; faites bouillir l'eau, retirez la casserole sur feu tout à fait doux; couvrez la casserole, mettez des cendres chaudes sur le couvercle, et faites pocher l'appareil une heure au moins, sans faire bouillir l'eau. — Retirez la casserole et laissez refroidir à moitié la crème dans l'eau avant de la démouler sur plat.

### Crème de biscuit, au kirsch.

Cassez 5 œufs dans une terrine, ajoutez 3 jaunes, grain de sel, 180 grammes de sucre, dont une partie râpé sur le zeste d'une orange;

1. Publié par M. L. Argentier dans *l'Art culinaire*.

fouettez l'appareil avec le fouet, délayez-le peu à peu avec 6 décilitres de bon lait cru et 2 ou 3 cuillerées de crème, passez-le, et avec lui, délayez 100 gr. de biscuits à la cuiller imbibés au lait et passés au tamis; passez encore une fois l'appareil au tamis, mêlez-lui 1 décilitre de kirsch; versez-le dans un moule à charlotte beurré; posez celui-ci dans une casserole, avec de l'eau chaude; faites bouillir le liquide, et poussez la casserole à four doux pour faire prendre la crème; il faut 25 minutes, mais l'eau ne doit pas bouillir. Démoulez la crème sur plat, masquez-la avec un sirop au kirsch.

### Crème aux cerises.

Mettez à égoutter sur un tamis la valeur de 1 litre de crème fouettée bien ferme; sucrez-la, parfumez-la aux zestes.

Retirez les noyaux à de grosses cerises noires et douces, à chairs fermes; cuisez-les en compote avec du sucre en poudre; retirez-les, laissez-les refroidir. Égouttez leur sirop dans un poêlon, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit épais.

Masquez le fond d'un plat en porcelaine avec une couche de macarons moelleux coupés en morceaux, masquez-les avec les cerises, masquez celles-ci avec une couche de macarons, et sur ceux-ci dressez la crème en dôme; lissez-la, décorez-la au cornet, envoyez le sirop à part.

### Pots de crème aux zestes.

Emplissez 8 petits pots à crème avec moitié crème et moitié lait, crus. — Battez dans une terrine 6 œufs entiers et 6 jaunes, 150 grammes de sucre en poudre, brins de zeste, grain de sel, délayez peu à peu avec la crème et le lait; passez le liquide au tamis, deux fois.

Avec cet appareil emplissez une douzaine de pots à crème; mettez-les dans une casserole plate avec de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des pots, chauffez l'eau jusqu'au point où elle va bouillir; retirez aussitôt la casserole sur feu très doux pour que l'eau reste frémissante 25 à 30 minutes, à couvert; laissez à peu près refroidir la crème dans la casserole, hors du feu. Essuyez les pots à crème, dressez-les sur plat.

### Macaronade.

Préparez une petite crème frangipane à la vanille, ni trop sucrée, ni trop légère; quand elle est froide, mêlez-lui quelques cuillerées d'ananas

confit, coupé en petits dés ; tournez-la sur glace avec une cuiller jusqu'à ce quelle soit bien raffermie.

Coupez, chacun en deux parties, 2 douzaines de macarons tendres, trempez-les un à un dans du marasquin, rangez-les à mesure sur un plat; laissez-les ainsi jusqu'à ce qu'ils aient absorbé la liqueur. Étalez alors sur le fond d'un plat creux ou d'un compotier une couche de la crème préparée ; sur cette couche, disposez une couche de macarons imbibés; masquez cette couche avec la crème, et continuez ainsi, en les alternant et les montant en pyramide ; lissez-en les surfaces; tenez-la 10 minutes sur glace ; puis masquez-la avec une couche de crème fouettée, ferme, bien égouttée, parfumée à la vanille, mais peu sucrée ; lissez la crème, décorez-la au cornet ; servez aussitôt l'entremets.

### Riz aux pommes.

Préparez un émincé de pommes comme pour charlotte, pas trop sucré. — Faites blanchir 200 grammes de riz trié, lavé ; égouttez-le sur un tamis, pour le rafraîchir, mettez-le dans une casserole avec du lait, cuisez-le tout doucement sans y toucher avec une cuiller ; tenez-le un peu consistant; en dernier lieu, mêlez-lui 125 gr. de sucre en poudre au citron, quelques cuillerées de crème crue, un morceau de beurre ; retirez-le sur feu très doux jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Prenez alors le riz avec une cuiller, distribuez-le par couches dans un plat creux, en alternant chaque couche de riz avec une couche de pommes, en lui donnant la forme d'un dôme; terminez avec du riz ; saupoudrez la couche supérieure avec du sucre à la cannelle ou à la vanille ; servez-le aussitôt.

### Marrons à la crème.

Retirez l'écorce à quelques douzaines de bons marrons ; échaudez-les ensuite pour en retirer la peau ; cuisez-les au lait, tout doucement avec un morceau de vanille. Quand ils sont à point, tout le liquide doit être évaporé. — Passez les marrons au tamis, mettez la purée dans une casserole avec moitié de son poids de sucre, travaillez la pâte sur feu doux jusqu'à ce qu'elle soit consistante et qu'elle se détache de la casserole ; laissez-la à peu près refroidir ; passez-la peu à peu à travers un tamis à claire-voie, en la pressant avec une large cuiller de façon à former des espèces de vermicelle ; prenez-la avec une palette, dressez-la en cercle

sur le fond d'un plat ; dans le centre de ce cercle, dressez en pyramide de la crème fouettée, sucrée, vanillée.

### Pêches meringuées.

Cuisez 250 grammes de riz au lait, en opérant comme pour le riz aux pommes ; finissez-le avec crème et beurre.

Coupez chacune en deux parties 5 ou 6 bonnes pêches d'espalier pour en retirer le noyau ; plongez-les à l'eau bouillante jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau ; égouttez-les sur un linge, coupez-les en petits quartiers, saupoudrez-les avec du sucre.

Avec le riz cuit, formez, à l'aide d'une cuiller, une sorte de bordure, en laissant un creux sur le centre ; dans celui-ci, dressez les quartiers de pêche, par couches, en les nappant au pinceau avec de la marmelade d'abricots et en les alternant avec une couche mince de riz ; couvrez-les aussi avec du riz, lissez celui-ci en dôme, et masquez-le avec une couche de meringue ; lissez-en la surface, décorez-la au cornet avec la même meringue ; saupoudrez-la de sucre fin, faites-la sécher 20 minutes à four très doux.

### Riz aux fraises.

Lavez 250 grammes de beau riz caroline, mettez-le dans une casserole avec 2 litres d'eau et le suc de 2 citrons ; cuisez-le tendre, et les grains bien entiers ; quand il est à point, égouttez-le sur un tamis, versez-le dans une terrine, couvrez-le avec du sirop à 28 degrés, chaud ; ajoutez du zeste d'orange et de citron, laissez-le bien refroidir.

Au dernier moment, égouttez le riz avec l'écumoire, dressez-le en légumière, par couches alternées avec de bonnes petites fraises crues, arrosez riz et fruits avec du sirop épais.

### Buisson de meringues.

Les meringues constituent un excellent entremets de déjeuner et même de dîner ; elles doivent être petites, mais d'égale grosseur, et surtout de belle nuance dorée ; une autre qualité indispensable c'est qu'elles soient bien sèches. — Choisissez une vingtaine de jolies coquilles froides (page 414), garnissez-les à l'aide d'une petite cuiller avec de la bonne crème fouettée, sucrée avec du sucre à la vanille ; assemblez les coquilles de deux en deux, tenez-les ainsi une demi-heure avant de les dresser : dressez-les en buisson sur serviette.

### Bateaux de bananes.

Foncez 10 moules à bateau avec de la pâte sucrée; cuisez-les à blanc. — Pelez 10 petites bananes mûres à point, mais courtes, coupez-en les deux bouts; plongez-les dans un sirop bouillant à 25 degrés; retirez aussitôt le poêlon du feu; laissez refroidir les bananes dans le sirop; égouttez-les en dernier lieu.

Abricotez intérieurement les bateaux, posez dans chacun d'eux une demi-banane, disposée en dos d'âne, nappez-les au pinceau à plusieurs reprises avec du sirop de pommes vanillé; garnissez-les de chaque côté avec de la gelée douce ou de la gelée de pommes.

### Gâteau Marillan (fig. 101).

Baba cuit dans un moule plat : double tartelette; la croûte est légèrement imbibée, coupée sans être détachée; le gâteau est légèrement creusé, puis garni de crème fouettée, parfumée, ou bien avec de la meringue cuite, bien lissée.

Le bas du gâteau et le dessus sont nappés au pinceau avec de la marmelade d'abricots liquide.

Fig. 101.

### Petits gâteaux en pâte fondante.

500 grammes farine, 350 gr. beurre, 350 gr. sucre en poudre, 8 jaunes d'œuf durs, 3 ou 4 crus, grain de sel, zeste râpé.

Mêlez d'abord le beurre et la farine entre les deux mains, peu à peu, de façon à obtenir une sorte de semoule; étalez celle-ci en cercle, sur la table, mettez dans le centre : sucre, œufs, zeste et sel; mêlez ceux-ci simplement avec la lame du couteau, et incorporez le liquide avec la farine sableuse; assemblez vivement la pâte; moulez-la lisse, enveloppez-la dans un linge, faites-la reposer 2 heures en lieu très frais.

Mettez la pâte sur la table farinée, divisez-la en petites parties, roulez-les en forme de navette, pointue des deux bouts; puis enroulez ceux-ci à plat, en colimaçon, pour les assembler sur le centre, de façon à imiter une sorte de pince-nez. Rangez à mesure les gâteaux sur plaque, étuvez-les 2 heures, cuisez-les à four doux.

### Croissants aux confitures.

Pour obtenir ces croissants, il est nécessaire d'avoir 2 moules : un

coupe-pâte rond, cannelé, et un moule en forme de croissant lisse, sans cannelures, mais d'un diamètre beaucoup moins grand.

Abaissez du feuilletage à 8 tours, de 5 à 6 millimètres d'épaisseur ; sur cette abaisse coupez d'abord des ronds cannelés, et sur ceux-ci, avec le même coupe-pâte, distribuez-les en forme de croissant. — Rangez à distance, sur plaque, la moitié de ces croissants ; mouillez-en le dessus au pinceau.— Évidez alors ceux qui restent, à l'aide d'un coupe-pâte lisse, également en forme de croissant; posez-en un sur chacun de ceux qui sont rangés sur plaque, de façon à les couvrir juste ; dorez-en le dessus ; cuisez-les à bon four sans les glacer. En les sortant, appuyez la pâte sur la partie évidée.

Quand ces croissants sont froids, humectez-les au pinceau avec de la glace-royale légère ; appuyez-les aussitôt sur des pistaches hachées; garnissez alors le vide des croissants avec de la gelée de framboises ou de la marmelade d'abricots.

### Petits gâteaux à la Condé.

Mêlez dans une terrine 4 à 5 cuillerées d'amandes hachées, avec une égale quantité de sucre en poudre; délayez-les peu à peu avec du blanc d'œuf, de façon à obtenir une pâte coulante, mais sans excès.

Abaissez au rouleau de bonnes rognures de feuilletage, en bandes longues, ayant 7 à 8 centimètres de largeur; masquez-en la surface avec l'appareil aux amandes, coupez-les droites sur les côtés ; puis coupez-les transversalement en parties de la largeur de 3 centimètres ; enlevez à mesure ces parties sur la lame d'un large couteau pour les ranger en lignes droites, à petite distance sur une plaque humide; saupoudrez les gâteaux avec du sucre fin, cuisez-les à four doux; quand ils sont de belle couleur, sortez-les, détachez-les de la plaque, en passant le couteau dessous.

### Gâteaux francillons.

500 grammes amandes douces, mondées, 400 gr. beurre épongé et manié, 600 gr. sucre vanillé, 125 gr. farine, 50 gr. fécule, 10 à 12 jaunes d'œuf, 7 à 8 blancs fouettés, grain de sel.

Pilez les amandes avec un blanc d'œuf, délayez-les avec un verre de bon lait, passez-les au tamis. — Mettez le beurre dans une terrine, travaillez-le avec une cuiller en incorporant les jaunes un à un. Quand l'appareil

est mousseux, mêlez-lui le sucre, les amandes, puis les blancs fouettés, farine et fécule tamisées.

Foncez une plaque mince, à rebords, avec de la pâte sucrée, versez l'appareil dedans, lissez-le, cuisez-le à four doux. Quand le biscuit est démoulé et refroidi, abricotez-le en dessus; coupez les petits gâteaux sans les séparer; glacez-les au kirsch; détachez-les aussitôt les uns des autres; quand la glace est sèche, dressez-les.

### Gâteaux aux groseilles.

Ceci est un excellent gâteau pour servir dans les déjeuners du printemps.

Préparez une pâte à flan avec 500 grammes de farine, 350 gr. beurre, 150 gr. sucre en poudre, 2 œufs, 4 jaunes, sel, zeste (page 24).

Divisez la pâte en deux parties, abaissez-les en forme de carré long, pas trop minces; entourez une de ces abaisses sur le rouleau, pour la dérouler sur une grande plaque; coupez l'abaisse droite sur les quatre faces, bordez celles-ci avec une petite bande de pâte posée en relief, formant un rebord de 2 centimètres. Cuisez cette abaisse à moitié, à four doux, sans la colorer; sortez-la, laissez-la refroidir.

Garnissez le creux de l'abaisse à hauteur des bords, avec des groseilles vertes, blanchies sans ébullition pour qu'elles restent entières; égalisez la couche, dorez les rebords de l'abaisse; puis, enroulez à nouveau la deuxième abaisse sur le rouleau, et déroulez-la sur celle qui est garnie; appuyez-la sur les bords pour la souder, dorez-en la surface; posez la plaque sur une autre plaque, poussez-les ensemble à four doux: la double plaque est là pour empêcher que la pâte du dessous qui est cuite à moitié ne brunisse pas. — Quand la pâte du dessus est bien sèche, sortez l'abaisse du four, glacez-en le dessus avec une mince couche de fondant aux zestes; laissez refroidir cette abaisse pour la distribuer en bandes de 8 centimètres de large, coupez ensuite celles-ci transversalement pour obtenir des gâteaux en forme de carré long.

### Gâteaux aux pommes.

Préparez une pâte frolle comme celle pour les gâteaux aux groseilles vertes; tenez-la 20 minutes au frais ou sur glace. — Coupez en quartiers une quinzaine de pommes reinettes ou calvilles, pelez-les, émincez-les,

cuisez-les à moitié, en les sautant sur feu vif, dans une poêle avec beurre, sucre, vanille ; laissez-les refroidir.

Sur la table farinée, abaissez, pas trop mince, les deux tiers de la pâte; enroulez-la promptement sur le rouleau, pour la dérouler sur une plaque ; coupez-la droite, entourez-en les bords avec une bande étroite de la même pâte posée en relief; cuisez-la à moitié, laissez-la refroidir. — Garnissez alors le creux de l'abaisse avec l'émincé de pommes, et terminez l'opération de la même façon que pour les gâteaux aux groseilles. Ces gâteaux sont parfaits.

### Tartelettes amandines.

Avec de la pâte à flan, foncez des moules à tartelette; piquez-en la pâte, masquez-en le fond avec de l'abricot. — Émincez 125 grammes d'amandes mondées, faites-les sécher à l'étuve ; puis, faites-les griller au four, de belle couleur. Laissez-les refroidir, pilez-les avec 250 gr. de sucre en poudre, vanillé. Mettez l'appareil dans une terrine ; travaillez-le avec une cuiller, en lui incorporant un jaune d'œuf et 3 blancs, de façon à rendre l'appareil légèrement mousseux ; mêlez-lui alors 125 gr. d'écorces confites, hachées.

Avec cet appareil emplissez aux trois quarts les moules foncés; saupoudrez-en le dessus avec du sucre, cuisez-les à four doux, glacez-les au sucre avant de les sortir.

### Couronne de brioche au fromage.

Prenez 1 kilogramme de pâte à brioche (page 24), levée à point; rompez-la, mêlez-lui 125 grammes de fromage de Gruyère coupé en petits dés, et 125 gr. de parmesan râpé ; tenez-la une heure sur glace pour la faire raffermir.

Mettez la pâte sur la table farinée: moulez-la en boule, placez-la sur un plafond couvert d'un rond de papier ; aplatissez-la légèrement avec les mains ; faites un trou sur le centre, en écartant la pâte de façon à former un large anneau; dorez la pâte, fendez-la en cercle sur le haut, bien au milieu, avec la pointe d'un petit couteau, en relevant la coupure; poussez-la à four bien atteint, cuisez-la 35 minutes. — Excellent entremets pour les déjeuners, en l'accompagnant avec du bon vin.

### Flûtes en brioche.

Prenez de la pâte à brioche raffermie sur glace (page 24), divisez-la

en parties de 50 à 60 grammes ; roulez-les sur la table en leur donnant la forme de navette, pointue des deux bouts; rangez-les à mesure sur plaque, à petite distance ; dorez-les pour les détacher de la plaque.

### Petites brioches pour déjeuners.

On peut cuire les petites brioches en moules cannelés ou simplement sur plaque : dans les deux cas, il faut les mouler en boules.

Prenez une partie de la pâte à brioche levée, puis raffermie sur glace (page 24) ; renversez-la sur table farinée, formez-en un gros boudin, coupez-le transversalement en parties égales; moulez-les en boules, avec les mains, posez-les à distance sur plaque ou posez-les dans les moules ; appuyez la pâte sur le centre avec un doigt mouillé, et introduisez dans cette cavité une petite partie de la même pâte moulée en virgule, appuyez-la pour former la tête de la brioche. —Faites reposer la pâte 10 minutes; dorez les brioches, cuisez-les 20 minutes à four gai, sans excès ; en les sortant du four tenez-les 10 minutes à l'etuve avant de les servir.

### Biscuits à la cuiller (fig. 102, 103).

Avec 250 grammes de sucre, 6 jaunes d'œuf, 6 blancs fouettés, 125 gr. de bonne farine, grain de sel, zeste râpé ou une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, préparez un appareil à biscuit, en opérant comme pour le biscuit glacé à la crème.

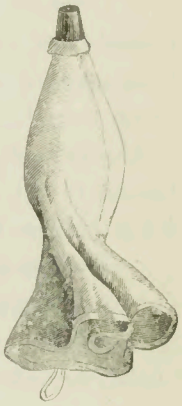


Fig. 103.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, pour le pousser en barres de 7 à 9 centimètres de long, sur des feuilles de papier blanc : faites 9 rangs, sur chaque demi-feuille;

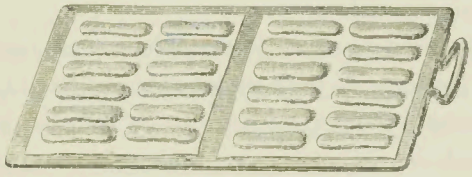


Fig. 102.

saupoudrez-les avec du sucre fin ; cuisez-les 12 à 14 minutes à four doux ; en les sortant détachez-les du papier.— Les biscuits à la cuiller parfumés à l'eau de fleurs d'oranger sont très agréables à manger.

### Biscuit glacé à la crème.

500 grammes sucre en poudre, dont 50 vanillé, 200 gr. farine, 50 gr. fécule, 12 à 14 jaunes, autant de blancs fouettés, grain de sel. — Travaillez vigoureusement le sucre et les jaunes dans une terrine, jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux ; mêlez-lui alors les blancs, en même temps que la farine et la fécule, mais en tamisant celles-ci sur l'appareil, peu à peu.

Avec du beurre épuré, et un pinceau, beurrez l'intérieur d'un moule à savarin, glacez-le avec de la fécule et de la glace de sucre mêlées. — Emplissez aux trois quarts le moule, avec l'appareil préparé ; posez le moule sur un petit plafond, cuisez le biscuit 40 minutes à four doux. En le sortant du four démoulez-le sur une grille ; quand il est froid, parez-le en dessous, dressez-le sur plat ou sur serviette ; dressez dans le creux une pyramide de bonne crème fouettée, parfumée à la vanille.

Avec cette quantité d'appareil on peut faire plusieurs biscuits. — Si le biscuit ne démoulait pas bien, que la croûte extérieure soit déchirée, il faudrait en abricoter les surfaces et les masquer avec une glace crue au sucre fin, parfumée à la vanille ou aux liqueurs.

### Gaufres légères à la vanille.

Travaillez dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu ; quand il est en pommade, mêlez-lui peu à peu 7 à 8 jaunes d'œuf ; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 gr. de farine, une pincée de sucre, grain de sel, délayez-la avec 12 à 14 gr. de levure de bière, délayée avec 2 décilitres de lait ; couvrez la terrine, tenez-la à température douce. — Quand la pâte est levée, rompez-la, laissez-la refroidir pour lui incorporer 4 à 5 blancs d'œuf, fouettés.

Chauffez un gaufrier creux, beurrez-le au pinceau avec du beurre épuré ; mettez une cuillerée de pâte sur un côté seulement du gaufrier, fermez-le ; cuisez la gaufre sur feu doux, en retournant souvent le feu ; quand elle est sèche, de belle couleur, sortez-la, saupoudrez-la avec du sucre fin, vanillé.

### Petits biscuits à la crème.

Prenez des biscuits à la cuiller de forme ovale, et autant de forme ronde, comme des bouchées ; masquez-les tous avec une mince couche de marmelade d'abricots.

Prenez d'abord les biscuits ovales, imbibez-les légèrement, dressez-les en couronne sur le tour du fond d'un plat creux; dans le centre de la couronne, dressez les biscuits ronds, par couches, en alternant après les avoir imbibés, en les alternant avec des macarons également imbibés; masquez-les à mesure avec une crème anglaise préparée aux zestes, un peu consistante, fouettée 7 à 8 minutes sur glace, puis mêlée avec quelques cuillerées de crème fouettée. Ce mets simple est pourtant très agréable à manger.

### Biscuits génois.

Mettez 8 œufs entiers dans la balance; pesez le même poids de sucre, autant de beurre fondu, tiède, autant de farine, autant d'amandes. — Travaillez le sucre et les œufs dans une terrine, avec une cuiller en bois; quand l'appareil est mousseux, ajoutez un grain de sel, la farine et une pincée de fécule, les amandes pilées, le beurre; ajoutez enfin 4 cuillerées de cognac. Cuisez l'appareil dans des petits moules beurrés et farinés.

Ces gâteaux peuvent être servis au naturel ou bien masqués avec une légère couche de marmelade, puis glacés au rhum, au kirsch, au marasquin, au chocolat, ou simplement avec une glace aux zestes.

### Biscuits en caisses, à la crème.

Choisissez 8 œufs frais, cassez-les, mettez les blancs dans une bassine et les jaunes dans une terrine; aux jaunes, mêlez 250 grammes de sucre en poudre parfumé aux zestes râpés; travaillez-les avec une cuiller, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. — Mêlez un grain de sel aux blancs, fouettez-les jusqu'à ce qu'ils soient fermes; mêlez-les peu à peu aux jaunes, en tamisant sur l'appareil 125 gr. de belle farine séchée; en dernier lieu, ajoutez 1 décilitre de bonne crème fouettée, bien égouttée. Avec cet appareil, emplissez aux trois quarts des caisses en papier, forme de carré long; rangez-les sur plaque mince, glacez l'appareil en dessus avec du sucre fin, cuisez-les 25 minutes à four doux.

### Madeleines.

Mettez dans une terrine 250 grammes sucre, 250 gr. beurre fondu, tiède, 200 gr. farine, 5 œufs entiers, 4 jaunes, 2 cuillerées de cognac, grain de sel, zeste haché. — Mêlez les ingrédiens avec une cuiller;

chauffez 2 minutes l'appareil sans le quitter, et avec lui, emplissez aux deux tiers des moules à madeleine, beurrés ; cuisez à four doux. — On prépare la *madeleine-génoise* avec 500 gr. farine, 500 gr. sucre, 500 gr. beurre fondu, 8 jaunes et 8 blancs d'œufs fouettés, zeste haché, 4 cuillerées de rhum, grain de sel.

### Darioles à la vanille.

2 moules à dariole de sucre vanillé, autant de farine, autant d'amandes sèches, pilées, 6 moules à dariole, de bon lait, 3 œufs, grain de sel.

Cassez les œufs dans une terrine, battez-les, ajoutez sucre, farine, amandes, sel, délayez avec le lait.

Beurrez 12 moules à dariole, foncez-les avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage ; mettez un petit morceau de beurre au fond de chaque moule. Emplissez-les avec l'appareil préparé. Placez-les sur un plafond, cuisez-les à four doux, une demi-heure ; 5 minutes avant de les sortir, saupoudrez-en le dessus avec du sucre vanillé. Laissez-les refroidir avant de les démouler.

### Choux à la crème (fig. 104).

Avec 2 décilitres d'eau, grain de sel, 150 grammes beurre, employé en deux fois, 2 cuillerées de sucre, 150 gr. de belle farine, 4 à 5 jaunes d'œuf, préparez une pâte à chou, en procédant comme pour les éclairs ; introduisez la pâte dans une poche à douille, et avec elle, couchez sur plaque des petites parties rondes, en lignes droites et à distance de 3 à 4 centimètres ; dorez-les, mettez sur chacune d'elles un petit tas de sucre en poudre. Poussez la plaque à four doux, cuisez les choux 18 à 20 minutes. En les sortant, détachez-les de la plaque en passant le couteau dessous. Quand les choux sont froids, ouvrez-les par la base, garnissez-les avec de la crème frangipane (page 404) ou avec de la crème fouettée.

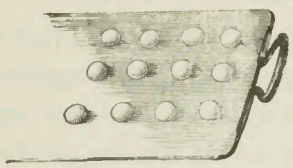


Fig. 104.

Les choux cuits peuvent être garnis avec de la confiture ; ils peuvent aussi être glacés au cassé ou avec une glace au sucre.

### Choux pralinés et choux glacés (fig. 105, 106).

Poussez sur plaque une quinzaine de petits choux (fig. 104), dorez-

les, puis posez sur chacun d'eux une petite pincée d'amandes émincées ou hachées ; couvrez les amandes avec une forte pincée de sucre en poudre.

Cuisez les choux à four doux ; quand ils sont froids, ouvrez-les, garnissez-les, soit avec de la marmelade, soit avec de la gelée de groseilles, de coings ou de pommes, soit enfin avec de la crème.

Fig. 105.

Fig. 106.

Pour glacer les choux, prenez-les un à un, trempez-les du côté supérieur dans du sucre au cassé ; posez-les à mesure sur une grille à pâtisserie, afin de faire égoutter le sucre. — Ces choux peuvent être garnis à l'intérieur avec une crème parfumée à la vanille, à l'orange ou avec de l'eau de fleur d'oranger.

### Éclairs au café (fig. 107).

Fig. 107.

Faites bouillir 2 décilitres d'eau dans une casserole, avec un grain de sel, une cuillerée de sucre, 100 grammes beurre ; aussitôt que le beurre monte, retirez le liquide du feu, incorporez-lui 150 grammes de farine ; travaillez la pâte avec une cuiller pour la lisser, sans faire de grumeaux ; travaillez-la ensuite sur feu modéré, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole ; retirez-la du feu, laissez-la à moitié refroidir ; mêlez-lui 4 à 5 œufs l'un après l'autre, en travaillant vigoureusement la pâte.

En dernier lieu, ajoutez encore 50 à 60 gr., de beurre, du zeste haché.

Introduisez la pâte dans une petite poche à douille, et poussez sur plaque des rangées régulières d'éclairs de 6 à 8 centimètres de long, à petite distance, dans le genre que représente la figure 107 ; dorez-les, cuisez-les à fond, afin de les obtenir secs. En les sortant, détachez-les de la plaque avec la lame du couteau ; tenez-les quelques minutes à l'étuve chaude.

Quand les éclairs sont refroidis, fendez-les à leur base pour les ouvrir et les garnir, soit avec une crème fouettée et sucrée, soit avec une crème frangipane parfumée au café. — Frottez les éclairs en dessus avec un peu de marmelade légère.

Préparez une glace au café en opérant ainsi : mettez dans une terrine la valeur d'un demi-verre de sirop tiède, mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées

d'infusion de café à l'eau et quelques gouttes d'essence de café ; remplissez ce liquide avec de la glace de sucre, en l'incorporant peu à peu, de façon à obtenir une glace coulante, mais pouvant masquer les éclairs d'une couche légère qui sèche en quelques minutes. A mesure que les éclairs sont glacés, rangez-les sur une grille à pâtisserie pour bien sécher la glace.

### Mostaganem.

Préparez une petite pâte à chou, en procédant comme il est dit pour les choux à la crème. — Coupez des ronds de papier blanc de 10 centimètres de diamètre ; beurrez-les légèrement sur les bords. Mettez la pâte dans une poche à douille, et poussez une couronne sur le bord des ronds en papier ; placez ceux-ci sur une plaque ; dorez la pâte, cuisez-la à four doux.

En sortant les couronnes du four, détachez-les du papier, laissez-les refroidir. Ouvrez-les tout autour, à leur base, pour les fourrer, à l'aide d'un cornet, avec de la marmelade d'abricots. Montez-les sur le centre d'un plat froid l'un sur l'autre, en les alternant avec une couche de frangipane aux amandes. — Masquez l'intérieur du cylindre formé par les couronnes avec une mince couche de crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille, ou avec une crème plombière à la vanille. Avec la même crème, masquez extérieurement le gâteau ; lissez-en les surfaces, décorez-les au cornet avec la même crème.

Au dernier moment, garnissez le cylindre avec des fraises des bois, arrosées avec un peu de sucre épais et du marasquin.

# SERVICE DES DINERS

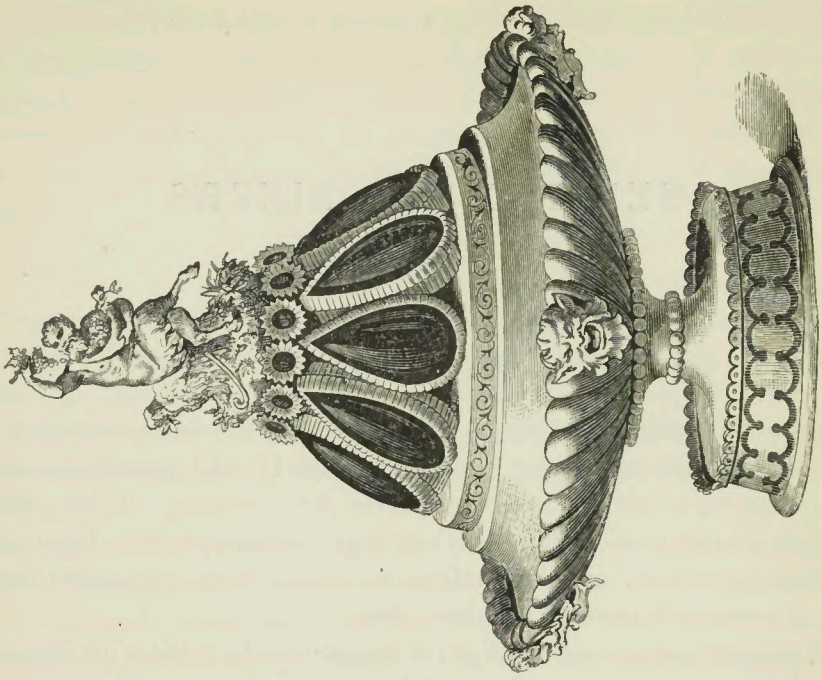
## Petits socles.

Les petits socles représentés à la planche troisième sont montés sur mandrin, masqués en graisse à modeler (page 17) et taillés au couteau, puis ornementés soit au cornet, soit avec des bordures ou des détails levés à la planche ou coulés. — Ces deux socles, quoique d'une ornementation différente, sont cependant construits dans les mêmes conditions, et pour ainsi dire sur le même plan.

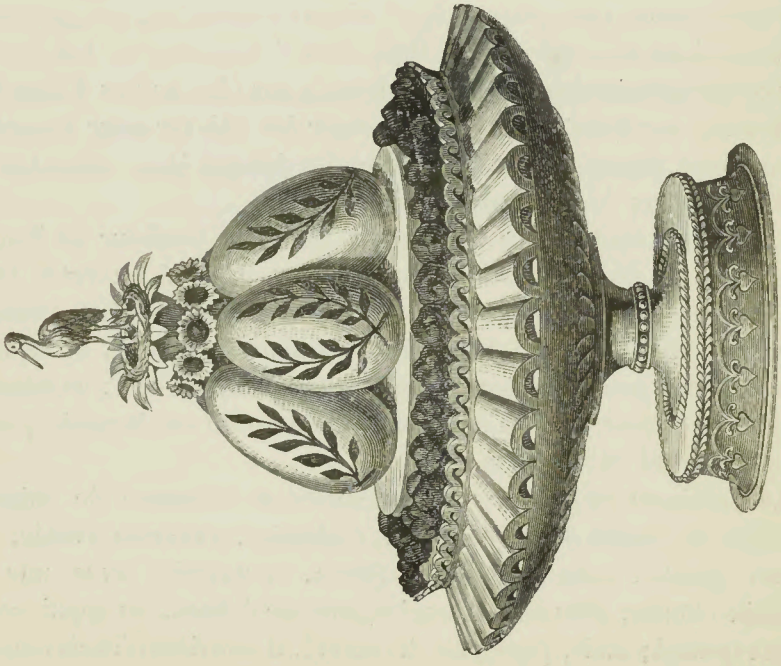
Ces petits socles sont destinés à figurer sur la table d'un buffet de petite dimension; on pourrait aussi les faire figurer sur la table d'un dîner soit comme pièce de milieu s'il n'y en avait qu'un, soit comme bouts de table, si on en avait deux. Mais alors il faudrait que les garnitures et les ornements supérieurs fussent dressés sur plat, au lieu d'être dressés directement sur socle, de façon à pouvoir les enlever pour les présenter aux convives. Dans les deux cas, les socles doivent être collés chacun sur un grand plat ou bien sur un plateau.

Les socles sont portés chacun sur un solide tambour en bois, vide, leur servant de base; au-dessus du socle est disposé un autre tambour de forme basse, également en bois, masqué de papier blanc; portant sur son centre un support en bois mince formant pyramide, et façonné de telle sorte qu'il puisse prêter aux garnitures un appui réel : ce support est muni sur son extrémité d'une petite plate-forme sur laquelle peut être disposé un sujet quelconque.

La garniture du premier de ces socles se compose de mignonnes galantines de poulet ou de perdreau, refroidies, de forme ovoïde, découpées en entaille, puis remises en forme, et nappées avec une sauce chaufroix blonde; elles sont dressées presque debout, en appui contre le support central; mais, pour plus de sûreté, il convient d'enclaver chaque



Dessin 101.



Dessin 100.

PLANCHE TROISIÈME.

galantine à sa base avec un solide soutien en bois ou en carton, en forme de fer à cheval. — Le décor des galantines s'opère sur place; elles sont ensuite nappées à la gelée mi-prise. — Immédiatement au-dessus des galantines est disposée une chaîne de petites caisses en papier, garnies de truffes, collées contre le support central; sur la plate-forme de celui-ci, est posé un petit sujet modelé ou coulé. — La base du petit tambour sur lequel les galantines sont dressées est entourée d'une chaîne de truffes rondes, d'égale grosseur, pelées, glacées au pinceau.

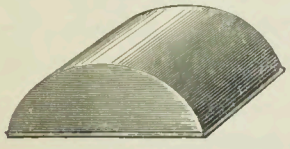
Les garnitures du deuxième socle consistent en 7 à 8 grandes caisses plissées, en papier, forme de demi-cœur : pointues d'un côté, arrondies de l'autre; ces caisses sont garnies avec un appareil de foie-gras mousseux, préparé comme pour les côtelettes de faisan, lissé en dôme, nappé avec de la sauce chaufroix brune. — Le sujet fixé sur le haut du support représente un Silène assis sur un rocher, au-dessous duquel est disposée une chaîne de petites caisses de truffes. — La base du petit tambour sur lequel les garnitures sont dressées, peut être garnie soit avec des petites caisses de truffes, soit avec de beaux croûtons de gelée.

Mais, en somme, il est bon de faire observer que les garnitures de ces socles peuvent être modifiées ou remplacées par d'autres.

**Supports pour relevés et pour entrées froides.** (Dessin 102, 103.)

Le grand support dont je reproduis ici le modèle est indispensable pour dresser avec élégance et sûreté les relevés de boucherie, applicables aux grands dîners et surtout aux dîners nombreux. — Ces supports, devant tout à la fois être légers et résistants, sont exécutés en fer-blanc, vides et complètement clos; on les masque, quelques heures avant de les employer, avec de la pâte à nouille abaissée mince ou avec de la pâte cuite à bordure (page 23). — Ce genre de support remplit toutes les conditions voulues de solidité et de durée. Pour les masquer avec la pâte crue, il faut d'abord en humecter les surfaces au pinceau avec des œufs battus; on dore ensuite la pâte, et on la fait sécher une couple d'heures à l'air.

Dessin 102.



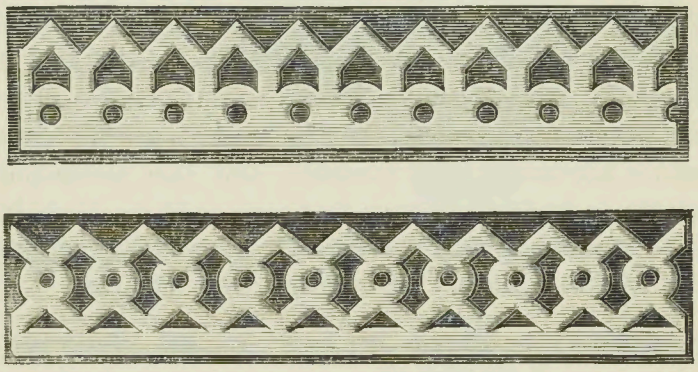
Dessin 103.

Le petit modèle de support est employé pour le dressage des entrées

froides, dans le genre des filets de sole à la Valençay (dessin 141) et des galantines de faisan (dessin page 638) il convient de tenir ces supports bas, et pas trop larges.

### Bordures de plat. (Dessins 104 à 107.)

En cuisine, on emploie plusieurs genres de bordures pour orner les plats; les plus usitées sont celles découpées aux emporte-pièce, sur un ruban en pâte à nouille; celles-ci sont représentées d'abord par les quatre modèles joints à cet article, puis par les différents modèles figurant sur les plats bordés disséminés dans les planches de la deuxième partie.



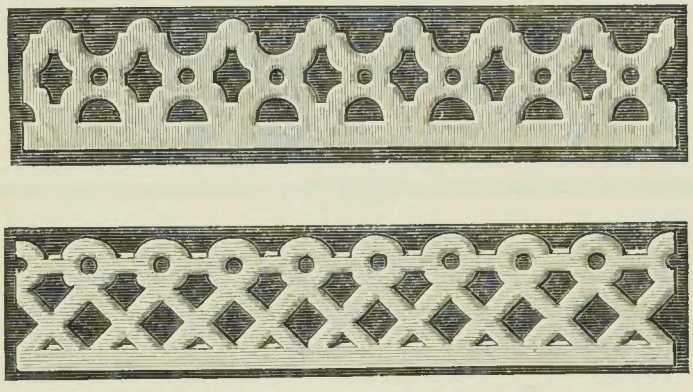
Dessins 104, 105.

La confection des bordures en pâte à nouille est minutieuse, sans être difficile. Il s'agit d'abord de préparer une bonne pâte à nouille, de belle couleur (page 23), bien lisse, de la diviser en parties, et de rouler celles-ci en boudin, pour les abaisser ensuite au rouleau, en les allongeant suffisamment pour que la bande puisse faire le tour de la cuvette du plat. On coupe alors ces bandes de largeur voulue, bien droites; on les roule sur elles-mêmes sans les presser; puis on les déroule petit à petit sur une bande en papier, pour les découper à jours, à l'aide des emporte-pièce que le dessin comporte, en les enroulant à mesure, du côté coupé, afin que la pâte ne sèche pas.

Pour coller la bordure sur le plat, il suffit de pousser au cornet un cordon de repère, juste sur le tour de la cuvette du plat, là où la bordure doit être posée debout; on pose le plat sur la plaque du fourneau à peine chaude, et on déroule vivement la bande découpée sur le repère, pour la

coller debout. On en soude les deux bouts, puis on passe tour à tour la bande sous les doigts, pour lui donner l'évasement nécessaire, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit assez sèche pour se maintenir d'aplomb; on la cloche aussitôt pour la tenir à l'abri de l'air. — Le repère est préparé avec de la farine et du blanc d'œuf.

Un autre genre de bordures très appréciables, ce sont les bordures en pâte cuite et blanche, également découpées aux emporte-pièce, mais dans des conditions plus simples et autrement résistantes; elles s'appliquent surtout aux entrées dont les garnitures très abondantes ou largement saucées exigent plus de résistance que la pâte à nouille : ce genre est représenté par différents dessins d'entrée, reproduits sur les planches



Dessins 106, 107.

qui vont suivre, mais plus spécialement par le dessin des *poulets* à la Montesquieu.

Mais un genre très usité, et au fond très pratique, ce sont les bordures en métal; elles conviennent tout aussi bien dans les dîners familiers que pour les dîners luxueux dans lesquels les mets sont présentés aux convives, tels qu'ils ont été dressés à la cuisine. Ces bordures sont mobiles et doivent être exécutées d'après le diamètre des plats. Dans les grandes maisons, ces bordures sont en argent, mais on peut les faire exécuter en métal argenté; dans ces cas, ces bordures ne peuvent être adaptées qu'à des plats en métal, en argent ou argentés.

## DINER DE 10 A 12 COUVERTS

Potage de la Réunion.

Tronçon de cabillaud, sauce homard.

Pommes de terre.

Rosbif à la broche, à l'anglaise.

Légumes, jus.

Pâté chaud de mauviettes.

Poulets rôtis, au jus.

Salade trophy.

Quartiers d'artichaut, farcis.

Charlotte froide, aux fraises.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## DINER DE 10 A 12 COUVERTS

Consommé aux pâtes fines.

Turbot bouilli, sauce hollandaise.

Pommes de terre.

Côtelettes de veau, piquées.

Purée soubise.

Filets de poulet piqués, purée pois verts.

Perdreaux piqués, rôtis.

Salade Rachel.

Asperges bouillies, sauce crème.

Zéphyr de semoule, au sirop vanillé.

Compotes, petits-fours.

Glaces, desserts.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Bisque aux écrevisses.

Truites au court-bouillon, hollandaise.

Pommes de terre.

Quartier d'agneau rôti, jus.

Haricots verts au beurre.

Célestines de foie-gras, purée marrons.

Chapons du Mans, rôtis.

Salade de saison.

Fonds d'artichaut, à la moelle.

Gelée aux fruits et au kirsch.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage garbure aux choux émincés.

Carpe-miroir, à la matelote.

Pommes de terre.

Pointe de bœuf, à la flamande.

Croquettes de nouilles.

Queues de langouste, à la Stanley.

Ortolans rôtis, aux croûtes.

Cresson, salade de laitues.

Pointes d'asperges aux œufs pochés.

Macédoine au riz.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Consommé à la jacqueline.

Tranches de saumon, sauce Colbert.

Pommes de terre.

Poulets bisque, aux croûtes.

Pluviers bardés, rôtis, au jus.

Salade à la Mirabeau.

Fèves de marais, à la crème.

Surprise aux fraises.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage purée de levraut.

Tronçon de cabillaud, sauce huîtres.

Pommes de terre.

Selle de pré-salé, rôtie.

Purée de flageolets.

Quenelles de poulet à la bretonne.

Faisans truffés, rôtis.

Salade aux andives.

Petits pains de fraises à la crème.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage purée Saint-Marceau.
Filets de sole à la Trouville.
Croquettes duchesses.
Selle de veau farcie, à l'étuvée.
Risot au parmesan.
Quenelles de foie-gras, fourrées.
Poules de prairie, piquées, rôties.
Salade du jockey-club.
Crème d'artichauts.
Pouding léger, aux amandes.
Parfait au nougat.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage tortue, lié.
Filets de saumon à la Valenciennes.
Pommes de terre.
Pointe de bœuf, braisée.
Concombres glacés.
Pain de levraut, sauce madère.
Dindonneau rôti, cresson.
Salade de légumes.
Pointes d'asperges, aux œufs pochés.
Pain de marrons à la savoisienne.
Plombière aux amandes.
Compotes, petits-fours.
Fruits, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage purée crécy, perlée.
Soles à la Waleska.
Croquettes duchesses.
Pièce de bœuf, bouillie.
Légumes glacés.
Pâté chaud de mauviettes.
Mousseline de foie-gras.
Oison farci, rôti, au jus.
Salade de céleris.
Aubergines farcies.
Gâteau luchonnais.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage britannia.
Darne d'esturgeon, sauce tortue.
Croquettes de nouilles.
Gigot de mouton, braisé, à la demi-glace.
Haricots verts émincés.
Poularde soufflée.
Salade d'écrevisses, à la gelée.
Cailles bardées, rôties.
Soufflé crémeux, au fromage.
Gâteau marceline.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Consommé de volaille, aux quenelles.
Rissoles aux huîtres.
Gros bar au court-bouillon, hollandaise.
Pommes de terre.
Chateaubriand à la moelle.
Suprême de mauviettes.
Dinde rôtie, jus et cresson.
Salade d'escaroles.
Truffes farcies à la crème.
Soufflé de marrons à la vanille.
Gelée à la rose.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage à la Sarah Bernhardt.
Bouchées à la purée de faisan.
Petits homards à la Xavier.
Jambon d'York au madère.
Petits-pois à l'anglaise.
Filets de caneton, aux truffes.
Bécassines bardées, rôties.
Salade de concombres.
Fonds d'artichaut, à la moelle.
Charlotte de pommes, au riz.
Mousse printanière.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage purée d'asperges.
Colombines de foie-gras, panées.
Darne de saumon à la normande.
Pommes de terre.
Pièce de bœuf à la russe.
Légumes variés.
Vol-au-vent de ris de veau.
Canetons à la sévillane.
Perdreaux piqués, rôtis.
Salade de céleris.
Petits-pois au velouté.
Timbale à la Masséna.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Censommé de gibier aux quenelles.
Huîtres soufflées.
Turbot à la béchamel.
Sauce écrevisses.
Rosbif au four, à l'anglaise, jus.
Légumes cuits à l'eau.
Filets de poulet, piqués.
Bécasses rôties, aux croûtes.
Salade de légumes.
Pointes d'asperges, à la piémontaise.
Riz aux abricots.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Pot-au-feu en petite marmite.
Huîtres en coquille.
Barbue à la Dugléré.
Pommes de terre.
Pointe de bœuf, gratinée.
Choux de Bruxelles.
Poulets à la Montesquieu.
Terrine de foie-gras, en bordure.
Mauviettes rôties, aux croûtes.
Salade de légumes à la gelée.
Crème aux truffes.
Savarin fin à la Chantilly.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage à la chartreuse.
Boudins de volaille, panés.
Queue de saumon, grillée.
Sauce mayonnaise.
Filet de bœuf en rosbif.
Légumes.
Poulets à la Stanley.
Zéphyr de homard.
Canetons farcis, rôtis.
Salade d'Estrée.
Morilles à la béchamel.
Château framboisé.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Consommé à la Demidoff.
Rissoles de foie-gras.
Petits homards à la Palestine.
Riz à l'eau.
Pièce de bœuf à la mode.
Lasagnes au parmesan.
Filets de poularde, aux truffes.
Aspic de crevettes, à la mayonnaise.
Selle de chevreuil, piquée.
Sauce à la crème.
Concombres farcis, à la demi-glace.
Mousse aux noix fraîches,
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 10 A 12 COUVERTS

Potage, velours.
Petites bouchées, purée gibier.
Barbue à la normande.
Pommes de terre.
Gigot de pré-salé, rôti.
Haricots verts, panachés.
Poulets à la Villeroy.
Filets de sole, à la Mazagran.
Faisan piqué, rôti, cresson.
Sauce périgueux.
Quartiers d'artichaut, glacés.
Gâteau Chamounix.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage tortue à la trophy.
OEufs de vanneau.
Tranches de thon, grillées.
Sauce mayonnaise.
Selle de veau rôtie, au beurre.
Chicorée au jus.
Filets de palais de bœuf, purée marrons.
Timbale de faisan, au madère.
Cuissot de chevreuil, rôti.
Salade du jockey-club.
Tomates farcies.
Mousse printanière.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage à la Salamanque.
Petites caisses chaudes. au foie-gras.
Écrevisses à la Mirabeau.
Croquettes de pommes de terre.
Côtelettes de veau, cloutées.
Purée de marrons.
Pâté chaud de ris d'agneau.
Filets de sole, à la Masséna.
Perdreaux rouges, bardés, rôtis.
Salade, cresson.
Fonds d'artichaut à la Mornay.
Gâteau de la Reine.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage bisque maigre, aux écrevisses.

Canapés au caviar.

Bouillabaisse à la Marengo.

Tourte de poisson, à la financière.

Aspic de crevettes à la gelée.

Rougets grillés, à la mayonnaise.

Salade mignonne.

Macaroni au gratin.

Charlotte à la Metternich.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage aux perches, à la hollandaise.

Petites croustades aux crevettes.

Goujons frits, beurre, citrons.

Soles à l'amiral Courbet.

Gros homard à la gelée.

Sauce mayonnaise.

Filets de turbot, grillés, sauce estragon.

Crème de topinambours.

Gâteau Régent.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage Mignon.

Tranches de saumon à la matelote.

Pommes de terre.

Épaules d'agneau à la boulangère.

Demi-glace tomatée.

Pain de volaille à la gelée.

Gelinottes rôties, cresson.

Salade céleri et betterave.

Cardons à la moelle.

Riz au marasquin.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.



## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage aux huîtres, à la Rachel.

Langoustes de l'océan, à l'américaine.

Riz à l'indienne.

Filet de bœuf piqué, braisé.

Jardinière.

Quenelles de poulet, fourrées.

Râbles de lièvre, piqués, rôtis.

Salade de tomates.

Fonds d'artichaut à la Castellane.

Gâteau nougatine.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage à la Montorgueil.
Petites caisses à la Montglas.
Truite de lac au court-bouillon.
Croquettes duchesses.
Quartier d'agneau, rôti, jus.
Légumes glacés.
Pigeons farcis, à la belle-vue.
Bécasses rôties, aux croûtes.
Salade de céleri cuit.
Laitues farcies braisées, demi-glace.
Riz aux abricots.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage germaine.
Crépinettes de volaille aux truffes.
Petits merlans à la diplomate.
Noix de veau piquée, glacée.
Purée soubise.
Fricassée de poulardes.
Bécasses à la Sarah Bernhardt.
Ortolans rôtis, au jus.
Salade, cresson.
OEufs pochés, au cary.
Moscovite aux fraises.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage crécy perlée.
Bouchées de faisan.
Écrevisses à la Saint-Marc.
Queue de bœuf, farcie.
Purée de marrons.
Filets de caneton, à la Périgueux.
Pâté de foie-gras.
Côtelettes de faisan à la gelée.
Chapons truffés, rôtis.
Cresson, salade.
Fonds d'artichaut, à la soubise.
Pouding germaine.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage à la Montesquieu.
Fritot de poulets.
Queues de langouste, à la Monte-Carlo.
Pièce de bœuf à l'écarlate.
Laitues farcies.
Foie-gras à la toulousaine.
Chaufroix de poulets.
Coqs de bruyère, piqués, rôtis.
Salade de haricots verts.
Choux-fleurs au fromage.
Timbale de riz, aux fruits.
Gâteau de Plombières.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage bisque aux huîtres.

Petites croustades de ris d'agneau.

Dinde poêlée, aux légumes.

Sauce veloutée.

Côtelette de pré-salé, à la Joinville.

Chaufroix de cailles.

Râbles de levraut, rôtis.

Salade de choux-fleurs.

Quartiers d'artichaut, farcis.

Gâteau Fleury.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 12 A 15 COUVERTS

Potage à l'amirauté.

Cassolettes de queues d'écrevisse.

Petit esturgeon au vin blanc.

Selle de mouton, braisée, glacée.

Purée de marrons.

Timbale milanaise au foie-gras.

Chaufroix de bécassines à la gelée.

Canetons farcis, rôtis.

Cresson, salade.

Haricots verts, étuvés.

Blanc-manger aux fraises.

Compotes, petits-fours.

Glaces, dessert.

## MENU DE 20 A 25 COUVERTS

Potage fausse tortue.
Canapés au caviar.
Turbot bouilli, garni, hollandaise.
Pommes de terre.
Filet de bœuf, sauce à la printanière.
Salmis de bécasses.
Buisson de crustacés.
Dinde truffée, au jus.
Salade, cresson.
Petits-pois, aux laitues.
Baba chaud, sauce abricots.
Parfait au nougat.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 20 A 25 COUVERTS

Potage Royal-Faubonne.
Huîtres gratinées.
Quart de saumon, sauce Colbert.
Pommes de terre.
Selle de veau piquée, rôtie.
Macédoine de légumes.
Petites caisses de foie-gras.
Côtelettes de bécasse, à la Poniatowski.
Chapons du Mans truffés, rôtis.
Salade, cresson, jus.
Asperges violettes, sauce hollandaise.
Mousse aux noix fraîches.
Compotes, petits-fours.
Glaces, dessert.

## MENU DE 100 COUVERTS[1]

SERVI PAR DIX.

5 — Potage d'écrevisses à la renommée.
5 — Consommé au tapioca.

5 — Saumon découpé, sauce bordelaise.
5 — Filets de sole, à la normande.

5 — Selle de mouton, braisée.
5 — Pointe de bœuf, jardinière.

5 — Poulardes découpées, à l'estragon.
5 — Filets de chevreuil, à l'italienne.

5 — Terrine de foie-gras en bordure.
5 — Queues de petits homards, à la mayonnaise.

5 — Chapons rôtis, découpés.
5 — Perdreaux rôtis, découpés.

5 — Fonds d'artichaut à la moelle.
5 — Asperges bouillies, sauce au beurre.

5 — Pouding moelleux.
5 — Fruits à la créole, chauds.

5 — Gelée aux liqueurs.
5 — Biscuit américain.

Compotes, glaces, dessert.

1. Dans les dîners nombreux, les mets devant être présentés aux convives doivent tous être découpés, ou du moins dressés dans des conditions qui permettent aux convives de pouvoir facilement se servir.

## MENU DE 200 COUVERTS[1]

SERVI PAR VINGT.

10 — Soupières de consommé.
10 — Soupières de potage tortue lié.

10 — Turbot découpé, garni, sauce homard.
10 — Paupiettes de filet de merlan.

10 — Filet de bœuf, à la jardinière.
10 — Selle de veau, piquée, garnie.

10 — Pâté chaud à l'alsacienne.
10 — Poulets à la Montesquieu.

10 — Faisans piqués, rôtis, au jus.
10 — Selle de chevreuil, piquée, rôtie.

10 — Cardons à la sauce espagnole.
10 — Tomates farcies aux champignons.

10 — Pain de marrons à la vanille.
10 — Pouding léger, aux amandes.

10 — Fruits à la créole, froids.
10 — Pain à la circassienne.

Compotes, glaces, dessert.

1. Comme modèles de grands dîners, j'ai doublé les deux derniers menus; mais je dois dire que, si les ressources de l'approvisionnement le permettent, il est préférable de servir ces dîners simples, afin d'éviter les lenteurs que ce service entraîne.

# CONSOMMÉS ET POTAGES

## Pot-au-feu en petites marmites.

Ce n'est pas du pot-au-feu de ménage dont je veux parler, c'est de celui qu'on sert aujourd'hui dans les restaurants de Paris, auquel on a donné le nom de *petite marmite*.

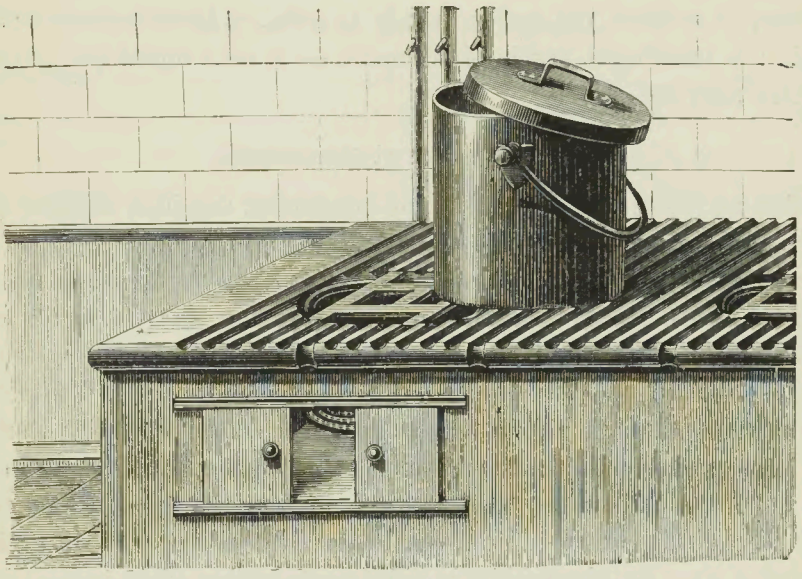
Pour cet apprêt, on peut opérer de deux façons : la première, en marquant des marmites de différent calibre, pour 3, 5 et 8 personnes. — La deuxième méthode consiste à préparer un ou deux grands pot-au-feu, avec le contenu desquels on constitue, au moment, les petites marmites que les clients ont demandées. Ces deux méthodes étant également praticables, je m'occuperai spécialement de celle qui me paraît la plus convenable pour être employée dans les restaurants.

Désossez une pointe de culotte de bœuf, de 3 à 4 kilogrammes, ficelez la viande, mettez-la dans une grande marmite en terre commune ou en fonte émaillée; mouillez-la avec 8 à 10 litres de liquide : moitié eau, moitié bouillon; ajoutez un peu de sel. Mettez le vase sur feu, chauffez le liquide, en écumant avec soin.

Au premier bouillon, retirez le vase sur un fourneau à gaz, en veillant que l'ébullition soit continue, et qu'elle s'opère d'un côté seulement du vase, de façon à obtenir un bouillon bien clair. — Faites rôtir au four les os de la viande avec quelques bons os de veau et 2 ou 3 abatis de grosse volaille ou de dinde : cous, gésiers et pattes; cuisez les viandes 5 à 6 heures, un peu plus un peu moins, selon l'épaisseur et la tendreté du bœuf.

Quand le bœuf est arrivé à mi-cuisson, passez tout doucement le liquide au tamis, sans le troubler; enlevez les viandes et les os, remettez seulement le morceau de culotte dans la marmite; dégraissez à moitié le bouillon, versez-le sur la viande; remettez la marmite sur le feu; au premier bouillon, mêlez au liquide une garniture de légumes et racines,

composée de poireaux noués en bouquet, de grosses carottes et navets, pieds de céleri, 2 oignons piqués de clous de girofle, colorés au four; ajoutez en même temps un ou deux petits poulets bien propres, bridés, également colorés au four : continuez l'ébullition très lente, en ayant soin



Dessin 108.

de retirer la volaille et la viande à mesure qu'elles sont cuites pour les tenir au chaud. — D'autre part, faites pocher séparément dans du bouillon quelques os à la moelle, sciés de 6 centimètres de long, et emballés dans de petits linges à beurre.

Au dernier moment, retirez la marmite du feu, égouttez-en les racines et légumes, divisez-les en petites parties; divisez aussi la viande et les poulets.

Choisissez le nombre voulu de petites marmites en terre, déjà employées à la cuisson, mais bien propres, et blanches en dehors, attendu qu'elles doivent figurer sur table; garnissez-les chacune avec racines et légumes coupés, un morceau de bœuf, des quartiers ou des demi-poulets cuits, le tout en raison du nombre de convives auxquels la petite marmite doit être servie; couvrez viandes et garnitures avec le bouillon bien chaud, à moitié dégraissé. Posez les marmites chacune sur un plat, entourez-les extérieurement avec une serviette bien blanche, retenue par des

épingles; envoyez-les ainsi dans la salle à manger, en les accompagnant chacune avec quelques os à la moelle, une assiette de minces tranches de pain, grillées, et avec quelques petits quartiers de chou, braisés séparément.

Quand les maîtres d'hôtel ont servi le potage et le pain aux convives, ils doivent sortir la viande de la marmite, la dresser sur plat, coupée en tranches, et celles-ci entourées avec la volaille, et les bouquets de chou, braisés : la moelle est servie séparément. — Il est évident que ce potage peut être simplifié.

### Bouillons clairs et consommés.

Rien ne ressemble au consommé comme du bouillon clarifié; et s'il ne le remplace pas complètement comme qualité, on peut dire qu'il en tient souvent la place; d'ailleurs, il est évident que les dépenses qu'exige la confection du vrai consommé dépassent souvent les ressources et les moyens limités du cuisinier : les mets délicats sont toujours coûteux.

En somme, si le bouillon clarifié n'est en réalité que la contrefaçon du consommé, il n'est pas moins vrai qu'avec des soins compétents on peut, sans grands efforts, le préparer dans d'excellentes conditions. Il s'agit surtout d'opérer avec des fonds analogues au résultat recherché, c'est-à-dire que, pour obtenir un bouillon clair de volaille ou de gibier, il faut opérer avec du bouillon de volaille ou de gibier. Évidemment on ne peut prétendre obtenir du consommé de volaille en clarifiant seulement du bouillon de bœuf.

La clarification des fonds et des bouillons de volaille ou de gibier se trouve décrite dans la série des méthodes élémentaires à la page première. — Quand le bouillon est bien clair, on le passe à travers une serviette humide, tendue sur les quatre pieds d'un tabouret de cuisine (fig. 1). Quand il est passé, on le dégraisse avec soin, on le verse dans une casserole, et on lui mêle une pincée de sucre pour enlever le goût âcre de la viande hachée.

On sert ce consommé avec du riz, des pâtes fines, vermicelle ou macaroni, ainsi qu'avec des légumes fins : petits-pois, carottes nouvelles, cuits ou blanchis séparément ou bien avec des petites quenelles pochées.

### Consommé aux perles du Japon.

Ceci est un produit nouveau, encore peu répandu, mais connu sous différents noms : *perles de Nizan, perles des Roches noires,* etc.

Pour 2 litres de consommé, prenez 200 grammes de perles, faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante; égouttez-les, mêlez-les au consommé en ébullition, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient devenues transparentes; versez le potage dans la soupière, servez en même temps une assiettée de parmesan râpé.

### Consommé à la neige de Florence.

La neige de Florence est formée avec une fine pâte de *gluten*, d'une extrême blancheur, distribuée en copeaux très fins. Cette pâte n'exige pas de cuisson; on la dresse dans une assiette, et on la présente aux convives, après leur avoir servi le consommé : chacun en prend à volonté. La pâte se dissout au contact du liquide chaud.

### Consommé à la Nilsson.

Tenez 2 litres de bon consommé de volaille sur le côté du feu. — Avec de la farce de volaille blanche, rouge, verte, poussez au cornet, sur un plafond beurré, des cordons de l'épaisseur d'un macaroni; faites-les pocher à l'eau salée; égouttez-les, coupez-les de longueur égale, mettez-les dans la soupière avec des filets de truffes cuites, coupés de même longueur que la farce. Versez le consommé dessus.

### Consommé de volaille à la Martinière.

Tenez sur le côté du feu la valeur de 2 litres de consommé. — Préparez une garniture de laitues farcies en boudin (page 71). Quand ce boudin est bien épongé dans le linge, déballez-le, coupez-le transversalement en tranches épaisses; rangez-les par couches dans une légumière, en alternant chaque couche avec de minces tranches de pain grillé, saupoudrées de parmesan râpé; arrosez-les avec un peu de bouillon, saupoudrez le dessus avec du parmesan, et faites gratiner à four doux, 10 à 12 minutes. — Versez le consommé dans la soupière, mêlez-lui une pluche de cerfeuil frais, envoyez-le en même temps que les laitues. — On peut aussi servir ce potage avec des choux farcis en boudin.

### Consommé de volaille au tapioca.

Faites bouillir la valeur de 2 litres de bouillon de volaille clarifié, mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de bon tapioca; faites-le dépouiller 25 minutes[1]

1. On peut cuire le tapioca français en 25 minutes; mais si le tapioca est d'origine exotique

sur le côté du feu, en écumant : passez-le, versez-le dans la soupière; mêlez-lui une julienne de blancs de volaille ou d'ailerons désossés, cuits dans un bon fonds.

### Consommé de volaille à l'estragon.

Tenez bouillant sur le côté du feu, 2 décilitres de consommé de volaille. — Avec de la farce à quenelle préparée avec des filets de poulet, et finie avec des feuilles d'estragon hachées, moulez à la petite cuiller une garniture de petites quenelles; faites-les pocher à l'eau salée; égouttez-les, mettez-les dans la soupière. — Plongez dans le consommé une poignée de feuilles fraîches d'estragon, bien propres, simplement trempées à l'eau chaude; retirez-le aussitôt du feu, laissez-le infuser 5 à 6 minutes. Passez le bouillon à la serviette, dans la soupière. Servez-le aussitôt. — Ce potage a été décrit dans l'*Art culinaire,* par M. Firmin André.

### Consommé à la crème de légumes.

Tenez au chaud 2 litres de bon consommé. — Émincez un oignon blanc, quelques carottes et navets tendres, un morceau de racine de céleri, le blanc d'un poireau; faites revenir tout doucement ces légumes avec du beurre, assaisonnez; mouillez-les avec un peu de bouillon, cuisez-les à couvert, en faisant tomber le liquide à glace deux ou trois fois; passez-les au tamis. — Mettez cette purée dans une terrine : pour 3 décilitres, mêlez-lui 6 à 8 jaunes et un œuf entier, 3 décilitres de crème crue, pincée de sucre, muscade; versez l'appareil dans une petite légumière beurrée, faites-le pocher au bain-marie.

En dernier lieu, versez le consommé dans la soupière, mêlez-lui une pluche de cerfeuil, servez-le en même temps que la crème de légumes.

### Consommé à la crème de faisan.

Choisissez de petits œufs de poulette, frais; cuisez-les 4 minutes à l'eau bouillante, faites-les refroidir à l'eau pour en retirer la coquille; ouvrez-les d'un bout, à l'aide d'un tube de la boîte à colonne; faites couler les jaunes dans une terrine; puis, à l'aide d'un cuiller à racine, videz-les avec attention, en diminuant légèrement l'épaisseur du blanc. — Prenez les œufs un à un, emplissez-en le vide à l'aide d'un cornet, avec de la

et en morceaux, il faut d'abord l'écraser avec le rouleau, et le cuire de 2 à 3 heures, tout doucement, sur le côté du feu.

farce de faisan à la crème (page 33), légère, mêlée avec des truffes hachées. A mesure que les œufs sont remplis, fermez-en l'ouverture avec le morceau enlevé; posez-les chacun dans un coquetier, rangez ceux-ci sur le fond d'un sautoir creux, avec un peu d'eau bouillante; fermez le vase, faites pocher la farce au bain-marie, 15 minutes. Dressez les œufs dans un plat creux avec un peu de consommé, servez-les en même temps qu'une soupière de bon consommé de gibier.

### Consommé à la Francillon.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, la valeur de 2 litres de bon consommé de volaille. — Avec 2 ou 3 filets de poulet, préparez une farce à la crème (page 33); mettez-la dans une petite poche à douille. Prenez autant d'assiettes à soupe que de convives; sur le centre de chacune d'elles poussez en cercle un épais cordon de farce, dont le vide puisse contenir un œuf; dans chaque cercle, cassez un œuf très frais; arrosez-en le jaune avec une cuillerée de consommé bouillant, pour les faire miroiter; placez les assiettes sur un plafond, poussez-les au four de fourneau, pas trop chaud, afin de faire pocher la farce en même temps que les œufs.

Versez le consommé dans la soupière, et envoyez les assiettes en même temps. Dans la salle à manger, on présente aux convives une de ces assiettes avec du consommé dedans.

### Consommé à la Demidoff.

Tenez sur le côté du feu 2 litres de consommé de volaille, en ébullition: liez-le légèrement avec 4 à 5 cuillerées de tapioca, cuisez-le 25 minutes, en écumant. — Pour 7 à 8 convives, choisissez une douzaine de truffes fraîches, de moyenne grosseur, rondes, de forme égale; pelez-les, cernez-les en dessus avec la pointe d'un petit couteau, en réservant le rond enlevé; videz-les à l'aide d'un cuiller à racine, en laissant une mince épaisseur sur toutes les surfaces; salez-les, emplissez-en le vide avec une purée de volaille cuite, assaisonnée, liée avec velouté, crème crue, et jaunes d'œuf. Fermez l'ouverture des truffes avec le rond réservé, rangez-les l'une à côté de l'autre sur le fond d'un petit sautoir avec leurs pelures; mouillez-les à mi-hauteur avec un fonds de mirepoix au madère; faites bouillir 2 minutes le liquide, retirez le sautoir sur feu

doux ou à la bouche du four; tenez-le ainsi 14 à 15 minutes, de façon à faire pocher l'appareil intérieur des truffes.

Au dernier moment égouttez les truffes, rangez-les dans une légumière avec un peu de leur cuisson, couvrez-les, envoyez-les en même temps que le potage au tapioca, passé. — Cette recette m'a été fournie par M. Pierre Arezzo, ancien chef de cuisine de M. Paul Demidoff.

### Consommé à la Saint-Germain.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de bon consommé; mêlez-lui quelques cœurs de laitue, ciselés, blanchis, revenus au beurre, et aussi quelques larges feuilles d'oseille ciselées; donnez quelques bouillons au liquide; ajoutez une pincée de sucre, liez-le avec 10 jaunes d'œuf étendus avec 2 ou 3 cuillerées de velouté, 2 décilitres de crème crue, mêlée avec beurre fin et muscade; cuisez la liaison sans faire bouillir; ajoutez au potage quelques cuillerées de petits-pois cuits, et des petits pains de purée de pois, verte, pochée dans des petits godets.

### Consommé Britannia.

Mettez en ébullition 2 litres de bon consommé de poisson; liez-le avec quelques cuillerées d'arrow-root délayé; au premier bouillon retirez-le sur le côté du feu. — Pilez les chairs d'un homard cuit; mêlez-leur quelques cuillerées de velouté, assaisonnez; passez-les au tamis fin ou à l'étamine. Mettez la purée dans une terrine, mêlez-lui quelques jaunes et un œuf entier, un peu de crème crue, pointe de cayenne; faites pocher l'appareil au bain-marie, dans des petits godets ou moules à dariole, beurrés.

Au dernier moment, démoulez les petits pains, coupez-les transversalement; dressez-les dans une petite légumière; versez le consommé dans la soupière, servez-le en même temps que les petits pains.

### Potage à la Marigny.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, la valeur de 1 litre et demi de potage lié, blond, en écumant (page 12). — Supprimez les bouts de 2 ou 3 concombres de primeur, pelez-les, divisez-les, parez-les en gousses; faites-les revenir au beurre dans un sautoir, assaisonnez; finissez de les cuire avec un peu de bon bouillon, en les glaçant. Mettez-les dans la soupière avec quelques cuillerées de petits-pois verts, cuits à l'eau salée,

ainsi que des perles en farce de volaille poussées au cornet, pochées ; versez le potage dessus.

### Potage julienne.

Coupez une fine julienne de racines et légumes, en procédant comme il est dit à la page 13 : si les racines ne sont pas très tendres, faites-les blanchir séparément. — Mettez oignons et poireau dans une casserole ; faites-les revenir sur feu doux sans les colorer ; ajoutez les racines, faites-les revenir 2 minutes ; mouillez-les avec 1 décilitre et demi de bouillon, faites-le tomber tout doucement à glace, et recommencez l'opération jusqu'à ce que les racines soient à peu près cuites. Mouillez-les alors avec 2 litres de bouillon clarifié, bouillant ; ajoutez quelques feuilles tendres de chou, émincées et blanchies ; assaisonnez le potage avec une pincée de sucre, cuisez-le 25 minutes sur le côté du feu ; au dernier moment, ajoutez quelques feuilles tendres de laitue, émincées.

Dégraissez le potage, versez-le dans la soupière ; servez-le avec des tranches minces de pain grillé, ou des œufs pochés. — On mêle souvent au potage des petits-pois blanchis, ou des petites quenelles pochées.

### Potage printanier.

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 2 litres de bouillon clarifié. — Préparez une garniture composée de carottes tendres, navets, racines de céleri, concombres, choux-fleurs en petits bouquets, petites pointes d'asperges blondes, haricots verts coupés en petits-pois. — Coupez les racines en gousses, en boules ou en olives avec des petites cuillers à racine ; faites-les blanchir à l'eau salée ; puis, faites-les tomber à glace plusieurs fois avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; mettez-les à mesure dans la soupière, ajoutez les petits bouquets de choux-fleurs, les asperges et les petits-pois cuits à l'eau salée ; saupoudrez la garniture avec une pincée de sucre ; versez le bouillon dessus ; servez le potage avec une assiettée de tranches de pain grillé.

### Potage à la brunoise.

La brunoise se compose des mêmes légumes que le printanier, coupés en petits dés (page 13). Faites blanchir les racines séparément, et cuisez-les à moitié dans du bouillon en le faisant tomber à glace ; mêlez ces racines dans une casserole à mesure qu'elles sont à point ; ajoutez

les légumes cuits à l'eau : haricots, pointes d'asperges, poireaux, petits-pois verts ; saupoudrez-les avec une pincée de sucre avant de les mettre dans la soupière ; au dernier moment, versez dans celle-ci 2 litres de bon bouillon clarifié, tenu bouillant sur le côté du feu.

### Potage à la Chartreuse.

Faites bouillir la valeur de 2 litres de bouillon de veau clarifié ; mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de tapioca français ; cuisez-le 25 à 30 minutes, passez-le, remettez-le dans la casserole, sur le côté du feu.

Avec de la pâte à nouille, abaissée très mince, préparez 4 à 5 douzaines de mignonnes ravioles, garnies avec 3 appareils différents : un tiers avec une bonne purée d'épinards, un tiers avec une purée de foie-gras cuit, liée avec un peu de bonne glace fondue ; le dernier tiers avec un fin hachis d'oronges fraîches, lié avec un peu de bonne sauce réduite : à défaut d'oronges, prenez cèpes ou champignons pelés.

Plongez à l'eau bouillante 4 à 5 grosses tomates *trophy* pas trop mûres ; égouttez-les aussitôt que la peau s'en détache, passez-les à l'étamine ; si la purée était claire, faites-la égoutter sur un tamis fin, en recueillant le liquide ; mettez celui-ci dans une casserole avec un peu de bon fonds de veau, faites-le réduire en demi-glace.

Cuisez les ravioles à l'eau salée 12 à 15 minutes, sans violence et à couvert ; égouttez-les, mettez-les dans la soupière. Retirez le potage du feu, mêlez-lui simplement la purée de tomates, crue, assaisonnez, versez-le sur les ravioles.

### Potage Jacqueline.

Faites bouillir 1 litre et demi de bon consommé de volaille, liez-le hors du feu, avec une liaison de 10 jaunes d'œuf, étendue avec crème crue et velouté, passée au tamis fin ; ajoutez une pincée de sucre, quelques cuillerées de riz cuit, une garniture de petits légumes printaniers : carottes nouvelles, petits-pois, pointes d'asperges blanches ; versez le potage dans la soupière.

### Potage à la Coquelin.

Préparez une garniture de petites boules de carotte, coupées avec une cuiller à racine, sur les parties rouges seulement ; faites-les légèrement blanchir à l'eau salée ; égouttez-les, faites-les tomber à glace plu-

sieurs fois avec un peu de bouillon. Préparez un fonds à potage lié, en procédant exactement comme pour le potage *fausse tortue ;* faites-le dépouiller 25 minutes sur le côté du feu ; en dernier lieu, liez-le avec quelques jaunes d'œuf ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; versez le potage dans la soupière, en le passant à la passoire fine, mêlez-lui les boules de carotte.

### Potage à la Montesquieu.

Coupez les bouts à 2 ou 3 petits concombres peu épais, pelez-les, divisez-les chacun en deux parties sur le travers, faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau salée. Égouttez-les, videz-les de leurs semences, emplissez-en le vide avec une farce de quenelle ; rangez-les dans une casserole foncée de lard, mouillez-les avec du bouillon, salez-les, couvrez-les avec du lard, cuisez-les tout doucement ; laissez-les refroidir.

Faites dépouiller, sur le côté du feu, la valeur de 2 litres de fonds à potage lié ; mêlez-lui une poignée de pelures de champignon et parures de concombres. Faites-le dépouiller 25 minutes. — Égouttez les concombres, coupez-les transversalement en tranches, rangez celles-ci dans une légumière, par couches, en les arrosant avec un peu de béchamel ; saupoudrez-les de parmesan, faites-les gratiner 15 minutes à four doux.

Dégraissez et passez le potage, remettez-le dans la casserole, liez-le avec une liaison faite avec jaunes d'œuf, crème crue, beurre fin ; versez-le dans la soupière ; servez en même temps les concombres gratinés.

### Potage dame d'honneur.

Cuisez tout doucement 200 grammes d'avenas, avec sel, un morceau de beurre et de l'eau chaude, à court mouillement ; quand il est tendre, passez-le d'abord au tamis ; délayez la purée avec 1 litre et demi de bouillon blanc chaud ; passez-la à l'étamine. Faites dépouiller le potage 25 minutes sur le côté du feu ; dégraissez-le, assaisonnez ; ajoutez une pincée de sucre.

Au dernier moment, liez le potage avec 2 décilitres de purée de volaille, mêlée avec 3 jaunes d'œuf, 1 décilitre de crème crue, 50 gr. de beurre fin ; cuisez la liaison sans faire bouillir, versez le potage dans la soupière.

### Potage de la Réunion.

Faites dépouiller, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié,

de poisson ; 24 minutes après, dégraissez-le, passez-le ; remettez-le dans la casserole pour le faire bouillir ; liez-le avec une purée de chairs cuites de saumon et de bar, mêlées avec jaunes d'œuf, beurre rouge, crème crue, pointe de cayenne ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; finissez le potage avec du beurre fin ; mêlez-lui 2 ou 3 douzaines d'huîtres pochées escalopées ; versez-le dans la soupière.

### Potage garbure, aux choux émincés.

Emincez les parties tendres d'un petit chou ; hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, ajoutez les choux, faites-les revenir aussi ; mouillez-les avec un peu de bouillon ; cuisez-les tout doucement en faisant tomber plusieurs fois le liquide à glace.

Coupez de minces tranches de pain blanc, faites-les sécher à four doux ; dressez-en une couche au fond d'une légumière, humectez-les avec du bouillon du pot-au-feu, non dégraissé, saupoudrez-les avec du parmesan râpé ; sur le pain dressez une couche de choux, et sur ceux-ci une autre couche de pain, en saupoudrant chaque fois avec du fromage ; arrosez-les encore avec du bouillon ; faites gratiner le tout 15 minutes à four doux. — En même temps que les choux, envoyez une soupière de bouillon clair. — On peut préparer ce potage en maigre, avec du bouillon de poisson.

### Potage Germaine.

Faites revenir au beurre une mirepoix de racines et oignons émincés ; ajoutez de gros petits-pois verts, frais, cuisez-les à l'étuvée avec sel et sucre ; passez-les au tamis. — Délayez la purée avec 1 litre et demi de fonds à potage, lié, blond, mais léger. Faites-la dépouiller 25 minutes sur le côté du feu, en écumant. Finissez le potage avec beurre vert et beurre frais, muscade, petits-pois fins, petites perles en farce pochées ; versez-le dans la soupière.

### Potage à la financière.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié, de gibier (page 12), pour la faire dépouiller. — Faites rôtir 2 bécasses fraîches, dans une casserole, égouttez-les pour les faire refroidir. — Détachez les filets des bécasses, sans peau, pilez-les avec un tiers de leur volume de foie-gras cuit, 2 cuillerées de sauce, un morceau de beurre, 4 jaunes d'œuf crus ; passez-les à l'étamine.

Hachez les carcasses et les cuisses des bécasses, mêlez-les au potage en ébullition, faites-le dépouiller encore 25 minutes ; dégraissez-le, passez-le à l'étamine, remettez-le dans la casserole avec 2 décilitres de madère, donnez-lui deux bouillons, liez-le hors du feu, avec la purée de bécasse, ajoutez une pointe de cayenne. Versez-le dans la soupière.

### Potage au pain de perdreau.

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié, de gibier (page 12). Pilez les chairs d'estomac de 2 perdreaux cuits et froids, avec un morceau de beurre, quelques cuillerées de velouté froid ; passez-les au tamis ; mettez la purée dans une terrine, délayez-la avec 7 à 8 jaunes d'œuf et quelques cuillerées de crème crue, assaisonnez de bon goût. — Avec cet appareil emplissez des petits moules à dariole beurrés, faites-les pocher.

Brisez les os des perdreaux, mêlez-les au potage, ainsi qu'un bouquet d'aromates, pelures de champignon ; 20 minutes après, dégraissez-le, passez-le ; remettez-le dans la casserole, donnez-lui 2 bouillons, mêlez-lui 4 cuillerées de madère, tenez-le au chaud. — Au dernier moment, démoulez les petits pains pochés, coupez-les en épaisses tranches, mettez-les dans la soupière, versez le potage dessus.

### Potage camélia.

Faites bouillir la valeur de 2 litres de bouillon de volaille clarifié ; liez-le avec 5 cuillerées de tapioca, cuisez-le 25 minutes sur le côté du feu, en écumant ; passez-le, remettez-le dans la casserole ; mêlez-lui 2 ou 3 décilitres de purée de pois, bien verte, et une julienne de blanc de poireaux cuits au bouillon ; au premier bouillon, versez-le dans la soupière ; ajoutez une fine julienne de filets de poulet, versez-le dans la soupière.

### Potage à la Meissonier.

Faites dépouiller, sur le côté du feu, la valeur de 2 litres de potage lié, préparé avec du bon bouillon de mouton clarifié à la viande.

Retirez la graisse et parties dures à un morceau de selle de mouton, braisée, refroidie (250 grammes) ; pilez la viande, mêlez-lui moitié de son volume d'émincé d'oignon blanc ; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, avec une pointe de cayenne, 4 à 5 jaunes d'œuf crus, délayés avec un peu de crème.

Au dernier moment, dégraissez le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole pour le faire bouillir ; retirez-le, liez-le aussitôt avec l'appareil préparé ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; finissez-le potage avec un morceau de beurre, versez-le dans la soupière, servez-le avec une assiettée de tranches de pain grillées, encore chaudes.

### Potage du garde champêtre.

Faites dépouiller 25 minutes, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié, blond, mêlé avec une poignée de pelures de champignons. — Prenez de grosses flûtes de pain blanc, ayant le diamètre d'une pièce de 5 francs ; râpez-en superficiellement la croûte tout autour, coupez-le transversalement en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ; faites-les colorer d'un côté, avec du beurre épuré ; égouttez-les en laissant le beurre dans le sautoir ; masquez ces croûtes du côté coloré avec une pâte faite de gruyère frais, chester et parmesan, pilés, étendue avec un peu de bière et de marsala, finie avec une pointe de cayenne ; saupoudrez la pâte avec du parmesan râpé, remettez les croûtes dans le sautoir, poussez-les à four chaud pour faire glacer l'appareil au fromage ; dressez-les dans une assiette.

Dégraissez le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole ; liez-le avec la valeur de 1 décilitre et demi de purée soubise mêlée avec 4 à 5 jaunes d'œuf, beurre, pointe de muscade ; versez-le dans la soupière, servez-le en même temps que les croûtes au fromage.

### Potage Élisa.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié, de volaille (page 12). — Émincez 2 poignées de feuilles d'oseille propres, chauffez-les dans une casserole avec du beurre ; 2 minutes après, égouttez-les sur un tamis.

Dégraissez le potage, liez-le avec une liaison faite de 5 à 6 jaunes d'œuf, 1 décilitre de crème crue, 50 grammes de beurre fin ; mêlez au potage une pincée de sucre, muscade, oseille, cerfeuil ; versez-le dans la soupière, servez-le avec de minces tranches de pain séchées au four.

### Potage Bellefontaine.

Mettez dans une petite marmite, un gros poulet ordinaire, un jarret de veau, 200 grammes de jambon cru, blanchi ; mouillez avec 4 à 5 litres

de bouillon léger; faites bouillir le liquide, en écumant; retirez-le sur le côté du feu. — Une heure après, ajoutez racines, oignons et poireaux, 150 grammes de riz trié, lavé. — A mesure que les viandes et le poulet sont cuits, retirez-les.

Émincez le cœur d'un chou frisé, faites-le blanchir, cuisez-le au bouillon, dans une petite casserole. — Au moment de servir, dépecez le poulet, émincez-en les chairs blanches, mettez-les dans la soupière avec le chou. Passez le bouillon, dégraissez-le, mettez-en la quantité nécessaire dans la soupière.

### Potage de bécasse, au petit duc.

Retirez les filets à 2 bécasses rôties, froides ; mettez-en 2 de côté. Retirez les chairs des cuisses et carcasses, pilez-les avec 2 des filets coupés, les foies des bécasses, quelques tranches de foie-gras cuit, une partie des intestins cuits ; passez-les au tamis ; remettez cette purée dans le mortier, mêlez-lui un tiers de son volume de farce à quenelle crue de gibier, 2 œufs entiers, pointe de muscade, 1 décilitre de sauce de gibier froide : faites pocher l'appareil dans des petits godets beurrés.

Faites dépouiller sur le côté du feu 2 litres de fonds à potage de gibier ; mêlez-lui les carcasses, cous et têtes de bécasse, hachés, quelques racines, aromates ; 25 minutes après, dégraissez-le, passez-le à l'étamine ; remettez-le dans la casserole propre, pour le chauffer en tournant ; finissez-le hors du feu avec un petit morceau de beurre, versez-le dans la soupière ; mêlez-lui les 2 filets de bécasse réservés après les avoir émincés en julienne.

### Potage de Bragance.

Faites blanchir 200 grammes de riz ; égouttez-le, mêlez-le à 2 litres et demi de bouillon blanc en ébullition ; retirez la casserole sur le côté du feu. — Faites rôtir un poulet, dépecez-le ; brisez-en la carcasse, mêlez-en les morceaux au potage, ainsi que les cuisses coupées, quelques tranches de racine de céleri cru, pelures de champignon ; cuisez le potage une heure. — Dégraissez-le, passez-le sans pression ; remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir sur le côté du feu ; assaisonnez.

Pilez les chairs blanches du poulet avec un morceau de beurre, passez-les au tamis ; ajoutez à l'appareil un œuf entier et 7 à 8 jaunes, 2 cuillerées de velouté, autant de crème crue, assaisonnez ; faites-le

pocher dans des petits godets ou moules à dariole, beurrés.— Au dernier moment, versez le potage dans la soupière, ajoutez quelques cuillerées de petits-pois verts, servez les petits pains à part.

### Potage lié à la Montorgueil.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié, de volaille, faites-le dépouiller 40 minutes.

Préparez une garniture de légumes tendres, composée de petits-pois, haricots verts, pointes d'asperges vertes ou blanches, petits choux de Bruxelles, petites carottes nouvelles entières ou coupées; feuilles tendres de chou, feuilles de laitue et feuilles d'oseille ciselées. Ces légumes doivent être blanchis ou cuits selon leur nature; les feuilles d'oseille seules doivent rester crues.

Une demi-heure avant de servir, dégraissez le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole avec les légumes les plus longs à cuire; faites bouillir le liquide sur le côté du feu; ajoutez à mesure les plus tendres, et enfin les feuilles ciselées.

En dernier lieu, mettez dans une terrine 5 à 6 jaunes d'œuf, délayés avec quelques cuillerées de crème crue, ajoutez pointe de muscade et des petits morceaux de beurre; avec cette liaison, liez le potage, finissez-le avec un morceau de beurre mêlé avec du vert-d'épinards, versez-le dans la soupière.

### Potage royal-faubonne.

Coupez en julienne la moitié d'un estomac de faisan cuit, refroidi; tenez-la à couvert dans une petite casserole, mêlez-lui une égale quantité de truffes cuites, aussi coupées en julienne. — Pilez le restant des chairs avec un morceau de beurre; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf et 2 cuillerées de velouté, passez-les au tamis.

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié de gibier; mêlez-lui les os des faisans et un bouquet d'aromates, faites-le dépouiller 25 minutes; dégraissez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole; au premier bouillon, liez-le avec la purée préparée; cuisez la liaison sans ébullition; mêlez la julienne au potage, versez-le dans la soupière.

### Potage velours.

Émincez le rouge de quelques bonnes carottes, cuisez-les à l'étuvée

avec beurre, sel, sucre, un peu de bouillon, passez-les au tamis, puis à l'étamine. — Mettez en ébullition 2 litres de bon bouillon clair, mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de tapioca, faites-le dépouiller 25 minutes, sur le côté du feu, en écumant.— En dernier lieu, mêlez la purée de carottes au potage, assaisonnez; donnez-lui encore quelques bouillons, versez-le dans la soupière.

### Potage à la mousquetaire.

Avec de la pâte à nouille et une farce crue de perdreau au foie-gras, préparez quelques douzaines de petites ravioles, à pâte mince.

Émincez un oignon de Portugal, faites-le revenir tout doucement au beurre afin qu'il cuise en prenant belle couleur; assaisonnez, mouillez-le avec la valeur de 1 litre et demi de fonds à potage lié, blond ; faites-le dépouiller 25 minutes en écumant. — Passez le potage, liez-le avec 4 jaunes d'œuf, mêlés avec une poignée de parmesan râpé; cuisez la liaison sans faire bouillir; finissez le potage avec un morceau de beurre divisé, versez-le dans la soupière, mêlez-lui les ravioles cuites un quart d'heure à l'eau salée, bien égouttées.

### Potage purée de pois verts, aux ravioles.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié, blond. — Choisissez de gros petits-pois frais, tendres; cuisez-les vivement dans une bassine rouge, avec de l'eau salée, un gros bouquet de persil. Égouttez les pois, pilez-les pour les passer au tamis. Assaisonnez la purée avec une pincée de sucre, pointe de muscade.

Avec de la pâte à nouille abaissée très mince et de la farce de volaille crue, préparez quelques douzaines de très petites ravioles (page 88); cuisez-les tout doucement un quart d'heure, à l'eau salée.

Au dernier moment dégraissez le potage, mêlez-lui la purée, donnez-lui quelques bouillons, retirez-le du feu, finissez-le avec un morceau de beurre divisé en petites parties, versez-le dans la soupière ; mêlez-lui les ravioles.

On peut servir ce potage avec une garniture de riz, de petites quenelles, des petits croûtons, et aussi avec une julienne de racines.

### Potage purée Saint-Marceaux.

Préparez un potage à la purée de pois verts (page 450); faites-le dépouiller; finissez-le avec beurre fin, sucre, muscade; mêlez-lui une

julienne de blancs de poireaux blanchis, tombés à glace avec du bouillon, et aussi une pluche de laitues blanchies.

### Potage purée crécy perlée.

Préparez une fine purée crécy avec le rouge des carottes seulement, en opérant comme il est dit plus haut; passez-la à l'étamine, délayez-la avec un fonds à potage peu lié, faites-la dépouiller 12 à 15 minutes sur le côté du feu. — Au dernier moment, mêlez-lui quelques cuillerées de perles du Japon pochées à point dans du bouillon; versez le potage dans la soupière.

### Potage purée de chicorée aux quenelles.

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié, blond (page 12). — Avec les chairs d'un estomac de poulet, préparez une farce à quenelle, moulez cette farce à la petite cuiller, faites-les pocher à l'eau salée.

Préparez une garniture purée de chicorée en opérant comme il est dit à la page 74; passez-la à l'étamine; mettez-la dans une petite terrine; mêlez-lui 6 jaunes d'œuf, muscade, beurre fin divisé.

Au dernier moment dégraissez le potage, liez-le avec la purée, finissez-le en lui incorporant, hors du feu, un gros morceau de beurre divisé en petites parties; versez-le dans la soupière, mêlez- lui les petites quenelles, bien égouttées.

### Potage purée de faisan, au macaroni.

Supprimez la peau et les os à quelques bons morceaux de faisan cuits; pilez ces chairs, avec un morceau de beurre, 2 cuillerées de sauce, passez-les à l'étamine, mettez-les dans un bol avec 3 jaunes d'œuf, pointe de muscade.

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, la valeur de 1 litre et demi de fonds à potage lié de gibier; mêlez-lui os et débris de faisan, aromates, racines; faites-le dépouiller 25 minutes; dégraissez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole; au premier bouillon, liez-le avec la purée préparée. Versez le potage dans la soupière, en le passant à la passoire fine; mêlez-lui du gros macaroni cuit au moment à l'eau salée, coupé de 2 centimètres de long.

### Potage Génin.

Ce potage a été décrit dans le journal l'*Art culinaire* sous la dénomination de *potage national;* mais ce titre lui ayant été bruyamment contesté, j'ai voulu reproduire cette recette en lui donnant le nom même de celui qui l'avait publiée, c'est-à-dire de notre regretté collègue, ancien président et fondateur de la *Société des Cuisiniers français*.

Faites revenir au beurre, sur feu doux, une mirepoix de racines et oignons blancs émincés; saupoudrez-les avec 2 cuillerées de farine; 2 minutes après délayez-les avec 2 litres de bon bouillon clair; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; ajoutez un émincé de blanc de poireau et de céleri, pelures de champignon, bouquet garni. Retirez le potage sur le côté du feu, faites-le dépouiller 40 minutes, en écumant; passez-le à l'étamine; il doit être de consistance légère.

Mêlez, dans une terrine, 4 décilitres de purée de flageolets, 2 décilitres de purée de tomates fraîches; délayez-les avec le potage; remettez celui-ci sur le feu, tournez-le jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, assaisonnez; liez-le avec une liaison de 2 ou 3 jaunes, étendus avec 2 décilitres de bonne crème crue; cuisez la liaison, retirez le potage, finissez-le avec une pincée de sucre et 60 à 80 grammes de beurre fin divisé en petites parties; versez-le dans la soupière, mêlez-lui feuilles de cerfeuil et petits-pois fins blanchis au moment.

### Potage bisque, aux huîtres.

Pour 7 à 8 personnes, faites blanchir 5 douzaines de grosses huîtres, simplement avec un peu de bouillon de poisson, pas de vin; égouttez-les, en réservant la cuisson; laissez déposer celle-ci pour la décanter.

Faites revenir une mirepoix de racines et oignons émincés; saupoudrez-les avec 2 petites cuillerées de farine; 3 minutes après, mouillez peu à peu avec 1 litre de bouillon, 1 demi-litre de bon lait cuit, et la cuisson des huîtres; faites bouillir le liquide en tournant; retirez-le sur le côté du feu, faites-le dépouiller 25 à 30 minutes.

En dernier lieu, dégraissez le potage, passez-le dans une casserole, faites-le bouillir; retirez-le, finissez-le en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème crue, 60 grammes beurre fin, divisé, une pointe de cayenne; coupez les huîtres chacune en deux parties, mettez-les dans la soupière, versez le potage dessus.

### Potage aux huîtres, à la Rachel.

Faites pocher au vin blanc 3 à 4 douzaines de grosses huîtres ; égouttez-les, en réservant leur cuisson ; supprimez-en les barbes, coupez les chairs en petits dés ; liez ce salpicon avec 3 cuillerées de farce crue et autant de bonne béchamel réduite. — Avec ce salpicon et de la pâte à nouille abaissée très mince, préparez des petites ravioles rondes, coupées à l'emporte-pièce (page 88).

Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié de poisson (page 12) ; mêlez-lui la cuisson des huîtres ; faites-le dépouiller 25 minutes. — Au dernier moment, dégraissez-le, liez-le avec une liaison faite de 4 à 5 jaunes d'œuf, crème et beurre, pointe de cayenne ; versez le potage dans la soupière, mêlez-lui les ravioles cuites 12 minutes à l'eau salée.

### Potage à la meunière.

Supprimez la tête et partie mince de la queue à 3 ou 4 petites tanches fraîches, bien propres. — Émincez 2 oignons blancs, faites-les revenir, mouillez avec 1 litre de vin blanc, autant de bouillon de poisson ; ajoutez les tronçons de tanches, le blanc d'un poireau, sel, bouquet de persil ; donnez 20 minutes d'ébullition au liquide, sur feu doux ; passez-le après avoir retiré le poisson.

Avec la cuisson passée du poisson préparez un fonds à potage lié, mêlez-lui pelures de champignon, poivre rouge ; faites-le dépouiller 35 minutes sur le côté du feu, en dégraissant ; passez-le, remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir pour le lier avec une liaison faite de jaunes d'œuf, crème crue, beurre fin divisé, pointe de muscade. Cuisez la liaison sans ébullition, versez le potage dans la soupière ; mêlez-lui les filets de tanche, sans peau ni arêtes, coupés.

### Potage de tortue sèche, lié.

Cette tortue de mer vient en Europe de l'Amérique du Sud ; elle est crue, séchée en morceaux, mais seulement les parties cutanées : pas de chairs. On fait dégorger ces morceaux deux ou trois jours, à l'eau froide, en changeant souvent l'eau ; si on est pressé, on les met à l'eau tiède, qu'on renouvelle souvent : 250 grammes de cette tortue suffisent pour un potage de 10 personnes.

Quand les morceaux de tortue sont ramollis, mettez-les dans une petite marmite avec moitié eau, moitie bouillon, un morceau de jarret de bœuf, un morceau de cou de veau, 2 ou 3 abatis de volaille, une poule, un os de jambon cuit, racines, épices, bouquet d'herbes à tortue : marjolaine, sarriette, ciboulette, thym ; cuisez ces viandes dans les mêmes conditions qu'un pot-au-feu, sur le gaz ou sur le côté du feu. — A mesure que les morceaux de tortue sont cuits, retirez-les, tenez-les au chaud dans une casserole avec un peu de leur cuisson.

Dégraissez la cuisson, passez-la, mettez-en la valeur de 1 litre et demi dans une casserole, liez-la avec un roux blond ou simplement avec de l'arrow-root délayé à l'eau froide ; faites dépouiller le potage 35 minutes, sur le côté du feu, en écumant.

En dernier lieu, dégraissez encore le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole, mêlez-lui la quantité nécessaire de tortue coupée en moyens morceaux : ajoutez une infusion d'herbes à tortue faite avec 2 ou 3 décilitres de madère ; continuez encore l'ébullition 10 minutes ; finissez le potage avec une pointe de cayenne, versez-le dans la soupière.

### Potage de tortue conservée en boîte, non lié.

Les vraies bonnes boîtes de tortue sont celles qui ne renferment que les parties cutanées de l'animal et de la cuisson réduite, sans aucun morceau de chairs rouges de l'animal, telles que les livre la maison *Painter,* de Londres.

Ouvrez la boîte, faites-la chauffer au bain-marie 25 minutes ; versez-en le contenu sur une passoire disposée au-dessus d'une casserole. — Divisez les parties cutanées en moyens morceaux ; enfermez-les dans une casserole avec 2 décilitres de madère infusé avec des herbes à tortue.

Préparez un bon fonds succulent avec une poule et abatis de volaille, un jarret et un cou de veau, un morceau de jambon cru, racines et oignons, aromates, en opérant comme il est dit pour le potage à la tortue sèche. Passez-le pour le dégraisser ; metttez-en la valeur de 2 litres dans une casserole ; quand il est bien dégraissé et refroidi, clarifiez-le à la viande, d'après la même méthode que pour clarifier les bouillons ; passez-le, mêlez-lui la cuisson renfermée dans la boîte de tortue ; faites bouillir le liquide ; retirez-le sur le côté du feu pour le faire dépouiller, en écumant avec soin. — Un quart d'heure après, mêlez-lui les parties cutanées

de la tortue; quand la tortue est bien chaude, ajoutez une infusion au madère et une pointe de cayenne; versez-le dans la soupière; servez-le avec des citrons coupés.

### Potage tortue, à la trophy.

Préparez la valeur de 1 litre et demi de potage lié de tortue, en procédant comme il est dit pour la tortue sèche. En dernier lieu, dégraissez-le bien, mêlez-lui les parties cutanées de tortue; 10 minutes après, retirez-le, mêlez-lui 3 décilitres de purée tomate de l'espèce trophy, simplement échaudées et passées à l'étamine; 2 décilitres d'infusion au madère et une pointe de cayenne.

### Potage fausse tortue.

Cuisez une demi-tête de veau désossée, dans du bouillon du pot-au-feu. — Préparez un fonds à potage comme pour la tortue sèche, mêlez-lui un os de jambon cuit, un bouquet d'herbes à tortue, faites-le dépouiller 40 minutes, en écumant. Passez-le, dégraissez-le, remettez-le dans la casserole; parez les morceaux de tête, en supprimant les chairs grasses qui adhèrent aux parties cutanées; coupez-les, mêlez-les au potage avec 2 ou 3 décilitres d'infusion au madère; donnez seulement quelques bouillons au potage, finissez-le avec une pointe de cayenne, versez-le dans la soupière.

### Potage à la Bercy.

Choisissez quelques douzaines de gros goujons frais, propres, vivants, écaillez-les avec soin, supprimez-en la tête, fendez-les du côté du ventre pour en retirer la grosse arête; salez-les, garnissez-en le vide avec de la farce à quenelle de poisson; remettez-les en forme; tenez-les sur glace. — Mettez dans une casserole la valeur de 2 litres de bon bouillon de poisson, dégraissé, décanté, refroidi; clarifiez-le en opérant comme pour le consommé. Mettez ce consommé dans une casserole bien propre, mêlez-lui une fine julienne composée de racines et de poireaux blanchis plusieurs fois avec du bouillon.

Au dernier moment, rangez les goujons dans un petit plafond à rebords, assaisonnez; mouillez-les avec un peu de bouillon et vin blanc; faites bouillir le liquide, poussez le plafond à la bouche du four pour faire pocher la farce; en les sortant, égouttez-les, épongez-les sur un linge, mettez-les dans la soupière.

### Potage Sarah Bernhardt.

Choisissez une centaine de bonnes crevettes rouges, bien fraîches, de moyenne grosseur; supprimez-en les petites pattes, détachez la queue des coffres, supprimez-en la coquille, tenez les chairs au frais et à couvert; pilez les coffres.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, la valeur de 1 litre et demi de fonds à potage lié, préparé avec moitié court-bouillon au vin blanc, moitié bouillon clarifié de volaille; mêlez-lui la moitié des coffres de crevette, faites-le dépouiller 25 minutes; dégraissez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole propre; au premier bouillon, mêlez-lui une petite cuillerée de poivre rouge.

Faites revenir au beurre une mirepoix de racines et oignons émincés; mouillez avec une demi-bouteille de champagne; ajoutez le restant des coffres de crevette, donnez-lui 2 minutes d'ébullition.

Pilez un tiers des queues de crevette avec un morceau de beurre rouge, jaunes d'œuf, passez-les au tamis fin. — Au dernier moment mettez dans la soupière une garniture composée de têtes de petites asperges blanches et de têtes d'asperges vertes simplement cuites à l'eau salée; ajoutez un tiers de leur volume de bâtonnets de truffes cuites, coupés avec un mince tube de la boîte à colonne, de même longueur que les têtes d'asperges; ajoutez les queues de crevettes réservées.

Passez l'infusion au champagne dans le potage, donnez-lui seulement un bouillon; liez-le avec la purée de crevettes; cuisez la liaison sans faire bouillir; finissez le potage avec 50 grammes de beurre fin divisé; versez-le dans la soupière.

### Potage Mignon.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, la valeur de 1 litre et demi de potage lié de poisson. — Détachez la queue à une centaine de crevettes rouges, cuites; épluchez-en les chairs; parez-les, pilez les parures avec le tiers des queues épluchées, les plus petites, un morceau de beurre, 4 jaunes d'œuf, passez-les au tamis; tenez la purée au frais, ainsi que le restant des queues épluchées, coupées en petits dés. — Mêlez au potage la moitié des coquilles pilées.

Avec la plus petite cuiller à racine coupez de mignonnes boules de truffes cuites, mettez-les dans une autre petite casserole. — Divisez en deux parties égales la valeur de 4 à 5 cuillerées de farce crue de pois-

son ; à l'une d'elles, mêlez du beurre rouge, laissez l'autre moitié blanche ; mettez les 2 farces chacune dans un cornet de papier, et poussez les petites perles sur un plafond beurré, faites-les pocher séparément à l'eau salée, égouttez-les, mettez-les dans la soupière froide.

Sur 1 litre de petits-pois écossés, choisissez-en 2 ou 3 décilitres des plus fins et des plus tendres, cuisez-les à l'eau, quand ils sont égouttés ; mettez-les dans la soupière avec les quenelles.

Quand le potage est bien dépouillé, dégraissez-le, passez-le à l'étamine ; remettez-le dans la casserole propre, faites-le bouillir, mêlez-lui 3 cuillerées de madère ; 2 minutes après, liez-le avec la purée de crevettes ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; retirez-le, finissez-le avec une pointe de cayenne, un morceau de beurre rouge et un morceau de beurre fin, divisés. Versez le potage dans la soupière, mêlez-lui les queues de crevette et les truffes ; servez aussitôt.

### Potage à la Saint-Malo.

Cuisez à l'eau salée, sur feu vif, quelques livres de bonnes crevettes rouges, vivantes, bien propres ; 8 à 10 minutes suffisent. — Supprimez la coquille des queues, parez les chairs de celles-ci, tenez-les à couvert dans une petite casserole.

Mettez en ébullition, dans une casserole, la valeur de 1 litre et demi de fonds à potage lié, blond, préparé avec moitié court-bouillon, moitié fonds de veau ; retirez-le sur le côté du feu, mêlez-lui les coffres et coquilles de crevettes pilés ; faites-le dépouiller 35 minutes ; dégraissez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir.

Mettez dans une casserole 1 demi litre d'eau de tomates fraîches ou de conserve, mêlez-lui des aromates, pelures de champignon, faites-la réduire en demi-glace. Avec celle-ci bonifiez le potage, en l'incorporant peu à peu et sans excès ; ajoutez une pointe de cayenne et 3 ou 4 cuillerées de madère ; finissez-le, hors du feu, avec un morceau de beurre frais et un morceau de beurre rouge. Versez-le dans la soupière ; ajoutez les queues de crevette et 3 douzaines de demi-quenelles, moulées à la petite cuiller, pochées.

### Bisque maigre aux écrevisses.

Faites revenir au beurre une mirepoix de racines, oignons et poireaux ; mouillez avec vin blanc ; ajoutez quelques douzaines d'écrevisses

à bisque, un bouquet d'aromates, sel, épices; cuisez-les 12 à 15 minutes; égouttez-les. Allongez leur cuisson avec 1 litre et demi de fonds à potage de poisson, peu lié; faites bouillir le liquide, retirez-le sur le côté du feu, faites-le dépouiller 35 minutes.

Retirez les chairs aux queues d'écrevisse, mettez-les de côté. Pilez les coquilles avec les pattes et une partie des carapaces, 150 grammes de minces tranches de pain blanc, grillées, séchées à l'étuve; mêlez le tout au potage; cuisez-le 25 minutes; passez le liquide au tamis d'abord, puis à l'étamine; remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir, finissez-le avec pointe de cayenne, 4 cuillerées de madère, versez-le dans la soupière; ajoutez alors les queues d'écrevisse réservées, fendues en deux sur la longueur.

### Potage d'écrevisses à la Fulbert Dumonteuil.

Faites dépouiller, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié de poisson. — Cuisez, dans une mirepoix au vin blanc, 4 à 5 douzaines de petites écrevisses à bisque; détachez la queue des coffres, supprimez à ceux-ci le côté du ventre pour garder les coquilles minces des coffres; farcissez 2 douzaines de ces coffres, avec une farce au pain, au beurre rouge et avec parures d'écrevisses hachées; faites-les pocher à four doux.

Retirez les chairs des queues, pilez-en les coquilles ensemble avec le dessous des coffres; mêlez-les au potage, avec la cuisson des écrevisses et 2 ou 3 décilitres d'eau de tomates réduite en demi-glace. — Pilez les parures des queues avec les chairs des grosses pattes et quelques queues d'écrevisse, un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf crus, une cuillerée de poivre rouge, passez-les au tamis.

Au dernier moment, dégraissez le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole, liez-le avec la purée; cuisez la liaison sans faire bouillir, versez-le dans la soupière, mêlez-lui les queues coupées et les coffres farcis.

### Potage d'écrevisses à la renommée.

Cuisez quelques douzaines d'écrevisses à bisque, dans un court-bouillon au vin blanc; quand elles sont égouttées, détachez les queues des coffres, et supprimez les coquilles des queues. — Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi fonds à potage lié, blond; mêlez-lui les carapaces des écrevisses, pilées; faites-le dépouiller 35 minutes; dégrais-

sez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole ; faites-le bouillir, mêlez-lui une petite cuillerée de poivre rouge.

Retirez la chair des queues et des pattes d'écrevisse, hachez ces dernières avec les parures des queues : avec ce hachis, un peu de panade de pain, beurre rouge, quelques jaunes d'œuf crus, poivre rouge, préparez une petite farce, et avec elle, moulez des petites quenelles roulées sur la table farinée ; faites-les pocher ; égouttez-les mettez-les dans la soupière avec les queues d'écrevisse coupées en long. — Dégraissez le potage, liez-le avec 4 jaunes d'œuf et 4 cuillerées de purée de têtes d'asperges blanches, un peu de crème crue ; cuisez la liaison sans faire bouillr ; finissez-le potage avec un morceau de beurre fin.

### Potage à la Dumont d'Urville.

Cuisez une cinquantaine d'écrevisses dans un bon court-bouillon au vin blanc ; avec les coquilles des queues préparez du beurre rouge. — Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à potage lié de poisson ; mêlez-lui la cuisson des écrevisses et les coquilles pilées ; faites-le dépouiller 35 minutes ; dégraissez-le, passez-le, remettez-le dans la casserole.

Au dernier moment, liez le potage avec une liaison à la crème, cuisez-la sans faire bouillir ; finissez le potage avec une pointe de cayenne et 50 grammes de beurre fin divisé en petites parties ; versez-le dans la soupière, mêlez-lui les chairs des queues d'écrevisse, coupées en deux sur la longueur, et quelques cuillerées de petites perles en farce de poisson, au beurre rouge, pochées.

### Potage d'écrevisses à la Schouvalow.

Cuisez 40 à 50 grosses écrevisses dans un court-bouillon au vin blanc, avec sel, aromates. — Pilez les coquilles et les coffres avec 4 à 5 cuillerées de riz cuit épais, au bouillon blanc ; passez-les au tamis et à l'étamine ; tenez la purée au froid.

Pilez les chairs blanches d'un poulet cuit, en ajoutant 2 ou 3 cuillerées de velouté serré, passez-les au tamis ; mêlez cette purée à la purée de riz. — Avec les chairs d'un poulet préparez une farce à la crème, et avec celle-ci préparez des petites quenelles.

Faites bouillir, sur le côté du feu, 1 litre et demi de consommé, mêlé avec la cuisson des écrevisses et une poignée de pelures crues de truffe.

Un quart d'heure après, passez le liquide au tamis, et avec lui, délayez les purées mêlées; remettez le potage dans la casserole, tournez-le sur feu; au premier symptôme d'ébullition, liez-le avec une liaison de 4 à 5 jaunes d'œuf délayés avec de la crème; cuisez la liaison sans faire bouillir; retirez le potage pour le beurrer, versez-le dans la soupière, mêlez-lui les queues d'écrevisse, les quenelles pochées, une julienne de truffes cuites, pointe de cayenne. — Recette publiée dans l'*Art culinaire* par M. Charles Brière.

### Potage à la Duperré.

Faites dépouiller sur le côté du feu 2 litres de fonds à potage lié de poisson; dégraissez-le, passez-le, finissez-le, avec une liaison de quelques jaunes mêlés avec de la purée de champignons, beurre fin, crème crue, pointe de cayenne; versez-le dans la soupière; mêlez-lui quelques cuillerées de queues d'écrevisse, une garniture de quenelles de poisson au beurre rouge et cayenne, moulées à la petite cuiller, pochées.

### Potage à la supérieure.

Cuisez 3 douzaines d'écrevisses dans un court-bouillon au vin blanc. — Mettez en ébullition, sur le côté du feu, 1 litre et demi de fonds à patage lié de poisson; mêlez-lui les coquilles et la cuisson des écrevisses, faites-le dépouiller 25 à 30 minutes. — Dégraissez le potage, passez-le, remettez-le dans la casserole; faites-le bouillir, retirez-le sur le côté, mêlez-lui une garniture de petites boules de pommes de terre coupées à la cuiller à racine, blanchies à l'eau salée; finissez de les cuire tout doucement dans le potage.

En dernier lieu, liez le potage avec quelques jaunes étendus avec de la crème; finissez-le avec une pointe de cayenne et un morceau de beurre, mêlez-lui les queues d'écrevisse, coupées; versez-le dans la soupière.

# POISSONS DE MER ET D'EAU DOUCE

**Saumon froid entier, sur socle.** (Dessin du Frontispice.)

Le poisson que le dessin représente est dressé sur son ventre, sur un fond en bois, de forme longue, masqué de papier blanc ; le fond en bois et le poisson sont posés sur un socle, et celui-ci sur un large plateau : toutes les divisions sont mobiles et indépendantes afin de faciliter le transport de la pièce.

Le plateau est en bois, il est de forme ovale avec prolongements arrondis sur les bouts ; il est porté sur plusieurs pieds ; le corps du plateau est simplement masqué de papier blanc, mais la bordure en relief est modelée et argentée : ceci est l'affaire du doreur et du menuisier.

Le socle est de forme ovale, vide ; il est formé de 2 abaisses en bois dont l'une plus large que l'autre, mais reliées sur leur partie centrale par un solide support en bois; les contours du socle sont formés par de minces planchettes ou simplement par un fort carton masqué d'une mince couche de graisse à modeler.

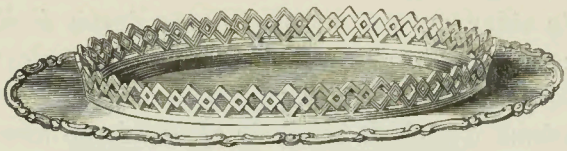
Les ornements de la frise et ceux de la base du socle sont blancs, exécutés en graisse. — La chute d'eau formant la frise est exécutée en morceaux rapportés, estampés dans des matrices en plâtre ; mais ils sont supportés par une bande en fer-blanc fixée en saillie tout autour du haut du socle. Les boules peuvent aussi être formées dans une matrice en plâtre, en deux parties, puis assemblées.

Les deux petits socles disposés sur les bouts arrondis du plateau, peuvent être exécutés en graisse, sur mandrin, ou coulés en stéarine. Ils sont mobiles, mais soutenus en place par une cheville en bois, fixée au

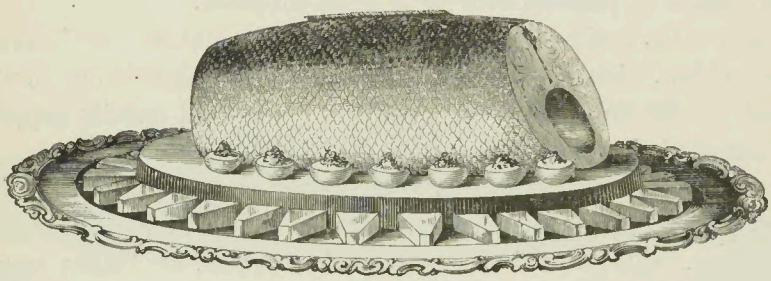
---

PLANCHE CINQUIÈME.

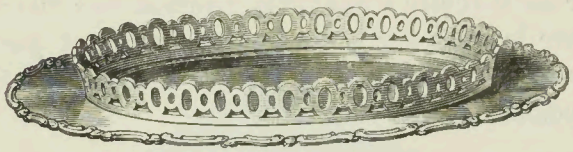
Dessin 109, 111. — Plats bordés, page 467.
Dessin 110. — Tronçon de saumon à la gelée, page 473.



Dessin 109.



Dessin 110.



Dessin 111.

plateau, et traversant la base des socles; ceux-ci sont garnis chacun avec une salade de légumes, montée en pyramide, et plaquée de tranches de homard.

Pour cuire le saumon entier, si on veut le dresser sur son ventre, il convient de le vider par les ouïes, et après l'avoir écaillé, en remplir le ventre avec une farce ordinaire au pain ; on le fixe alors debout sur la grille de la poissonnière, et on le cuit 2 heures au court-bouillon simple, acidulé, en opérant d'après la méthode appliquée au tronçon de saumon (page 473).

Quand le saumon est à point, il faut l'enlever de la cuisson sur la grille pour le faire égoutter 2 ou 3 heures dans un lieu frais. Alors seulement on le débride et on le dresse sur le fond ovale, en le calant en deux endroits, de chaque côté, pour le maintenir d'aplomb.

On dissimule les cales avec des bouquets de feuilles de persil ; on le nappe ensuite au pinceau avec de la gelée mi-prise.

Les petites truites formant la garniture du plateau, sur l'avant, sont cuites au bleu, bien égouttées, symétriquement disposées en deux rangs sur une couche de gelée hachée, collante ; elles sont ensuite nappées à la gelée comme le saumon.

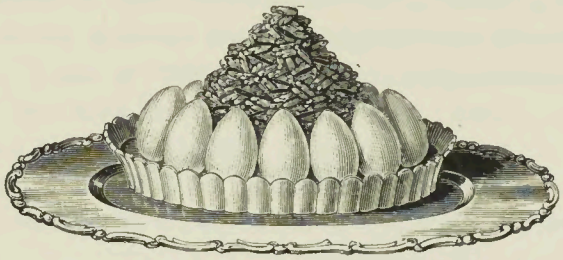
Les deux rangs de truites sont divisés par un bouquet de truffes rondes, pelées, cuites au vin, nappées au pinceau avec de la gelée ou de la glace. Mais je ferai observer que le bouquet de truffes peut, sans inconvénient, être remplacé par un bouquet de crevettes rouges ou simplement par des feuilles fraîches de persil.

Telle qu'elle est représentée, cette pièce est dressée pour figurer sur la table d'un buffet pour souper ou pour bal ; car il est bon d'observer que le socle n'étant pas fixé sur le centre du plateau, celui-ci ne peut être garni que d'un côté : du côté où il doit être vu. Si au contraire la pièce devait figurer sur le centre d'une table, pouvant être vue des deux côtés, il faudrait fixer le socle sur le centre du plateau, et garnir celui-ci des deux côtés. — Dans les deux cas il faut accompagner la pièce avec 4 saucières de mayonnaise.

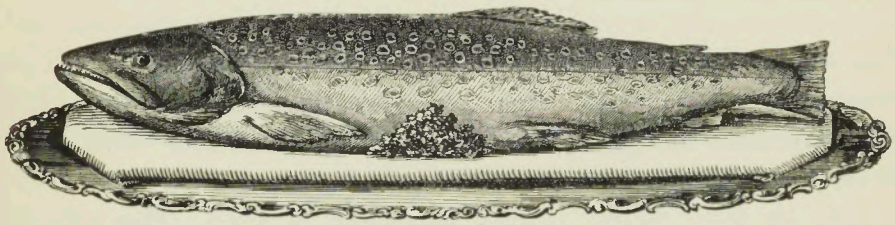
---

PLANCHE SIXIÈME.

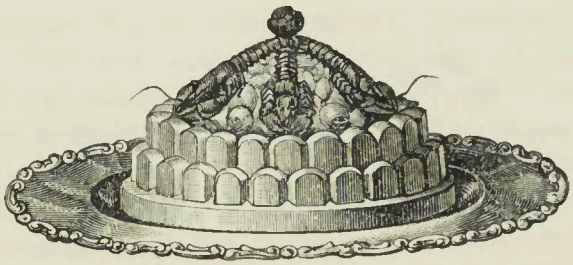
Dessin 112. — Quenelles de merlan, à la Montglas, page 488.
Dessin 113. — Ombre-chevalier sauce crevettes, page 470.
Dessin 114. — Bordure de riz, page 478.



Dessin 112.



Dessin 113.



Dessin 114.

### Ombre-chevalier, sauce crevette. (Dessin 113.)

L'ombre-chevalier à ventre rouge est un des plus beaux et des meilleurs relevés de poissons qu'on puisse servir dans un dîner luxueux.

Videz le poisson sans l'écailler et sans ouvrir le ventre ; fixez-le sur la grille de la poissonnière, arrosez-en les filets et non le ventre avec un peu de vinaigre chaud ; mouillez-le à couvert avec eau froide et vin blanc ; ajoutez sel, racines et oignons émincés, bouquet de persil, salez le liquide, chauffez-le jusqu'à l'ébullition, en écumant. Au premier bouillon, retirez le vase sur le côté, de façon que le liquide ne fasse que frissonner : cuisez-le 50 à 60 minutes.

Au dernier moment, égouttez le poisson, glissez-le sur plat couvert d'une serviette, mais en le dressant sur le côté, et non sur le ventre, de façon que la belle nuance de la peau reste visible. Frottez-en la surface avec un morceau de beurre, pour que la peau ne sèche pas ; entourez-la avec des bouquets de feuilles de persil, envoyez-le en même temps qu'une saucière de sauce crevettes.

### Sterlet à la matelote. (Dessin 119.)

Le sterlet est le poisson le plus précieux des contrées du Nord, mais il n'a réellement une grande valeur qu'alors qu'il est pris vivant, pour être cuit et tué aussitôt.

Tuez un beau sterlet vivant ; ratissez-en la peau, coupez-en les grosses écailles du dos et des côtés, ouvrez-le par le ventre pour le vider. Faites une petite coupure aux chairs sur le côté mince de la queue, afin de saisir le gros nerf intérieur, à l'aide d'une grosse aiguille à brider. — Posez le sterlet sur la grille d'une poissonnière mince, entier ou découpé, entourez-le avec des parures de concombres salés ; mouillez-le à mi-hauteur avec moitié saumure de concombres et moitié vin blanc ; salez le poisson, arrosez-le avec du beurre ; posez la poissonnière sur feu vif, faites bouillir le liquide, 10 à 12 minutes ; couvrez la poissonnière, poussez-la à four modéré ; finissez de cuire le poisson en l'arrosant souvent avec sa cuisson : il faut de 30 à 45 minutes de cuisson, selon l'épaisseur des chairs.

Aussitôt à point, enlevez le sterlet sur la grille, laissez-le bien égoutter ; dressez-le sur plat, en le remettant en forme, entourez-le avec une garniture disposée en petits bouquets, se composant de têtes de cham-

pignon, de petits oignons glacés, d'olives farcies, de petites quenelles pochées, enfin de losanges de concombres salés (*agoursis*), reverdis dans un poêlon rouge.

Passez la cuisson du sterlet dans un sautoir, faites-la réduire quelques minutes en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de madère ; liez-la avec quelques cuillerées de sauce tomate ; masquez-en le poisson avec une partie, servez le restant en saucière.

### Petit esturgeon au vin.

A l'approche du printemps, on trouve souvent, sur les côtes de France, aussi bien dans le nord que dans le midi, de petits esturgeons pesant de 3 à 5 kilogrammes dont on peut tirer grand parti pour un dîner, car leur chair est très délicate, recherchée par les amateurs.

Écaillez le poisson, supprimez-en les grosses écailles du dos et des côtés ; ouvrez-en le ventre pour le vider et pour couper de distance en distance, avec la pointe d'un couteau, le gros nerf intérieur qui tient lieu d'arête principale ; bridez-en la tête avec de la ficelle. — Placez le poisson dans une petite poissonnière étroite et assez longue, foncée avec du lard, racines et oignons émincés ; salez-le, masquez-le avec des bardes minces de lard, en les soutenant avec de la ficelle. Mouillez-le à mi-hauteur avec du vin blanc ou du bon fonds de veau ; faites bouillir le liquide 10 minutes, retirez-le sur le côté, de façon à cuire le poisson tout doucement et à couvert : il faut à peu près une heure.

Égouttez le poisson, débridez-le ; passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace ; incorporez-la peu à peu à quelques décilitres de bonne sauce brune en réduction ; finissez la sauce avec quelques cuillerées de madère, passez-la. — Au dernier moment, dressez le poisson sur plat, entourez-le avec une garniture de quenelles, une garniture d'olives farcies, ou même une garniture mêlée : masquez-le avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

### Tronçon d'esturgeon rôti sauce tortue.

Coupez un tronçon d'esturgeon sur la partie centrale d'un gros poisson, bien frais ; videz-le bien en dessous, parez-le, retirez-en la peau et les écailles, piquez-le avec du lard, roulez-le sur sa longueur comme une longe de veau, salez-le, ficelez-le, traversez-le avec une brochette, et fixez celle-ci sur broche, emballez-le dans une feuille de papier beurré, faites-

le rôtir tout doucement une heure, en l'arrosant souvent avec du beurre. Déballez le poisson un quart d'heure avant de le débrocher; dressez-le sur plat, entourez-le d'un côté avec des quenelles de poisson moulées, de l'autre avec des têtes de champignon; masquez les garnitures avec un peu de bonne sauce tortue ou sauce matelote; glacez le poisson au pinceau.

### Saumon découpé, sauce homard.

Ce relevé convient pour les dîners nombreux. — Divisez un saumon en tronçons de 6 à 8 centimètres de large selon que les chairs sont plus minces ou épaisses; divisez-les chacun en deux parties, par le milieu, en laissant adhérer la moitié de l'arête à chaque partie; rangez-les à plat dans une poissonnière, saupoudrez-les avec beaucoup de sel; 20 minutes avant de servir, versez de l'eau bouillante sur le poisson pour le couvrir; ajoutez un filet de vinaigre; faites reprendre l'ébullition au liquide, maintenez-le ainsi 7 à 8 minutes; couvrez le vase, retirez-le sur le côté du feu, de façon à maintenir le liquide frémissant : 15 à 20 minutes suffisent pour finir de le cuire.

Égouttez les demi-tronçons, coupez sur chacun d'eux 4 portions, à l'aide d'un couteau bien tranchant; détachez-les de l'arête, dressez-les sur serviette avec des feuilles de persil autour; servez sauce et pommes de terre à part. — Si les chairs du poisson étaient très épaisses, il faudrait ciseler les morceaux avant de les cuire afin de marquer les portions et les diviser plus facilement quand le poisson est cuit.

### Quart de saumon, sauce génoise. (Dessin 116.)

Le dessin qui figure à la planche septième, représente exactement un relevé de saumon tel qu'il est dressé pour être servi dans les dîners nombreux. Dans ces grands dîners, les relevés de viande ou de poisson doivent être suffisants pour être présentés à 10 ou 12 convives.

Choisissez un saumon frais, du poids de 6 kilogrammes; divisez-le en quatre parties; si le saumon est petit, coupez, du côté inférieur, un tronçon de 22 centimètres de long, pesant 2 kilogrammes, qui servira pour un plat. Supprimez la tête du tronçon supérieur; fendez-le en deux sur la longueur, en laissant adhérer à chaque partie la moitié de la grosse arête : c'est un de ces demi-tronçons que le dessin représente très exactement reproduit.

Nouez les deux demi-tronçons avec de la ficelle, placez-les sur la

grille d'une petite poissonnière, avec beaucoup de sel et un morceau de glace, laissez-les macérer une heure. Couvrez-les alors avec de l'eau froide, 2 décilitres de vinaigre; ajoutez simplement un gros bouquet de persil; chauffez le liquide, en écumant; au premier bouillon, retirez le vase sur le côté du feu, de façon que le liquide ne fasse que frissonner 30 à 40 minutes : le morceau de queue doit être cuit séparément dans une autre poissonnière, et cuire 20 minutes de plus, en raison de l'épaisseur des chairs.

Un quart d'heure avant de servir, égouttez les 2 quarts de saumon sur la grille de la poissonnière; puis, avec la pointe d'un couteau, coupez la peau du poisson, en ligne droite, sur les côtés, pour l'enlever sur toute la partie centrale. Enlevez aussi la croûte sanguine qui couvre les chairs, de façon à les mettre à nu, lavez celles-ci au pinceau avec de l'eau de leur cuisson; puis frottez-en les surfaces avec un morceau de beurre frais ou avec du beurre rouge. Glissez alors le poisson sur un plat long dont le fond est couvert d'une planche ovale, percée de trous, couverte d'une serviette pliée; sur les deux côtés du poisson, dressez un gros bouquet de feuilles de persil frais; envoyez séparément un plat de pommes de terre à poisson (page 98), ainsi qu'une saucière de sauce génoise, sauce matelote ou toute autre.

### Tronçon de saumon à la gelée. (Dessin 110.)

Sur le centre d'un saumon propre, coupez un tronçon de 15 à 20 centimètres de long; salez-le fortement, posez-le sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur le ventre, fixez-le à cette grille avec de la ficelle pour le maintenir d'aplomb; couvrez-le avec un court-bouillon au vin blanc, froid; chauffez le liquide, en l'écumant. Au premier bouillon retirez-le sur le côté, de façon à le maintenir frémissant pendant 5 à 6 quarts d'heure, selon l'épaisseur des chairs; laissez-le à moitié refroidir dans sa cuisson : les tronçons et les poissons entiers sont toujours très difficiles à atteindre.

Enlevez le poisson sur la grille pour le faire bien refroidir, laissez-le égoutter une couple d'heures; épongez-en les chairs avec attention, en laissant adhérer la peau, aussi intacte que possible. Glissez alors le poisson sur un fond ovale, en bois masqué de papier blanc, collé sur plat long; calez le tronçon sur les côtés, afin de les maintenir d'aplomb; nappez-en les surfaces au pinceau avec de la gelée mi-prise; entourez-le avec de petits fonds d'artichaut, garnis de légumes en salade;

entourez le fond de plat avec de jolis croûtons de gelée coupés de forme triangulaire. — Servez en même temps 2 saucières de sauce tartare.

### Darne de saumon à la normande.

Ce qu'on appelle *darne,* c'est une épaisse tranche de saumon de 7 à 8 centimètres d'épaisseur, coupée sur le centre du poisson. — Écaillez-la, salez-la une heure ; placez-la dans une casserole, couvrez-la avec de l'eau froide et quelques cuillerées de vinaigre, ajoutez quelques racines, sel ; faites bouillir le liquide en écumant ; 2 minutes après, retirez-le sur le côté pour qu'il ne fasse que frémir pendant 35 à 40 minutes. — Égouttez la darne, supprimez-en la peau et la croûte sanguine qui entoure les chairs ; dressez-la sur plat, masquez-la avec une sauce normande finie avec du beurre rouge ; envoyez en même temps une saucière de cette sauce, mêlée avec huîtres et queues d'écrevisse.

### Darne de saumon historiée. (Dessin 142.)

Coupez la darne sur le centre d'un gros saumon ; quand elle est écaillée, vidée, bien propre, posez-la d'aplomb sur la grille d'une petite poissonnière, salez-la fortement, faites-la macérer une demi-heure ; cuisez-la ensuite à l'eau salée, acidulée, en opérant comme pour le tronçon de saumon.

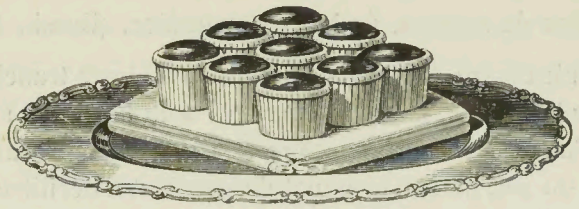
Égouttez la darne, en la laissant sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait refroidie. Retirez-en alors la peau, épongez-en les chairs, masquez-en les surfaces avec une mince couche de beurre Montpellier ramolli à point ; glissez-la aussitôt sur un fond de plat en bois, masqué de papier blanc. Lissez bien le beurre, laissez-le raffermir en lieu froid.

Garnissez le creux de la darne avec une salade de légumes variés ; décorez-la en dessus avec des bandes vertes alternées avec la mayonnaise ; décorez aussi la darne sur son épaisseur avec une guirlande en relief, exécutée en beurre vert et blanc, et ornementée avec des détails en cornichon, en blanc d'œuf poché, et même en truffes cuites.

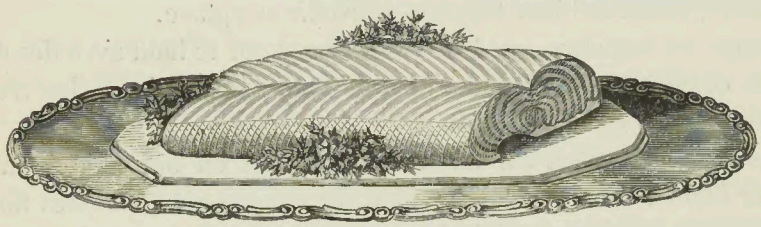
---

PLANCHE SEPTIÈME.

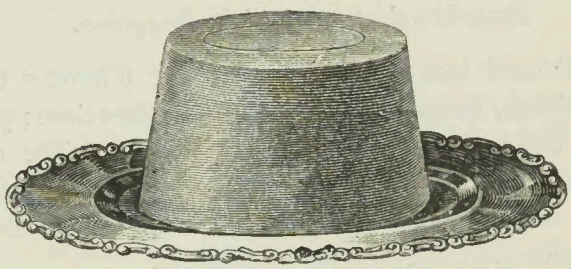
Dessin 115. — Petites caisses de homard à la ravigote, page 499.
Dessin 116. — Quart de saumon sauce Colbert, page 472.
Dessin 117. — Timbale nantaise, page 514.



Dessin 115.



Dessin 116.



Dessin 117.

Entourez la base de la darne avec des demi-œufs posés debout, alternés avec des petits bouquets de gelée hachée ou de petits-pois verts. — Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

### Tranches de saumon de Loire, historiées. (Dessin 126.)

Coupez sur le centre d'un gros saumon de Loire 2 tranches épaisses; quand elles sont propres, faites-les macérer une heure au sel. Placez-les sur la grille d'une poissonnière; couvrez-les largement avec de l'eau froide; ajoutez du sel, un fort bouquet de persil et 1 décilitre de vinaigre; posez la poissonnière sur bon feu; écumez le liquide; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, de façon à le tenir frémissant 40 à 45 minutes; enlevez alors le poisson sur la grille, laissez-le égoutter une demi-heure.

Parez les tranches, retirez-en la peau, essuyez-les bien; posez-les sur un plafond; masquez-en le dessus et le tour avec une couche de beurre Montpellier; lissez-le bien, faites-le refroidir sur glace.

Décorez les tranches, sur leur épaisseur et sur le haut avec des détails en truffe, cornichons et blanc d'œuf dur, en ayant soin de les tremper à mesure dans la gelée mi-prise.

Dressez les tranches sur un double support en bois mince masqué de papier blanc; sur le centre du plat, de chaque côté, dressez un bouquet de salade de légumes, liée à la mayonnaise; sur la salade posez une grosse écrevisse cuite. Entourez les tranches de poisson avec des demi-œufs durs dont le jaune est masqué avec un rond de truffe. Sur les deux extrémités du support piquez 2 jolis hâtelets de crevettes rouges, en les inclinant en dehors. Envoyez le poisson en même temps qu'une saucière de mayonnaise.

### Tranches de saumon à la dieppoise.

Préparez d'abord une garniture composée d'huîtres et de petites quenelles de poisson, champignons et queues d'écrevisse; placez chaque garniture dans une petite casserole. — Avec les coquilles des crevettes préparez un peu de beurre rouge. — Faites réduire quelques décilitres de velouté, en lui incorporant peu à peu la cuisson des huîtres et des champignons; passez-le, tenez-le au bain-marie.

Sur le centre d'un bon saumon à chairs rouges, coupez 2 ou 3 tranches épaisses; faites-les macérer une heure, au sel; égouttez-les, rangez-

les sur la grille d'une petite poissonnière, pour les plonger dans un court-bouillon simple, en ébullition, acidulé; laissez reprendre le bouillon au liquide 5 ou 6 minutes, puis, couvrez le vase, retirez-le sur le côté, en maintenant le liquide frémissant; tenez-le ainsi 15 à 18 minutes selon l'épaisseur des tranches. Égouttez-les sur un linge pour en éponger l'humidité, supprimez-en la peau, dressez-les à cheval sur un plat long. Autour du poisson, dressez les garnitures en bouquet, masquez-les avec une partie de la sauce, beurrée au dernier moment, et finie avec le beurre rouge; servez le surplus en saucière.

### Tranches de saumon à la matelote.

Coupez 2 épaisses tranches sur la partie centrale d'un saumon; quand elles sont propres, cuisez-les 45 minutes dans un bon court-bouillon au vin rouge, en opérant comme il est dit pour la darne de saumon. — Passez et dégraissez une partie de la cuisson, faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à 3 décilitres d'espagnole en réduction; finissez-la avec quelques cuillerées de madère.

Faites pocher une couche de farce sur le centre d'un plat long; dressez les tranches de saumon à cheval sur la farce, afin qu'elles ne glissent pas; d'un côté du plat, sur le centre, dressez un bouquet d'huîtres pochées, et de l'autre côté un bouquet de petits oignons glacés: garnissez les deux bouts avec des quenelles de poisson moulées à la cuiller, et des têtes de champignon pelées; séparez ces garnitures par une grosse écrevisse cuite. Masquez légèrement les garnitures avec quelques cuillerées de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

### Quenelles de saumon fourrées. (Dessin 125.)

Collez sur le centre d'un plat d'entrée un fond en bois de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, masqué de pâte à nouille abaissée mince; sur le centre de ce fond, collez un petit support rond, coupé en talus; sur ce support, fixez une petite corbeille en fer-blanc, l'un et l'autre également masqués de pâte : la corbeille doit être aussi masquée en dedans et décorée avec des détails de la même pâte. Dorez cette pâte, faites-la sécher quelques heures à l'air de la cuisine.

Avec 300 grammes de chairs de saumon, 250 gr. de chairs de brochet, 300 gr. de panade, 300 gr. de tétine de veau cuite, un petit morceau de beurre rouge, 4 jaunes d'œuf, préparez une farce à quenelle

(page 33); quand elle est passée, bien lisse, essayez-en une petite partie, pour la rectifier au besoin; laissez-la raffermir sur glace 20 minutes, en la remuant souvent.

Préparez une fine montglas de truffes, liée avec du bon velouté réduit, fini avec quelques cuillerées de demi-glace; laissez bien refroidir cet appareil, pour le diviser ensuite en petites parties et les rouler en olives, de forme allongée.

Lissez bien la farce et, avec elle, moulez des quenelles à la cuiller, en les fourrant avec une olive en montglas; faites-les pocher à l'eau salée; égouttez-les sur un linge, décorez-les du côté lisse avec un losange de truffes collées avec un peu de farce crue. — Dressez les quenelles en couronne autour du fond de plat, en les inclinant légèrement. Garnissez la corbeille avec des petites truffes rondes, pelées, cuites au moment avec du madère, glacées au pinceau; nappez légèrement les quenelles avec un peu de bon velouté réduit avec du court-bouillon de poisson et la cuisson des truffes; envoyez séparément une saucière de cette même sauce. — Les truffes garnissant la coupe peuvent être remplacées par un petit buisson de queues d'écrevisse ou des petites pattes de homard entières ou fendues en deux sur leur épaisseur, et dressées debout, autour d'un bouquet de persil frais.

### Bordure à la duchesse. (Dessin 114.)

Avec des chairs de merlan et de brochet, préparez une farce à la crème, pas trop légère (page 33). — Préparez une abondante garniture composée de bonnes morilles, blanchies et cuites, de queues d'écrevisse sans coquilles, de tranches de queues de petits homards cuits au moment, d'huîtres pochées; rangez ces garnitures dans une casserole plate, tenez-les à couvert.

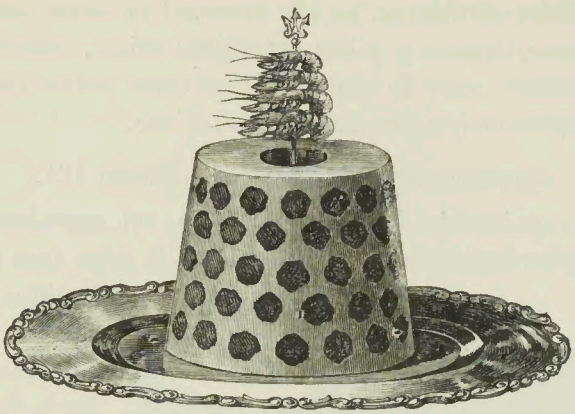
Une demi-heure avant de servir, emplissez un moule ouvragé à bordure, avec la farce préparée, faites-la pocher 25 minutes au bain-marie.

D'autre part, mettez en réduction 3 décilitres de velouté; incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de bon court-bouillon, la cuisson des huîtres et des écrevisses. Quand la sauce est succulente, passez-la

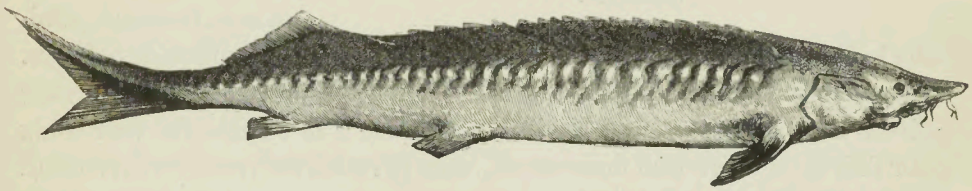
---

PLANCHE HUITIÈME.

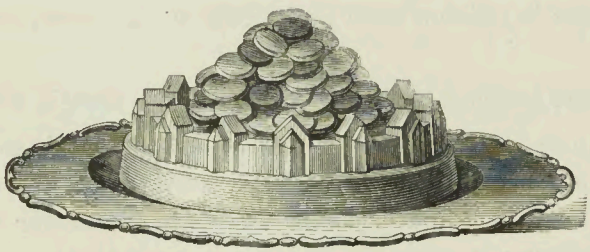
Dessin 118. — Mousseline de homard, page 496.
Dessin 119. — Sterlet à la matelote, page 470.
Dessin 120. — Suprême de langouste, page 502.



Dessin 118.



Dessin 119.



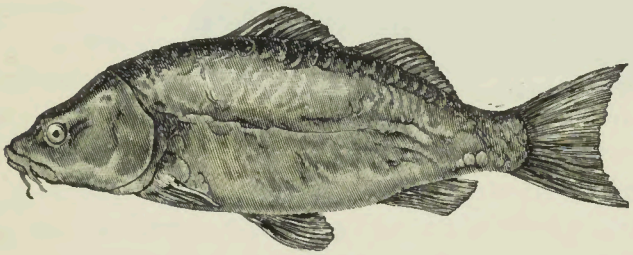
Dessin 120.

sur les garnitures, chauffez celles-ci sans ébullition; finissez le ragoût avec un morceau de beurre rouge.

Au dernier moment, renversez la bordure sur plat chaud; emplissez-en le vide avec les garnitures, en les dressant en dôme, sans les saucer trop; sur le dôme, dressez 4 jolies écrevisses cuites, entières, mais avec les queues épluchées; sur le sommet, posez une petite truffe ronde. — Envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

### Carpe-miroir à la matelote. (Dessin 121.)

L'espèce représentée ici par le dessin est certainement la plus délicate et la plus recherchée : elle est aussi la plus rare en France. —



Dessin 121.

Écaillez le poisson, videz-le par le ventre, bridez-en la tête, mettez-la dans un plafond étroit, à rebords bas, foncé avec lard, racines et oignons émincés, pelures de champignon, bouquet garni, salez la carpe, mouillez-la à mi-hauteur avec vin blanc et bouillon de poisson. Faites vivement partir le liquide en ébullition; 10 minutes après, couvrez le poisson avec du fort papier beurré, poussez-le à la bouche du four doux pour finir de le cuire tout doucement, sans le retourner, mais en l'arrosant.

Au dernier moment, enlevez le poisson du plafond, à l'aide de la grande pelle percée, dressez-le sur plat, entourez-le avec une garniture de champignons bien blancs, pelés; tenez-le au chaud. — Passez la cuisson dans un sautoir, dégraissez-la, mêlez-lui un verre de vin rouge; faites-la réduire à feu vif; quand elle est succulente, liez-la avec du beurre manié; masquez le poisson avec une partie de la sauce, servez le reste en saucière.

### Truite froide à la gelée, sauce tartare. (Dessin 123.)

Une truite de 5 à 6 livres est un poisson dont la cuisson réclame des soins bien compris. S'il est vrai qu'il est souvent difficile d'obtenir une truite aussi grosse et vivante, il faut du moins s'attacher à l'obtenir de première fraîcheur : la chair de ce poisson perd toutes ses qualités s'il est conservée trop longtemps, hors de l'eau, même sur glace.

Videz le poisson par les ouïes, sans l'ouvrir, sans l'écailler; arrosez-le avec du vinaigre chaud afin de fixer le gluant sur la peau pour lui faire prendre une belle nuance bleue. Posez le poisson sur le ventre en l'appuyant sur la grille de la poissonnière et en le nouant avec de la ficelle. Couvrez-le avec du court-bouillon au vin blanc, froid, passé au tamis; chauffez le liquide, en écumant; au premier bouillon, retirez-le sur le côté pour le maintenir frémissant 4 à 5 quarts d'heure. — Enlevez le poisson sur la grille pour le faire égoutter une couple d'heures.

Glissez-le alors sur un fond de plat en bois, masqué de papier blanc, collé sur un grand plat. — Calez le poisson des deux côtés afin de le faire tenir debout, sans qu'il puisse tomber : nappez-le avec de la gelée froide, légèrement rougie; piquez 2 jolis hâtelets de crevettes vers les deux extrémités, en les inclinant.

Entourez le fond de plat avec des croûtons de gelée, en laissant un vide sur le centre, des deux côtés; comblez ce vide avec un bouquet de feuilles fraîches de persil ou avec de la gelée hachée. — En même temps que le poisson, envoyez 2 saucières de sauce tartare.

### Truite de lac au court-bouillon.

Préparez un bon court-bouillon au vin blanc (page 48); quand il est à point, retirez-le, laissez-le refroidir.

Videz une truite saumonée de moyenne grosseur, sans l'écailler; nouez-en la tête, placez-la sur la grille d'une poissonnière étroite; couvrez-la juste avec le court-bouillon froid; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur le côté du feu; masquez la truite avec un papier beurré, cuisez-la sans ébullition trois quarts d'heure, si elle pèse de 3 à 4 livres. — Au dernier moment, égouttez-la bien, dressez-la sur plat, entourez-la avec quelques petits bouquets d'huîtres pochées et de champignons cuits; masquez-la légèrement avec une bonne sauce matelote ou sauce madère réduite avec une partie de la cuisson de la truite : servez le restant de la sauce à part. — Avec les poissons cuits au court-bouillon, on sert ordinairement des sauces brunes, dans lesquelles on fait entrer une partie de la cuisson du poisson, réduite en demi-glace, succulente.

### Truites à la hollandaise.

Préparez une cuisson avec vin blanc et un peu de vinaigre, carottes,

oignons et racines de céleri coupés en julienne; ajoutez sel, grains de poivre, bouquet de persil garni d'une demi-échalote; faites bouillir le liquide jusqu'à ce que les racines soient à peu près cuites; passez-le.

Mettez dans une casserole étroite 2 moyennes truites propres; mouillez-les juste à hauteur avec la cuisson; cuisez-les à couvert, tout doucement. Quand elles sont à point, dressez-les sur plat; entourez-les avec les racines en julienne; passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire d'un tiers; finissez-la hors du feu avec un morceau de beurre divisé, pincée de persil haché, suc de citron : servez aussitôt.

### Turbot cuit, découpé, sauce homard.

Le turbot cuit et servi dans les conditions que je vais décrire, convient dans les dîners nombreux.

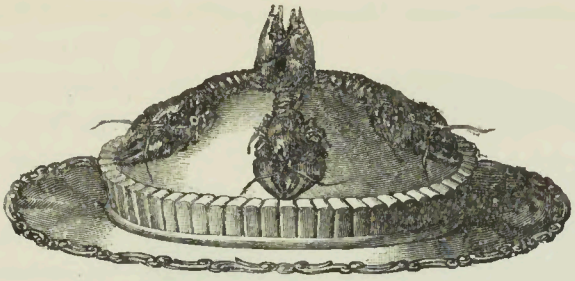
Divisez un turbot propre, en deux parties sur la longueur, divisez ensuite les deux moitiés en carrés de 10 à 12 centimètres de large, de façon à pouvoir tirer 8 portions sur chaque carré : 4 en dessus, 4 en dessous. — Avant de mettre les carrés de poisson en cuisson, faites-les dégorger une heure dans de l'eau froide, coupée avec du lait. Cuisez-les ensuite à l'eau salée, d'après la méthode ordinaire. — Au dernier moment, égouttez les carrés de poisson, et, à l'aide d'un couteau bien tranchant, coupez sur l'arête les 4 portions du côté blanc; retournez les carrés ; retirez-en la peau noire, coupez également les chairs en 4, de ce côté ; retirez en, aussi bien que possible, les petites arêtes ; dressez les morceaux sur un ou plusieurs plats, en remettant en forme chaque moitié de poisson. Entourez-les avec des feuilles vertes de persil, servez-les avec sauce homard et avec pommes de terre à poisson (page 98).

Si les chairs du turbot étaient très épaisses, il faudrait, quand les carrés sont coupés, ciseler les chairs des deux côtés, à cru, de façon à marquer seulement les portions ; en ce cas, quand le poisson est cuit, on n'a plus qu'à suivre les traces du couteau pour diviser les portions.

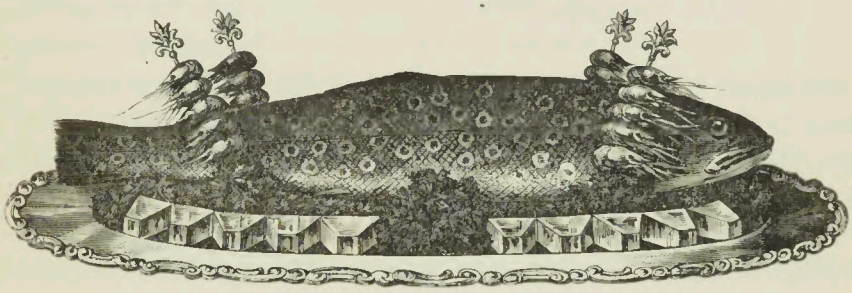
---

PLANCHE NEUVIÈME.

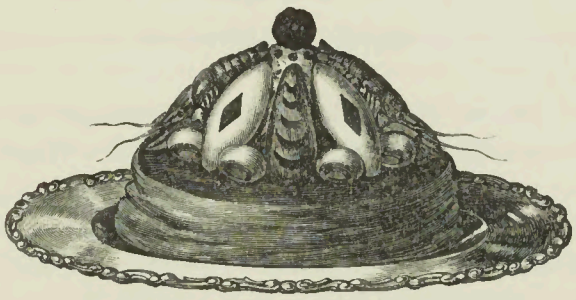
Dessin 122. — Turbot à la béchamel, page 484.
Dessin 123. — Truite froide à la gelée, sauce tartare, page 480.
Dessin 124. — Tourte de poisson à la financière, page 523.



Dessin 122.



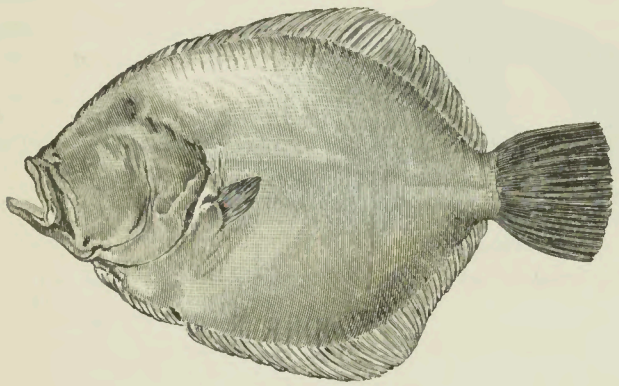
Dessin 123.



Dessin 124.

### Turbot entier, garni de persil, aux pommes de terre. (Dessin 124ª.)

Choisissez un turbot frais, bien blanc, à chairs fermes, grasses, épaisses ; videz-le, ébarbez-le, fendez-le sur le dos, tout le long de l'arête ; brisez celle-ci en plusieurs endroits ; bridez la tête du poisson, faites-le dégorger une heure à l'eau froide, salée, coupée avec un peu de lait cru, avec un morceau de glace dedans. — Posez le poisson sur la grille d'une turbotière, couvrez-le avec de l'eau coupée aussi avec du lait, salez fortement. Placez la turbotière sur bon feu, écumez le liquide ; au premier bouillon, couvrez le poisson avec un papier, retirez le vase sur le côté, de façon à entretenir le liquide frémissant ; tenez ainsi le poisson 3 à 4 quarts d'heure au moins, et davantage si le poisson est épais.



Dessin 124ª.

Égouttez le turbot, dressez-le sur un fond percé, en bois ou en porcelaine, disposé sur un grand plat, et couvert d'une serviette ; frottez-en la surface avec un morceau de beurre pour l'empêcher de sécher ; entourez-le avec des feuilles de persil ; servez séparément des pommes de terre à poisson (page 98) et une sauce aux huîtres, ou sauce hollandaise.

### Turbot à la béchamel. (Dessin 122.)

Ceci est un relevé à employer dans les occasions où les gros poissons font défaut.

Cuisez avec beurre et suc de citron 2 douzaines de champignons frais, pelés ; émincez-les en tranches transversales. — Beurrez un moule ovale, à bordure ; saupoudrez-le intérieurement avec de la panure blanche, emplissez-en le vide avec un appareil à pommes de terre duchesses ; appuyez-le en dessus, beurrez-le au pinceau ; posez-le sur un plafond ; faites colorer l'appareil à four doux.

Coupez en carrés, et cuisez à l'eau salée, 2 turbotins ; aussitôt atteints,

égouttez-les, effeuillez-en les chairs, en supprimant toutes les arêtes ; mettez-les dans un sautoir ; arrosez-les avec de la bonne béchamel réduite, serrée, avec de la crème crue et cuisson de champignons, puis beurrée, hors du feu.

Démoulez la bordure sur plat long, garnissez-en le puits avec le turbot, par couches, en alternant chaque couche avec les champignons émincés, et les arrosant encore avec un peu de sauce. Montez-les en dôme ; masquez alors la surface du dôme avec une couche de sauce Mornay ; lissez-la, saupoudrez-la avec du parmesan, arrosez-la au pinceau avec du beurre ; faites-la glacer à la salamandre au gaz ; ornez aussitôt le dôme avec 4 grosses écrevisses cuites, et sur le haut, piquez debout 2 gros coffres d'écrevisses farcies ; servez à part une sauce béchamel réduite, finie au beurre rouge.

### Barbue à la Dugléré.

Supprimez la tête et la queue à une barbue propre, divisez-la d'abord sur la longueur, en deux parties ; divisez ensuite celles-ci sur le travers ; supprimez-en la grosse arête. — Avec du poisson ordinaire, la tête, les parures et les arêtes de la barbue, préparez un peu de bon court-bouillon, au vin blanc (page 48). — Masquez le fond d'un sautoir avec beurre, échalotes et oignons hachés, pelures fraîches de champignon, bouquet garni ; sur cette couche, placez les morceaux de barbue, salés ; mouillez-les à hauteur avec la cuisson préparée ; faites-la partir vivement en ébullition ; 5 à 6 minutes après, retirez le sautoir sur feu plus doux ; mêlez-lui une vingtaine de bons champignons frais, pelés ; couvrez-les avec un papier beurré, finissez de cuire à l'étuvée le poisson et les champignons.

Au dernier moment, enlevez les morceaux de poisson avec la palette, dresssez-les sur plat, en remettant la barbue en forme ; dressez les champignons à l'endroit où était la tête ; couvrez-les avec le papier, tenez-les au chaud. — Passez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace, liez-la avec 2 cuillerées de bon velouté réduit ; puis, montez-la au beurre, hors du feu ; finissez-la avec le suc d'un citron, versez-la sur le poisson.

### Gros bar au court-bouillon simple.

Un bar du poids de 6 livres constitue un excellent relevé pour un dîner. — Nettoyez le poisson sans l'ouvrir ; bridez-en la tête, couchez-le sur la grille d'une poissonnière ; couvrez-le avec de l'eau fortement salée, ajoutez racines et oignons émincés, bouquet de persil, vinaigre ; posez la

poissonnière sur le feu, pour faire bouillir le liquide, en écumant ; retirez-le aussitôt sur le côté du feu, pour le tenir frémissant trois quarts d'heure.

Au dernier moment, enlevez le poisson sur la poissonnière ; quand il est bien égoutté, débridez-le, frottez-en la peau avec un morceau de beurre ; entourez-le avec du persil. — Servez à part des pommes de terres pelées et une saucière de hollandaise ou toute autre sauce à poisson.

### Petits merlans à la diplomate. (Dessin 135.)

Choisissez une quinzaine de petits merlans frais ; coupez les nageoires du dos et des côtés à leur naissance, retirez-en les yeux ; puis dégagez la peau au-dessous de la tête, pour l'enlever violemment des deux côtés. — Ouvrez les poissons par le dos pour les vider et en supprimer les ouïes. Coupez la grosse arête au-dessous de la tête et à petite distance de la queue, dégagez-la pour l'enlever ; salez les chairs intérieures, emplissez-en le vide à l'aide d'un cornet, avec de la farce à poisson aux fines-herbes cuites : oignons et champignons, mêlés en dernier lieu avec du persil cru, haché. — Refermez l'ouverture des poissons, nouez-les chacun avec 2 anneaux de gros fil ou du ruban en fil, assaisonnez ; puis, formez-les en anneau, en leur faisant mordre la queue ; nouez-les aussi de ce côté, afin que les deux parties restent unies.

Farinez légèrement les poissons, trempez-les dans des jaunes d'œuf crus, battus avec du beurre fondu, égouttez-les pour les rouler dans la panure blanche. — Chauffez du beurre épuré dans un plafond mince, à petits rebords, rangez les poissons dans le beurre, l'un à côté de l'autre, poussez-les à four modéré, pour les cuire des deux côtés, en les arrosant avec le beurre, retournez-les et faites-leur prendre belle couleur : le beurre doit être abondant et bien chaud. — Égouttez les merlans, aussitôt cuits; débridez-les, dressez-les en trois rangées sur plat long, avec un bouquet de persil frit sur chaque bout. — Servez à part une saucière de sauce écrevisse ou toute autre sauce à poisson.

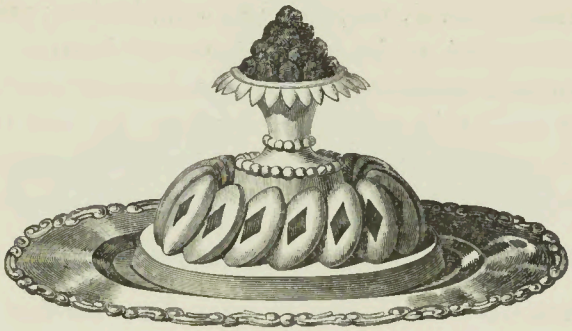
### Filets de merlan aux écrevisses.

Levez les filets de 5 à 6 petits merlans bien frais, assaisonnez.

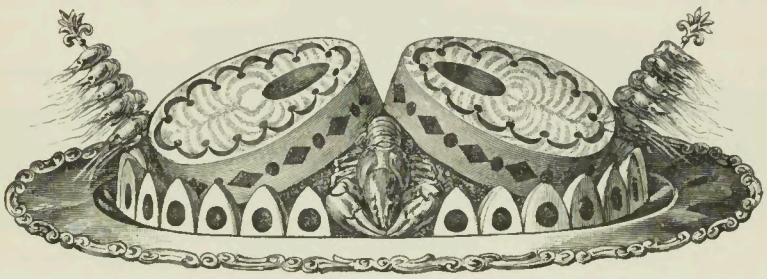
---

PLANCHE DIXIÈME.

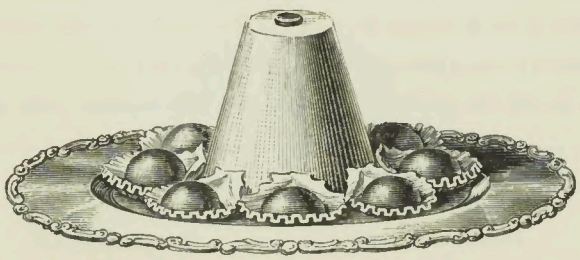
Dessin 125. — Quenelles de saumon, fourrées, page 486.
Dessin 126. — Tranches de saumon de Loire, historiées, page 476.
Dessin 127. — Pain d'écrevisses à la chartreuse, page 507.



Dessin 125.



Dessin 126.



Dessin 127.

Masquez-en la surface, du côté coupé, avec une couche de farce de brochet, aux fines-herbes, finie avec un morceau de beurre rouge; lissez-la avec la lame du couteau; rangez à mesure les filets l'un à côté de l'autre, sur un plafond largement beurré, saupoudré de fines-herbes; cuisez-les 10 à 12 minutes à four modéré, en les arrosant avec du beurre.

En les sortant, dressez-les sur plat; nappez-les avec un peu de bon velouté réduit avec de la cuisson d'écrevisses, fini avec du beurre rouge et beurre frais, suc de citron; à chaque bout de plat, dressez un bouquet de queues d'écrevisse; servez à part le surplus de la sauce.

### Quenelles de merlan à la Montglas. (Dessin 112.)

Cette entrée est dressée dans le creux d'une bordure en riz à croustade, taillé.

Préparez une farce à quenelle de merlan (page 33); quand elle est passée, mettez-la dans une terrine en métal mince; incorporez-lui, en la travaillant sur glace, avec une cuiller, 2 cuillerées de bonne béchamel réduite avec une cuillerée à café de poudre de cary, délayée avec de la cuisson de champignons; tenez la farce sur glace.

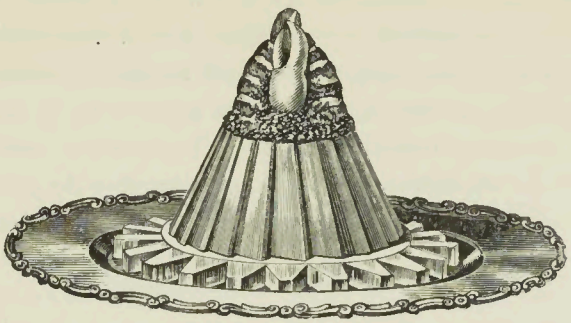
Avec des têtes, arêtes et parures de merlan et de sole, préparez un bon court-bouillon au vin blanc (page 48); passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace. — Mettez en réduction 3 décilitres de velouté, en lui incorporant peu à peu le court-bouillon réduit, et quelques cuillerées de cuisson de champignons, réduite. Quand la sauce est succulente, serrée à point, passez-la; mettez-la dans une petite casserole, faites-la vanner sur le côté du feu. — Préparez une grosse montglas composée avec truffes, champignons et chairs cuites de pattes de homard, liez-la avec quelques cuillerées du velouté réduit, tenez-la au bain-marie. — Préparez un fin salpicon d'huitres pochées et parées, liez-le avec quelques cuillerées de bon velouté réduit avec la cuisson des huitres, fini avec une cuillerée à café de purée d'anchois ou d'essence d'anchois. Faites bien refroidir l'appareil, divisez-le en petites parties, roulez-les en olives, de forme allongée.

Avec la farce de poisson moulez des quenelles, soit dans une mince

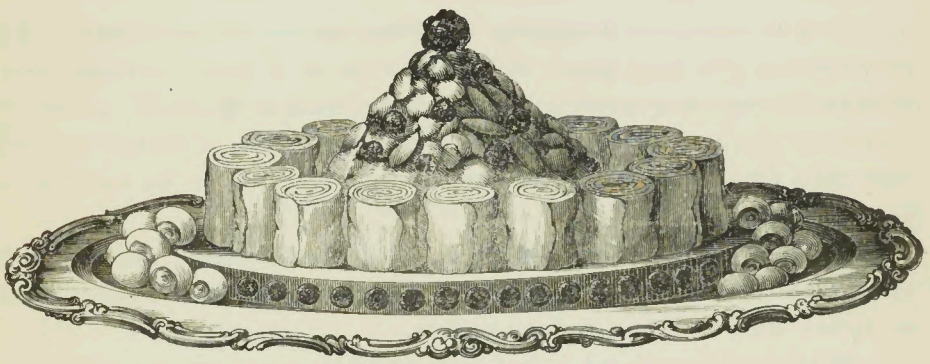
---

PLANCHE ONZIEME.

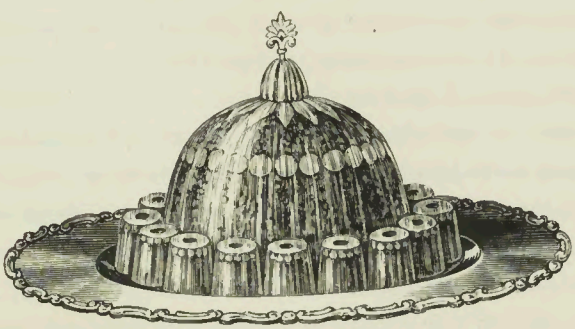
Dessin 128. — Filets de sole à la Mazagran, page 517.
Dessin 129. — Paupiettes à la matelote, page 524.
Dessin 130. — Aspic de homard, page 494.



Dessin 128.



Dessin 129.



Dessin 130.

cuiller en fer, soit dans des moules à quenelle, en les fourrant avec le salpicon en olives; masquez-celui-ci avec la même farce, lissez-la. Faites pocher les quenelles à l'eau salée, sans faire bouillir le liquide; aussitôt la farce raffermie, égouttez-les sur un linge. Dressez la montglas dans le centre de la bordure en riz; entre celle-ci et la montglas dressez les quenelles presque debout; nappez-les légèrement avec la sauce préparée; envoyez-les en même temps qu'une saucière de cette même sauce, beurrée, finie au dernier moment avec un morceau de beurre rouge.

### Bouillabaisse à la Marengo.

Choisissez quelques poissons de moyenne grosseur, à chairs fermes, tels que : grondins, rougets, petit sainpierre, une demi-barbue, ou un demi-turbotin, 2 petites langoustes vivantes, 2 vives : tous ces poissons doivent être d'une extrême fraîcheur.

Coupez toutes les nageoires et arêtes saillantes des poissons, supprimez-en la tête et la partie mince du côté de la queue, divisez-les en tronçons et en carrés de 4 à 5 centimètres; coupez aussi les queues de langouste, après les avoir tuées à l'eau bouillante. — Mettez tous ces morceaux de poisson dans une terrine, salez-les, mettez un morceau de glace dessus.

Finissez de cuire dans la même eau les 2 coffres de langouste, égouttez-les, pour les ouvrir, en retirer les parties crémeuses et les passer au tamis. Hachez 2 de ces demi-coffres.

Faites revenir à l'huile, dans une casserole, une mirepoix de racines et oignons émincés; ajoutez 2 gousses d'ail, un bouquet de persil et aromates, pelures fraîches de champignon; puis les 2 demi-coffres hachés, les têtes et parures de poisson, ainsi que quelques petits poissons osseux, coupés; mouillez-les à hauteur avec du bouillon de poisson et de veau, chaud; cuisez-les 15 à 20 minutes, à bon feu, en faisant réduire le liquide d'un tiers; passez-le, dégraissez-le.

Saupoudrez le fond d'un sautoir creux avec 2 tomates sans semences coupées, oignon et échalotes. Rangez les morceaux de poisson et de langouste dessus, les uns à côté des autres; mouillez à hauteur avec le fonds préparé, qui doit juste suffire à les couvrir : s'il était trop long, faites-le réduire. — Cuisez le poisson 15 à 18 minutes sur feu vif; retirez la casserole du feu, passez une partie de la cuisson dans une casserole, liez-la avec quelques cuillerées de sauce tomate; quand elle est succulente et

serrée, retirez-la, finissez-la avec cognac brûlé, crème de langouste et une pointe de cayenne; montez-la au beurre tout doucement.

Dressez les morceaux de poisson en pyramide, entourez-les avec une couronne de minces croûtes de pain de cuisine, colorées en beurre, masquez le poisson et les croûtes avec une partie de la sauce; servez le surplus en saucière.

### Tronçon de cabillaud sauce aux huîtres.

Prenez un tronçon de cabillaud coupé sur le centre d'un poisson vivant : quand il est écaillé et lavé, faites-lui 4 à 5 incisions transversales sur le dos, en coupant les chairs à la profondeur de 2 centimètres. Saupoudrez largement le poisson avec du sel, faites-le macérer 2 heures. — Mettez-le dans une casserole longue ou une petite poissonnière ayant une grille ; couvrez-le avec de l'eau froide ; ajoutez un peu de sel, faites bouillir le liquide, retirez-le aussitôt sur le côté du feu, de façon qu'il ne fasse que frémir : si le poisson pèse de 2 à 3 kilogrammes, cuisez-le une heure. — Égouttez-le, dressez-le sur une serviette, entourez-le avec des feuilles de persil; servez à part une sauce aux huîtres.

### Mousseline de rougets, à la Théodorius.

Écaillez 1 kilogramme de bons rougets, bien frais; supprimez-en la tête, la partie mince de la queue, les nageoires et les ouïes, en laissant le foie et les intestins.

Mettez dans un sautoir 2 ou 3 cuillerées d'oignons et échalotes, hachés; ajoutez 250 gr. de beurre épuré, cuit à la noisette; faites légèrement revenir les oignons; ajoutez les rougets bien épongés; assaisonnez avec sel, muscade, pointe de cayenne, pincée de thym et laurier pulvérisés; faites-les sauter sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Versez alors le tout sur un tamis disposé sur un grand plat, afin d'en recueillir la cuisson et le beurre : faites refroidir ceux-ci sur glace, ainsi que le poisson.

Supprimez toutes les arêtes des chairs de rouget, pilez-les, en ajoutant peu à peu le beurre de cuisson bien égoutté, froid, ainsi que quelques cuillerées de bonne béchamel réduite avec la cuisson des rougets.

Passez cette farce au tamis, mettez-la dans une terrine pour la lisser; mêlez-lui peu à peu quelques cuillerées de gelée très collée; essayez une petite partie de l'appareil, sur glace, dans un petit moule : il doit être très ferme, sinon ajoutez de la colle dissoute. Quand il est au point voulu,

liez-le sur glace comme une crème ; incorporez-lui peu à peu la valeur de 1 demi-litre de crème fouettée, bien ferme, bien égouttée, sans sucre ; tournez l'appareil encore quelques minutes, puis versez-le dans un moule de forme élevée, incrusté sur glace, saupoudré avec une pluche de cerfeuil, et chemisé à la gelée.

Faites raffermir la mousse une couple d'heure. — Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler l'entrée sur plat froid ; entourez-la avec des demi-œufs durs posés debout, et entourez ceux-ci avec un cordon de gelée hachée ou des croûtons de gelée.

En même temps que la mousse, envoyez une saucière de mayonnaise finie avec de l'estragon et du cerfeuil hachés. — Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire* par M. Charles Brière.

### Gros homard à la gelée.

Cuisez un gros homard, en procédant comme il est dit à la page 20. Égouttez-le, faites-le refroidir avec la queue allongée. — Détachez-en les grosses pattes ; divisez le corps en deux parties sur la longueur. Retirez les chairs de chaque demi-queue, entières ; découpez-les en biseau, sans les déformer.

Essuyez bien les demi-coquilles, garnissez-en à moitié le creux avec de la gelée hachée, et remettez les chairs dans les coquilles, en les changeant de côté, afin que le rouge des chairs se trouve en dessus. Retirez le boyau noir des coffres, ainsi que les parties crémeuses ; passez celles-ci au tamis pour les mêler à une bonne sauce mayonnaise.

Dressez les deux demi-homards sur serviette ou sur plat ; dans le creux formé par les coquilles, placez un bouquet de feuilles de persil, et, sur celles-ci, dressez les 2 pattes du homard dans leurs coquilles, après avoir supprimé la moitié de celles-ci ; entourez le homard, sur le fond du plat, avec un cordon de gelée hachée, et entourez celui-ci soit avec des croûtons de gelée, soit avec des demi-œufs durs garnis de légumes en salade ; servez à part la mayonnaise.

### Petits homards à la Xavier.

Tuez 3 ou 4 petits homards à l'eau bouillante ; détachez-en les pattes, mettez-les dans une casserole avec le corps des homards : ils tiennent ainsi moins de place. Couvrez-les avec un court-bouillon au vin ; faites

bouillir le liquide 12 à 14 minutes, à couvert; retirez la casserole hors du feu, laissez refroidir à moitié les homards dans la cuisson ; égouttez-les ensuite.

Supprimez la coquille des pattes et coupez-en les chairs en dés fins; enfermez-les dans une petite casserole Détachez la queue des coffres; passez au tamis les parties crémeuses de ceux-ci. — Passez la cuisson des homards, faites-la réduire en demi-glace ; incorporez-la peu à peu à de la sauce béchamel en réduction ; ajoutez à la sauce une pointe de cayenne ; aussitôt serrée à point, et de bon goût, retirez-la. — Avec quelques cuillerées de cette sauce, liez le salpicon de homard, finissez-le avec beurre, parmesan et 2 cuillerées de crème de homard ; tenez-le au bain-marie. — Divisez les queues de homard, chairs et coquilles, chacune en deux parties sur la longueur; retirez les chairs, essuyez l'intérieur des coquilles.

Divisez en tranches un peu en biais les chairs des queues de homard ; remettez-les en forme, en alternant chaque tranche avec une tranche de truffe. Posez-les ainsi sur le fond d'un sautoir, en les serrant l'une contre l'autre ; arrosez-les avec quelques cuillerées de la même béchamel, légèrement allégée avec de la cuisson des homards. Fermez le sautoir, placez-le sur une casserole d'eau en ébullition, pour maintenir les chairs chaudes, 10 minutes.

Au dernier moment, garnissez les demi-coquilles de homard avec une couche du salpicon préparé; sur chaque demi-coquille posez, à l'aide de la palette, une demi-queue coupée en tranches ; tenez-les au chaud.

Mêlez quelques cuillerées de béchamel réduite à celle restée dans le sautoir, faites-la réduire encore pour l'obtenir consistante ; retirez-la, incorporez-lui 2 cuillerées de crème de homard, une poignée de parmesan râpé, quelques morceaux de beurre rouge et beurre frais. — Masquez les chairs des demi-queues avec une couche de cette sauce, saupoudrez-la avec du parmesan, faites-la gratiner 2 minutes à la salamandre. Dressez les demi-queues sur serviette.

### Crème de homard. (Dessin 131.)

Collez sur plat un fond en bois masqué de papier blanc, portant sur son centre un support plat de la hauteur d'un moule à dariole, formant gradin, percé sur le centre. Décorez le fond et les parois intérieures de 10 grands moules à dariole, minces, en fer-blanc si c'est possible, avec des détails en cornichon ou en truffe, en les trempant à

mesure dans de la gelée mi-prise ; chemisez très légèrement les moules, tenez-les sur glace.

Supprimez les coquilles aux queues et pattes de 3 petits homards cuits ; divisez ces dernières chacune en deux parties, sur la longueur ; collez-les avec de la gelée mi-prise pour les remettre en forme; tenez-les sur glace. — Coupez les chairs des queues, pilez-les avec quelques cuillerées de bon velouté réduit avec de la cuisson de champignons; mêlez-leur 2 cuillerées de parties crémeuses des coffres, une pointe de cayenne ; passez-les au tamis. — Mettez cet appareil dans une terrine, lissez-le en le travaillant vigoureusement avec une cuiller; incorporez-lui peu à peu 1 décilitre d'huile, 2 cuillerées de bon vinaigre estragon, 2 décilitres de gelée d'aspic ; tournez l'appareil sur glace pour le lier; mêlez-lui aussitôt le salpicon des pattes, et ensuite la valeur de 3 à 4 décilitres de bonne crème fouettée, sans sucre. Le mélange opéré, garnissez les petits moules avec cet appareil, laissez-le raffermir une heure sur glace.

Au dernier moment, trempez tour à tour les moules à l'eau chaude, essuyez-les vivement, et renversez les petits pains sur le fond de plat, autour du support; masquez d'abord celui-ci avec une couche de gelée hachée, collante; puis, piquez dans l'ouverture pratiquée sur le centre du support un hâtelet nu; dressez alors les pattes de homard debout, en triangle, autour du hâtelet destiné à les soutenir; calez-les en dessous avec de la gelée collante; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, entourez-en la base avec des feuilles vertes de persil ou de cresson.

Entourez la base du fond de plat avec de jolis croûtons de gelée coupés en triangles réguliers ; envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

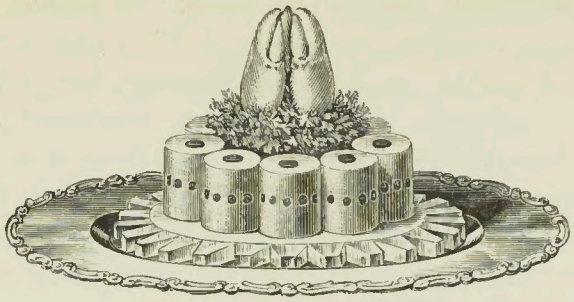
### Aspic de homard. (Dessin 130.)

Pour dresser cette entrée en toute sécurité, il faut disposer d'un fond de plat en bois, ayant 3 à 4 centimètres d'épaisseur, muni d'un petit rebord sur la lisière du haut, de façon à pouvoir maintenir l'entrée

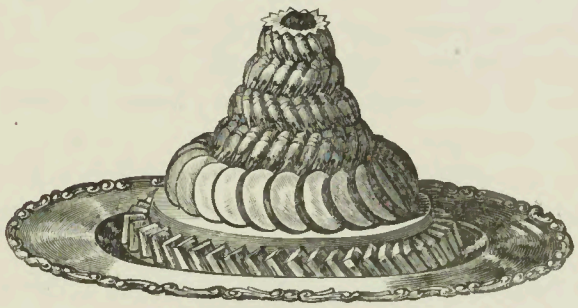
---

PLANCHE DOUZIÈME.

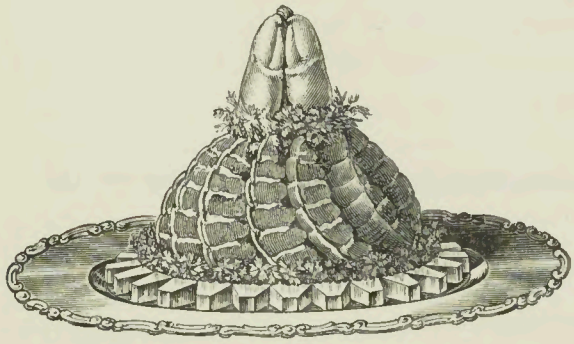
Dessin 131. — Crème de homard, page 493.
Dessin 132. — Buisson de crustacés, page 505.
Dessin 133. — Queues de homard en coquilles, page 499.



Dessin 131.



Dessin 132.



Dessin 133.

d'aplomb, quand elle est dressée : le moule de l'aspic doit être choisi un peu plus étroit que le fond de plat, masqué de papier.

Supprimez les coquilles des queues et des pattes à 2 ou 3 petits homards cuits; divisez les queues sur la longueur, fendez les chairs des pattes en deux, mettez-les dans une terrine, assaisonnez. — Préparez une garniture de carottes coupées en boules, à l'aide d'une petite cuiller à racine; faites-les blanchir, mettez-les dans une terrine, mêlez-leur des boules en cornichon, coupées de même grosseur, des petits choux de Bruxelles cuits, des petites olives blanchies, farcies aux anchois; assaisonnez avec sel, huile et vinaigre.

Incrustez sur glace un moule à dôme plus large que haut, décorez-en les pourtours et le fond avec des détails en œuf dur, en truffe ou en cornichon; chemisez ensuite le moule, un peu épais, à l'aide d'un moule plus étroit formant double fond. Garnissez alors l'intérieur avec les demi-queues et les demi-pattes de homard, en les appliquant du côté rouge contre la gelée; emplissez le vide avec les petites boules de racines, assaisonnées en salade, liées avec de la mayonnaise collée : laissez raffermir l'aspic sur glace, une heure au moins.

Incrustez sur glace une quinzaine de petits moules à dariole, décorez-les au fond avec un rond de truffe, chemisez-les légèrement avec de la gelée; aussitôt qu'elle est raffermie, emplissez le vide des moules avec une crème de homard préparée comme il est dit à l'article crème de homard; tenez-les 25 minutes sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à dôme dans de l'eau chaude, essuyez-le vivement, renversez l'aspic sur le fond de plat à rebords; sur le haut de l'aspic, piquez un petit pain de crème de homard formé dans un petit moule cannelé. — Contre l'épaisseur du fond de plat démoulez les pains de crème de homard, après avoir trempé les moules à l'eau chaude. — En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de mayonnaise.

### Mousseline froide de homard. (Dessin 118.)

Choisissez un moule uni, à cylindre, légèrement conique, incrustez-le sur glace pilée. — Coupez des tranches de gros cornichons verts, toutes de mêmes dimension et épaisseur; prenez-les avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans la gelée mi-prise, pour les appliquer symétri-

quement contre les parois du moule ; chemisez légèrement le décor avec de la gelée.

Coupez en petits dés les chairs des pattes de 4 homards ; enfermez-les dans une petite casserole. — Pilez les chairs des queues avec 2 ou 3 cuillerées de béchamel ; passez-les au tamis ; remettez-les dans le mortier, pilez-les encore, en leur mêlant 3 à 4 décilitres de sauce chaufroix blonde, quelques cuillerées de gelée, un filet de vinaigre à l'estragon, assaisonnez de haut ton ; retirez l'appareil dans une casserole, liez-le légèrement en le tournant sur glace ; incorporez-lui 5 à 6 cuillerées de crème fouettée bien égouttée. Quand l'appareil est lisse, mêlez-lui les chairs des pattes, coupées en dés, et avec lui emplissez le moule chemisé ; faites frapper l'appareil une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur plat froid, portant un petit support collé sur son centre. Sur le haut de ce support, piquez un hâtelet garni de belles crevettes de grosseur graduée. — En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de mayonnaise.

### Petits homards à la Palestine.

Cuisez 4 petits homards, au court-bouillon au vin, comme pour les homards à la Xavier ; quand ils sont à peu près refroidis, retirez la chair des queues et des pattes ; tenez-les au chaud dans une petite casserole avec 2 cuillerées de court-bouillon. — Ouvrez les coffres pour en retirer les parties crémeuses, les passer au tamis. Hachez la moitié de ces coquilles, faites-les revenir 5 à 6 minutes avec huile, oignons, échalotes, aromates ; mouillez avec le court-bouillon des homards et un peu de vin blanc ; faites bouillir le liquide un quart d'heure, tout doucement.

D'autre part, cuisez au bouillon de poisson 250 à 300 grammes de bon riz caroline blanchi, en le tenant consistant ; finissez-le avec du beurre fin, et avec lui, emplissez un moule à bordure beurré, tenez-le à l'étuve tiède, pour le démouler au dernier moment.

Passez la cuisson des coquilles, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace ; liez-la avec un morceau de beurre-manié à la poudre de cary ; faites-la bouillir tout doucement 6 minutes ; passez-la, finissez-la avec 2 cuillerées de parties crémeuses, beurrez-la largement.

Coupez en tranches la chair des queues de homard, dressez-les dans le puits de la bordure de riz, démoulée sur plat, ainsi que les pattes

de homard, coupées en deux sur le travers ; masquez-les avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

### Petits homards à la Lapérouse.

Tuez 3 petits homards à l'eau bouillante ; détachez les pattes des coffres pour qu'elles tiennent moins de place ; mettez-les dans une casserole, mouillez-les à peu près à hauteur avec du court-bouillon au vin blanc (page 48) ; faites bouillir le liquide 12 à 14 minutes, retirez-le ; laissez à peu près refroidir les homards dans leur cuisson. Égouttez-les, détachez-en la queue des coffres ; ouvrez ceux-ci sur la longueur pour en retirer les parties crémeuses ; essuyez-les, hachez-les grossièrement sur la table.

Faites revenir à l'huile, dans une casserole, une mirepoix de racines et oignons émincés ; ajoutez les coquilles hachées ; faites-les revenir à bon feu jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; mouillez-les avec la moitié de la cuisson des homards et du vin blanc ; 5 minutes après, retirez le liquide sur feu moderé, cuisez-le 10 minutes ; passez-le au tamis ; dégraissez-le, et avec lui préparez une sauce américaine (page 60).

Supprimez la coquille des pattes de homard, mettez les chairs dans un sautoir. Fendez les queues en deux sur la longueur, retirez-en les chairs, parez-les, mettez-les avec les pattes ; masquez-les avec quelques cuillerées de sauce, tenez-les à couvert, hors du feu.

Avec des chairs de merlan et de brochet, préparez une petite farce à la crème, pas trop légère (page 330) ; emplissez-en un moule à bordure, étroit, de forme basse, beurré ; mettez le moule dans un petit plafond avec un peu d'eau chaude, faites pocher la farce à la bouche du four.

Au dernier moment, renversez la bordure sur plat chaud, garnissez-en le creux avec les demi-queues et les pattes de homard, masquez-les avec un peu de sauce ; servez le restant en saucière.

### Homards à la Delmonico.

A New-York les homards sont excellents et d'une abondance extraordinaire ; les Américains en font grand cas ; mais, chose remarquable, on les leur sert rarement avec les coquilles, ce qui vient à l'encontre de nos homards *à l'américaine*. Les gourmets du nouveau monde estiment que, dans ces conditions, les homards sont peu commodes à manger et qu'ils font perdre beaucoup de temps ; en cela ils ont un peu raison.

Cuisez sans excès, à l'eau salée, 3 homards, pesant environ 3 livres

chacun ; quand ils sont froids, séparez les coffres de la queue, coupez les chairs de celles-ci en tranches ; mettez-les dans un sautoir, sans les pattes, avec beurre épuré, chaud ; assaisonnez, chauffez-les, en les retournant ; mouillez-les à hauteur avec de la bonne crème crue ; faites-la vivement réduire de moitié ; mêlez-lui alors 2 ou 3 cuillerées de madère ; donnez un seul bouillon au liquide, retirez-le, liez-le avec une liaison faite de jaunes d'œuf, crème crue, beurre fin, pointe de cayenne ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; dressez les homards en légumière, passez la sauce dessus : c'est simple et bon. — Je dois cette recette à mon ami *Charles Ranhoffer*, depuis longues années chef des cuisines du célèbre restaurant Delmonico.

### Petites caisses de homard à la ravigote. (Dessin 115.)

Faites bien refroidir sur glace 9 à 10 petites caisses en porcelaine. — Fendez en deux, sur le travers, les chairs de 4 à 5 pattes de homard, coupez ces chairs en petits ronds, à l'aide d'un emporte-pièce ; mettez-les dans une petite terrine, avec moitié de leur volume de truffes en ronds, et 2 ou 3 cuillerées de ronds en cornichon, les uns et les autres coupés comme les chairs de homard ; assaisonnez-les avec sel, pointe de cayenne, huile et vinaigre, faites-les macérer 12 à 15 minutes. — Égouttez l'assaisonnement de cet appareil, liez-le avec de la sauce chaufroix blonde, mêlée avec 2 cuillerées de mayonnaise et une pincée de feuilles d'estragon hachées.

Avec cet appareil, emplissez les caisses ; masquez-en le dessus avec une couche de mayonnaise finie avec vinaigre à l'estragon ; lissez la sauce dressez les caisses sur serviette.

### Queues de homard en coquilles. (Dessin 133.)

Détachez des coffres les pattes et les queues de 5 petits homards cuits, refroidis ; ouvrez la coquille des pattes pour en retirer les chairs. Coupez les 5 queues de homard sur la longueur, chairs et coquilles. Retirez les chairs des 10 demi-coquilles pour les parer ; essuyez bien les coquilles, garnissez-les au fond avec une couche de hachis composé avec les parures des chairs de homards, truffes et champignons, lié avec un peu de bonne sauce chaufroix, finie avec une pointe de cayenne.

Assaisonnez les queues de homard, découpez-les en biais, sans les déformer, trempez-les dans de la gelée mi-prise, et posez-les chacune dans une demi-coquille, avec le côté rouge en dessus ; tenez-les au froid.

L'entrée est dressée sur un fond de plat portant sur son centre un support en forme de pyramide, l'un et l'autre masqués d'abord avec du papier blanc, puis avec une couche de gelée hachée, collante, poussée à la poche; les demi-queues de homard sont dressées avec la pointe en haut, 5 d'un côté, 5 de l'autre; les pattes sont dressées debout sur le haut du support, et entourées de feuilles vertes de persil. La base des demi-queues est aussi entourée de persil frais et le fond de plat avec de jolis croûtons de gelée. — Aussitôt l'entrée dressée, placez-la dans l'armoire à glace, pour l'y laisser jusqu'au dernier moment; envoyez-la en même temps qu'une saucière de mayonnaise.

### Ballon de homard.

Pilez les chairs cuites de 2 ou 3 queues de homard avec une cuillerée de poivre rouge, 2 cuillerées de béchamel, un morceau de beurre rouge, passez-les au tamis; mettez la purée dans une terrine, délayez-la avec une égale quantité de sauce chaufroix blonde, 2 décilitres de mayonnaise; mêlez à l'appareil les chairs des pattes coupées en petits dés.

Incrustez sur glace un moule à dôme plus large que haut, décorez-en le fond et les pourtours avec des détails en cornichons, truffes noires, œufs de homard, feuilles d'estragon, câpres, queues rouges de crevette coupées en deux, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; faites prendre au fond du moule une couche de gelée; quand elle est froide, posez un autre moule à dôme dans le premier, rempli de glace pilée, mais de 1 centimètre moins large; entre les 2 moules coulez de la gelée mi-prise pour emplir le vide. Aussitôt qu'elle est raffermie, enlevez le petit moule, après avoir remplacé la glace par de l'eau chaude.

Liez l'appareil de homard sur glace, en le tournant, mêlez-lui 2 cuillerées de bon vinaigre estragon, le salpicon de homard et des feuilles d'estragon blanchies, coupées; versez-le dans le vide du moule chemisé, faites-le prendre une heure.

Démoulez le ballon sur une couche de gelée prise sur plat, entourez-en la base avec une chaîne de belles crevettes rouges.

### Escalopes de homard à la Louisiane.

Coupez en escalopes les chairs de 2 homards cuits, refroidis, en réservant celles des pattes. Mettez ces escalopes dans une terrine, mêlez-leur un tiers du volume de truffes cuites, autant de champignons cuits, également coupés.

Mettez en réduction 3 à 4 décilitres de béchamel, en lui incorporant peu à peu la cuisson des truffes et des champignons ; finissez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bonne demi-glace, pincée de poivre rouge, beurre fin ; mêlez-lui alors les escalopes préparées ; retirez l'appareil du feu.

Masquez le fond et le tour d'une légumière avec une couche de farce à la crème de poisson (page 33), faites-la pocher à la bouche du four. Emplissez alors le vide de la légumière avec le ragoût de homard ; lissez-le, masquez-le avec une épaisse couche de la même farce, en la lissant en dôme ; posez la légumière sur une plaque, tenez-la un quart d'heure à la bouche du four ; en la sortant, dressez à plat, sur la surface du dôme, les demi-pattes de homard, en les posant du côté coupé : le côté rouge en dehors.

### Langoustes de l'océan, à la Roland.

Tuez 2 langoustes à l'eau bouillante ; sortez-les pour en attacher la queue avec une cuiller en bois, de façon à pouvoir les cuire et les faire refroidir droites. Remettez-les dans le liquide pour finir de les cuire, en procédant comme il est dit page 498. — Égouttez-les à nouveau ; détachez-en d'abord la queue des coffres, supprimez-en les coquilles des queues ; coupez les chairs en tranches d'égale épaisseur sans couper celles des bouts qui sont moins larges ; dressez-les en couronne sur les bords d'un anneau plat, en farce à la crème de poisson, pochée sur un petit plat long, en alternant chaque tranche de langouste avec une tranche de truffes, cuites au moment, et autant que possible de même dimension que les tranches de langouste.

Nappez entièrement cette couronne avec un bon velouté réduit avec quelques cuillerées de court-bouillon au vin blanc (page 48), fini avec beurre rouge et pointe de cayenne ; dans le centre de la couronne, dressez une garniture de quenelles de poisson, bien blanches, moulées à la petite cuiller à café ; masquez-les avec un peu de bonne béchamel réduite avec pelures et cuisson de champignons, finie aussi avec une pointe de cayenne, légèrement beurrée, mais laissée blanche.

### Queues de petites langoustes à la Monte-Carlo.

Coupez en gros dés quelques champignons frais, cuisez-les avec beurre et citron. — Faites pocher quelques douzaines de grosses huîtres ; coupez-les aussi en dés, passez leur cuisson. — Cuisez 400 à 500 grammes de riz trié, avec du bouillon de poisson, mêlé avec la cuisson des huîtres,

et celle des champignons, une cuillerée à café de poivre rouge ; tenez-le consistant comme du riz à la créole.

Tenez à l'eau bouillante 7 à 8 petites langoustes, pesant 300 gr. l'une ; égouttez-les, détachez la queue des coffres ; remettez ceux-ci dans l'eau pour les cuire 10 minutes ; égouttez-les, retirez-en les parties crémeuses.

Divisez chaque queue de langouste en deux, sur la longueur, chairs et coquilles ; conservez l'eau qui s'échappe des chairs. — Faites revenir 5 à 6 minutes ces demi-queues dans un sautoir, avec huile, échalotes hachées ; assaisonnez, saupoudrez-les aussi avec du poivre rouge, mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc ; ajoutez pelures de champignon, bouquet garni, chairs de citron, 2 tomates hachées ; faites vivement bouillir le liquide 5 à 6 minutes ; laissez-le mijoter 10 minutes sur feu doux ; égouttez les demi-queues pour en retirer les chairs, tenez celles-ci au chaud.

Passez la cuisson des langoustes, mêlez-lui l'eau réservée, faites-la réduire en demi-glace ; liez-la d'abord avec un peu de velouté, puis avec une liaison de jaunes d'œuf à la crème, 2 ou 3 cuillerées de parties crémeuses ; beurrez la sauce hors du feu, sans la quitter.

Quand le riz est à point, arrosez-le avec quelques cuillerées de beurre noisette, faites-le étuver 5 à 6 minutes. En le sortant, mêlez-lui les huîtres et les champignons, dressez-le en légumière, lissez-le en dôme ; sur le centre de celui-ci piquez debout 3 ou 4 grosses écrevisses ; autour des écrevisses dressez les demi-queues presque debout ; nappez-les avec un peu de sauce, servez le surplus en saucière. — Si au lieu de langoustes on employait des petits homards, on remplacerait les écrevisses par quelques pattes de homard piquées sur le centre du dôme.

### Suprême de langoustes. (Dessin 120.)

Cuisez dans un court-bouillon au vin blanc, 2 bonnes langoustes, égouttez-les ; 5 à 6 minutes après, détachez la queue des coffres pour les tenir au chaud avec quelques cuillerées de leur cuisson. — Cuisez au madère 4 à 5 truffes d'égale grosseur, pelées ; coupez-les en tranches d'égal diamètre et épaisseur ; tenez-les au chaud dans une casserole avec leur cuisson passée, mêlée avec un peu de glace fondue.

Avec 300 grammes de bon riz de Piémont, préparez un risot, cuit avec du simple bouillon de poisson, et une petite cuillerée de poivre rouge ; aussitôt à point retirez-le, finissez-le avec beurre fin et parmesan

frais, moulez-le dans une bordure beurrée, tenez celle-ci à l'étuve douce.

Fendez les 2 coffres de langouste pour en retirer les parties crémeuses, passez-les au tamis, tenez-les de côté. — Hachez la moitié des coquilles, faites-les revenir à l'huile quelques minutes; saupoudrez-les avec une pincée de poivre rouge, mouillez-les avec 2 ou 3 décilitres de bon court-bouillon et du vin blanc; cuisez-les ensemble tout doucement 10 à 12 minutes; passez le liquide, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace, liez-le avec 1 décilitre et demi de bonne sauce tomate; faites réduire la sauce encore quelques minutes; retirez-la hors du feu, finissez-la avec 2 cuillerées de crème des coffres, montez-la au beurre sans cesser de la tourner; au dernier moment mêlez-lui 2 ou 3 cuillerées de cuisson des truffes, réduite.

Retirez vivement les coquilles aux queues de langouste; parez-les, supprimez-en le bout mince, coupez-les en tranches pas trop épaisses; mettez-les dans un sautoir, nappez-les avec quelques cuillerées de la sauce beurrée.

Au dernier moment, démoulez la bordure sur plat chaud, dressez dans le puits les tranches de langouste et de truffe; envoyez le restant de la sauce dans une saucière, en pyramide.

### Queue de langouste à la Stanley.

Cuisez au bouillon blanc 300 à 400 grammes de bon riz caroline, lavé, blanchi, en le tenant consistant : 20 à 25 minutes suffisent. — Supprimez la coquille d'une grosse queue de langouste cuite au moment; coupez-en les chairs en tranches, mettez-les dans un sautoir; mêlez-leur une égale quantité de jolis champignons pelés, bien blancs, autant de petites quenelles de poisson, moulées à la petite cuiller, 5 à 6 jaunes d'œuf durs, entiers; quelques douzaines de queues d'écrevisse, et autant d'huîtres pochées, parées. — Mettez en réduction 3 décilitres de velouté, incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de court-bouillon de poisson réduit en demi-glace, une partie de la cuisson des huîtres, des écrevisses et des champignons; finissez la sauce avec une cuillerée à café de poudre de cary délayée avec 2 cuillerées de cuisson de champignons.

Quand la sauce est succulente, passez-la, remettez-la dans la casserole pour la chauffer; masquez-en les garnitures avec une petite partie, tenez-les au bain-marie. — Faites vanner le restant de la sauce sur le côté du feu pour la beurrer. Démoulez la bordure sur plat, emplissez-en le puits avec les garnitures, en les dressant en dôme; sur celui-ci, dressez symétriquement 4 écrevisses cuites ayant la queue épluchée; entre les

écrevisses, distribuez les jaunes d'œuf durs coupés chacun en deux parties. Arrosez les garnitures avec un peu de sauce ; posez une truffe ronde sur le haut du dôme. Envoyez séparément une saucière de la sauce beurrée.

### Langoustes de l'océan, à l'américaine.

Cuisez au court-bouillon simple (page 48) 2 langoustes de l'océan, de moyenne grosseur, en procédant comme il est dit pour les gros homards (page 20). — Égouttez les langoustes, détachez la queue des coffres pour les tenir au chaud ; fendez un des coffres en deux, videz les 2 moitiés de leurs parties crémeuses pour les piler, les passer au tamis. — Hachez les coquilles de ces 2 demi-coffres, les petites pattes, ainsi que la coquille brisée des cornes des langoustes ; tenez les chairs en réserve.

Faites revenir à l'huile une mirepoix de racines, oignons, échalotes et aromates ; ajoutez les coquilles hachées, faites-les revenir ensemble 10 minutes ; mouillez-les avec un tiers de vin blanc et deux tiers de bon court-bouillon ; cuisez 20 minutes l'infusion, sur le côté du feu ; puis, passez et dégraissez le liquide. Faites-le réduire en demi-glace, liez-le avec 1 décilitre de sauce tomate ; beurrez largement la sauce, sur le côté du feu, finissez-la avec une pointe de cayenne, 3 cuillerées de cognac brûlé, et enfin avec les parties crémeuses du coffre réservé.

Au dernier moment, coupez la queue des langoustes en tranches, chairs et coquilles, à l'aide d'un gros couteau ; parez les 2 demi-coffres qui restent, diminuez-en le volume, divisez-les chacun en deux, sur le travers ; placez-les sur le centre du plat, avec les cornes dessus ; entourez-les avec les 2 queues coupées ; masquez-les avec une partie de la sauce, servez le surplus en saucière.

### Queues de langouste à la Doria.

Préparez un risot (page 89) avec du bon riz de Piémont, bouillon de poisson et cuisson d'huîtres, poivre rouge. — Cuisez au court-bouillon simple 2 langoustes de moyenne grosseur, conservez-les chaudes jusqu'au dernier moment.

Pendant la cuisson du riz, retirez les chairs des queues de langouste pour les découper en tranches, sans coquilles ; mettez-les dans un sautoir, avec 3 ou 4 douzaines d'huîtres pochées, quelques champignons coupés à plat ; liez ce ragoût avec quelques cuillerées de bon velouté

réduit avec une petite partie du court-bouillon concentré, et une petite cuillerée de poivre rouge.

Aussitôt que le riz est à point, retirez-le, finissez-le avec beurre fin et parmesan : avec la moitié, masquez le fond et le tour d'une légumière, en le serrant ; versez le ragoût dans le creux, masquez-le avec le restant du risot; lissez-le en dôme, décorez celui-ci avec des tranches de truffes cuites au moment; servez aussitôt.

### Soufflé de langouste, en coquilles.

Tuez une langouste à l'eau bouillante ; quand elle est froide, égouttez-la, fendez-la en deux sur sa longueur ; retirez les chairs des demi-queues ; coupez-les, pilez-les avec 2 ou 3 cuillerées de bon velouté réduit, fini avec du beurre rouge ; ajoutez un morceau de beurre frais ; passez-les au tamis ; remettez la purée dans le mortier, travaillez-la avec le pilon pour lui faire prendre beaucoup de corps ; faites-lui absorber peu à peu 3 décilitres de bonne crème crue, assaisonnez ; finissez-le avec 2 cuillerées de parties crémeuses des coffres, une pointe de cayenne et 2 cuillerées de crème fouettée.

Avec cet appareil, garnissez les 2 demi-coquilles de langouste, bien propres, bien essuyées, lissez-le en dessus ; entourez les coquilles avec une bande de papier beurré, en la collant. Placez les demi-coquilles sur un plafond creux, avec un peu d'eau chaude dedans, poussez-les à four doux, cuisez l'appareil 25 à 30 minutes : cet appareil doit être bien atteint, sinon il reste noir.

En sortant les soufflés du four, enlevez le papier, nappez l'appareil au pinceau avec un peu du même velouté réduit, fini au beurre rouge ; dressez symétriquement sur le haut de l'appareil une rangée de tranches de truffe cuites au moment avec du madère ; servez aussitôt.

### Buisson de crustacés, à la Savarin. (Dessin 132.)

Pour dresser correctement cette entrée, il faut coller sur plat un fond en bois masqué de papier blanc, portant sur son centre un support en bois, masqué aussi avec du papier, et une petite pyramide en carton blanc, plus étroite que le fond du plat dont les surfaces sont masquées avec une couche de beurre fin.

Ce buisson est composé tout simplement de large tranches de queues

de langouste et de crevettes rouges, les plus belles, les plus grosses, dont les barbes ont été supprimées.

Les crevettes sont piquées sur le beurre de la pyramide, en couronnes régulières, mais alternées, et en sens inverse. Les tranches de langouste sont disposées en couronne serrée, juste à l'endroit ou commencent les couronnes de crevettes. Aussitôt dressées, les crevettes et les tranches de langouste sont nappées au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Pour plus de sûreté, il convient de pousser au cornet ou à la poche un épais cordon de gelée collante (page 4), juste au-dessous de la couronne de tranches de langouste, afin de lui donner bon appui. — Le creux formé par la couronne la plus élevée des crevettes peut être comblé soit avec de la gelée hachée ou des feuilles de persil, soit simplement avec une petite caisse plissée, en papier, garnie d'une truffe ronde.

Entourez le fond du plat avec une chaîne de jolis croûtons de gelée, coupés en forme de carrés longs, et posés à cheval. — Tenez le buisson, une demi-heure dans l'armoire à glace, avant de l'envoyer, en même temps qu'une saucière de mayonnaise.

### Écrevisses à la Montmorency.

Cuisez au court-bouillon quelques douzaines de belles écrevisses ; égouttez-en la cuisson, en la passant. — Détachez la queue des coffres, supprimez-en les coquilles. — Parez la chair des queues, tenez-les à couvert dans une petite casserole.

Faites un hachis avec les parures des queues et les chairs des grosses pattes, mettez-le dans une terrine, avec panade, jaunes d'œuf, persil haché, fines-herbes cuites. — Dégarnissez l'intérieur des coffres d'écrevisse ; pilez-en les parties crémeuses, passez-les au tamis, mêlez-les au hachis. — Avec cet appareil, emplissez le vide d'une quinzaine de coffres ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, faites pocher le hachis à la bouche du four doux.

Introduisez quelques cuillerées de farce de poisson dans une poche, poussez-en un cordon de l'épaisseur du doigt sur le fond d'un plat froid ; faites-la pocher à la bouche du four. — Mêlez quelques cuillerées de fonds de veau à la cuisson des écrevisses, faites-la réduire en demi-glace ; incorporez-la peu à peu à 2 décilitres de velouté en réduction. Quand la sauce est succulente, liez-la avec une liaison à la crème ; montez-la au beurre rouge et au beurre frais ; finissez-la avec une pointe de cayenne. —

Avec une partie de la sauce, nappez les queues d'écrevisse pour les chauffer; dressez-les sur plat chaud, entourez-les avec les coffres farcis, en piquant ceux-ci debout sur la farce de poisson; sur le centre du ragoût aux queues d'écrevisse, dressez un bouquet de petites truffes cuites au moment, coupées en julienne.

### Pain d'écrevisses à la Chartreuse. (Dessin 127.)

Avec des chairs crues de saumon et de brochet, préparez une farce à la crème soubisée (page 34).— Préparez aussi une fine montglas avec truffes, champignons, chairs de pattes de homard; liez-la avec une bonne sauce brune, réduite serrée avec madère et la cuisson des truffes.—Avec une partie de cette montglas, garnissez 7 à 8 coquilles de table; lissez l'appareil en dôme, masquez celui-ci avec une mince couche de farce à la crème.

Beurrez un petit moule à pyramide, étroit; tenez-le quelques minutes sur glace, foncez-le autour et au fond avec de la farce à la crème, en laissant un creux à l'intérieur; garnissez ce creux avec la montglas; fermez-en l'ouverture avec une couche de la même farce.

Faites pocher ce pain 25 minutes, au bain-marie, avec un rond de papier beurré dessus. — Placez d'aplomb les coquilles sur une plaque, poussez-les à four doux 10 à 12 minutes; avant de les sortir du four, nappez-en le dessus avec un peu de bon velouté réduit, fini au beurre rouge; sortez-les aussitôt et tenez-les encore au four 2 minutes. — En les sortant, posez sur chacune une tranche de homard.

Renversez le pain sur un petit fond en pâte anglaise cuite, ayant 4 centimètres de hauteur, un peu plus large que le moule; nappez la farce avec un peu de velouté; posez aussi une tranche de homard sur le haut du pain; dressez les coquilles autour de sa base. — Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de velouté fini au beurre rouge.

### Salade de queues d'écrevisse, à la gelée. (Dessin 140.)

Détachez la queue des coffres à quelques douzaines de grosses écrevisses cuites; supprimez les coquilles des queues et des grosses pattes; parez les chairs, assaisonnez, tenez-les à couvert.

Préparez une salade de légumes coupés en petits dés (page 77); mêlez-lui les pattes et parures des écrevisses; assaisonnez avec sel, huile et vinaigre, faites-la mariner une heure. — Choisissez un moule à bordure, uni, à cylindre étroit; incrustez-le sur glace pilée; décorez-en les parois

avec des demi-œufs alternés avec de petits légumes en boules, liés à la gelée mi-prise. Emplissez peu à peu le vide du moule avec de la gelée froide. — Égouttez la salade sur un tamis, remettez-la dans la terrine, liez-la avec de la mayonnaise aux œufs, collée ; tournez-la sur glace quelques minutes.

Démoulez la bordure sur plat froid ; glissez dans son cylindre un fond en bois, juste de son diamètre, portant sur son centre un mince support droit, l'un et l'autre masqués de papier blanc. — Entourez le support avec la salade, en lui donnant la forme de pyramide ; lissez-la, masquez-la avec une mince couche de mayonnaise collée, tenez-la 20 minutes sur glace.

Piquez les queues d'écrevisse, une à une, avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans de la gelée mi-prise, pour les dresser contre la salade, en 3 couronnes, et celles-ci, chacune dans un sens différent, en formant pyramide. Nappez à mesure ces couronnes avec de la gelée mi-prise, pour les consolider. Dans le puits de la troisième couronne, piquez un joli cœur de laitue. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

### Salade d'écrevisses à la Maintenon. (Dessin 139.)

Pour pouvoir dresser cette salade avec élégance et la solidité voulues, il convient de coller sur plat un fond en bois, masqué de papier blanc, ayant sur la lisière du haut un petit rebord en bois ou en carton, et sur son centre un support mince, également masqué de papier blanc.

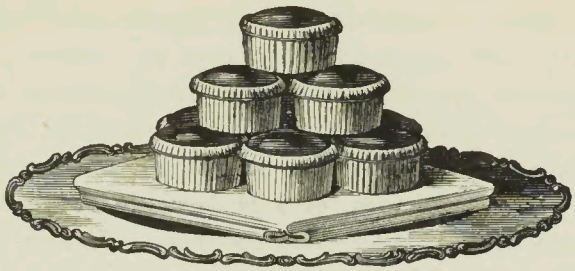
Détachez la queue des coffres de 6 à 8 douzaines de grosses écrevisses cuites ; supprimez les coquilles des queues et des pattes. — Parez les chairs des queues, mettez-les dans une terrine pour les assaisonner avec sel, huile et vinaigre. Videz les coffres d'écrevisse, passez-en l'intérieur au tamis. — Farcissez une quinzaine de ces coffres, propres, avec un salpicon composé d'huîtres pochées et de truffes cuites, mêlé avec les chairs des pattes d'écrevisse et les parures des queues, lié avec une bonne sauce chaufroix blonde : faites raffermir l'appareil, en tenant les coffres une demi-heure dans l'armoire à glace.

Coupez en petits dés des filets cuits et refroidis de sole et de saumon, des filets d'anchois et de harengs, du thon mariné, des huîtres po-

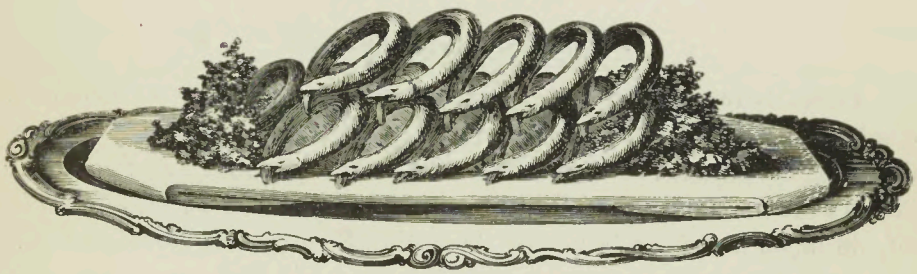
---

PLANCHE TREIZIÈME.

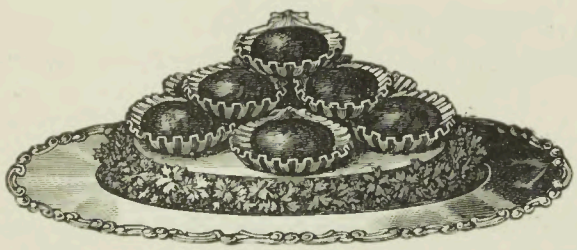
Dessin 134. — Petites caisses aux huîtres, pages 514.
Dessin 135. — Petits merlans à la diplomate, page 486.
Dessin 136. — Coquilles garnies de queues d'écrevisse, page 512.



Dessin 134.



Dessin 135.



Dessin 136.

chées, des pommes de terre, des cornichons salés; mettez ce salpicon dans une terrine, assaisonnez avec sel, huile, vinaigre, moutarde; faites le mariner une heure; égouttez-en l'assaisonnement, et liez-le avec de la mayonnaise aux œufs, collée; dressez-le en dôme sur le fond en bois collé sur plat; faites-le raffermir un quart d'heure dans l'armoire à glace. — En sortant le plat, masquez le dôme avec une couche de mayonnaise. Piquez les queues d'écrevisse, une à une, avec la pointe d'une lardoire, pour les appliquer symétriquement contre le dôme, en 2 couronnes graduées; nappez-les aussitôt avec de la gelée mi-prise; puis poussez à la poche, entre les 2 couronnes, et à la base de la première un épais cordon de gelée hachée, légèrement collante. — Coulez au fond du plat une couche de gelée; faites-la prendre, et dressez debout, contre le fond en bois, les coffres d'écrevisses farcis; nappez-les également au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Garnissez le creux de la deuxième couronne, avec un bouquet de feuilles vertes ou un bouquet de gelée hachée. En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de mayonnaise.

### Écrevisses à la Saint-Marc.

Faites revenir une mirepoix de racines avec oignons et échalotes, ajoutez un bouquet, petits piments, ou grains de poivre, puis 3 douzaines de belles écrevisses; salez-les, faites-les sauter quelques minutes, mouillez-les avec 4 à 5 décilitres de vin blanc; cuisez-les 12 à 14 minutes, à feu vif, de façon à réduire le liquide de moitié. Égouttez les écrevisses, supprimez-en les petites pattes, mettez-les dans une légumière. Passez la cuisson, dégraissez-la, mêlez-lui quelques cuillerées de bon fonds, faites-la réduire en demi-glace, liez-la avec du velouté, 3 cuillerées de sauce tomate, et 4 cuillerées de demi-glace; faites encore réduire la sauce, sans la quitter; quand elle est à point, retirez-la sur le côté pour la beurrer largement; finissez-la avec 2 cuillerées de cognac brûlé, persil haché; versez-en la moitié sur les écrevisses, servez le surplus en saucière.

### Écrevisses à la Mirabeau.

Cuisez des écrevisses dans un bon court-bouillon au vin blanc, racines et aromates, bouquet de persil; égouttez-les, passez la cuisson, mêlez-lui 4 cuillerées de fonds de veau et un peu de madère; faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à 3 décilitres de velouté

en réduction ; ajoutez une pincée de poivre rouge ; retirez la sauce du côté du feu, beurrez-la avec du beurre fin, finissez-la avec du beurre rouge. — Dressez les écrevisses en légumière, arrosez-les avec la moitié de la sauce, servez le restant en saucière.

### Écrevisses à la Nantua.

Plongez à l'eau bouillante quelques douzaines d'écrevisses vivantes, jusqu'au point où la coquille rougit ; 2 minutes suffisent. Égouttez-les, laissez-les refroidir. Épluchez-en les queues et grosses pattes : avec les coquilles fines, préparez du beurre rouge.

Faites revenir une mirepoix de racines et oignons émincés, mêlez-lui les ventres d'écrevisse, hachés ; ajoutez 2 ou 3 décilitres de bon court-bouillon au vin blanc et aromates, de façon à tirer une petite essence ; passez-la, faites-la réduire.

Parez la chair des queues et des pattes d'écrevisse, mettez-les dans un sautoir avec beurre chaud : moitié frais, moitié rouge ; sautez-les quelques minutes, assaisonnez ; mouillez à couvert avec de la béchamel, ajoutez un bouquet garni, cuisez-les 10 à 12 minutes dans la sauce, sans les quitter ; enlevez-les à l'écumoire, tenez-les au chaud dans une petite casserole. Passez la sauce, remettez-la dans le sautoir, faites-la réduire en lui incorporant peu à peu l'essence préparée, crème crue et glace fondue ; quand la sauce est serrée et succulente, mêlez-lui une pointe de cayenne ou paprica, retirez-la sur le côté pour la beurrer avec beurre frais et beurre rouge ; mêlez-lui les queues et pattes d'écrevisse ; dressez le ragoût en légumière, arrosez-en le dessus, à l'aide du pinceau, avec du beurre rouge. — Quand les écrevisses sont rares on ajoute au ragoût des quenelles de poisson pochées.

### Cassolettes aux queues d'écrevisse. (Dessin 137.)

Cuisez à l'eau salée des nouilles émincées ; égouttez-les bien, remettez-les dans la casserole propre, assaisonnez ; finissez-les avec beurre et parmesan, de façon à obtenir un appareil compact ; versez-le dans un sautoir beurré en couche épaisse de 6 centimètres ; lissez l'appareil, couvrez-le avec du papier beurré ; faites-le refroidir avec une casserole d'eau froide dessus, ayant juste le diamètre de la couche : il faut 5 à 6 heures pour raffermir convenablement l'appareil.

Chauffez légèrement le fond du sautoir, et coupez sur l'épaisseur de

l'appareil une douzaine de petits pains, avec un coupe-pâte de 4 centimètres de diamètre, trempé à mesure dans de l'eau chaude. — Roulez ces petits pains dans la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; égalisez-les avec la lame du couteau, posez-les debout sur la table, cernez-les sur le haut avec un coupe-pâte de 2 centimètres et demi. — Au dernier moment, plongez les cassolettes à grande friture chaude pour les colorer; égouttez-les pour les ouvrir et les vider; garnissez-les avec un salpicon de queues et pattes d'écrevisse, lié avec de la bonne béchamel réduite avec cuisson d'écrevisses, cuisson de champignons et glace, finie avec beurre rouge et pointe de cayenne.

Dessin 137.

Fermez l'ouverture des cassolettes avec le rond enlevé, dressez-les. — On peut préparer ainsi les cassolettes avec du riz cuit épais, refroidi sous presse. — Cette garniture peut être remplacée par toute autre.

### Coquilles garnies de queues d'écrevisse. (Dessin 137.)

Les différents apprêts de garniture de coquilles sont décrits dans la première partie du livre, à la page 83. — Préparez un salpicon avec les chairs des grosses pattes et des queues d'écrevisse; ajoutez un tiers du volume des champignons cuits, également coupés en dés; liez-le avec une bonne béchamel réduite serrée. — Avec cet appareil, garnissez 8 à 10 coquilles de table; lissez l'appareil en dôme, masquez-le avec une couche de farce de poisson à la crème; rangez les coquilles sur un petit plafond, saupoudrez la farce avec du parmesan râpé, faites-la gratiner 2 minutes à la salamandre au gaz; tenez encore les coquilles 5 minutes à la bouche du four; puis dressez-les symétriquement sur un fond en bois masqué de papier blanc; entourez le fond avec des feuilles vertes de persil.

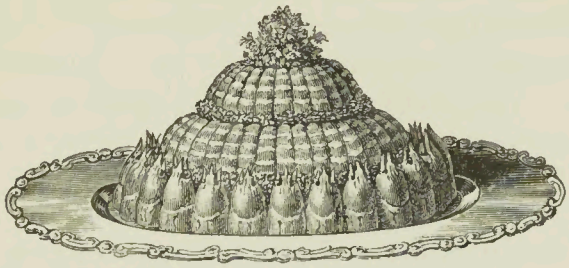
### Petits aspics aux crevettes.

Épluchez un cent de queues de crevettes rouges, cuites; tenez-les à couvert, en lieu frais. — Faites fondre la valeur de 1 litre de bonne gelée d'aspic (page 30). — Incrustez sur glace une dizaine de grands

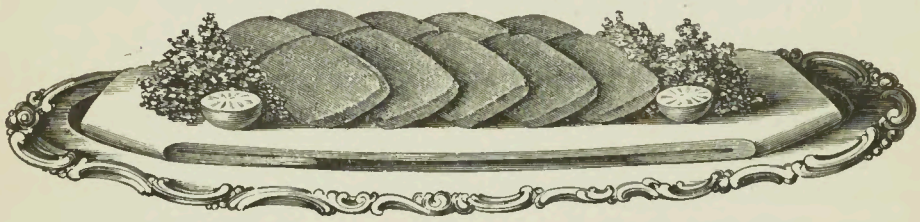
---

PLANCHE QUATORZIÈME.

Dessin 138. — Salade d'écrevisses à la Maintenon, page 508.
Dessin 139. — Soles à l'amiral Courbet, page 517.
Dessin 140. — Salade de queues d'écrevisse à la gelée, page 507.



Dessin 138.



Dessin 139.

Dessin 140.

moules à dariole ; chemisez-les légèrement au pinceau avec de la gelée froide ; décorez-les avec des détails en truffe et en cornichon, couvrez le décor avec une mince couche de gelée ; puis, montez symétriquement tout autour les queues de crevettes, en les piquant avec la pointe d'une lardoire, et en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise.

Quand les parois sont montées, chemisez-les à plusieurs reprises, de façon à grossir l'épaisseur de la gelée, en laissant un petit creux dans le centre ; garnissez le creux avec de la salade d'asperges vertes et truffes coupées en dés, liée avec de la mayonnaise aux œufs, collée ; sur la salade, coulez un peu de gelée froide pour finir d'emplir le vide. — Tenez les aspics sur glace trois quarts d'heure, avant de les démouler ; dressez-les sur une couche de gelée prise, sur plat, pour les empêcher de glisser.

### Timbale nantaise. (Dessin 117.)

Foncez une caisse à timbale, en opérant comme il est dit à la page 28 ; cuisez-la à blanc. En la sortant du four, démoulez-la, ouvrez-la du côté coupé, videz-la, tenez-la au chaud.

Préparez une garniture composée de quelques douzaines d'huîtres pochées, queues d'écrevisse ou de crevette, rouges, sans coquilles, tranches de queue de homard cuit, tranches de truffes pelées, cuites au madère, quelques douzaines de petites quenelles de saumon, roulées sur la table farinée, pochées ; rangez ces garnitures dans un sautoir, tenez-les à couvert. Mettez en réduction quelques décilitres de bonne béchamel, incorporez-lui peu à peu la cuisson des huîtres et des truffes, quelques cuillerées de bon court-bouillon réduit en demi-glace. Finissez la sauce avec une pointe de cayenne, beurre rouge et beurre frais, poignée de parmesan râpé.

Saucez légèrement les garnitures, dressez-les par couche dans la timbale, en les alternant avec le restant de la sauce ; fermez la timbale avec le rond enlevé, servez-la sans retard.

### Petites caisses aux huîtres, chaudes. (Dessin 135.)

Avec 300 grammes de chairs blanches de poisson, 200 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, la valeur d'un verre de crème fouettée, sel, muscade, préparez une farce à la crème de poisson, dans les conditions prescrites page 33.

Faites pocher quelques douzaines d'huîtres ; parez-les, divisez-les

chacune en deux, sur le travers ; tenez-les à couvert. — Hachez quelques bons champignons légèrement cuits.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de bon velouté, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson d'huîtres et de champignons. — Quand la sauce est succulente, mêlez-lui une pointe de cayenne ; 2 minutes après retirez-la, mêlez-lui les huîtres, finissez-la avec un petit morceau de beurre rouge.

Masquez le fond et le tour de 8 à 10 caisses plissées, en papier, de forme ronde, avec une couche de la farce préparée ; faites-la légèrement pocher à la bouche du four ; garnissez-en le creux avec le ragoût aux huîtres ; masquez-celui-ci avec une autre couche de la même farce ; lissez-la en la faisant bomber ; nappez-la légèrement au pinceau avec du beurre rouge ; faites-la pocher 12 à 14 minutes à four doux. — En sortant les caisses, nappez-en le dessus avec un peu de bon velouté réduit, fini avec beurre rouge et un petit morceau de beurre d'anchois. Dressez-les caisses en pyramide, sur serviette.

### Soles à la Waleska.

Retirez la queue à une langouste vivante cuite au court-bouillon ; parez les chairs du côté du gros bout, supprimez-en le bout mince pour ne laisser que les parties les plus épaisses. — Pilez le bout mince et les parures, ainsi que les parties crémeuses du coffre ; ajoutez un morceau de beurre, 2 cuillerées de bonne béchamel réduite serrée, une pointe de cayenne, passez-les au tamis ; tenez cet appareil au frais. — Cuisez au vin 2 grosses truffes rondes, pelées.

Fendez du côté noir 2 bonnes soles propres, sans peau ; coupez la tête droite ; dégagez légèrement les chairs de l'arête, coupez celle-ci à niveau de la tête et à 3 centimètres de la queue, mais sans l'enlever. — Assaisonnez les soles, placez-les dans un grand plat à gratin, beurré ; mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc ; couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les 20 minutes à four doux, en les arrosant.

En sortant le plat, égouttez les soles, retirez-en l'arête, par le côté fendu et introduisez à l'intérieur la crème de langouste ; dressez-les à mesure sur plat long, le côté fendu en dessous. — Passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à du bon velouté en réduction.

Chauffez 2 minutes les soles à la bouche du four ; arrosez-les à plusieurs reprises avec le velouté réduit, de façon à les napper, en faisant miroiter la sauce ; retirez aussitôt les soles, entourez-les des deux côtés avec une chaîne de tranches de queue de langouste, alternées avec des tranches de truffe de même dimension, coupées sur les truffes cuites au moment. — Servez en même temps que les soles une saucière du même velouté.

### Soles en surprise.

Coupez droite la tête de 2 bonnes soles propres, écourtez-les largement avec les ciseaux ; coupez à vif les petites arêtes qui restent dans les chairs des filets, du côté extérieur ; fendez les soles sur le milieu du côté blanc ; salez-les, farinez-les, faites-les frire au beurre dans une large poêle, en les retournant. Égouttez-les, dressez-les sur plat de service, l'une à côté de l'autre, en les appuyant sur le côté noir ; dégagez-en les deux filets du côté fendu pour les enlever. Coupez alors l'arête principale des soles pour la retirer ; masquez les chairs avec une couche de sauce béchamel, réduite serrée, finie avec une purée de gros poivrons doux d'Espagne ; remettez aussitôt les filets en place, masquez-les également avec une couche de cette sauce ; saupoudrez-les avec du parmesan, mettez quelques petits morceaux de beurre dessus, faites-les gratiner 2 minutes à la salamandre au gaz.

### Soles à la Trouville.

Supprimez la tête et la peau à 2 bonnes soles propres ; fendez-les du côté noir pour en retirer la grosse arête[1], assaisonnez les chairs ; remplissez-en le vide avec une farce de poisson aux fines-herbes cuites, mêlée avec un salpicon d'huîtres, blanchies. — Rangez les soles sur un plat à gratin ou un plafond, mouillez-les avec du court-bouillon au vin blanc, assaisonnez ; faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les soles à four modéré. En les sortant, passez la cuisson, en la passant, faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à du velouté en réduction, ainsi que quelques cuillerées de cuisson d'huîtres. — Dressez les soles sur plat de service, en sens inverse, nappez-les avec la sauce ; entourez-les des deux côtés avec des demi-quenelles au beurre rouge : à

1. Quand on sert des soles entières, il faut les parer des deux côtés, avec les gros ciseaux, de façon à enlever toutes les petites arêtes qui adhéraient aux nageoires latérales, car elles sont très désagréables à trouver sous la dent si on les laisse attachées aux filets.

chaque bout du plat dressez un bouquet d'huîtres frites ; envoyez séparément le surplus de la sauce.

### Soles à l'amiral Courbet. (Dessin 139.)

Habillez 5 à 6 soles de bonne qualité ; quand elles sont fendues du côté noir coupez la grosse arête au-dessous de la tête et à petite distance de la queue ; dégagez-la peu à peu des chairs pour l'enlever. Assaisonnez les chairs intérieures, garnissez-en le vide avec une couche de farce à quenelle de poisson finie au beurre rouge, mêlée avec des fines-herbes cuites ; lissez la farce, humectez-la au pinceau avec des œufs battus, et repliez les filets dessus pour les coller.

Remettez les poissons en forme, salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner. — Rangez les soles dans un plafond à rebord, avec du beurre épuré, chaud ; arrosez-les aussi avec du beurre, faites-les colorer sur le fourneau, en les retournant, finissez de les cuire à four modéré, en les arrosant avec du beurre. — Égouttez les soles sur la table, divisez-les d'un trait sur le milieu avec un gros couteau, dressez-les en travers sur plat long, couvert d'une serviette, en rajustant les deux parties, et en les posant légèrement à cheval. Aux deux bouts du plat, dressez un bouquet de feuilles frites de persil et des citrons coupés ; servez en même temps une sauce aux huîtres ou aux queues de crevette.

### Filets de sole à la béarnaise.

Levez les filets de 2 ou 3 bonnes soles propres ; parez-les, assaisonnez ; rangez-les dans un petit plafond beurré, saupoudré d'échalotes et oignons hachés, champignons, persil ; mouillez-les à hauteur avec du bon court-bouillon au vin blanc (page 48) ; faites partir le liquide en ébullition, poussez le plafond à four modéré pour faire pocher les filets en les arrosant. Égouttez-les, dressez-les sur plat de service, couvrez-les de papier beurré. — Passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire à consistance, de demi-glace, liez-la avec 3 jaunes d'œuf ; cuisez la liaison sans faire bouillir ; beurrez-la peu à peu sans cesser de la travailler hors du feu, comme une colbert ; finissez-la avec suc d'échalote et de citron, feuilles d'estragon hachées ; nappez-en les filets, servez aussitôt.

### Filets de sole à la Mazagran. (Dessin 128.)

Cette entrée est dressée sur un fond en bois collé sur plat, portant

sur son centre un support également en bois, forme de pyramide : l'un et l'autre masqués de papier blanc.

Préparez d'abord une petite salade de légumes variés (page 77); faites-la macérer une heure dans son assaisonnement, puis égouttez celui-ci, et liez-la avec de la mayonnaise aux œufs, collée; tenez-la sur glace.

Supprimez les coquilles aux pattes et queues de 2 homards cuits au court-bouillon simple, refroidis; fendez les pattes en deux sur leur épaisseur; puis humectez les deux parties au pinceau avec de la gelée mi-prise pour les coller. — Divisez aussi la chair des queues en plusieurs tranches, coupées de haut en bas; humectez chaque tranche avec de la gelée pour les remettre en forme : tenez les pattes et les queues sur glace.

Cuisez les filets de 3 soles dans un plafond avec du court-bouillon au vin blanc; aussitôt à point, égouttez-les, rangez-les dans un autre plafond, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse. Parez-les alors, tous de même longueur, pas trop longs, en supprimant les bouts minces. — Prenez les filets un à un, trempez-les dans une sauce chaufroix réduite avec une partie de la cuisson des filets; rangez-les à mesure sur le même plafond, à petite distance; faites refroidir la sauce sur glace; parez-les ensuite du surplus de la sauce.

Avec la salade préparée, mêlée avec les parures de queues de homard, masquez le support en pyramide, sur les côtés, de façon à le grossir, en conservant la forme; lissez-la, et nappez-la avec une couche de mayonnaise collée. Contre la pyramide, dressez les filets de sole, debout, en les chevalant légèrement; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Sur le haut de la pyramide, dressez également debout les 2 pattes et les 2 queues de homard. Entourez-les avec un épais cordon de gelée hachée pour les soutenir; nappez-les aussi à la gelée mi-prise. — Entourez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée, bien régulièrement coupés. Tenez 10 minutes le plat dans l'armoire à glace; envoyez-le ensuite avec une saucière de mayonnaise.

### Filets de sole à la Valençay. (Dessin 143.)

Cuisez dans un sautoir, avec du court-bouillon au vin, 10 à 12 petits filets de sole; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse. Divisez-les chacun en deux parties; parez-les, assaisonnez; trempez-les un à un dans une sauce chaufroix blonde, en les rangeant à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez ensuite les filets du surplus de la sauce;

décorez-en un tiers, sur la surface lisse, avec des détails en truffe ou en cornichon ; nappez-les tous au pinceau avec de la gelée mi-prise ; laissez raffermir la gelée ; dressez-les ensuite en buisson incliné des deux cotés, formant dos d'âne, en plaçant sur le haut les filets décorés. Sur l'un des côtés, piquez un hâtelet garni de crevettes. Soutenez le buisson, des deux côtés, avec de la gelée hachée, collante, poussée au cornet ; entourez-le à droite et à gauche avec 5 à 6 coffres de grosses écrevisses, vidés, garnis avec un salpicon de queues d'écrevisse ou de homard, mêlé avec une salade de petits légumes à la mayonnaise, posés debout formant un demi-cercle ; nappez-les aussi au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Entourez la base du fond du plat avec de beaux croûtons de gelée. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise. — Cette entrée froide est dressée sur un plat dans le genre du modèle de la planche quinzième, portant un support incliné sur l'un des côtés du plat, pour piquer le hâtelet, mais avec un support à dos d'âne dans le genre de celui représenté par le dessin 103.

### Filets de sole à la Richelieu.

Ce relevé convient pour être servi dans les dîners nombreux : il faut compter pour chaque plat à servir, 12 à 14 filets, 20 à 24 têtes de champignon, tournées et cuites bien blanches, autant de demi-quenelles de poisson pochées, 10 à 12 huîtres pour chaque saucière.

Levez les filets de sole, parez-les en les laissant sur toute leur longueur ; battez-les, assaisonnez ; rangez-les dans un ou plusieurs plafonds à rebords, beurrés. — Avec les parures et arêtes de sole, vin blanc et bon fonds, préparez un court-bouillon (page 48) ; avec une partie de ce court-bouillon passé, couvrez les filets, faites-les pocher, en les tenant vert-cuits : quelques minutes suffisent. Égouttez-les, rangez-les sur un autre plafond, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère : parez-les ensuite à nouveau.

Passez la cuisson des filets, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace, incorporez-la peu à peu à de l'espagnole en réduction, ainsi qu'une partie de la cuisson des huîtres et des champignons ; quand la sauce est succulente passez-la, tenez-la au bain-marie. — Avec des chairs de brochet, préparez une farce ordinaire, peu beurrée.

Sur de larges plafonds beurrés, à rebords bas, étalez, à petite distance l'une de l'autre, des abaisses en farce, de forme ovale, exactement

dans les dimensions du fond des plats qui doivent être employés pour le service. Lissez la couche de farce, et rangez dessus les filets de sole, parés, les uns sur les autres, en les serrant; couvrez-les avec du papier beurré, coupé de dimensions voulues : on peut faire cette opération 5 à 6 heures avant l'heure du service, si on peut tenir les plaques sur glace, afin que la farce n'aigrisse pas. — Sur chaque grand plafond on peut étaler 6 couches de farce, et les garnir avec les filets.

Un peu avant de commencer le service poussez les plafonds au four doux pour bien chauffer les filets, en faisant pocher la farce : il faut 15 à 18 minutes.

En sortant les plafonds, retirez le papier, puis enlevez avec la pelle à poisson la couche de farce et les filets, sans les déranger; dressez-les à mesure sur plat pour les entourer avec les garnitures bien chaudes : les quenelles d'un côté, les champignons de l'autre. A mesure que les plats sont garnis placez-les dans l'étuve : en un quart d'heure deux hommes peuvent dresser et garnir 10 à 12 plats de relevé, dans les conditions que je viens de décrire.

Au dernier moment, chauffez la sauce, en la vannant et la beurrant sans excès; sortez les plats de l'étuve, épongez-en le beurre; saucez légèrement les filets et les garnitures. Clochez à nouveau les plats pour les envoyer chacun avec une saucière de sauce mêlée avec les huîtres parées, coupées.

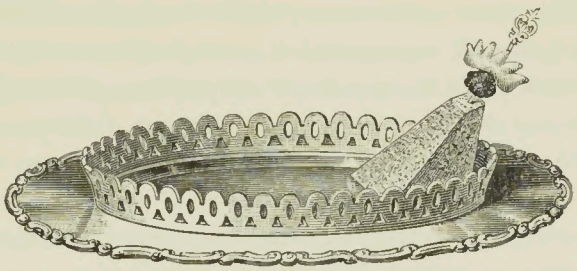
### Filets de sole à la Chevreuse.

Parez 8 filets de soles, propres; assaisonnez, masquez-les d'un côté, avec une couche de farce de poisson aux fines-herbes; pliez-les en deux, rangez-les dans un sautoir, mouillez-les juste à couvert avec du bon court-bouillon au vin blanc, couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les tout doucement 25 minutes. — Égouttez la cuisson des filets, en la passant, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace; liez-la avec de la sauce tomates; faites-la reduire encore quelques minutes; beurrez-la hors du feu; finissez-la avec une pointe de cayenne. — Parez les filets, dressez-les sur plat, masquez-les avec la sauce.

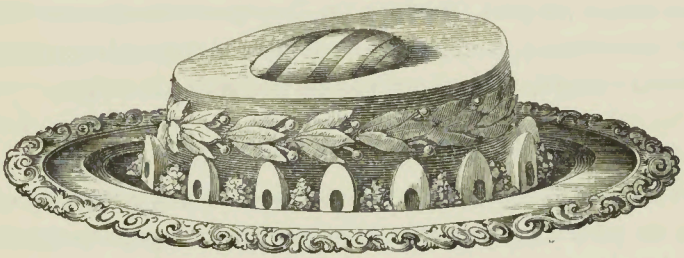
---

PLANCHE QUINZIÈME.

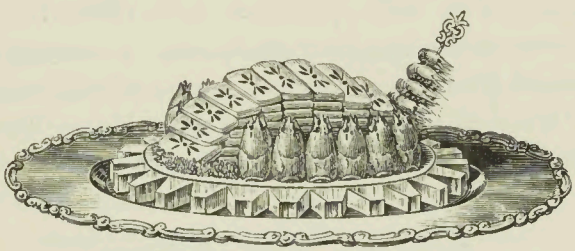
Dessin 141. — Modèle de plat bordé à support incliné, page 519.
Dessin 142. — Darne de saumon historiée, page 474.
Dessin 143. — Filets de sole à la Valençay, page 518.



Dessin 141.



Dessin 142.



Dessin 143.

### Filets de sole à la Cumberland.

Coupez par le milieu 12 gros filets de sole crus, propres, battus; parez-les en demi-cœur, assaisonnez, faites-les pocher dans un bon court-bouillon au vin (page 48); égouttez-les, parez-les, dressez-les en 3 rangées sur une mince couche de farce pochée sur plat long, afin de les empêcher de glisser; masquez chaque rangée avec une sauce différente : la première avec du velouté réduit avec le court-bouillon, et lié avec un des jaunes d'œuf étendus à la crème; la deuxième avec du même velouté réduit, fini au beurre rouge, la troisième avec une sauce vénitienne ou sauce Chivry, c'est-à-dire du velouté fini avec un beurre vert : ces trois sauces doivent être assez consistantes pour que les filets soient nappés et que les nuances restent bien distinctes.

Entourez les filets avec une garniture composée d'huîtres et de petites quenelles moulées à la petite cuiller; masquez-la avec du velouté simple : à l'un des bouts du plat, dressez un bouquet de queues d'écrevisse. Envoyez en même temps une saucière du même velouté. — Avec les relevés de poisson saucés, on ne sert pas de pommes de terre.

### Filets de sole à la bordelaise.

Coupez la tête et les parties minces de 3 soles propres, sans peau; saupoudrez un plat à gratin avec échalotes et champignons crus, hachés; posez les soles dessus, assaisonnez; mouillez-les avec du bon court-bouillon au vin (page 48), cuisez-les tout doucement 15 à 20 minutes. Égouttez-en la cuisson en la passant; dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace; incorporez-la à 2 décilitres de velouté en réduction, en même temps que quelques cuillerées de cuisson d'huîtres. — Égouttez les soles sur un plafond; détachez-en les filets; parez-les, en supprimant les fines arêtes des côtés; dressez-les en long, sur plat ovale; à chaque bout du plat, dressez un bouquet d'huîtres pochées, et sur les côtés, dressez 2 bouquets de pommes de terre en boules, cuites à l'eau salée. — Beurrez la sauce, masquez-en les filets et les huîtres, en laissant les pommes de terre au naturel.

### Filets de sole à la Villeroy.

Coupez en deux, sur le travers, 6 à 8 filets de sole, cuits, refroidis; parez-les, assaisonnez. — Trempez chaque morceau un à un, dans une

bonne sauce villeroy; finie avec 2 ou 3 cuillerées de fines-herbes cuites, et un petit morceau de beurre d'anchois; rangez à mesure les filets sur plaque, pour faire refroidir la sauce. Détachez-les ensuite, parez-les, roulez-les d'abord dans la panure blanche, pour les paner ensuite aux œufs battus. — Plongez les filets, en deux fois dans la friture chaude, pour les colorer en les chauffant. Égouttez-les, dressez-les sur serviette, avec du persil frit.

### Filets de sole farcis.

Étalez sur une plaque à rebords, beurrée, une couche de farce à quenelle de poisson de l'épaisseur de 1 centimètre, lissez-la. — Prenez 12 filets de sole, pas trop gros, correctement parés, assaisonnés; faites-les légèrement pocher dans un sautoir avec beurre fondu; égouttez-les, faites-les refroidir à moitié sous presse légère; parez-les de nouveau; rangez-les à petite distance, sur la couche de farce, en les appuyant du côté poché; humectez-les avec du beurre fondu, finissez de les cuire à four doux, en même temps que la farce. — En sortant la plaque coupez la farce tout autour des filets, avec la pointe d'un petit couteau; enlevez-les l'un après l'autre, avec la farce, à l'aide d'une palette; dressez-les sur plat long en 2 lignes, en les chevalant; masquez-les avec une sauce normande; sur l'un des bouts du plat, dressez un bouquet d'huîtres pochées, sur l'autre bout, un bouquet de queues d'écrevisse; masquez le fond du plat et les huîtres avec la même sauce normande, envoyez-en une saucière à part.

Ce relevé simple, facile à dresser, convient pour être servi dans les dîners nombreux, où l'on sert ordinairement deux relevés de poisson, c'est-à-dire de deux sortes différentes : moitié l'une, moitié l'autre.

### Tourte de filets de sole à la financière. (Dessin 122.)

Les tourtes, quoique ayant moins belle apparence que les vol-au-vent, sont cependant préférables pour être servies dans un dîner, surtout dans ceux où les mets sont présentés aux convives.

Préparez une tourte à bande, en opérant comme il est dit à la page 30; piquez la surface de l'abaisse inférieure pour l'empêcher de boursoufler : au besoin couvrez-la d'un rond de papier beurré, et posez un petit moule dessus; cuisez-la à bon four, de belle couleur. En la sortant, dégagez-la du plafond, dressez-la sur plat, tenez-la au chaud.

Cuisez au beurre 5 à 6 filets de sole, parés, assaisonnés; coupez-les

en escalopes ; mettez celles-ci dans un sautoir avec tranches de truffe, quelques douzaines d'huîtres pochées; petites quenelles de poisson moulées à la petite cuiller à café, pochées; liez ces garnitures avec du bon velouté réduit avec la cuisson des huîtres, celle des truffes et des champignons. Dressez la garniture en dôme dans le vide de la tourte ; ornez-en le dessus avec 2 filets de sole *contisés* aux truffes, 2 grosses écrevisses cuites, avec la queue épluchée, 4 grosses quenelles décorées chacune avec un losange de truffe. Entre les quenelles et les filets *contisés*, disposez une tête de champignon, tournée, cuite bien blanche; sur le haut, posez une petite quenelle ronde et creuse, et sur celle-ci, une truffe ronde, pelée; glacez la truffe et les filets, masquez les champignons avec un peu de velouté; envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Paupiettes à la matelote. (Dessin 129.)

Les paupiettes à la matelote constituent un excellent relevé très distingué : on peut opérer soit avec des filets de sole, soit avec des filets de merlan : il suffit qu'ils soient assez larges pour former de jolies paupiettes.

Collez sur plat long un fond en bois, masquez de pâte à nouille dorée, séchée à l'air de la cuisine; décorez le fond du plat, sur son épaisseur avec une mince tranche ronde de truffe ou de cornichon vert; ce fond doit porter sur son centre, un support en pain frit, forme de pyramide ovale, masqué avec un couche de farce ordinaire, séchée quelques minutes à l'étuve. — Dans les cas ordinaires, on peut simplement dresser les paupiettes sur un anneau, en farce pochée sur plat; mais il convient toujours de fixer un support sur le centre de ce plat.

Parez 12 à 14 gros filets de merlan du nord ou bien des filets de grosses soles propres; battez-les pour les amincir et les élargir; coupez-les d'abord carrément sur les bouts; puis, coupez ceux-ci en sifflet, de façon que quand la paupiette est formée la soudure soit invisible; salez-les, masquez-les avec une mince couche de bonne farce de poisson aux fines-herbes cuites ; roulez-les sur eux-mêmes, en baril, et soudez le bout aminci, après l'avoir humecté aux jaunes d'œuf; nouez-les avec du gros fil; puis entourez-les avec une bande de fort papier beurré. Rangez les paupiettes dans un sautoir foncé de lard, couvrez-les avec du lard et un rond de papier blanc, beurré; mouillez-les avec du bon court-bouillon au vin, cuisez-les 35 à 40 minutes sur feu doux.

Égouttez les paupiettes, supprimez-en la bande de papier ; remplacez-la aussitôt par une autre, en les serrant davantage : laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. D'autre part, préparez une bonne et riche garniture, composée de laitances, queues d'écrevisse, quenelles, champignons, boules de cornichon, blanchies dans un poêlon ; mettez-les dans une casserole plate, masquez-les avec un peu de bonne sauce matelote, réduite avec la cuisson des paupiettes, dégraissée, passée, réduite ; tenez la casserole au bain-marie.

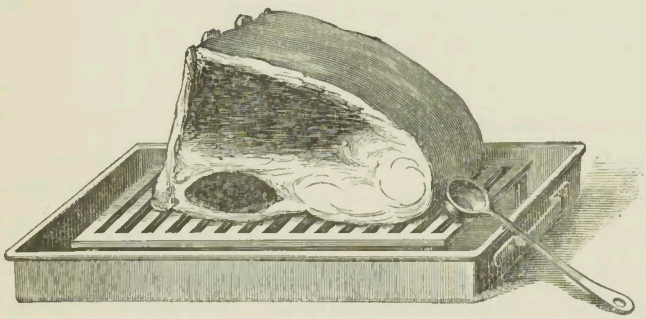
Au dernier moment, déballez les paupiettes pour les parer ; dressez-les en chaîne, debout, sur les bords du fond masqué de pâte ; glacez-les au pinceau ; dressez la garniture en dôme, autour du support ; sur le haut de celui-ci, posez une truffe ronde ; sur chaque bout du plat dressez un bouquet de têtes de champignon bien blanches. — En même temps que le relevé, envoyez une saucière de la sauce.

# BOUCHERIE

## Aloyau (rosbif) rôti au four. (Dessin 144).

L'aloyau, autrement dire le rosbif qu'on sert dans un dîner, doit se composer du faux filet et du filet; la viande ne doit pas être désossée; on coupe seulement l'os de la chaîne.

Il est bien certain que rien ne vaut un rosbif cuit sur la broche à berceau; mais comme il est des cas où la cuisson à la broche est impossible, il est bon que les jeunes gens apprennent à connaître le procédé le plus pratique pour la remplacer.



Dessin 144.

Sur le centre d'un aloyau de moyenne épaisseur, provenant d'un jeune bœuf, et mortifié à point, coupez un morceau mesurant de 16 à 18 centimètres de large; supprimez-en l'os de la chaîne, et le surplus de la graisse qui se trouve sous la bavette, à côté du filet; écourtez la bavette pour la replier en dessous. Ficelez la viande, enveloppez-la de papier beurré, posez-la dans un plafond creux à rebords élevés, muni d'une grille en fer, élevée sur 4 pieds, de 5 à 6 centimètres de hauteur. Glissez dans le plafond quelques cuillerées de bonne graisse; chauffez le fond du plafond, poussez-le à four doux pour faire rôtir le rosbif à peu près 3 heures sans violence, s'il pèse de 4 à 6 kilogrammes : la durée de la cuisson est toujours subordonnée à la régularité du feu, et à l'épaisseur de la pièce.

Faites rôtir la viande, en l'arrosant et la retournant souvent, en

ayant soin de verser un peu d'eau dans le plafond, si la graisse menaçait de brûler. — Déballez la viande trois quarts d'heure avant de la retirer. — En sortant le rosbif du four, débridez-le, salez-le, dressez-le sur un grand plat; envoyez-le en même temps qu'une saucière de bon jus : un rosbif doit être découpé dans la salle à manger.

Dans les bonnes maisons, en Angleterre surtout, on découpe le rosbif cuit, c'est-à-dire le faux filet, non pas en tranches transversales, mais en tranches longues, selon le fil de la chair, et dans le sens des os de l'échine, en coupant d'abord de ce côté. Le filet-mignon est également coupé en ce sens et non en tranches transversales : cette méthode est aujourd'hui acceptée par tous les gourmets, comme la plus pratique.

### Aloyau braisé.

Désossez l'aloyau, écourtez-en la bavette, parez-le carrément; lardez-en les chairs intérieures avec de minces lardons de lard et de jambon cru; assaisonnez. Roulez l'aloyau pour le ficeler, faites-le braiser, en opérant exactement comme il est dit pour la pointe de culotte.

En dernier lieu égouttez l'aloyau, débridez-le, parez-le, dressez-le sur plat long. Passez la cuisson, dégraissez-la avec soin, faites-la réduire; arrosez-en la viande avec quelques cuillerées, servez le reste en saucière avec une garniture de légumes ou purée de légumes.

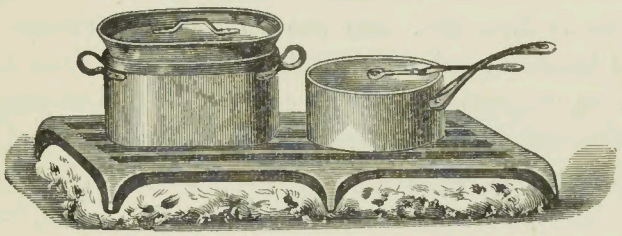
L'aloyau braisé est un relevé exigeant d'être cuit avec la plus grande attention; car sa chair est de nature sèche, et quand elle est cuite, elle est difficile à couper. Mais, avec des soins attentifs, on peut facilement surmonter la difficulté. — Dans les grandes affaires on découpe l'aloyau quand il est cuit et refroidi, on le chauffe ensuite à la bouche du four, en l'arrosant avec sa cuisson passée, réduite.

### Pointe de bœuf braisée. (Dessin 145.)

Ce relevé est dressé de façon à pouvoir être directement présenté aux convives pour qu'ils s'en servent.

Parez une pointe de culotte en supprimant les os; roulez-la sur sa longueur, ficelez-la, mettez-la dans une casserole longue avec du lard fondu; faites-la suer une demi-heure, en la retournant souvent; assaisonnez; sortez la viande de la casserole, étalez sur le fond de celle-ci une épaisse couche de racines et oignons émincés, aromates; sur cette

couche placez la viande; mouillez avec 3 ou 4 décilitres de bouillon, faites-le réduire tout doucement; mouillez avec une égale quantité de vin blanc, faites-le aussi réduire à glace. Mouillez alors la viande à hauteur avec du bouillon; faites bouillir le liquide, en écumant; couvrez la casserole, retirez-la sur une paillasse, représentée ici par le dessin 145, avec feu dessus, feu dessous, ou bien à la bouche du four. — Cuisez ainsi la viande jusqu'à ce qu'elle soit à peu près à point, en ajoutant de temps en temps du bouillon chaud : il faut au moins 5 heures.



Dessin 145.

Enlevez la viande sur un plafond pour la débrider et la parer. — Passez sa cuisson, dégraissez-la, allongez-la avec du bouillon, si elle était courte; faites-la réduire si elle était longue : elle doit être succulente.

Remettez la viande dans une casserole plus étroite, versez la cuisson dessus, ajoutez un verre de marsala ou de madère; finissez de la cuire à la bouche du four, en l'arrosant souvent pour la faire glacer; elle doit être tendre, de belle couleur.

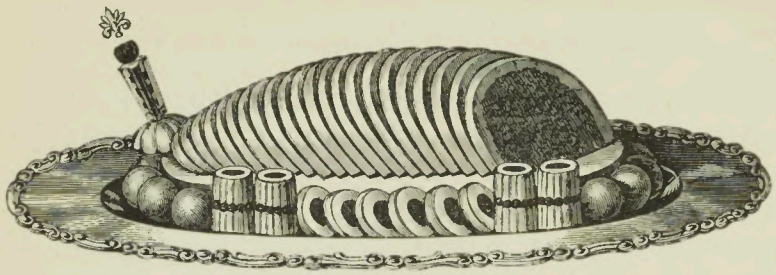
Au dernier moment, égouttez la viande, parez-la, découpez-la en belles tranches transversales, d'égale épaisseur; dressez celles-ci sur un fond en riz à croustade collé sur plat long, entourez-la avec une garniture préparée d'avance, symétriquement disposée. Sur le bout du plat où viennent aboutir les tranches étroites de la pointe de bœuf, collez un petit support en pain frit, et sur celui-ci piquez un hâtelet garni de racines coupées et d'une truffe ronde.

La garniture de la pièce se compose de 8 petites chartreuses de légumes, d'une douzaine de croquettes en boules, et d'une douzaine d'épaisses tranches de concombre, creusées et farcies, décorées chacune avec une

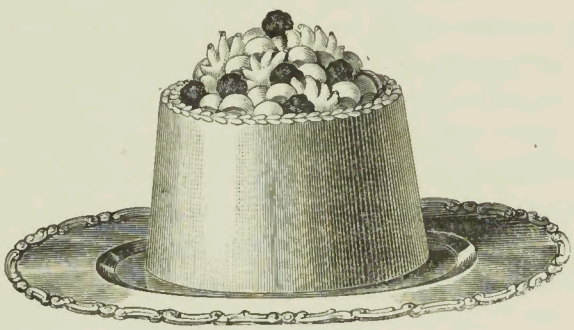
---

PLANCHE SEIZIÈME.

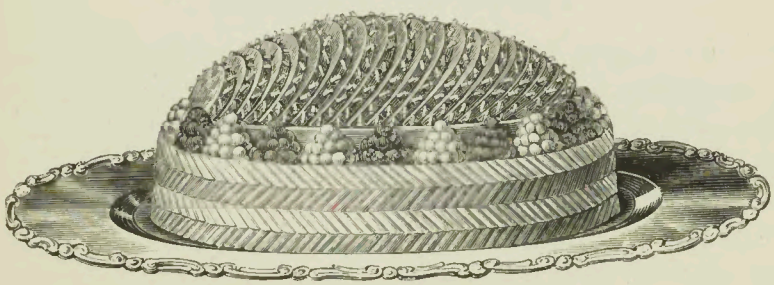
Dessin 146. — Pointe de bœuf braisée, page 517.
Dessin 147. — Timbale des gourmets, page 546.
Dessin 148. — Filet de bœuf froid, aux légumes, page 541.



Dessin 146.



Dessin 147.



Dessin 148.

tranche de truffe coupée à l'emporte-pièce. — En même temps que le relevé, envoyez une saucière de sa cuisson passée, dégraissée, réduite.

Ce relevé est dressé pour être présenté aux convives, dans un dîner.

### Pointe de bœuf, à la jardinière. (Dessin 151.)

Cette méthode de dresser une pointe de culotte avec sa garniture, mérite l'attention des cuisiniers; elle est surtout appréciable dans les dîners nombreux, où les relevés doivent être garnis.

Faites braiser une pointe de culotte, en procédant comme il est dit précédemment. Au dernier moment égouttez-la pour la parer; diminuez l'épaisseur de la couche de graisse qui couvre les chairs; coupez-la en dessous afin d'éviter que les tranches soient trop larges. Découpez-la en tranches régulières, pas trop minces; remettez la pièce en forme, placez-la dans un plat à gratin, avec une partie de sa cuisson passée, dégraissée, mêlée avec quelques cuillerées de madère et réduite en demi-glace, placez-la à la bouche du four; faites-la glacer en l'arrosant souvent. — D'autre part; préparez une garniture composée de laitues braisées, de petites carottes glacées de petits bouquets de choux-fleurs d'égale grosseur, haricots verts émincés, puis d'épaisses tranches de concombre légèrement creusées d'un côté, blanchies, farcies, glacées.

Au dernier moment, enlevez la pointe avec la pelle percée, glissez-la sur plat long, disposez-la en demi-cercle sur la longueur du plat; puis, dressez symétriquement les garnitures dans le creux du demi-cercle, dans le genre que le dessin représente; dressez les concombres farcis tout le long du côté ouvert du plat, formant la chaîne. Glacez les tranches de bœuf au pinceau, glissez au fond du plat quelques cuillerées de la cuisson réduite; envoyez le surplus en saucière.

### Pointe de bœuf à la flamande.

Ceci est un mets qui convient pour les déjeuners ou les dîners des grands restaurants où l'on a l'habitude de présenter aux clients les pièces entières, avant de les découper : les gourmets et les délicats aiment cette pratique de leur montrer la viande sur laquelle doit être coupée leur portion. — Mais cette pièce dressée, découpée et plantureusement garnie dans le genre de la pointe de bœuf à la jardinière, est toujours bien accueillie dans un dîner d'amateurs.

Désossez une pointe de culotte de bœuf, roulez-la, ficelez-la, mettez-

la dans une braisière où elle entre juste ; mouillez-la deux ou trois fois sa hauteur avec du bouillon léger ; ajoutez 1 kilogramme de petit-salé blanchi trois quarts d'heure ; chauffez le liquide, en écumant avec soin ; au premier bouillon retirez le liquide sur le côté pour qu'il ne bouille que partiellement comme un pot-au-feu ; laissez-le bouillir 5 heures, sans violence. — 3 heurers après, ajoutez au liquide un bouquet de poireaux et un oignon piqué de clous de girofles. Quand le petit-salé est cuit, égouttez-le, tenez-le au chaud avec du dégraissis de la viande.

Préparez une abondante garniture composée de bonnes carottes et de bons navets, de petits bouquets de chou frisé : les racines sont parées et coupées en grosses gousses ou en poires, puis blanchies séparément à l'eau salée ; les choux sont coupés en deux et blanchis trois quarts d'heure ; puis divisés en petits quartiers et noués avec du gros fil pour les faire braiser.

Quand la viande est cuite un peu plus qu'aux trois quarts, égouttez-la sur un plafond pour la débrider et la parer. — Passez et dégraissez la cuisson, faites-en réduire la moitié en demi-glace, sur feu vif ; tenez l'autre moitié en réserve. — Remettez la viande dans la braisière, ou dans une casserole plus large que haute, foncée de lard ; entourez-la d'un côté avec les racines blanchies, et de l'autre avec les quartiers de chou : il faut que les garnitures se trouvent à niveau de la viande ; mouillez celle-ci et les garnitures juste à hauteur avec le restant de la cuisson non réduite ; couvrez-les avec du fort papier beurré, finissez de les cuire ensemble à l'étuvée, sur feu très doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou bien à la bouche du four doux.

Quand la viande et les garnitures sont à point, le mouillement doit se trouver réduit. Arrosez-les alors largement avec la cuisson réduite en demi-glace, faites-les mijoter une demi-heure à la bouche du four, en les arrosant.

Au dernier moment, enlevez la pointe pour la dresser sur plat long ; entourez-la d'un côté avec les carottes et les navets, et de l'autre côté, avec les quartiers de chou débridés, sur ceux-ci dressez le petit-salé coupé en tranches plus longues que larges. Passez la cuisson sur la viande, envoyez-la en même temps qu'une saucière de la même demi-glace réservée.

## Pointe de bœuf à la russe.

Les hommes qui, dans les grandes maisons, ont pratiqué le service des dîners nombreux, ont forcément dû étudier les méthodes les plus simples pour pratiquer avec promptitude et en toute sécurité.

En général on ne se rend pas un compte bien exact des difficultés que peut entraîner, dans certaines maisons, un service de 250 à 300 couverts, et des soins prévoyants que doit déployer celui sur qui pèse la responsabilité de la réussite.

Les relevés de viande méritent d'autant plus d'attention qu'ils sont servis dans la première période du dîner, et qu'ils doivent, comme ceux de poisson, être dressés et disposés dans les étuves avant que le potage soit enlevé de la cuisine : ceci est une règle absolue.

Le relevé que je vais décrire est un exemple des précautions qu'il convient de prendre pour ne pas se trouver en présence de difficultés qui, au dernier moment, peuvent devenir insurmontables; à ce point de vue il mérite d'être réfléchi et par les jeunes gens et par les praticiens.

Dans les dîners nombreux, il faut compter 2 pointes de culotte de bœuf pour garnir 3 plats.

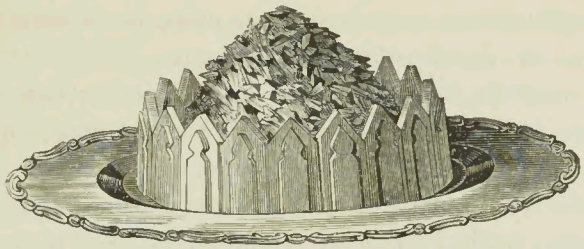
Désossez les pointes, ficelez-les sur la longueur, marquez-les dans différentes braisières foncées de débris de lard, graisse de veau coupée, racines et oignons émincés, aromates; faites-les braiser en opérant exactement comme il vient d'être dit plus haut. Quand les viandes sont cuites, retirez-les du feu, laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Égouttez les pointes, à l'aide de la grande pelle percée; parez-les en diminuant les parties trop épaisses et la graisse; découpez-les en tranches pas trop minces. Dressez une douzaine de ces tranches, par rangées et à cheval, dans divers plafonds creux, de façon à mettre 6 rangées ensemble, disposées l'une à côté de l'autre, sur 2 lignes. Mouillez-les avec une partie de leur cuisson; couvrez chaque rangée avec un fort papier beurré; cette opération peut être faite longtemps avant l'heure du dîner.

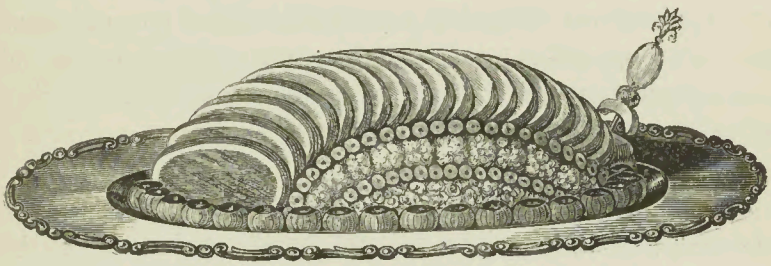
---

PLANCHE DIX-SEPTIÈME.

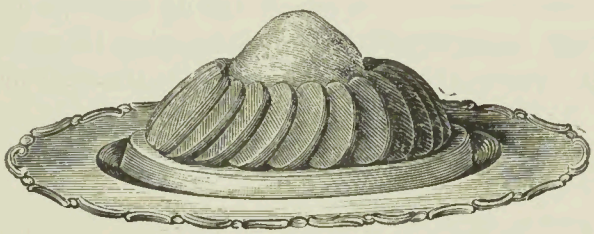
Dessin 149. — Bordure de riz à la Valenciennes, page 548.
Dessin 150. — Pointe de bœuf à la jardinière, page 530.
Dessin 151. — Escalopes de palais de bœuf à la purée de marrons, page 545.



Dessin 149.



Dessin 150.



Dessin 151.

Une heure avant de servir, arrosez les rangées de viande des plafonds avec le restant de leur cuisson chauffée, réduite; chauffez les viandes à la bouche du four doux, au moins trois quarts d'heure, en les arrosant souvent avec la cuisson. — Quand les viandes sont atteintes, enlevez-les rangées, avec la pelle percée, pour les dresser chacune dans un plat long, et les tenir à l'étuve chaude.

Passez à nouveau la cuisson pour la dégraisser; faites-la réduire si c'est nécessaire, et liez-la avec de la bonne sauce brune; faites-la bouillir quelques minutes, tenez-la au bain-marie, dans une casserole.

Entourez les rangées de viande, des deux côtés, avec une garniture peu encombrante, facile à dresser, se composant de 2 légumes différents pour les côtés, et une autre pour garnir le bout du plat opposé à celui qui doit être mis à la portée des convives : ce côté-là doit rester libre, afin que les convives puissent se servir sans embarras. — Masquez légèrement la viande avec un peu de la sauce préparée, envoyez le restant en casserole, dans la salle où s'opère le dressage, et, au moment où les plats vont être enlevés, faites-les saucer modérément par un homme de la cuisine. — Dans de telles conditions on évite de faire suivre le relevé d'une saucière et d'un plat de légumes toujours très encombrants dans le service des grandes affaires.

### Pointe de bœuf gratinée.

Parez un morceau de culotte de bœuf, bouillie ou braisée, de desserte; divisez-la en tranches égales, pas trop minces; rangez-les à cheval sur le fond d'un sautoir, en une seule ligne; arrosez-les avec un peu de sauce demi-glace, couvrez le sautoir pour les chauffer à feu doux en les arrosant.— Préparez un émincé de champignons dans les conditions prescrites à la page 80, en le tenant un peu consistant; retirez-le du feu, pour lui mêler 3 à 4 cuillerées de racines de raifort râpées et hachées, mêlées avec 2 cuillerées de panure blanche et une pincée de persil haché.

Quand les viandes sont chaudes, prenez les tranches une à une, dressez-les à cheval, sur un petit plat long, en masquant chaque tranche avec une petite partie de l'émincé. Quand la pièce est remise en forme, masquez-la entièrement avec une couche du même appareil, saupoudrez-la avec de la panure, faites-la gratiner 20 minutes à four doux, en l'arrosant de temps en temps avec le restant de la sauce où les viandes ont chauffé, mêlée avec du madère, et passée au tamis. — En même

temps que le bœuf, servez à part une garniture de purée de pommes de terre. — Ceci est un mets de dîners familiers.

### Pointe de bœuf à la Soubise.

Faites braiser une pointe de culotte, en procédant comme il est dit plus haut; laissez-la à moitié refroidir dans sa cuisson. Égouttez-la, parez-la, découpez-la en tranches; dressez-celles-ci, une à une, sur plat long, pour réformer la pièce, en ayant soin de masquer chaque tranche avec une mince couche de purée soubise; masquez également la pièce avec la soubise; saupoudrez-la de panure; poussez-la à four doux pour la chauffer et la glacer, en l'arrosant souvent avec le dégraissis de sa cuisson.

Au dernier moment, égouttez la graisse du plat; masquez le fond de celui-ci avec une partie de la cuisson de la viande, passée, dégraissée et réduite en demi-glace. Servez le reste en saucière, en même temps qu'une garniture de légumes.

### Pièce de bœuf à l'écarlate.

On sale ordinairement les pièces d'aloyau, les trains de côte, les poitrines, les noix de bœuf et les langues. Le morceau d'épaule qu'on appelle *paleron* est excellent salé. — On désosse ordinairement les grosses pièces d'aloyau, mais les poitrines et le train de côte peuvent n'être désossés qu'en partie.

La méthode de saler les viandes est décrite à la page 290; elle est la même pour toutes les pièces, avec cette différence qu'on fait macérer celles-ci plus ou moins longtemps selon leur épaisseur; les aloyaux et les trains de côte pesant de 3 à 5 kilogrammes doivent rester dans la saumure de 30 à 35 jours; les morceaux plats, de 24 à 26 jours, les langues de 14 à 18 jours.

Pour cuire l'aloyau désossé et même le morceau de côte, il convient de les emballer avant dans un linge fin; les mettre dans une marmite avec de l'eau froide, et les cuire en opérant comme pour le pot-au-feu. A trois quarts de cuisson on les déballe pour les réemballer dans le même linge en les serrant, et finir de les cuire ainsi. — Quant aux pièces non désossées, on les égoutte aussi à mi-cuisson pour en retirer les os et les emballer dans un linge fin pour finir de les cuire. Quand les viandes sont cuites on les égoutte, et on resserre le linge, en attendant de les dresser, soit entières, soit après les avoir découpées.

Avec les pièces chaudes de bœuf à l'écarlate, on sert toujours une garniture de légumes, simple ou variée, ou simplement une purée de légumes. On les accompagne aussi avec une saucière de bon jus réduit ou de sauce demi-glace légère, réduite au vin.

### Pièce de bœuf, bouillie, garnie.

Je dois faire observer que les pièces de bœuf, bouillies, ne peuvent figurer que sur le menu d'un dîner tout à fait familier; et même dans ce cas, on ne peut pas procéder à la cuisson de cette pièce comme on opère pour l'apprêt du simple pot-au-feu. Je vais donner la méthode pour servir cette pièce dans les meilleures conditions possibles.

Choisissez une pointe de bœuf plutôt fraîche que mortifiée; désossez-la, roulez-la, ficelez-la, mettez-la dans une braisière, mouillez-la largement avec du bouillon léger ou du second bouillon; faites partir le liquide en ébullition sur feu modéré, en écumant le liquide avec soin; retirez le vase sur le côté du feu, de façon que le liquide ne bouille que d'un côté, mais qu'il ne cesse de bouillir pendant 5 à 6 heures, et même davantage si la pièce était très épaisse; mais il est bon d'observer que les viandes désossées sont moins longues à atteindre.

Quand la viande est à mi-cuisson, mêlez-lui une garniture de grosses racines et légumes : poireaux, oignons piqués de girofles, grosses carottes et navets bien propres; cuisez-les ensemble avec la viande. — D'autre part, faites braiser un petit chou blanchi, divisé en quartiers.

Au dernier moment, égouttez la viande pour la débrider et la parer; dressez-la sur plat long, entière ou découpée; entourez-la avec les racines et légumes coupés, ainsi qu'avec les petits bouquets de chou; servez séparément, dans une légumière, une purée de pommes de terre. — Au lieu de ces légumes, on peut servir une garniture de nouilles ou de macaroni au parmesan.

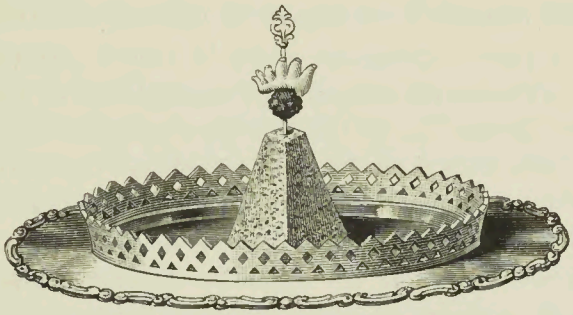
### Bœuf à la mode, aux racines.

Les morceaux qui conviennent le mieux pour cet apprêt, ce sont : l'aloyau, c'est-à-dire le *faux-filet* et la *tranche* de bœuf (3 à 4 kilogrammes

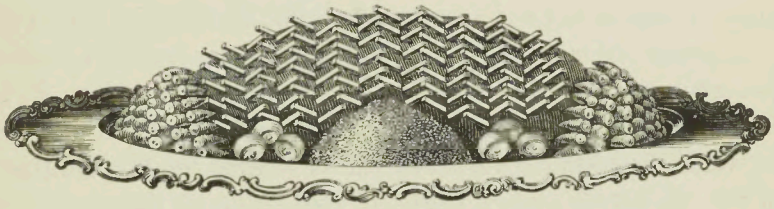
---

PLANCHE DIX-HUITIÈME.

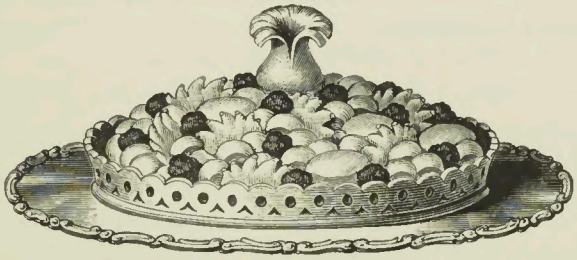
Dessin 152. — Plat bordé muni d'un support, page 555.
Dessin 153. — Filet de bœuf à la printanière, page 541.
Dessin 154. — Tête de veau en tortue, page 555.



Dessin 152.



Dessin 153.



Dessin 154.

sans os). Coupez la viande plus longue que large, désossez-la, lardez-la en dessous dans le sens du fil de la chair avec de moyens lardons de 4 à 5 centimètres de long. — Assaisonnez la viande, déposez-la dans un plat creux, avec racines et oignons émincés, arrosez-la avec 2 décilitres de cognac ; faites-la macérer 7 à 8 heures en lieu frais, en la retournant.

Égouttez la pièce, épongez-la pour la brider. Mettez-la dans une petite braisière ou casserole longue avec du lard fondu ; faites-la revenir sur feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie et colorée. Mouillez alors la viande avec 3 ou 4 décilitres de vin blanc ; couvrez le vase ; faites réduire le liquide à moitié. Allongez le mouillement avec du bouillon jusqu'à hauteur de la viande ; ajoutez 2 pieds de veau désossés, fortement blanchis et divisés, ainsi que les couennes du lard employé, également blanchies ; épices, aromates, 2 ou 3 carottes, 2 oignons piqués de girofles, et enfin le cognac de la marinade ; faites bouillir le liquide en écumant ; retirez la casserole sur feu doux ou sur une paillasse, en ayant soin d'alimenter la cuisson avec du bouillon chaud, pour qu'elle soit toujours au même niveau.

Quand la viande est aux trois quarts cuite, égouttez-la sur un plafond, pour la débrider et la parer ; remettez-la dans la braisière, entourez-la avec une abondante garniture de bonnes carottes, blanchies : il faut que ces carottes arrivent à la hauteur de la viande. Passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire, versez-la sur la viande et la garniture : elles doivent être mouillées juste à hauteur ; finissez de les cuire ensemble tout doucement à l'étuvée, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four.

Au dernier moment, dressez la pièce sur plat long, entourez-la avec les carottes et une garniture de petits oignons glacés à part. — Passez la cuisson, qui doit être succulente, mettez-en une partie avec la viande, servez le surplus en saucière.

### Queue de bœuf farcie.

Hachez et pilez 400 à 500 grammes de filet de bœuf cru, 350 gr. lard, 200 gr. de mie de pain imbibée et exprimée, 125 gr. de champignons frais, hachés, 2 œufs entiers ; assaisonnez, passez la farce au tamis.

Faites désosser par le boucher une grosse queue de bœuf, après en avoir supprimé la partie mince, mais sans l'ouvrir ; emplissez-en le vide avec la farce, en la serrant, de façon à lui donner sa forme première ;

enveloppez-la dans un linge à beurre, en la nouant aux deux bouts et sur le centre; mettez-la dans une braisière étroite avec bouquet, débris de lard, racines et oignons. Mouillez-la avec 2 ou 3 litres de bouillon; faites bouillir le liquide pour le retirer sur le côté du feu; 3 heures après, retirez le vase du feu, en laissant refroidir la viande dans sa cuisson.

Passez d'abord la cuisson; déballez ensuite la viande; remettez-la dans la braisière masquée au fond avec du lard, et foncée en braise; mouillez la viande avec 5 à 6 décilitres de sa cuisson passée, quelques cuillerées de jus, un verre de madère; faites-la braiser, en la retournant, jusqu'à ce que la viande soit tendre; égouttez-la alors pour la parer; dressez-la sur plat. Passez et dégraissez sa cuisson, faites-la réduire; liez-la avec quelques cuillerées de sauce espagnole; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit succulente, liée à point. — Dressez la queue de bœuf sur plat long; servez-la avec une garniture à la chipolata, ou toute autre garniture : légumes ou purée de légumes; masquez-la avec une partie de la sauce, servez le surplus en saucière. — Cette recette a été décrite par *M. Georges Bouzou*.

### Filet de bœuf en rosbif.

Chacun peut comprendre qu'en cuisine il soit quelquefois difficile de se procurer un bon rosbif; chacun peut comprendre aussi que mieux vaut ne pas en servir plutôt que le servir de qualité médiocre; mais, en ce cas, on se voit contraint de refuser ce qu'on vous demande, ce qui n'est pas sans inconvénient. En pareille occurrence, voici ce qu'il convient de faire.

Parez un beau filet avec les mêmes soins que s'il devait être piqué; marquez-le dans un plafond creux, étroit (dessin 158), foncé de débris de lard, racines et oignons émincés; arrosez-le largement avec moitié graisse et moitié beurre fondu; salez-le, chauffez bien le plafond sur le fourneau, couvrez-le de papier beurré, poussez-le à four modéré, cuisez-le 50 à 70 minutes en l'arrosant souvent : la viande doit rester vert-cuite. — En sortant le filet du four, égouttez-le pour le parer, en supprimant la *semelle;* coupez alors, en biais, la tête du filet pour enlever le morceau d'angle; découpez ensuite le corps du filet en larges tranches, toujours en biais, minces et rosées comme des tranches de rosbif. — A mesure que les tranches sont coupées, mettez-les chacune dans une assiette chaude, avec

un peu de bon jus, et faites-les présenter à chaque convive, en même temps qu'une saucière de sauce raifort et un plat de légumes cuits à l'eau salée : pommes de terre, choux-fleurs, etc.

Le découpage de la viande doit avoir lieu sur le buffet de la salle à manger, par un maître-d'hôtel, ou dans l'avant-salle, par un homme de la cuisine.

### Filet de bœuf piqué, braisé, à la printanière. (Dessin 153.)

On sert peu les filets braisés dans les dîners, et cependant ce mets est excellent, et peut convenir à chacun. — Les filets destinés à être braisés doivent être choisis gros, car la cuisson prolongée qu'ils doivent subir en diminue considérablement le volume.

Ce relevé convient surtout pour être servi dans les dîners nombreux, car il peut être découpé d'avance et rester longtemps à l'étuve, sans trop se détériorer.

Parez le filet, piquez-le avec du lard sur la partie lisse, de la tête à l'extrémité opposée; salez-le, mettez-le dans une braisière longue et étroite, foncée avec débris de lard, racines et oignons émincés, aromates; mouillez la viande avec un demi-litre de bouillon; faites réduire tout doucement le liquide à glace; mouillez de nouveau, à trois quarts de hauteur; faites bouillir 7 à 8 minutes le liquide, masquez le filet avec du papier beurré; fermez la braisière, retirez-la sur feu modéré, et continuez l'ébullition avec feu dessus, feu dessous, ou à la bouche du four doux; cuisez ainsi le filet une couple d'heures, en ayant soin de l'arroser souvent avec sa cuisson et d'allonger celle-ci de temps en temps : la viande doit alors être *tombée,* c'est-à-dire bien atteinte et tendre.

Égouttez le filet pour le parer, passez sa cuisson, dégraissez-la, mêlez-lui un verre de marsala, faites-la réduire en demi-glace; mettez le filet dans un plafond creux, arrosez-le avec la cuisson, tenez-le 15 minutes à la bouche du four pour le glacer en l'arrosant souvent. — Égouttez de nouveau la cuisson en la passant; dégraissez-la, liez-la avec quelques cuillerées de sauce brune ou sauce tomate, tenez-la au bain-marie.

Collez sur plat long un fond en bois, masqué de pâte cuite, glacez-le au pinceau. — Découpez le filet en tranches, remettez-le en forme, dressez-le sur le fond de plat; entourez-le avec une belle garniture variée, divisée en bouquets, composée de laitues braisées, petites timbales de légumes, petites carottes glacées, petits bouquets de choux-fleurs, hari-

cots verts coupés en losanges. Glacez la viande, masquez le fond du plat avec un peu de sauce ; envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

### Filets de bœuf piqués, braisés, à la milanaise.

Ce relevé abondant peut servir pour un dîner de 18 à 20 couverts. — Coupez le côté mince à 2 petits filets de bœuf, parés, pour que les chairs soient d'épaisseur égale. Piquez-les au lard, faites-les braiser tendres, en les faisant glacer. — Préparez un bon risot, avec du riz de Piémont ; finissez-le avec beurre et parmesan, 3 cuillerées de purée tomate ; mêlez-lui une julienne de truffes cuites.

Parez les filets en dessous pour en supprimer la semelle, découpez-les en tranches ; dressez celles-ci sur plat long, en couronne ovale ; arrosez-les avec de la demi-glace. Garnissez le centre de la couronne avec le risot ; servez-les avec une saucière de sauce madère, légère.

### Filet de bœuf à la Chantilly. (Dessin 156.)

Parez et piquez au lard un bon filet de bœuf ; placez-le dans un plafond creux foncé en braise, arrosez-le avec du beurre, salez-le, couvrez-le avec un papier beurré, cuisez-le une heure à four modéré, en l'arrosant souvent ; ajoutez de temps en temps 1 décilitre de bouillon chaud.

En dernier lieu, égouttez le filet, parez-le, dressez-le sur plat long ; entourez-le d'une belle garniture, composée de 2 jolis bouquets de carottes tournées glacées, et 2 bouquets de petits-pois fins, à l'anglaise, alternés avec quelques têtes de champignon, bien blanches. — En même temps que le relevé, envoyez une saucière de bon jus.

Ce relevé est dressé pour figurer sur la table d'un dîner ; n'étant pas découpé, il ne peut être présenté directement aux convives. — Après avoir figuré sur table, le filet doit être découpé en tranches sur le buffet de la salle à manger, et chaque tranche dressée sur une assiette chaude, avec du bon jus et quelques garnitures pour les faire présenter aux convives.

### Filet de bœuf froid, garni de légumes. (Dessin 148.)

Parez et piquez avec du lard un bon filet de bœuf, mais pas trop gros ; cuisez-le dans les mêmes conditions que le filet de bœuf à la Chantilly ; les chairs doivent être juste atteintes, et vert-cuites. Aussitôt à point, retirez-le pour le laisser refroidir.

La pièce que le dessin représente est dressée pour être servie dans un souper ou pour figurer sur la table d'un petit buffet.

Préparez d'abord un tambour de forme ovale, en fer-blanc ou en bois de tamis, par conséquent vide, ayant la hauteur de 5 à 7 centimètres; fixez-le sur une abaisse en bois mince d'un demi-centimètre plus large que le tambour; sur le haut de celui-ci, fixez un support creux, en bois ou en fer-blanc de 2 à 3 centimètres plus étroit, et n'ayant que 3 centimètres de hauteur. Masquez-les tous deux avec du papier blanc : c'est sur ce deuxième gradin que doit être dressé le filet; il faut donc coller sur son centre un petit support à dos d'âne, en bois ou en fer-blanc, afin de faciliter le dressage du filet, en lui donnant une forme plus apparente et plus correcte.

Maintenant, ornementez les parois du premier gradin avec des petits bâtonnets en carottes et en navets coupés avec le même tube à colonne, blanchis séparément à l'eau salée; montez-les par rangs superposés et réguliers formant 2 nuances distinctes, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise pour les coller.

Glissez ce tambour ainsi décoré sur un plat long, tenez-le une demi-heure dans l'armoire à glace.

Parez le filet autour et en dessous, découpez-le en tranches transversales, ni trop épaisses ni trop larges. Dressez-le ensuite sur le deuxième gradin portant sur son centre le support à dos d'âne; glacez-en les surfaces au pinceau, puis nappez-les très légèrement avec de la gelée mi-prise.

Entourez alors le filet avec une garniture de racines coupées en boules, telles que : carottes, navets, truffes, racines de céleri, concombres, choux de Bruxelles d'égale grosseur, gros petits-pois, les uns et les autres liés avec un peu de gelée mi-prise, afin de pouvoir les dresser en petits bouquets aussi réguliers que possible, en alternant les nuances : ces bouquets sont dressés sur la largeur réservée du premier gradin.

Garnissez le fond du plat, autour du premier tambour, avec de la belle gelée hachée. — En même temps que la pièce, envoyez 2 saucières de mayonnaise.

### Filet de bœuf à la Tombouctou.

Au premier abord, ce mets paraît de confection excentrique, mais si

on y regarde de plus près, on trouve là une originalité qui, à mon avis, n'est pas à dédaigner. — Cette recette a été publiée dans *l'Art culinaire* par M. Casimir Glisse.

Prenez un filet de bœuf cru, paré, fendez-le sur un côté pour le vider en partie des chairs intérieures, en laissant à peu près l'épaisseur de 2 centimètres tout autour.

Pilez les deux tiers des chairs enlevées, avec moitié de leur poids de filets-mignons de veau, un demi-foie-gras cuit, un petit morceau de panade; ajoutez quelques jaunes d'œuf crus, sel, muscade, une cuillerée de paprica, quelques cuillerées de truffes fraîches coupées en dés; avec cette farce, garnissez le creux du filet; cousez-en l'ouverture; piquez les chairs en dessus avec un rang de lardons de lard, un rang de lardons de truffe cuite, et un rang de langue écarlate également cuite. Salez le filet, enveloppez-le complètement dans un large carré de crépine dégorgée et battue, en la soutenant avec de la ficelle; placez le filet dans un plafond creux, étroit, foncé en braise; entourez-le avec des pelures de champignon, arrosez-le avec du beurre, cuisez-le au four, une heure et quart, en l'arrosant souvent, et en ajoutant un peu de bouillon si la graisse menaçait de brûler; 5 minutes avant de le retirer, arrosez-le avec quelques cuillerées de marsala.

Égouttez le filet pour le déballer et le parer; dressez-le sur plat, tenez-le au chaud. Versez un peu de bon bouillon dans le plafond pour le déglacer, en faisant bouillir le liquide quelques minutes. — Passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace, liez-la avec un peu de sauce brune. Mêlez-lui quelques cuillerées de truffes crues, hachées, cuisez-les 2 minutes; versez la moitié de la sauce sur le filet; servez le restant en saucière.

### Filet de bœuf à la crème.

Parez un petit filet de bœuf, mettez-le dans un plat creux, mouillez-le à peu près à hauteur avec une marinade cuite (page 49), mais refroidie; faites-le macérer 7 à 8 heures, en le retournant.

Égouttez le filet, épongez-le bien, piquez-le avec du lard; placez-le dans un plafond creux (dessin 158), foncé avec débris de lard, racines et oignons émincés; salez-le, arrosez-le avec du beurre fondu, couvrez-le avec du papier, faites-le cuire au four 50 minutes, en l'arrosant souvent avec sa graisse, et en ajoutant un peu de bouillon, si la graisse menaçait

de brûler : 10 à 12 minutes avant de le retirer du four, versez dans le plafond 2 décilitres de la marinade.

Égouttez le filet sur un plat, tenez-le à l'étuve; versez dans le plafond quelques cuillerées de bon bouillon pour le déglacer; faites bouillir la cuisson, passez-la, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace dans un sautoir; liez-la avec quelques cuillerées de sauce, et incorporez-lui peu à peu, sans la quitter, 2 décilitres de bonne crème crue, aigrelette, si c'est possible; quand la sauce est bien liée, finissez-la avec 2 cuillerées de glace fondue; passez-en la moitié sur le filet, servez le reste en saucière.

### Filet de bœuf clouté aux truffes.

Parez un bon filet de bœuf cru, comme pour le piquer; cloutez-le sur le dessus avec 3 ou 4 rangs de truffes crues, coupées en lardons, carrés d'un côté, pointus de l'autre; assaisonnez. Masquez le filet avec de grandes bardes de lard, en les ficelant. — Masquez le fond d'un plafond creux avec des débris de lard; posez le filet dessus, arrosez-le avec du beurre, faites-le suer quelques minutes sur le fourneau, poussez-le à four modéré, 50 à 60 minutes, en l'arrosant souvent : la viande doit rester saignante.

Égouttez le filet pour le déballer; parez-le, dressez-le sur plat long; nappez-le simplement avec une sauce madère réduite avec les parures des truffes. Servez-le surplus en saucière, en même temps qu'une purée d'artichaut.

### Chateaubriand à la moelle.

Enveloppez, chacun dans un petit linge fin, 3 gros morceaux de moelle crue, de bœuf, sans os; faites-les pocher une demi-heure dans du bouillon du pot-au-feu; retirez-les, laissez-les à moitié refroidir dans le bouillon.

Sur le centre d'un petit filet de bœuf, bien en chair, mortifié à point, paré avec soin, sans chaîne, coupez un tronçon de 12 à 15 centimètres de long. Battez légèrement la viande, assaisonnez; placez-la sur un petit plafond ou un plat à gratin beurré, foncé de lard; arrosez-la avec du beurre, couvrez-la avec du papier, faites-la cuire à four modéré, 25 à 30 minutes, en l'arrosant.

Coupez en tranches les morceaux de moelle, dressez-les en cercle

sur le fond d'un plat long, bien chaud, en alternant chaque tranche avec une tranche de truffe cuite, coupées de même dimension ; glacez-les au pinceau.

Au dernier moment, découpez le châteaubriand sur la longueur, légèrement en biais, et non sur le travers; remettez-le en forme, dressez-le sur le centre du plat; glacez-le au pinceau, nappez les tranches de moelle et de truffe avec un peu de sauce madère légère.

Un châteaubriand ainsi servi constitue un excellent relevé pour un dîner d'amateurs peu nombreux; mais si l'apprêt reste le même, on peut en varier la garniture et le servir avec une garniture d'olives, de nouilles, de fonds d'artichaut, de champignons ou cèpes farcis, tomates farcies ; on peut également les servir simplement avec une sauce madère, sauce béarnaise ou sauce tomate.

### Tournedos à la Villemer.

Parez 7 à 8 tournedos, pris sur le centre d'un bon petit filet ; faites-les griller à point, en les retournant; posez-les sur un plat; glacez-les au pinceau, dressez-les chacun sur une croûte creuse, en pain, coupée du diamètre des tournedos, garnie avec une bonne soubise. — Dressez les tournedos en cercle sur le fond d'un plat, et sur chacun d'eux posez une large tranche de truffe cuite, coupée un peu épaisse. — Masquez le fond du plat avec une demi-glace réduite avec les pelures ou la cuisson des truffes.

### Escalopes de palais de bœuf à la purée de marrons. (Dessin 151.)

Blanchissez 7 à 8 filets de palais de bœuf, pour les gratter, en supprimant la peau blanche; cuisez-les dans un fonds de mirepoix. — Égouttez-les, rangez-les sur un plafond, faites-les refroidir 25 minutes, sous presse. Coupez-les alors de forme ovale, à l'aide d'un coupe-pâte de 8 centimètres de long sur 5 de large. Masquez-les aussitôt d'un côté, et un à un, avec une couche de farce à gratin de foie, finie avec des truffes hachées; lissez l'appareil, masquez-le avec une mince couche de farce crue ; lissez-la aussi; rangez les escalopes dans un sautoir l'une à côté de l'autre, versez au fond quelques cuillerées de bonne demi-glace au madère pour les chauffer tout doucement, à couvert.

En dernier lieu, nappez les escalopes au pinceau avec un peu de sauce madère ; tenez-les 2 minutes à la bouche du four pour faire miroiter

la sauce; enlevez-les une à une, dressez-les en couronne sur un fond de plat masqué en pâte à nouille; dans le puits de la couronne, dressez une bonne purée de marrons; arrosez-la avec la cuisson des escalopes, envoyez en même temps une saucière de sauce demi-glace au madère.

### Timbale des gourmets. (Dessin 147.)

Beurrez un grand moule à timbale légèrement évasé du haut; masquez-en le fond avec un rond de papier; foncez-le avec de la pâte à timbale un peu épaisse. — Avec la pointe d'un petit couteau, coupez la pâte du fond, en suivant la lisière des parois, de façon à ne pas en diminuer l'épaisseur, mais en laissant dans le moule la pâte coupée; masquez le fond et les parois avec du papier beurré, et emplissez le vide de la timbale avec de la farine ordinaire; fermez-en l'ouverture d'abord avec un rond de papier, puis avec une abaisse de la même pâte; posez-la sur un petit plafond, cuisez-la trois quarts d'heure à four doux.

En sortant la timbale, laissez-la refroidir quelques minutes; puis renversez-la sur un plafond pour l'ouvrir du côté coupé et la vider; retirez-en le papier; tenez-la 5 minutes à la bouche du four, glacez-la ensuite au pinceau. Collez-la sur le centre d'un plat; puis, à l'aide d'un cornet garni de farce à la crème de volaille, formez une guirlande sur l'épaisseur des bords de la pâte; tenez la timbale à l'étuve chaude, pour pocher légèrement la farce.

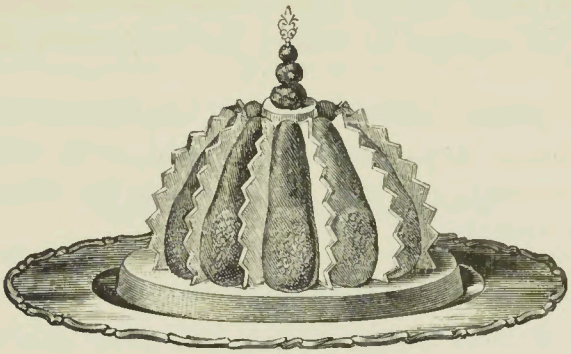
Mettez dans une petite casserole une garniture composée de belles crêtes de volaille, truffes rondes, têtes de champignon, bien blanches et d'égale grosseur; arrosez-les avec 2 ou 3 cuillerées de bon fonds de volaille, blanc; couvrez la casserole, tenez-la au bain-marie.

Mettez dans un sautoir une garniture composée d'amourettes de bœuf cuites (page 293), coupées en tronçons de 3 centimètres de long; mêlez-leur une égale quantité de gros macaroni de Naples, cuit tendre, coupé de même longueur que les amourettes; ajoutez encore la même quantité de gros filets de langue écarlate cuite, coupés de même lon-

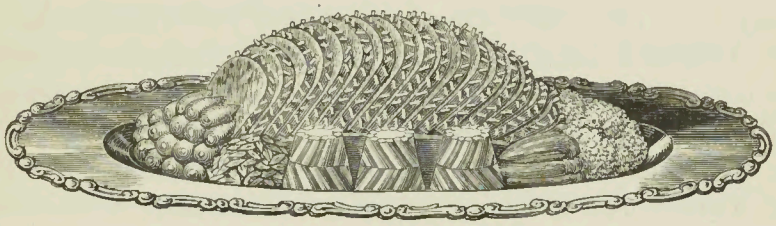
---

PLANCHE DIX-NEUVIÈME.

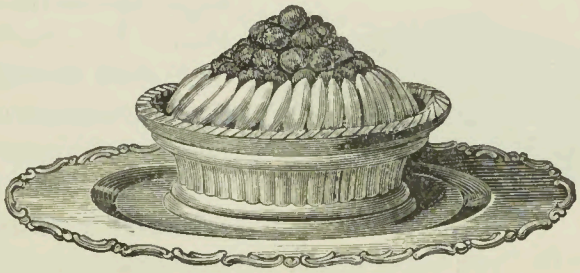
Dessin 155. — Langues de veau à la Périgueux, page 554.
Dessin 156. — Filet de bœuf à la Chantilly, page 541.
Dessin 157. — Pâté chaud à la Richelieu, page 568.



Dessin 155.



Dessin 156.



Dessin 157.

gueur que le macaroni ; liez ces garnitures avec une bonne béchamel réduite avec cuisson de champignons, crème crue, glace fondue. Chauffez le ragoût sur feu doux, sans le quitter, sans faire bouillir la sauce, en lui incorporant un morceau de beurre fin, une petite poignée de parmesan.

Au dernier moment, sortez la timbale, emplissez-en le vide avec le ragoût, et sur celui-ci dressez en dôme la garniture de truffes, crêtes et champignons ; nappez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bon velouté léger ; envoyez aussitôt la timbale.

### Bordure de riz à la Valenciennes. (Dessin 149.)

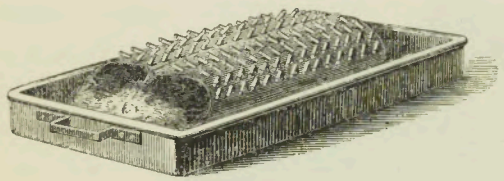
Faites blanchir cuire 6 filets de palais de bœuf, dans un bon fonds de mirepoix ; égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse ; parez-les, distribuez-les en grosse julienne ; mettez-les dans un sautoir avec 3 décilitres de sauce madère, faites-les mijoter un quart d'heure sur feu doux ; quand ils sont bien tendres, ajoutez moitié de leur volume de truffes cuites au moment, coupées comme les filets.

D'autre part, préparez un bon risot avec 400 à 500 grammes de riz de Piémont. Aussitôt à point, retirez-le, mêlez-lui 3 cuillerées de purée de piments doux d'Espagne (page 84). Couvrez la casserole, tenez-la 5 à 6 minutes sur le côté du feu ; finissez-le avec beurre et parmesan râpé. Avec ce riz, remplissez un moule à bordure beurré ; tenez-le à l'étuve quelques minutes pour le laisser raffermir. — Démoulez la bordure sur plat ; garnissez-en le puits avec le ragoût préparé ; servez aussitôt.

### Selle de veau piquée à la chicorée. (Dessin 158.)

Pour cet apprêt, il faut choisir une selle pas trop grasse.

Parez la selle en retirant la peau des gros filets ; écourtez les bavettes, supprimez les filets-mignons. — Piquez les gros filets avec du lard, salez la viande, posez-la dans un plafond creux masqué de débris de lard et graisse de veau ; arrosez largement la selle avec du beurre, couvrez-la d'un papier beurré, poussez-la à four modéré pour la cuire 5 à 6 quarts d'heure en l'arrosant souvent avec la graisse du plafond. Si la graisse



Dessin 158.

menaçait de brûler, ajoutez quelques cuillerées de bon fonds de veau. Quand la viande est de belle couleur, bien atteinte, égouttez-la, parez-la sur les bouts; dressez-la sur plat long; déglacez le plafond avec un peu de bon fonds, faites-le bouillir 2 minutes; passez-le, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace. — Entourez la selle avec une garniture de légumes, arrosez-la avec une partie de la cuisson réduite, envoyez le restant en saucière.

### Selle de veau farcie, à l'étuvée.

Cet apprêt convient dans les cas où le veau qu'on a sous la main est petit, et les viandes sans grandes qualités.

Choisissez une selle ayant la bavette un peu longue; coupez celle-ci droite; renversez la selle, retirez-en les filets-mignons, les rognons et la graisse qui les entoure; dégagez avec attention les os de la chaîne, des chairs intérieures, pour les enlever sans percer la peau. Assaisonnez la viande, garnissez-la avec un fin hachis composé avec les filets-mignons et les rognons de la selle, porc frais et lard, pilés avec un tiers de panade, jaunes d'œuf crus, fines-herbes cuites, assaisonné de haut ton. Repliez les bavettes sur le hachis de façon à l'enfermer, fermez les deux bouts de la selle avec des bardes de lard.

Placez la selle dans un plafond creux, foncé en braise; arrosez-la largement avec du beurre, poussez-la à four modéré, cuisez-la 2 heures, en l'arrosant et en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon chaud, si le beurre menaçait de brûler.

Au dernier moment, égouttez la selle pour la dresser sur plat long, servez-la en même temps qu'une garniture de légumes ou toute autre de celles applicables aux relevés de boucherie. Envoyez en même temps une saucière de bonne sauce demi-glace.

### Noix de veau piquée, braisée.

Choisissez une belle noix de veau, à chairs blanches, couverte de sa tétine; lardez-la en dessous avec des filets de jambon cru; parez à vif les chairs du centre pour les piquer avec du lard. Marquez la noix dans une casserole foncée en braise avec débris de lard, racines et oignons émincés; arrosez-la avec du beurre, faites-la suer un quart d'heure; mouillez-la en plusieurs fois avec un peu de bon bouillon clair, chaud, faites réduire chaque fois le liquide à glace sans le colorer trop; mouillez

enfin la viande à mi-hauteur avec du bon fonds; couvrez-la avec du papier beurré, finissez de la cuire à court mouillement, en l'arrosant souvent; en dernier lieu, glacez-la de belle couleur; dressez-la sur plat, entourez-la avec une garniture de légumes ou purée de légumes; servez à part la cuisson dégraissée, réduite en demi-glace.

### Noisettes de veau aux champignons. (Dessin 163.)

Sur un bon filet de selle de veau, coupez en biais 8 à 10 tranches de l'épaisseur d'un petit bifteck; battez-les, parez-les de forme légèrement ovale; piquez-les sur une surface avec de fins lardons. — Assaisonnez les noisettes, rangez-les l'une à côté de l'autre dans un sautoir dont le fond est masqué de débris de lard et de quelques tranches d'oignons; mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon clarifié, faites-le tomber tout doucement à glace; cuisez-les ainsi en faisant réduire deux ou trois fois le liquide.

En dernier lieu, égouttez les noisettes, parez-les avec soin; passez leur cuisson pour la dégraisser et la faire réduire courte. Remettez alors les noisettes dans le sautoir, arrosez-les avec leur cuisson, et faites-les glacer de belle couleur, à la bouche du four, en les arrosant.

Sur le centre d'un plat d'entrée, collez un fond de plat en bois mince, masqué de pâte cuite ou de pâte à nouille; faites-la sécher, glacez-la au pinceau. — Avec de la farce à la crème, préparée avec les parures des noisettes de veau, emplissez un petit moule à timbale ayant 10 à 12 centimètres de diamètre sur 8 de hauteur; masquez la farce avec du papier beurré, faites-la pocher au bain-marie.

Au dernier moment, renversez le petit pain de farce sur le centre du fond de plat et dressez autour les noisettes de veau, en les chevalant. Sur le pain de farce dressez un petit buisson de têtes de champignon frais, pelées, cuites bien blanches; nappez-les avec un peu de velouté. — Déglacez le sautoir avec un peu de sauce demi-glace; masquez-en le fond du plat et envoyez le surplus en saucière.

### Ris de veau à l'amiral.

Cloutez aux truffes 3 beaux ris de veau blanchis; faites-les poêler bien blancs. Quand ils sont à moitié froids, emballez-les chacun dans un

linge à beurre, en les serrant pour leur faire prendre la forme ovale. — Une heure après, déballez-les, parez-les en dessous, glacez-les au pinceau, nappez-les avec une sauce chaufroix blonde. — Quand la sauce est froide, décorez-les en dessus avec des détails en truffe et langue écarlate; nappez le décor avec de la gelée mi-prise.

Dressez les ris presque debout sur un fond en riz à croustade, taillé à 3 faces inclinées, fixé sur le centre d'un plat rond; piquez sur le haut un petit hâtelet à la gelée. Entourez les ris avec une garniture de pointes d'asperges vertes et de truffes en salade; entourez celle-ci avec de petits croûtons de gelée. Servez à part une saucière de mayonnaise.

Avant d'être masqués en chaufroix, les ris de veau peuvent être découpés ; en ce cas, on peut les présenter directement aux convives.

### Ris de veau à la Marsilly.

Collez sur plat un fond en riz à croustade, découpé, portant sur son centre un support à 3 faces.

Choisissez 3 belles gorges de ris de veau, blanchies, refroidies sous presse. Piquez-les avec du lard fin; rangez-les sur le fond d'une casserole étroite, foncée en braise, assaisonnez; mouillez les ris à mi-hauteur avec du bouillon clair, faites-le tomber tout doucement à glace; mouillez-les encore à mi-hauteur avec du même bouillon, faites-le de nouveau réduire. — Mouillez alors les ris avec quelques cuillerées de madère ou marsala; donnez 2 bouillons au liquide, poussez la casserole à la bouche du four pour finir de cuire les ris, en les arrosant et les faisant glacer de belle couleur.

Faites poêler 6 à 8 moyens fonds d'artichaut, parés; égouttez-les, garnissez-les en dôme, avec de fins petits-pois frais, cuits à l'anglaise, liés avec une bonne béchamel réduite serrée, afin de les rendre compacts; coupez alors chaque fond en deux parties, en laissant dans chacune la moitié des petits-pois; dressez ces moitiés tout autour du fond de plat en riz. — Envoyez en même temps une saucière de velouté réduit avec la cuisson des ris.

### Ris de veau à la Villeroy.

Faites blanchir 2 gros ris de veau, laissez-les refroidir sous presse. Coupez-les en tranches transversales, pas trop minces, assaisonnez; rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, faites-les raidir des

deux côtés, en les retournant; aussitôt à point, retirez-les sur un plafond, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère.

Retirez ensuite ces tranches pour les parer; masquez-les alors, d'un côté, avec une couche d'appareil aux fines-herbes cuites, avec truffes, lié d'abord avec un peu de sauce serrée; puis, quand il est froid, avec un peu de farce crue; lissez bien cet appareil, laissez-le raffermir dans l'armoire à glace.

Prenez les tranches une à une, trempez-les entièrement dans une bonne sauce villeroy; rangez-les à mesure sur plaque, à petite distance, laissez bien refroidir la sauce. — Parez les tranches du surplus de la sauce, roulez-les dans la panure, puis panez-les aux œufs; rangez-les sur plaque couverte de papier.

Au dernier moment, plongez les ris peu à la fois, à grande friture chaude, pour les colorer en les chauffant; égouttez-les, dressez-les sur serviette.

### Ris de veau à l'écarlate.

Faites cuire à l'eau une petite langue de bœuf à l'écarlate, de façon qu'elle se trouve à point au moment de servir. — Pelez 3 grosses truffes rondes, cuisez-les 7 à 8 minutes avec sel et madère; coupez-les en tranches; égalisez celles-ci, en les passant au coupe-pâte, de 3 centimètres de diamètre; remettez ces tranches dans la casserole, glacez-les au pinceau avec un peu de glace fondue; tenez-les au bain-marie.

Choisissez un beau ris de veau, bien blanc, comme on les trouve à Paris; quand il est dégorgé et blanchi, faites-le refroidir sous presse pour le piquer joliment avec du lard fin; faites-le poêler à court mouillement, en l'arrosant souvent avec son fonds pour le faire glacer de belle couleur.

Cuisez à l'eau salée 250 grammes de gros macaroni de Naples : il doit être tendre. Égouttez-le, rafraîchissez-le à l'eau tiède salée; étalez-le en long sur une serviette bien propre, coupez-le en tronçons réguliers de trois quarts de centimètre de long; à mesure qu'ils sont coupés, posez-les debout sur un petit plafond beurré, et, à l'aide d'un cornet garni de farce à quenelle, emplissez-en le vide; sur la farce piquez un petit filet de truffe cuite, en l'enfonçant tout à fait. Chauffez légèrement le fond de la plaque pour détacher les tronçons. Prenez ceux-ci un à un,

appliquez-les du côté coupé, contre le fond et le tour d'un moule à bordure uni, beurré; emplissez le vide du moule avec la même farce; couvrez-la d'un papier beurré, faites-la pocher 25 à 30 minutes au bain-marie.

Au dernier moment, démoulez la bordure sur plat, emplissez-en le puits avec le restant du macaroni, assaisonné avec du bon jus tomaté, beurre et parmesan, mêlé avec des champignons coupés. Sur le macaroni, posez le ris de veau paré découpé en biais, mais remis en forme : tenez le plat au chaud.

Égouttez promptement la langue de bœuf, découpez en tranches les parties les plus épaisses, et sur celles-ci, coupez des ronds avec le même coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre; glacez-les au pinceau, dressez-les en couronne autour du ris de veau, en les alternant chacune avec une tranche de truffe. Masquez le fond du plat avec un peu de bonne sauce brune réduite avec la cuisson des truffes; envoyez une saucière de cette sauce en même temps que l'entrée.

### Ris de veau cloutés.

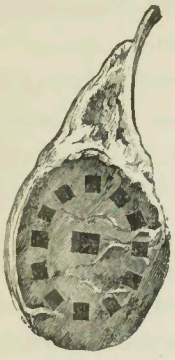
Cloutez aux truffes noires 3 beaux ris de veau blanchis; assaisonnez, enveloppez-les avec un petit linge à beurre en leur donnant la forme ovale; faites-les poêler dans un bon fonds; égouttez-les, déballez-les pour les réemballer, faites-les refroidir à moitié l'un à côté de l'autre sous presse légère. — Déballez-les, mettez-les dans un plafond avec une partie de leur cuisson réduite en demi-glace; chauffez-les à la bouche du four en les arrosant; découpez-les en tranches sans détacher celles-ci, de façon que les convives puissent s'en servir à l'aide d'une cuiller.

Dressez les ris de veau sans les déformer sur un support en riz de forme triangulaire, coupé en pointe, et formant 3 compartiments séparés pour recevoir les ris. — Entre chaque compartiment, dressez trois jolis bouquets différents : un de petites têtes de champignons, un de petites quenelles moulées, un d'olives farcies; masquez les champignons avec une béchamel réduite au poivre rouge ; masquez les quenelles avec du velouté réduit avec la cuisson des champignons; masquez les olives avec de la sauce espagnole réduite au madère ou marsala. — Sur le haut du support piquez un hâtelet garni.

### Côtelettes de veau cloutées aux truffes. (Dessin 162.)

Parez 6 côtelettes de veau premières, un peu épaisses; battez légè-

rement les chairs de la noix; cloutez-les en rosace toutes du même côté, avec des filets de truffe, coupés carrés d'un côté, pointus de l'autre.



Dessin 159.

Assaisonnez les côtelettes, rangez-les, les unes à côté des autres, sur le fond d'un sautoir creux masqué avec racines et oignons émincés; mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon clarifié, faites réduire le liquide de moitié, et finissez de les cuire à la bouche du four, en allongeant de temps en temps la cuisson; quand elles sont tendres, faites-les glacer à la bouche du four, à découvert, en les arrosant avec leur cuisson.

Au dernier moment, égouttez-les, parez-les légèrement, papillotez-en le manche, dressez-les sur plat long; masquez le fond du plat avec une sauce madère, réduite avec les pelures de truffe.

### Timbale aux ris de veau.

Faites blanchir 2 ou 3 ris de veau; laissez-les refroidir sous presse; coupez-les en escalopes; faites-les revenir au beurre dans un sautoir, assaisonnez; finissez de les cuire à court mouillement avec un peu de demi-glace.

Beurrez un moule à dôme. — Cuisez à l'eau salée 250 grammes de macaroni fin (*spaghetti*) sans le couper; égouttez-le, rafraîchissez-le à l'eau chaude, salée, étalez-le en long sur un linge. Posez le moule debout sur une petite casserole, masquez-en les parois intérieures avec le macaroni, en commençant par le fond, et en le montant serré; à mesure qu'une partie du moule est plaquée, masquez le macaroni avec de la farce à quenelle de veau.

D'autre part, cuisez 200 grammes de gros macaroni à l'eau salée, tendre; égouttez-le, coupez-le de 3 à 4 centimètres de long, mettez-le dans une casserole, liez-le avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite, mêlez-lui la cuisson des ris de veau; assaisonnez avec beurre et parmesan, pointe de cayenne; dressez cette garniture par couches dans le vide de la timbale, en l'entremêlant avec les tranches de ris de veau et quelques tranches de truffes cuites. Masquez l'ouverture de la timbale avec un rond de papier beurré, masqué d'une couche de la même farce, en soudant celle-ci avec la farce des bords. Posez le moule debout, dans une casserole, avec de l'eau bouillante, sur un coupe-pâte, afin de le

tenir d'aplomb. Faites chauffer la timbale 45 minutes, au bain-marie, avec ébullition très douce. — Au dernier moment, renversez le moule sur un plat rond pour démouler la timbale; masquez le fond du plat avec un peu de demi-glace au madère; envoyez-en une saucière à part.

### Tête de veau en tortue dans une bordure (dessin 154).

Désossez la moitié d'une belle tête de veau, bien blanche; faites-la blanchir, coupez-la, cuisez-la dans un fonds blanc (page 47), acidulé au suc de citron : il faut 3 à 4 heures d'ébullition tout à fait douce.

Bordez un plat en métal avec une bordure en pâte à nouille, ou avec une bordure en métal; sur le centre du plat, collez une pyramide en pain frit, masquée de farce crue, et celle-ci pochée à l'étuve chaude ou à la bouche du four. — Préparez une garniture composée de petites quenelles moulées à la cuiller à café, pochées, grosses crêtes de volaille, petites truffes rondes, têtes de champignon frais, petites boules vertes de cornichons : pas de jaunes d'œuf. — Tenez au bain-marie une bonne sauce madère, légèrement tomatée, réduite avec la cuisson et les pelures des truffes.

Une demi-heure avant de servir, égouttez les morceaux de tête de veau sur un linge; parez les ronds; ciselez le tuyau externe de l'oreille pour le renverser; mettez-le, ainsi que les morceaux de tête dans une casserole, avec la moitié de la sauce, faites-les mijoter sur feu très doux.

Au dernier moment, posez l'oreille de veau sur le haut du support, fixez-le à l'aide d'une petite brochette rendue invisible; entourez le support avec le restant de la tête et avec les garnitures; masquez-les légèrement avec la sauce, versez le restant dans une saucière, servez-la en même temps que l'entrée.

Le dessin du plat bordé, à support, reproduit à la planche dix-huitième, numéro 152, est le modèle du plat sur lequel l'entrée est dressée, avec cette différence que l'oreille de veau est remplacée par un hâtelet garni.

### Langues de veau à la Périgueux. (Dessin 155.)

Sur le centre d'un plat rond, collez un fond de plat en bois masqué de pâte cuite, portant sur son centre un support en pyramide également masqué; glacez-les au pinceau. — Cuisez à l'eau 6 à 7 grosses langues de veau salées une douzaine de jours dans la saumure (page 290).

Abaissez mince, sur la table farinée, une bande en demi-feuilletage

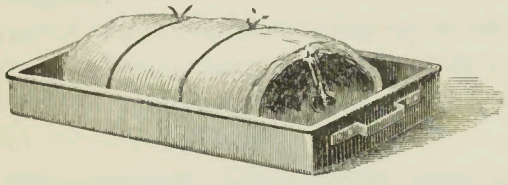
de 7 à 8 centimètres de large ; enroulez-la sur le rouleau pour la dérouler sur une plaque dont la surface est légèrement humectée avec de l'eau ; puis, à l'aide d'un modèle en carton, coupez sur l'abaisse de gros fleurons, droits d'un côté, courbés de l'autre, et découpés en crête du côté courbé ; piquez-en la surface, dorez-les au pinceau, sans y toucher avec les mains ; cuisez-les à four doux, de belle couleur claire. En les sortant, faites-les à moitié refroidir sous presse légère.

Égouttez les langues, pelez-les, tenez-les 10 minutes sous presse pour les aplatir légèrement ; parez-les, divisez-les chacune en deux ou trois parties, de haut en bas ; puis, remettez-les en forme, en masquant les parties coupées avec une couche de soubise réduite serrée avec un peu de glace, et à peu près refroidie, de façon à pouvoir les maintenir en forme ; glacez-les entièrement au pinceau.

Entourez le support central du plat avec une épaisse couche de bon risot, et piquez sur le haut un petit hâtelet garni de truffes. — Dressez alors les langues debout, en les appuyant contre le riz ; nappez-les avec de la sauce madère réduite avec les parures de truffe, et envoyez en même temps une saucière de sauce Périgueux.

### Selle de mouton braisée. (Dessin 160.)

Parez une selle de bon mouton, en opérant comme pour la selle rôtie ; quand elle est bridée, marquez-la dans un plafond creux ou une braisière basse, foncée avec débris de lard, racines et oignons émincés, assaisonnez ; faites suer la viande en la retournant ; mouillez-la avec 1 demi-litre de bouillon, faites-le tomber tout doucement à glace ; mouillez-la alors juste à hauteur avec du bouillon chaud, et cuisez-la à couvert, sur feu doux, en l'arrosant et la retournant souvent ; si la cuisson diminuait ajoutez du bouillon chaud.



Dessin 160.

Quand la selle est à peu près cuite, égouttez-la, parez-la : passez la cuisson, dégraissez-la avec soin : si elle était courte, mêlez-lui un peu de bouillon chaud ; remettez-la dans la braisière avec la selle ; finissez de cuire celle-ci, en la glaçant à la bouche du four. Aussitôt à point, égouttez-la, détachez-en les 2 filets ; coupez-les en tranches, remettez-les en

forme et dressez-les sur plat, l'un à côté de l'autre ; entourez-les avec une purée de marrons, poussée à la poche, en beignets ronds, disposés en chaîne, les uns à côté des autres ; arrosez la viande et la garniture avec la cuisson passée, dégraissée à nouveau, liée avec un peu de sauce brune, réduite avec quelques cuillerées de madère ou marsala. Servez le restant de la sauce en saucière.

### Selle de mouton à la Surville.

Faites braiser une selle de mouton, en opérant comme il vient d'être dit. Quand les filets sont découpés, dressez-les sur plat de service en les serrant. — Mettez en réduction 3 ou 4 décilitres de bonne béchamel, en lui incorporant quelques cuillerées de crème crue et cuisson de champignons. Quand elle est bien serrée, retirez-la, finissez-la avec 2 poignées de parmesan râpé et 100 grammes de beurre divisé en petites parties, pointe de cayenne ; travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit à moitié refroidie ; puis, prenez-la avec une cuiller pour en masquer les 2 filets de la selle, en la lissant ; saupoudrez-la avec du parmesan râpé, et faites-la gratiner 2 minutes à la salamandre au gaz ; poussez-la aussitôt à la bouche du four doux, pour un quart d'heure, afin de bien chauffer la viande. En la sortant, garnissez-en les 2 bouts avec une bonne purée d'artichaut ; arrosez celle-ci avec une partie de la cuisson de la viande dégraissée, réduite en demi-glace ; servez le restant en saucière.

### Selle de pré-salé, rôtie.

Pour se hasarder à servir une selle rôtie, dans un dîner, il faut être pertinemment certain que la viande sera tendre : dans le doute il faut s'abstenir.

Parez la selle, supprimez-en la peau et le surplus de la graisse, roulez les panoufles en dessous ; bridez-la, faites-la rôtir à la broche ou au four ; dans les deux cas, couverte de papier, largement arrosée avec beurre ou graisse fondue ; cuisez-la 4 à 5 quarts d'heure, sans violence, en l'arrosant souvent. En dernier lieu, supprimez le papier, salez la viande, glacez-la au pinceau, dressez-la sur plat. Envoyez en même temps une saucière de bon jus réduit, et une garniture quelconque de légumes.

### Gigot de mouton braisé, à la Bercy.

La méthode que je vais décrire pour braiser les gigots de mouton n'est pas la plus usitée, mais, à mon avis, elle est très pratique.

Retirez l'os du casy à un bon gigot de mouton, diminuez la longueur du manche, en le sciant, marquez-le dans une casserole longue ou une petite braisière foncée de débris de lard, graisse crue, racines et oignons émincés, aromates ; salez-le, faites-le suer quelques minutes en le retournant; mouillez-le à hauteur avec du bouillon blanc, léger ; faites bouillir le liquide, en écumant ; fermez le vase, retirez-le sur feu doux pour continuer l'ébullition modérée : il faut de 3 à 4 heures : quand le gigot est cuit, la cuisson doit être réduite de deux tiers.

Égouttez le gigot, mettez-le dans un petit plafond creux, étroit, avec sa cuisson passée, dégraissée, réduite en demi-glace, avec du madère et du jus succulent, placez-le à la bouche du four doux pour lui faire prendre couleur, en l'arrosant souvent avec sa cuisson.

Au dernier moment, égouttez le gigot, papillotez-en le manche, dressez-le sur plat long avec quelques cuillerées de sa cuisson bien dégraissée, servez le restant en saucière, envoyez-la en même temps qu'une garniture de légumes ou purée de légumes.

### Gigot de mouton à l'eau.

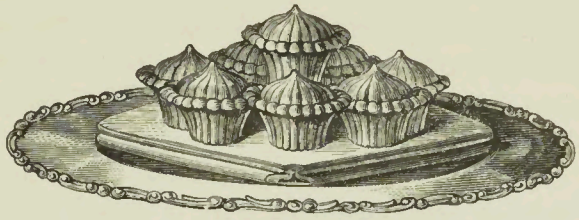
Sciez court l'os du manche d'un bon gigot de mouton; supprimez-en le surplus de la graisse, bridez-le, pesez-le; plongez-le dans une braisière avec de l'eau bouillante dedans ; ajoutez du sel; aussitôt que le bouillon reprend, couvrez la braisière, retirez-la sur le côté, de façon que l'ébullition soit continue. — Trois quarts d'heure après, mettez dans la braisière quelques bons et gros navets crus, pelés, finissez de les cuire ensemble avec le gigot : celui-ci doit cuire autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres ; les gigots bouillis doivent toujours être vert-cuits.

Servez-le en même temps qu'une saucière de bon jus, et une purée préparée avec les navets cuits avec la viande.

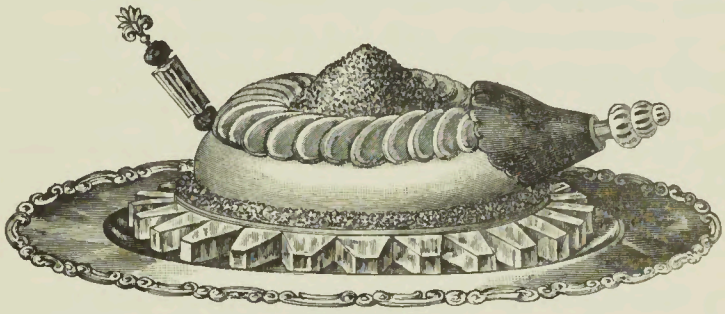
---

PLANCHE VINGTIÈME.

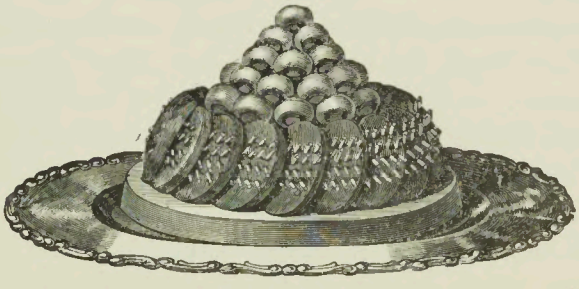
Dessin 161. — Petites croustades de ris d'agneau, page 570.
Dessin 162. — Jambon anglais à la gelée, page 572.
Dessin 163. — Noisettes de veau aux champignons, page 550.



Dessin 161.



Dessin 162.



Dessin 163.

### Gigot de mouton à la bordelaise.

Désossez un gigot de mouton sans l'ouvrir ; lardez-en les chairs intérieures avec des filets de jambon crus; assaisonnez-le intérieurement, garnissez-en le creux avec quelques cuillerées de hachis de veau et lard frais, aux fines-herbes ; cousez-en l'ouverture, sciez l'os du manche court.

Mettez le gigot dans une braisière avec du lard fondu, faites-le revenir sur feu doux, 15 minutes, en le retournant, assaisonnez; mouillez la viande avec 1 demi-litre de bouillon, fermez le vase, faites tomber tout doucement le liquide à glace ; mouillez alors la viande à peu près à hauteur ; continuez la cuisson sur feu doux. — Une heure et demie après, ajoutez à la viande un morceau de petit-salé de 300 grammes, blanchi, continuez l'ébullition modérée. — Au bout d'une heure, entourez les viandes avec une garniture de grosses carottes et gros navets coupés, d'une douzaine d'oignons blancs de moyenne grosseur, colorés dans une poêle avec saindoux, sel, pincée de sucre ; ajoutez 2 gousses d'ail, bouquet garni : les viandes et les légumes doivent se trouver cuits en même temps.

Égouttez le gigot, papillotez-en le manche ; dressez les légumes autour ; passez et dégraissez la cuisson, liez-la avec un peu de sauce tomate, servez-la en saucière.

### Côtelettes de mouton, braisées, à la Montglas.

Sur 2 bons carrés de mouton, parés, coupez 6 ou 8 côtelettes premières, du double d'épaisseur ordinaire ; parez-les, en ne laissant qu'un os de côte coupé court, assaisonnez; rangez-les dans un sautoir creux, foncé avec débris de lard, racines et oignons émincés ; mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon, couvrez-les avec du lard, faites réduire tout doucement le liquide, mouillez-les à nouveau, finissez de les cuire ainsi. — Quand elles sont tendres, enlevez-les avec la palette, rangez-les sur un plafond à rebords, les unes à côté des autres, faites-les refroidir sous presse légère. — Déglacez le sautoir avec du bon fonds, faites bouillir 2 minutes la cuisson, passez-la, dégraissez-la, faites-la réduire.

Parez les côtelettes, masquez-les d'un côté avec une fine montglas, composée de truffes et foie-gras cuit, liée avec une sauce madère, réduite serrée ; lissez-la légèrement en dôme, laissez-la refroidir ; masquez-la ensuite avec une mince couche de farce crue, lissez-la légèrement en dôme, beurrez-la au pinceau, saupoudrez-la de panure blanche. — Faites

chauffer la cuisson, versez-en la moitié dans le plafond et poussez celui-ci à four doux, de façon à faire pocher la farce, en chauffant les côtelettes. Quand elles sont à point, enlevez-les avec la palette, dressez-les sur plat long en deux lignes, ou bien dressez chaque côtelette dans une assiette chaude, avec un peu de la cuisson réservée, pour les présenter ainsi aux convives. Servez en même temps la cuisson des côtelettes, réduite en demi-glace.

### Côtelettes de mouton à la Murillo.

Parez 8 à 10 côtelettes en les tenant larges et minces; rangez-les dans un sautoir avec du beurre chaud, toutes dans le même sens ; cuisez-les d'un côté seulement; égouttez-les sur un plat, en les renversant; masquez-les aussitôt, du côté cuit, avec un émincé de champignons à peu près froid, réduit serré avec de la bonne béchamel, fini avec une pointe de cayenne; lissez l'émincé, saupoudrez-le avec du parmesan râpé, arrosez-le au pinceau avec du beurre.

Remettez les côtelettes dans le sautoir, poussez-les à four chaud pour finir de les cuire, en chauffant et en colorant l'émincé. — Dressez les côtelettes chacune sur une assiette avec de la demi-glace au fond pour les présenter ainsi aux convives. — On peut préparer ces côtelettes d'après une autre méthode que voici : parez un bon carré de mouton, dans les conditions représentées par le dessin 71, tout comme s'il devait être piqué ; arrosez-le avec du beurre, salez-le, emballez-le dans du papier beurré, faites-le rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant avec du beurre.

Au dernier moment déballez-le, parez-le aux deux bouts, distribuez-le vivement en côtelettes; rangez celles-ci toutes du même côté sur un petit plafond humecté au pinceau avec de la glace; masquez-les aussitôt avec une couche d'émincé de champignon (page 80), réduit serré; lissez-le, saupoudrez-le avec du parmesan et de la panure, arrosez-le au pinceau avec du beurre, faites-le colorer à la salamandre ou à four chaud ; dressez aussitôt les côtelettes sur plat ou sur assiette, avec un peu de bonne demi-glace : pour réussir pleinement cet apprêt, il faut opérer promptement.

### Noisettes de mouton glacées.

Sur les chairs crues et parées d'un gros filet de selle, coupez un peu

en biais, une douzaine de noisettes ; battez-les légèrement avec le manche du couteau, parez-les rondes d'égale dimension ; mettez-les dans une assiette creuse pour les assaisonner ; saupoudrez-les avec une pincée d'aromates en poudre ; arrosez-les avec quelques cuillerées de madère, faites-les mariner quelques heures.

Égouttez les noisettes, épongez-en l'humidité ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré chaud, faites-les revenir des deux côtés, en les retournant ; égouttez-en le beurre, arrosez-les avec 2 ou 3 cuillerées de bon jus et le madère de la marinade, faites tomber le liquide à glace, en retournant les noisettes; égouttez-les, parez-les bien correctes ; masquez-les d'un côté avec une couche de purée soubise consistante; lissez-la légèrement en dôme. Rangez alors les noisettes sur un petit plafond beurré, nappez-les avec une couche de bonne espagnole réduite, mais à peu près froide ; tenez le plafond 2 minutes à la bouche du four pour faire miroiter la sauce. Posez alors les noisettes chacune sur une croûte mince, également masquée de soubise ; dressez-les ainsi sur plat chaud.

### Noisettes de mouton, sauce Novare.

Parez le gros filet d'une demi-selle, en supprimant peau et graisse ; coupez transversalement les viandes en petites escalopes, battez-les, parez-les rondes, assaisonnez; mettez-les dans un plat, arrosez-les avec quelques cuillerées de marinade cuite, refroidie; faites-les macérer une heure. — Égouttez les noisettes, épongez-en l'humidité ; roulez-les dans l'huile, faites-les griller à bon feu, en les retournant. — Quand elles sont à point, enlevez-les pour les dresser sur plat, nappez-les légèrement avec une couche de sauce Novare (page 61); alternez-les chacune avec une simple croûte de pain coupée du même diamètre que les noisettes, colorée au beurre épuré, glacée au pinceau. Servez-les aussitôt.

### Noisettes de mouton à la bretonne.

Parez le gros filet d'une demi-selle de mouton, en ne laissant aux viandes ni graisse ni nerfs ; hachez-en 400 à 500 grammes. Mêlez-leur 250 gr. de lard frais haché ; assaisonnez de bon goût, ajoutez des aromates en poudre; hachez-les encore quelques minutes. — Mettez le hachis dans une terrine, travaillez-le avec une cuiller, en lui incorporant 2 jaunes d'œuf crus et quelques cuillerées de champignons crus, hachés.

Prenez cet appareil à pleines cuillerées, laissez-les tomber sur la table

farinée, roulez-les en boules, aplatissez-les avec la lame du couteau ; trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la panure blanche ; égalisez-les avec la lame du couteau.

Chauffez du beurre épuré dans un sautoir, rangez les noisettes dedans simplement pour les raidir des deux côtés en les retournant. Retirez-en la moitié de la graisse, mouillez-les à hauteur avec du jus léger. Faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur feu doux, cuisez-les une heure à couvert, en les arrosant souvent avec leur cuisson. — Enlevez-les du sautoir avec la palette, dressez-les en légumière, masquez-les avec un émincé d'oignons blancs, préparé d'avance, mêlé au dernier moment avec la cuisson des noisettes. — Ce mets ne doit être servi que dans un dîner familier.

### Quartier d'agneau rôti.

En saison propice, un quartier d'agneau est toujours bien accueilli, dans un dîner. Parez-en le manche, traversez-le avec une petite brochette en fer, fixez celle-ci sur broche ; faites rôtir l'agneau, en l'arrosant avec du beurre. Au moment de le débrocher, salez-le ; dressez-le sur plat, papillotez-en le manche ; servez-le avec un peu de bon jus ou une sauce à la menthe.

### Gigot d'agneau à la Chivry.

Choisissez un bon gigot d'agneau, parez-le, raccourcissez-en le manche ; frottez-en les surfaces avec de la farine, plongez-le dans une casserole d'eau en ébullition avec sel, oignon et racines émincés, aromates, bouquet garni ; cuisez-le trois quarts d'heure, à bon feu.

Égouttez le gigot, papillotez-en le manche, dressez-le sur plat ; masquez-le avec une sauce Chivry, c'est-à-dire du bon velouté réduit, fini avec un beurre vert, préparé avec feuilles de persil, de cerfeuil, d'estragon et de pimprenelle, blanchies, pilées avec le beurre, passées au tamis.

### Épaules d'agneau à la boulangère.

Pelez des pommes de terre nouvelles si possible, crues, de forme longue, pas trop épaisses ; coupez-les en tranches de même largeur. — Retirez la palette à 2 grosses épaules d'agneau, dégagez-en l'os de la deuxième jointure, en laissant celui du manche ; assaisonnez les chairs, roulez-les, cousez-les ; diminuez la longueur du manche. — Faites reve-

nir tout doucement les épaules dans une casserole avec beurre et lard fondu, assaisonnez; quand elles sont légèrement colorées, égouttez-en la graisse dans une petite terrine; mouillez-les avec un peu de bon fonds de veau sans couleur; cuisez-les aux trois quarts avec feu dessus, feu dessous.

Faites revenir au beurre 3 ou 4 oignons blancs, émincés, en les colorant légèrement; mêlez-leur les pommes de terre; sautez-les ensemble 5 à 6 minutes, assaisonnez. — Égouttez les épaules d'agneau; placez-les sur le centre d'un plat long, en terre commune, pouvant aller au four, et dont le fond est masqué de minces tranches de petit-salé; entourez-les avec les pommes de terre et l'émincé d'oignon: on peut ajouter une gousse d'ail entière et un bouquet garni. Passez la cuisson des épaules, dégraissez-la, faites-la réduire quelques minutes.

Arrosez les pommes de terre et la viande avec la graisse réservée et du beurre; couvrez le plat, poussez-le à four doux, pour finir de cuire ensemble la viande et les pommes de terre, en les arrosant souvent avec leur graisse.

Au dernier moment, sortez le plat du four, débridez les épaules, retirez une partie de la graisse, puis arrosez les viandes avec la cuisson réservée des épaules; tenez-les 5 minutes à la bouche du four, mais sans faire bouillir le liquide. Papillotez le manche des épaules; envoyez le plat sur un autre plat blanc.

Ceci est un relevé d'allure un peu bourgeoise ne pouvant guère être servi que dans un dîner familier; mais préparé dans les conditions que je viens de décrire, il constitue un mets délicat.

### Côtelettes d'agneau farcies.

Parez 10 côtelettes d'agneau, en les tenant minces, assaisonnez; beurrez-les, faites-les griller en les retournant; quand elles sont froides, masquez-les des deux côtés avec une couche de farce de volaille à la soubise; saupoudrez-les de truffes hachées, trempez-les dans des œufs battus, panez-les; faites-les frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un anneau en farce, pochée sur plat; servez-les avec une garniture de petits-pois fins, à l'anglaise, dressés dans le creux de la couronne.

### Côtelettes d'agneau fourrées.

Parez une douzaine de côtelettes d'agneau, en les tenant minces ; assaisonnez, rangez-les dans un sautoir avec du beurre chaud, pour les faire raidir d'un côté, toutes dans le même sens. Aussitôt saisies, égouttez-les sur un petit plafond, faites-les refroidir sous presse légère ; laissez le beurre dans le sautoir.

Masquez les côtelettes, du côté saisi, avec un émincé de champignons frais, lié avec de la béchamel réduite serrée, succulente ; lissez l'émincé un peu en dôme, saupoudrez-le de panure blanche, arrosez-le avec du beurre fondu. — Remettez les côtelettes dans le sautoir; poussez celui-ci à four chaud pour finir de les cuire, en glaçant la surface de l'appareil. — Dressez les côtelettes en couronne dans un plat rond, avec le manche en bas; dans le creux de la couronne dressez une purée d'artichaut; envoyez-les en même temps qu'une saucière de bon jus.

### Côtelettes d'agneau à la Villeroy.

Parez une quinzaine de côtelettes d'agneau ; assaisonnez; faites-les sauter au beurre en les retournant, égouttez-les sur un plafond, couvrez-les d'un papier beurré, faites-les refroidir sous presse. Parez-les à nouveau d'égale forme.

Préparez une bonne sauce villeroy (page 53); quand elle est liée passez-la, mêlez-lui quelques cuillerées de maigre de jambon cuit, finement haché ; trempez les côtelettes, une à une, dans la sauce, rangez-les à distance sur une plaque, pour faire refroidir et raffermir la sauce. — Dégagez ensuite les côtelettes de la plaque, supprimez-en le surplus de la sauce, roulez-les dans la panure fraîche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à nouveau ; égalisez-les avec la lame du couteau, posez-les à mesure sur une feuille de papier. — Plongez-les à friture chaude, peu à la fois, pour les faire colorer en les chauffant; égouttez-les, dressez-les sur serviette.

### Côtelettes d'agneau à la Périgueux.

Préparez un hachis de veau et lard frais avec autant de gras que de maigre, assaisonnez de haut goût, mêlez-lui un tiers de son volume de truffes cuites, hachées.

Parez une dizaine de côtelettes d'agneau, en tenant le manche court

et en ne lui laissant adhérer que les chairs de la noix ; battez-les minces, assaisonnez ; mettez-les dans un sautoir plat avec du beurre chaud ; simplement pour les faire raidir. Retirez-les aussitôt sur un plafond, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les à moitié refroidir sous presse. Masquez-en alors les chairs des deux côtés, avec une couche de hachis ; enfermez-les dans un carré de crépine de porc, faites-les griller à 20 à 25 minutes sur feu doux.

### Côtelettes d'agneau à la catalane.

Coupez 8 à 10 côtelettes d'agneau, parez-les avec les os courts, battez-les minces, salez-les, roulez-les dans de l'huile, rangez-les sur un gril, toutes dans le même sens.

Faites réduire d'un tiers 4 décilitres de béchamel, en lui additionnant quelques cuillerées de cuisson de champignons ; quand elle est serrée, mêlez-lui une cuillerée de poivre rouge, 4 cuillerées de champignons cuits, autant de maigre de jambon cuit, l'un et l'autre hachés ; laissez refroidir l'appareil.

Faites griller les côtelettes à feu vif, d'un côté seulement ; retirez-les, masquez-les du côté cuit, avec une couche de l'appareil préparé, en le faisant bomber ; saupoudrez-le avec du parmesan râpé, arrosez-le avec du beurre fondu. — Poussez le gril à four chaud pour finir de cuire les côtelettes, en faisant prendre couleur à l'appareil ; retirez-les aussitôt pour les dresser.

### Côtelettes d'agneau sautées.

Coupez en grosse julienne, par portions égales, des champignons cuits, pelés, des truffes et de la langue à l'écarlate bien rouge. Mettez en réduction 2 à 3 décilitres de bon velouté, en lui incorporant la cuisson des truffes et des champignons ; quand elle est succulente, mêlez-lui la grosse julienne, simplement pour la chauffer, tenez-la au bain-marie dans une petite casserole.

Parez 10 à 12 bonnes côtelettes, assaisonnez, cuisez-les à bon feu dans un sautoir, avec du beurre épuré, en les retournant ; aussitôt à point, égouttez-en le beurre ; arrosez-les avec 2 cuillerées de glace fondue, légère, faites-la réduire à feu vif, en retournant les côtelettes, simplement pour sécher les chairs des deux côtés.

Papillotez les côtelettes, dressez-les en couronne, garnissez le centre de celle-ci avec la grosse julienne.

### Côtelettes d'agneau en crépinettes.

Coupez des côtelettes un peu épaisses, supprimez-en les nerfs, battez-les, parez-les d'égale longueur : manche court; hachez-en les chairs sans les couper; assaisonnez; masquez-les des deux côtés avec un fin hachis composé de lard haché, fines-herbes cuites; enveloppez-les chacune dans un carré de crépine battue avec le manche du couteau, humectez-les au pinceau avec du beurre, faites-les griller 20 à 25 minutes sur feu doux, en les retournant; retirez-les sur un petit plafond, dressez-les en couronne sur plat, avec du bon jus réduit.

### Côtelettes d'agneau à la phocéenne.

Parez une douzaine de bonnes côtelettes prises sur la partie couverte des carrés, tenez les côtes courtes; supprimez-en l'os de la chaîne et la peau nerveuse des os de côtes : il ne doit rester que les noix; battez-les légèrement, assaisonnez; faites-les revenir au beurre des deux côtés, en les retournant; quand elles sont à point, égouttez-les sur un plafond, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère, parez-les ensuite.

Mettez dans une casserole quelques cuillerées de purée soubise, passée à l'étamine, délayée-la peu à peu avec de la sauce chaufroix brune; liez légèrement la sauce sur glace, retirez-la; trempez une à une les côtelettes dans cette sauce pour les napper; rangez-les à mesure sur un petit plafond, laissez raffermir la sauce, en lieu frais.

Détachez les côtelettes de la plaque, parez-les du surplus de la sauce, papillotez-en le manche; dressez-les en couronne sur plat, avec les os en dessous; garnissez le centre de la couronne avec une salade de légumes à la mayonnaise.

### Côtelettes d'agneau à la Charleroi.

Faites sauter au beurre épuré, dans un sautoir, 10 à 12 côtelettes d'agneau, parées, assaisonnées; quand elles sont à point, égouttez-les, rangez-les sur une plaque, les unes à côté des autres, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère.

Parez à nouveau les côtelettes, masquez-les d'un côté, avec une purée soubise, réduite serrée; lissez-la, laissez-la raffermir une heure. Prenez ensuite les côtelettes une à une, trempez-les dans une bonne sauce

villeroy, laissez bien égoutter la sauce ; rangez-les sur plaque à petite distance ; tenez la plaque en lieu frais pour faire raffermir la sauce. — Détachez les côtelettes de la plaque, parez-les du surplus de la sauce ; roulez-les dans du parmesan râpé ; trempez-les aussitôt dans des œufs battus pour les paner à la panure blanche ; égalisez-les, rangez-les sur 2 couvercles de casserole, plats, pour les glisser d'un trait, en deux fois, à grande friture chaude ; égouttez-les, papillotez-les, dressez-les sur serviette pliée.

### Côtelettes d'agneau à la gelée.

Parez et faites sauter au beurre une douzaine de bonnes côtelettes d'agneau, dans les mêmes conditions que celles à la phocéenne, en tenant l'os du manche court.

Mettez dans une casserole de la sauce chaufroix blonde, mêlez-lui quelques cuillerées de purée tomate, de façon à lui donner une teinte légère ; liez-la à point sur glace, retirez-la ; trempez les côtelettes dedans pour les napper ; rangez-les à mesure sur plaque, à distance, toutes du même côté ; faites raffermir la sauce en lieu froid. Détachez-les pour les parer ; décorez-en la noix avec une rosace formée de détails en cornichons confits et en truffes, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise ; dressez les côtelettes sur plat, en couronne, mais avec les os du manche en bas et les noix en haut ; garnissez le centre de la couronne avec de la gelée hachée.

### Pâté chaud à la Richelieu. (Dessin 157.)

Beurrez un moule à pâté chaud, posez-le sur un petit plafond couvert d'un rond de papier beurré ; foncez le moule avec de la pâte à foncer (page 22) ; emplissez-en le vide avec du godiveau ; couvrez-la avec un rond de papier beurré. Pincez joliment la crête des bords du pâté, dorez-la ; cuisez le pâté à four doux, une heure.

Mettez, dans un sautoir beurré, une vingtaine de ris d'agneau blanchis, parés ; ils doivent tenir juste dans le sautoir ; assaisonnez ; mouillez-les avec un peu de bon bouillon clair, faites-le tomber à glace ; mouillez-les de nouveau, faites encore réduire le liquide ; recommencez l'opération jusqu'à ce que les ris soient cuits, sans excès ; en dernier lieu arrosez-les avec quelques cuillerées de marsala.

Au dernier moment égouttez les ris, divisez-les chacun en deux par-

ties, mêlez-leur un tiers de leur volume de champignons cuits, coupés transversalement en grosses lames, ajoutez une égale quantité de ronds de langue écarlate, coupés à l'emporte-pièce sur une langue cuite au moment. Liez ces garnitures avec un peu de velouté réduit serré, avec la cuisson des champignons et quelques cuillerées de glace fondue; dressez-les dans le vide du pâté, en formant le dôme; autour de celui-ci dressez une chaîne de demi-quenelles de veau, moulées à la cuiller, pochées; sur le milieu, dressez un buisson de petites truffes pelées, rondes, cuites au moment avec du marsala; glacez-les au pinceau. Nappez légèrement les quenelles avec du velouté réduit avec cuisson de truffes, mais léger. — En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de ce même velouté.

### Petits vol-au-vent de ris d'agneau.

Avec de la pâte feuilletée à 6 tours, préparez 8 à 10 petits vol-au-vent, en opérant comme il est dit à la page 26; en les sortant du four, videz-les, tenez-les à l'étuve.

Émincez quelques ris d'agneau, cuits au moment, mettez-les dans une petite casserole; ajoutez un tiers de leur volume de truffes émincées; liez le ragoût avec quelques cuillerées de bon velouté réduit avec la cuisson des truffes. Garnissez les vol-au-vent avec ce ragoût, posez sur le haut de la garniture une petite tête de champignon, pelée et cannelée. Dressez aussitôt les vol-au-vent sur serviette.

### Attereaux de ris d'agneau.

Faites blanchir une douzaine de ris d'agneau de forme ronde; aussitôt raffermis, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse; divisez-les ensuite en tranche; rangez celles-ci dans un sautoir, avec quelques cuillerées de fines-herbes revenues au beurre dans le sautoir; assaisonnez, faites-les cuire, en les retournant. Quand elles sont à point arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce demi-glace; mêlez-leur aussitôt une égale quantité de ronds en langue écarlate, et autant de ronds en champignons cuits, de même dimension que les tranches de ris d'agneau; roulez-les dans la sauce, laissez-les refroidir dans le sautoir.

Enfilez alors ces ronds par le milieu, à de petites brochettes en bois, en alternant les espèces; trempez ces brochettes, une à une, dans une sauce villeroy, tiède; faites égoutter la sauce, et rangez les brochettes sur

plaque, à distance, pour faire refroidir la sauce. Détachez ensuite les brochettes de la plaque, supprimez-en le surplus de la sauce, roulez-les dans la panure; trempez-les une à une dans des œufs battus pour les paner encore; égalisez-les, rangez-les sur des feuilles de papier.

Au dernier moment plongez les attereaux à grande friture chaude, pour les faire colorer, en les chauffant. Égouttez-les, remplacez les brochettes en bois par des brochettes en argent, dressez-les en les piquant contre un support en pyramide, masquée de pâte à nouille.

### Épigrammes d'agneau à l'ancienne.

Cuisez 2 poitrines d'agneau dans un bon fonds; égouttez-les, désossez-les, en réservant les os de côte; assaisonnez, faites-les refroidir sous presse. — Parez les poitrines minces; divisez-les chacune en quatre parties, parez celles-ci en demi-cœur, assaisonnez, roulez-les d'abord dans un peu de bonne sauce duxelles, puis dans la panure blanche; trempez-les dans des œufs battus, égouttez-les, panez-les encore; égalisez-les avec la lame du couteau, piquez à chacune un os de côte.

Coupez 8 cotelettes premières sur deux carrés d'agneau, parez-les de jolie forme, assaisonnez; faites-les griller ou sautez-les dans un sautoir, glacez-les au pinceau.

D'autre part, faites colorer les poitrines dans un sautoir, avec du beurre épuré; égouttez-les, papillotez-les, ainsi que le manche des cotelettes; dressez-les en couronne sur une mince couche de farce pochée sur plat; dressez dans le puits de la couronne une garniture de petits-pois fins.

### Petites croustades de ris d'agneau. (Dessin 161.)

Tenez à l'étuve chaude 8 ou 10 petites croustades *Astruc*, cannelées, ayant un couvercle également cannelé, en pointe.

Coupez en dés quelques ris d'agneau glacés au moment; mettez le salpicon dans une petite casserole, avec moitié de leur volume de truffes cuites, coupées comme les ris. — Mettez en réduction quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant la cuisson des truffes et un peu de bonne glace fondue; quand elle est succulente et serrée, mêlez-lui le salpicon; retirez aussitôt l'appareil du feu, et avec lui garnissez les petites croustades; lissez l'appareil en dôme; laissez-le refroidir, masquez-le avec une mince couche de farce crue, saupoudrez-la de parmesan et de

panure, arrosez-la avec du beurre fondu; faites-la légèrement gratiner à four doux.

### Croûtes de ris d'agneau.

Préparez 8 à 10 croûtes creuses comme pour les œufs pochés, en pain ou en pâte; tenez-les au chaud.— Préparez un salpicon de ris d'agneau, cuits, glacés, refroidis; mêlez-lui trois quarts de son volume de truffes et champignons cuits, coupés comme les ris; liez le salpicon avec de la béchamel mêlée avec une égale quantité de sauce madère, réduite serrée; assaisonnez de bon goût; garnissez les croûtes avec cet appareil; lissez-le légèrement en dôme, masquez-le avec une mince couche de farce crue; tenez les croûtes quelques minutes à four doux pour pocher la farce et chauffer l'appareil. — Deux minutes avant de sortir les croûtes du four, nappez-la farce au pinceau avec de la sauce madère; dressez les croûtes en rosace sur serviette.

### Cochon de lait rôti.

On achète les petits cochons tout propres. — Le plus souvent on les fait rôtir à la broche; pour cet apprêt, il suffit de bien en nettoyer l'intérieur, d'en brider les membres et la tête; l'embrocher, et le faire rôtir à bon feu, en l'arrosant à l'aide d'une long pinceau, avec de l'huile; la grande difficulté consiste à l'obtenir de belle couleur, cuit à point, avec la peau croustillante.

Quand on veut servir un cochon de lait farci, il faut en désosser l'échine, et emplir le vide du ventre avec une farce à gratin de foie, mêlée avec un peu de panade.

On peut aussi farcir l'animal simplement avec un hachis de porc frais, pilé avec un peu de panade, jaunes d'œuf, mêlé avec des fines-herbes. Dans les deux cas on sert ce rôt avec une saucière de bon jus.

### Jambon anglais aux petits-pois.

En Angleterre les jambons du *Yorkshire* sont les plus estimés par les gourmets : ce sont les meilleurs; en France comme à l'étranger, on ne veut manger que des jambons anglais ou du moins réputés tels; car en raison de la grande consommation qu'il s'en fait en Angleterre, et surtout en raison de la grande quantité exportée, on n'est pas toujours bien sûr aujourd'hui de pouvoir obtenir de véritables *yorkshire,* alors même qu'ils sont expédiés d'Angleterre.

Faites tremper le jambon quelques heures, ou bien mettez-le directement sur feu dans le liquide, en ayant soin de changer l'eau au premier bouillon; dans les deux cas, coupez simplement le bout du manche.

En Angleterre on cuit généralement les jambons à la vapeur. A défaut de cet auxiliaire si utile, mettez le jambon dans un grand vase, couvrez-le avec de l'eau froide; chauffez le liquide, faites-le bouillir un quart d'heure, retirez-le ensuite sur le côté, de façon qu'il ne fasse que frissonner pendant 3 heures. Retirez alors le vase du feu, en laissant le jambon dans la cuisson, encore une heure. Égouttez-le enfin, supprimez-en la peau, retirez-en l'os du quasi, parez les viandes tout autour et en dessous; dégagez les chairs du manche pour le papilloter plus tard. Placez le jambon dans un plafond creux avec 1 décilitre de bon jus réduit et autant de madère, faites bouillir le liquide, puis chauffez le jambon à la bouche du four, un quart d'heure, en l'arrosant souvent avec ce jus; dressez-le sur plat long, versez le jus dessus, en le passant; papillotez-en le manche, envoyez-le en même temps qu'une garniture de petits-pois, ou tout autre légume frais, et une saucière de demi-glace.

### Jambon anglais, à la gelée. (Dessin 162.)

Si le jambon est fraîchement salé et fumé, il n'est pas nécessaire de le faire dégorger; lavez-le simplement à l'eau tiède, parez-le, sciez le manche court. Mettez-le dans un grand vase, largement couvert avec de l'eau froide; amenez le liquide à l'ébullition, ajoutez racines et aromates ou simplement un petit fagot de foin; fermez soigneusement le vase, retirez-le sur feu modéré ou sur le gaz, de façon que l'ébullition soit à peine visible, mais continue et régulière : si l'opération est faite dans les conditions voulues, 3 heures doivent suffire; retirez alors le vase du feu, bien fermé, laissez refroidir la cuisson avant de retirer le jambon : un jambon est cuit dès que les chairs du manche deviennent tendres.

Aussitôt que le jambon est sorti du liquide, supprimez-en l'os du quasi, et une partie de la couenne, en ne laissant couvert que le côté du jarret; enveloppez-le ensuite dans un linge, en le serrant, gardez-le ainsi une heure ou deux, afin de bien en éponger les viandes. — Déballez-le, parez-le, enlevez toute la partie supérieure pour la découper en tranches régulières, pas trop épaisses. Posez alors le jambon sur un fond de plat en bois, de forme ovale, masqué de papier blanc, collé sur plat.

Sur le jambon dressez en couronne les tranches coupées, garnissez

le puits de la couronne avec de la gelée hachée; glacez au pinceau la couenne du jambon et le morceau resté entier; entourez-en la base avec un cordon de gelée collante, poussée à la poche; entourez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée coupés de forme triangulaire. En dernier lieu, piquez un hâtelet à la gelée sur le côté opposé au manche, en l'inclinant.

### Jambon à la bayonnaise.

Cuisez un petit jambon de Bayonne, en procédant comme il est dit pour le *yorkshire*. — Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'oignon finement haché, faites-le revenir tout doucement; ajoutez un demi-litre de beau riz trié, chauffez-le bien en remuant, mouillez avec 1 litre et demi de bon bouillon blanc; cuisez-le sans y toucher jusqu'à ce que le mouillement soit à moitié absorbé; mêlez-lui alors une cuillerée de poivre rouge, 3 bonnes tomates échaudées, pelées, coupées, une vingtaine de petites têtes de champignon, cuites au moment, une vingtaine de petites chipolata revenues au beurre. Quand le riz est à sec, arrosez-le avec 125 grammes de bon beurre épuré, cuit à la noisette; fermez la casserole, tenez-la 10 minutes à la bouche du four pour étuver le riz.

Égouttez le jambon, parez-le, papillotez-en le manche, glacez-le au pinceau, dressez-le sur plat long, entourez-le avec le riz et les saucisses; masquez-le avec un peu de sauce madère légère.

### Dinde truffée, rôtie.

Choisissez la dinde grasse et tendre : il serait déplacé de prodiguer une garniture coûteuse pour une dinde dont la tendreté serait douteuse.

Truffez la dinde en procédant comme il est dit pour la poularde, à la page 584. Quand elle est bridée, enveloppez-la dans du papier beurré, pour la coucher sur une broche à berceau, et la faire rôtir une couple d'heures en l'arrosant. Déballez-la un quart d'heure avant de la débrocher. salez-la, dressez-la sur plat long, envoyez en même temps une saucière de bon jus.

### Dinde à la jardinière. (Dessin 165.)

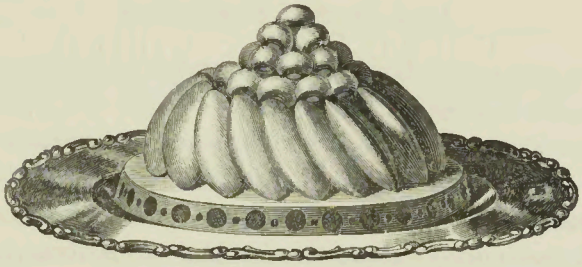
Choisissez une bonne petite dinde grasse; quand elle est flambée, bien propre, brisez-en le bréchet pour l'enlever; garnissez-en l'estomac avec une farce au pain avec graisse hachée et fines-herbes; cousez la peau en dessous, bridez-la avec les pattes rentrées sous la peau; mettez-la dans une braisière, juste de sa dimension, foncée de débris de lard; mouillez à mi-hauteur avec un fonds de mirepoix; faites partir le liquide en ébullition, couvrez la dinde avec un fort papier beurré, cuisez-la 5 à 7 quarts d'heure à vase fermé, et sur feu doux, en l'arrosant souvent.

Au dernier moment, égouttez la dinde, débridez-la, dressez-la sur un petit fond en riz, pour la maintenir d'aplomb; entourez-la avec une garniture composée de laitues farcies, petits bouquets de choux-fleurs, carottes glacées, tomates ou concombres farcis : tous ces légumes dressés par groupes séparés. — Masquez l'estomac de la dinde avec un peu de

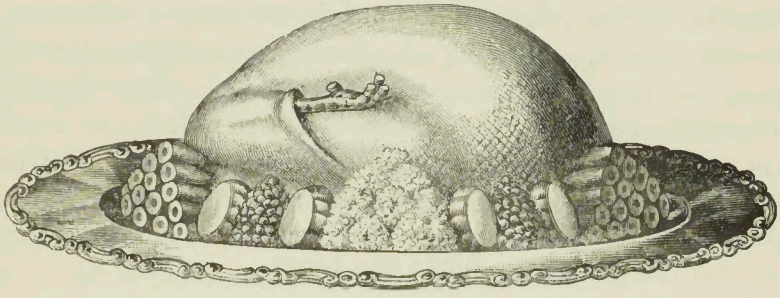
---

PLANCHE VINGT-UNIÈME.

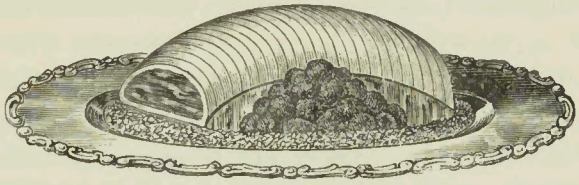
Dessin 164. — Quenelles de poulet à la bretonne, page 605.
Dessin 165. — Dinde à la jardinière, page 574.
Dessin 166. — Galantine de poularde aux truffes, page 585.



Dessin 164.



Dessin 165.



Dessin 166.

bon velouté réduit avec sa cuisson dégraissée, passée. Envoyez en même temps une saucière de cette sauce, mêlée avec quelques petites têtes de champignon.

### Dinde farcie à la chipolata.

Choisissez une petite dinde pas trop grasse; désossez-en tout l'avant-corps, en laissant la peau d'estomac aussi longue que possible ; diminuez l'épaisseur des filets, et coupez ces chairs en long ; assaisonnez celles de l'intérieur. — Coupez en long 2 filets-mignons de veau, faites-les revenir au beurre avec les filets retirés de la dinde, assaisonnez et saupoudrez-les de fines-herbes cuites, laissez-les refroidir ; mêlez-leur quelques filets de tétine de veau et de jambon cuits, quelques filets de truffe. — Préparez une bonne farce à quenelle de volaille ou de veau, pas trop fine.

Remplissez le vide de la dinde avec la garniture et la farce, cousez-la en long, sans trop la serrer ; bridez-en les cuisses, faites-la poêler 5 à 6 quarts d'heure, à feu très doux. En dernier lieu, faites glacer la dinde, à la bouche du four; égouttez-la pour la débrider et la dresser sur un mince fond en riz à croustade ; entourez-la avec une garniture chipolata, composée de petites saucisses, marrons cuits, petits oignons glacés, olives farcies ; bonne sauce réduite au vin.

Ce relevé convient pour être servi dans les dîners et déjeuners des grands restaurants où les pièces sont découpées devant les convives;

### Dinde aux cèpes.

Choisissez quelques douzaines de bonnes cèpes, non ouvertes, fraîches et fermes, d'égale grosseur; détachez-en la queue, pelez celles-ci, hachez-les, cuisez-les au beurre avec un peu d'oignon haché. Préparez un fin hachis de veau et lard frais, assaisonné de haut goût; mêlez-lui le hachis de cèpes et un morceau de mie de pain, imbibée, exprimée et broyée.

Brisez le bréchet d'une dinde grasse, mais pas de première finesse ; retirez-en les os, et emplissez le vide de l'estomac avec le hachis préparé ; cousez la peau en dessous, bridez-la ; mettez-la dans une daubière beurrée, masquez-en le fond avec du petit-salé coupé en carrés ; entourez-la avec les têtes de cèpe, pelées, assaisonnées; arrosez la dinde avec du beurre, salez-la. — Chauffez la dinde, fermez la daubière, retirez-la sur feu doux, avec feu dessus, feu dessous ; cuisez la dinde 3 heures, en lui mêlant de temps en temps un peu de bouillon.

Au dernier moment, égouttez la dinde pour la débrider ; dressez-la sur plat, entourez-la avec les cèpes et le petit-salé ; mêlez un peu de bouillon blanc à la cuisson, passez-la, dégraissez-la, faites-la réduire ; liez-la avec un peu de bonne béchamel et quelques cuillerées de demi-glace ; arrosez la dinde avec cette sauce, envoyez le surplus en saucière.

### Petite dinde piquée, à la financière. (Dessin 168.)

La dinde représentée par le dessin est simplement dressée sur un fond de plat en riz à croustade, taillé, de 2 centimètres d'épaisseur.

Préparez une belle garniture financière, composée de truffes entières, têtes de champignon, grosses crêtes, et 4 grosses quenelles de volaille moulées sur papier beurré, de forme ovale, décorées aux truffes : tenez-les au chaud.

Choisissez une bonne petite dinde, bien en chair, pas trop grasse, brisez le brechet de l'estomac pour l'enlever ; emplissez le vide de celui-ci, simplement avec du lard râpé, pilé avec des parures fraîches de truffe ; cousez-en la peau, bridez-la avec les pattes rajustées, piquez-la de lard fin sur les filets et sur les cuisses. Mettez-la dans une petite braisière foncée de débris de lard, racines et oignons émincés, mouillez-la à mi-hauteur avec du bon bouillon ; faites vivement réduire le liquide de moitié, et finissez de cuire la dinde tout doucement, en l'arrosant souvent ; en dernier lieu, faites-lui prendre couleur à la bouche du four. — Passez et dégraissez la cuisson, faites-la réduire en demi-glace ; incorporez-la peu à peu, avec de la bonne espagnole en réduction, en même temps que quelques cuillerées de bon vin blanc sec.

Débridez la dinde, dressez-la sur le fond de plat ovale, entourez-la avec les garnitures préparées, dans l'ordre représenté par le dessin. Glacez les truffes, nappez légèrement les crêtes et les champignons. En même temps que le relevé, envoyez la sauce préparée. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table, elle doit être découpée sur le buffet de la salle à manger.

### Dindonneau farci, rôti.

Choisissez un bon dindonneau ; videz-le, essuyez-en bien l'intérieur, emplissez-en l'estomac avec une farce au pain et fines-herbes (page 31) ; flambez-le, piquez-en l'estomac avec du lard fin, emballez-le dans du papier beurré ; embrochez-le, faites-le rôtir 45 à 50 minutes, en l'arrosant

avec du beurre, salez-le, en le débrochant; déballez-le, débridez-le, servez-le avec du bon jus et du cresson.

### Chapons à la financière. (Dessin 174.)

Ce relevé est dressé sur un fond de plat en bois, de forme ovale, portant sur son centre un support en fer-blanc à 4 faces, vide, pour qu'il soit plus léger. Le fond du plat et le support sont masqués de pâte cuite, ou avec de la pâte à nouille, séchée à l'air; la lisière supérieure du fond de plat est ornée aux deux bouts d'un liseron en pâte, destiné à soutenir les chapons.

Brisez le brechet à 2 chapons propres, coupez-en les pattes à la hauteur du genou, dégagez l'os du pilon pour le raccourcir. Enfilez alors les pattes, du côté coupé, dans le vide qu'il laisse, jusqu'à moitié de leur longueur. — Emplissez le vide de l'estomac des chapons avec un hachis composé de foies de volaille cuits, lard frais, pelures de truffe crues, un peu de panure, sel. — Bridez les chapons, bardez-les, mettez-les dans une braisière étroite, mouillez-les à hauteur avec une mirepoix, ou simplement avec du bon bouillon blanc, non dégraissé; ajoutez aromates, racines, chairs de citron sans peau ni pépins; cuisez-les à bon feu, en faisant réduire le liquide d'un tiers.

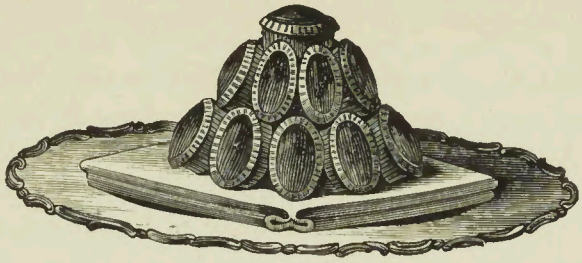
Au dernier moment, égouttez les chapons, débridez-les, dressez-les, un de chaque côté du support, l'estomac en bas; sur le haut du support, piquez un hâtelet garni. Comblez le vide, entre les chapons, des deux côtés, avec une garniture variée, composée de têtes de champignon, crêtes, quenelles; masquez-la avec un peu de velouté. Entourez alors les chapons à leur base avec une rangée de truffes pelées, cuites au vin, glacées au pinceau : servez à part une saucière de velouté, réduit avec la cuisson des champignons.

Ces chapons peuvent être présentés aux convives après avoir été découpés; mais on peut aussi les découper sur le buffet de la salle à manger, et servir les morceaux aux convives, chacun dans une assiette chaude, avec quelques garnitures et un peu de sauce.

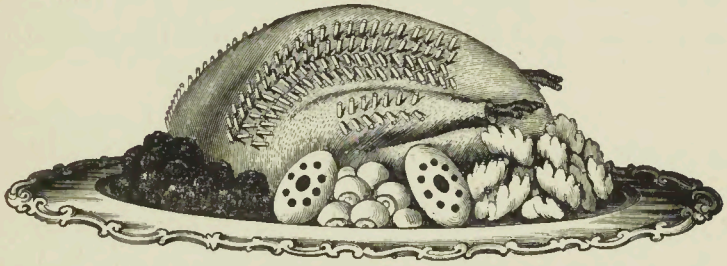
---

PLANCHE VINGT-DEUXIÈME.

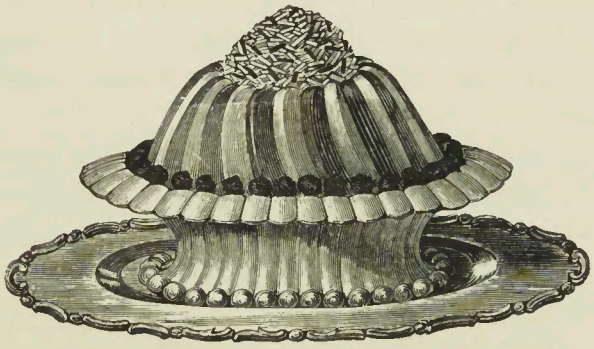
Dessin 167. — Petites caisses chaudes, à la Montglas, page 609.
Dessin 168. — Petite dinde à la financière, page 577.
Dessin 169. — Boudins de volaille à l'écarlate, page 589.



Dessin 167.



Dessin 168.



Dessin 169.

### Poularde à la Nantua.

Fendez sur le dos une poularde flambée, bien propre; désossez-en l'estomac et les cuisses, en laissant les ailerons. Assaisonnez les chairs intérieures; emplissez-en le vide avec une farce à quenelle au beurre d'écrevisses, mêlée avec poivre rouge et des queues d'écrevisse, coupées.

Cousez la poularde, bridez-la, en faisant bomber l'estomac; masquez celui-ci avec des bardes de lard; mettez-la dans une casserole étroite, mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec du fonds blanc non dégraissé, ajoutez quelques racines, aromates, pelures de champignon, sans vin; cuisez-la une heure, sans violence : elle ne doit pour ainsi dire que pocher. — Égouttez la poularde, débridez-la, dressez-la sur une mince couche de farce pochée sur plat; masquez-la légèrement avec du velouté réduit avec une partie de la cuisson, finie avec beurre rouge. Entourez-la avec des petits pains formés en moules à dariole, avec du riz au gras laissé tout à fait blanc; envoyez le restant de la sauce en saucière.

### Poularde à la Martinière.

Faites poêler une poularde, bien blanche; égouttez-la, découpez-la en 8 morceaux; dressez simplement ceux-ci sur un anneau en farce pochée sur plat; entourez-les avec une couronne de moyennes quenelles à la cuiller, pochées. Masquez volaille et quenelles avec un peu de bon velouté réduit avec des pelures de champignon, fini avec un peu de bonne crème; servez le reste en saucière avec des petits champignons bien blancs.

### Poularde à la Demidoff.

Videz une poularde par le côté; brisez-en le brechet de l'estomac pour l'enlever; emplissez-en le vide avec une farce à quenelle aux fines-herbes et truffes hachées; cousez la peau en dessous, cousez aussi l'ouverture du côté.

Bridez la poularde pour entrée, bardez-la, cuisez-la une heure dans un bon fonds de mirepoix. Quand elle est à point, égouttez-la, débridez-la, dressez-la sur un fond de plat en riz à croustade, collé sur plat; entourez-la avec une garniture dressée en bouquets, composée de petites boules de truffes coupées à la cuiller, de petites boules de rouge de carotte, et de petites boules blanches de navet; ajoutez aussi des petits bouquets de gros petits-pois tendres, choisis frais, cuits bien verts à l'eau,

dans un poêlon. — Nappez la poularde avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson de la poularde, fini avec 2 cuillerées de bonne crème crue; servez-en une saucière à part.

### Poularde à l'ivoire.

Brisez et retirez le brechet à une poularde propre; emplissez-en le vide de l'estomac avec une pâte composée de lard râpé, champignons hachés, panade de pain, au lait; bridez-la pour entrée; bardez-la, faites-la poêler bien blanche; déballez-la. Débridez-la, dressez-la sur un fond en riz à croustade, collé sur plat; entourez-la simplement avec des têtes de champignon, tournées et cannelées, des petits oignons glacés à blanc, des petites quenelles de volaille, pochées à l'eau salée; ces garnitures sont dressées en bouquets séparés. — Nappez la poularde avec du bon velouté, réduit, lié avec une liaison à la crème, fini avec beurre fin. Envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Poularde soufflée. (Dessin 178.)

Habillez une poularde, en laissant la peau du cou très longue; brisez-en le brechet pour le retirer; emplissez-en le vide de l'estomac avec de la farce à quenelle un peu ferme. Bridez la poularde avec les pattes rentrées sous la peau; enveloppez-en l'estomac avec de minces bardes de lard, faites-la poêler en même temps qu'un poulet; égouttez-les, laissez-les à moitié refroidir.

Déballez la poularde, séparez-en l'estomac de la carcasse, en laissant adhérer à celle-ci les cuisses et la partie farcie de l'estomac, de façon à en former une longue caisse creuse; posez-la d'aplomb sur un petit plafond. Masquez alors le fond de la caisse avec une couche de farce à la crème de volaille (page 33); faites-la pocher 2 minutes à la bouche du four.

Coupez en grosse julienne les 2 filets de la poularde et ceux du poulet cuit; mettez-la dans une casserole, avec un égal volume de foie-gras cuit et autant de truffes cuites, l'un et l'autre coupés comme les chairs; liez cette julienne avec du bon velouté réduit: elle doit rester consistante. Dressez-la dans le creux de la carcasse, sur la couche de farce à la crème, pochée; lissez-la, en la faisant bomber; masquez-la avec une épaisse couche de la même farce à la crème; lissez celle-ci avec attention, en lui faisant prendre la forme de l'estomac, de façon à présenter

la poularde entière ; décorez l'estomac des deux côtés, avec des croissants en truffe, de forme graduée ; beurrez légèrement la farce au pinceau, faites-la pocher à la bouche du four.

En sortant la poularde, dressez-la dans un plat dont le fond est masqué avec une abaisse en riz à croustade pour la maintenir d'aplomb ; ornez aussitôt le plat avec une bordure à jours, en métal ; tenez-la 10 minutes à l'étuve chaude ; sortez-la, dressez de chaque côté un bouquet de champignons bien blancs ; nappez-les, ainsi que l'estomac de la poularde, avec un peu de sauce suprême, préparée avec la cuisson ; envoyez en même temps une saucière de cette même sauce.

### Poularde à la Dame-Blanche.

Bridez, pour entrée, une bonne poularde propre ; frottez-en l'estomac avec un demi-citron ; masquez-le avec des bardes de lard. Faites poêler la poularde dans un bon fonds, avec un morceau de petit-salé, préalablement blanchi. Quand elle est à point, passez-en la cuisson, dégraissez-la ; tenez la poularde au chaud avec le dégraissis de la cuisson.

Mettez en réduction 4 décilitres de velouté, en lui incorporant peu à peu une partie de la cuisson réduite ; ajoutez une cuillerée de poivre rouge ; quand elle est succulente, passez-la.

Dressez la poularde sur une mince couche de farce pochée sur plat ; entourez-la avec des petits bouquets de pommes de terre coupées en boules, avec une grosse cuiller à racine, cuites simplement à l'eau salée et étuvées. Masquez la poularde avec une partie de la sauce, servez le restant en saucière.

### Poularde froide à la gelée. (Dessin 172.)

Brisez le brechet d'une poularde pas trop grasse, emplissez-en l'estomac et l'intérieur du corps avec un gros salpicon composé de tétine de veau, cuite, truffes et foie-gras cuits, lié avec un peu de hachis fin à galantine.

Coupez les pattes de la poularde, bridez-la, trempez-en l'estomac 2 minutes à l'eau bouillante, en la tenant avec la main, afin de raffermir les chairs pour les piquer avec du lard.

Cuisez la poularde à court mouillement, dans un bon fonds, en l'arrosant souvent. En dernier lieu, faites-la glacer à la bouche du four ; laissez-la refroidir. Débridez-la, détachez-en les cuisses pour les découper

chacune en deux parties; découpez l'estomac en tranches, des deux côtés; remettez-le en forme.

Posez la poularde sur un fond en bois masqué de papier blanc, collé sur plat; rassemblez les 2 morceaux de chaque cuisse, traversez-les avec un petit hâtelet, remettez-les en place, mais en sens contraire; à chaque pilon, piquez une jolie manchette. — Entourez la poularde avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche. Entourez le fond de plat avec une chaîne de jolies truffes rondes, de même grosseur, pelées, cuites au vin, glacées au pinceau. — Avec cette pièce, on peut toujours servir une saucière de ravigote.

### Poularde à la Villars.

Bridez une poularde pour entrée, avec les pattes rajustées; frottez-en l'estomac avec un citron coupé, bardez-la, faites-la poêler dans un bon fonds, en la maintenant bien blanche.

Au moment de servir, égouttez la poularde, débridez-la, dressez-la sur un fond en riz à croustade taillé, collé sur plat; entourez-la avec une garniture blanche, composée de ris d'agneau, crêtes et rognons de volaille, têtes de champignon, dressée par groupes, et ceux-ci alternés chacun avec une belle tranche de langue écarlate cuite au moment, coupée en crête. — Masquez légèrement la poularde et les garnitures avec de la sauce suprême; glacez les croûtons au pinceau, envoyez en même temps une saucière de la même sauce.

### Poularde à la Mornay.

Bridez une poularde propre avec les pattes rajustées; faites-la poêler dans un bon fonds; égouttez-la. Quand elle est à moitié refroidie, détachez-en l'estomac, de façon à pouvoir dresser une garniture dans le creux. — Escalopez les chairs de l'estomac, mettez-les dans un sautoir, mêlez-leur une garniture composée de crêtes et rognons, champignons, foie-gras; liez le ragoût, sans excès, avec une sauce allemande réduite serrée; dressez-le dans le creux bien propre de la carcasse, en lui faisant prendre la forme première de l'estomac; lissez le ragoût, masquez-le avec une couche de sauce Mornay (page 56); lissez celle-ci, saupoudrez-la de parmesan; faites glacer la surface à la salamandre ou au four chaud.

En sortant la poularde, dressez-la sur une couche de farce pochée sur plat long; ornez-la sur l'estomac d'une rangée de tranches de truffe,

entourez-en la base avec des bouquets de petites croquettes de volaille. — Cette pièce convient pour être servie dans les déjeuners et les dîners des bons restaurants, où les plats sont présentés; car on peut la remettre promptement en forme, quand elle a été servie à un certain nombre de clients. Pour cela, il suffit de tenir en réserve une certaine quantité de ce même ragoût, pour pouvoir remplacer ce qui a été servi.

### Poularde truffée.

La veille de faire rôtir la poularde, videz-la par le côté, essuyez-en bien l'intérieur. — Épluchez 300 à 400 grammes de bonnes truffes crues, coupez-les en deux ou en quartiers selon leur grosseur.

Faites fondre dans une casserole 50 à 60 grammes de lard râpé; mêlez-lui les truffes, assaisonnez; sautez-les 2 minutes, retirez-les, introduisez-les dans le corps et l'estomac de la poularde. Fermez-en les ouvertures, en la bridant tenez-la au frais.

Le lendemain embrochez la poularde à une petite broche à berceau pour ne pas la percer; enveloppez-la de papier beurré, faites-la rôtir une heure, en l'arrosant souvent. Déballez-la 10 minutes avant de la débrocher, salez-la; — débrochez-la pour la débrider, servez-la avec une saucière de bon jus réduit avec une partie des pelures de truffe.

### Poularde farcie, à la parisienne. (Dessin 184.)

Cette entrée est dressée sur un plat rond orné d'une bordure à jours, exécutée en pâte cuite. Le vide du plat est rempli par un fond en bois masqué de papier blanc.

Videz une poularde par le côté; brisez-en le brechet de l'estomac pour l'enlever, emplissez-le avec une farce à quenelle finie avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites, mêlée avec un gros salpicon de foie-gras et de truffes; cousez la peau de l'estomac en dessous. Bridez la poularde pour entrée avec les pattes rajustées; bardez-la, cuisez-la dans un bon fonds à poêler, en la conservant blanche.

Quand la poularde est à point, égouttez-la, déballez-la pour la débrider; posez-la sur le fond en pâte disposé sur le centre du plat bordé; entourez-la avec une garniture de truffes rondes, pelées, cuites au moment avec madère et glace fondue. Masquez la poularde avec du bon velouté réduit avec la cuisson des truffes. — Envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Filets-mignons de poularde, à la Montpensier.

*Contisez* 7 à 8 filets-mignons avec des truffes; formez-les en anneau, faites-les pocher au beurre, dans un petit sautoir. — Coupez 4 tranches sur le centre d'une langue de bœuf à l'écarlate, cuite au moment, et sur chacune d'elles coupez un rond de même dimension que les anneaux. Posez chacun de ces ronds sur une croûte mince, en pain, masquée d'une couche de soubise consistante. Nappez les ronds de langue avec une couche de sauce madère réduite serrée, et sur celle-ci, posez les anneaux; garnissez le creux de chaque anneau avec une grosse olive d'Espagne farcie, posée debout, nappée avec un peu de la même sauce.

Dressez les filets sur plat chaud, en chaîne; dressez dans le centre une garniture de pointes d'asperges vertes, ou petits-pois fins.

### Galantine de poularde aux truffes. (Dessin 170.)

Cette entrée froide peut être dressée sur un support à dos d'âne, d'après la même méthode que le pâté froid cuit dans un moule à berceau (dessin 165).

Flambez une bonne poularde, pas trop grasse, fendez-la sur le dos pour la désosser; assaisonnez les chairs intérieures. Avec cette poularde préparez une grosse galantine, en opérant comme il est dit à la page 343. Cousez-la, emballez-la, cuisez-la une heure et demie dans du bouillon clair non dégraissé, mêlé avec les os de la poularde, 2 ou 3 pieds de veau désossés et blanchis, racines et oignons, aromates.

Quand la galantine est à point, égouttez-la, déballez-la pour la réemballer et la faire refroidir sous presse.

Parez la galantine, en coupant les bouts; découpez-la en tranches d'égale épaisseur, passant de part en part; puis, divisez ces tranches chacune en deux parties; dressez-les correctement en une seule ligne sur le support en dos d'âne (dessin 103) masqué de pâte cuite, formant un demi-cercle; remplissez le creux de ce demi-cercle avec des truffes rondes, glacées, entremêlées avec de la gelée hachée et quelques petites caisses garnies de truffes.

### Filets de poularde à la Montmorency. (Dessin 176.)

Collez sur plat un fond plein ou en forme d'anneau (dessin 176), masqué de pâte cuite ou de pâte à nouille, portant sur son centre une

coupe en fer-blanc, également masquée de pâte, et historiée. Dorez la pâte, faites-la sécher à l'air de la cuisine.

Parez les filets de 5 petites poulardes, en suppimant l'épiderme superficiel, les filets-mignons et le moignon des ailes; battez-les légèrement avec le manche du couteau humide, donnez-leur la forme de demi-cœur : ronde d'un côté, pointue de l'autre.

Rangez les filets sur le fond d'un sautoir masqué avec une couche de beurre épuré, refroidi, en ayant soin de les placer tous dans le même sens, c'est-à-dire, le côté pointu des filets, tournant du même côté.

Avec les carcasses de poularde, coupées, tirez une petite essence de volaille; quand elle est passée, clarifiez-la avec les parures, passez-la à travers un linge, puis incorporez-la à quelques décilitres de bon velouté en réduction. Quand la sauce est à point, succulente, finissez-la avec quelques cuillerées de bonne crème crue, et ensuite avec un morceau de beurre fin, tenez-la au bain-marie.

Au moment de servir, salez les filets, faites-les vivement pocher des deux côtés en les retournant; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur un anneau en farce, poché sur plat. Dressez dans le centre une garniture de truffes pelées, cuites au vin, coupées; masquez les filets avec un peu de sauce, servez le restant en saucière.

Le dessin 177 représente un modèle de fond de plat à sujet, établi dans les mêmes conditions que celui employé pour le dressage des filets de poularde à la Montmorency. C'est simplement une variété du genre.

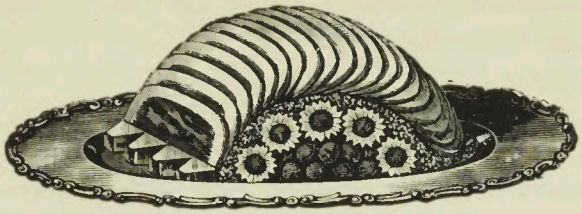
### Mousseline de volaille, froide.

Faites pocher au beurre 8 filets de poulet, parés; quand ils sont refroidis, pilez-les avec moitié de leur volume de foie-gras cuit, assaisonnez; passez-les au tamis. Mettez la purée dans une terrine en métal mince, travaillez-la 5 minutes avec une cuiller pour la lisser; incorporez-lui peu à peu 3 décilitres de sauce chaufroix blonde; essayez sur glace une petite partie de l'appareil pour le rectifier au besoin; quand il est à point, liez-le sur glace, mêlez-lui un quart de son volume de truffes, langue écarlate et champignons cuits coupés en dés.

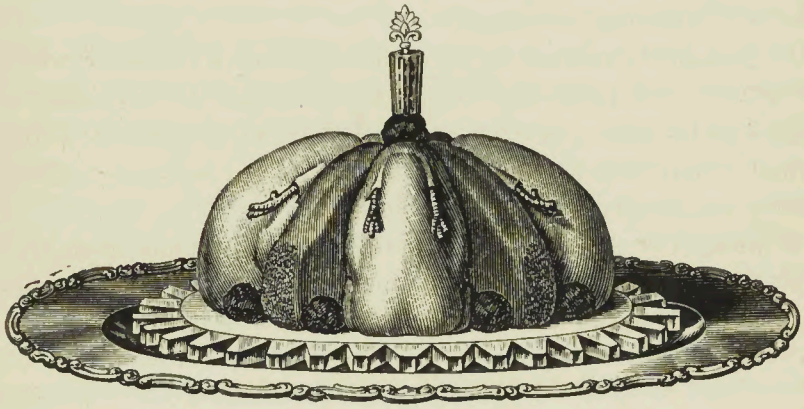
---

PLANCHE VINGT-TROISIÈME.

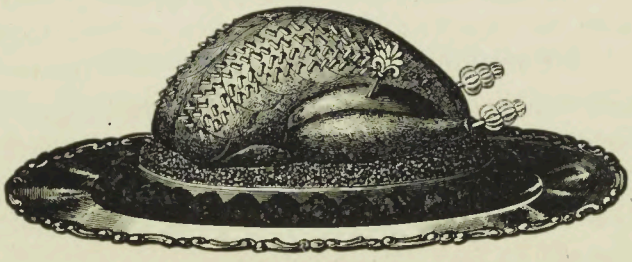
Dessin 170. — Pâté long de foie-gras, découpé, page 620.
Dessin 171. — Poulets froids à l'écarlate, page 596.
Dessin 172. — Poularde froide à la gelée, page 582.



Dessin 170.



Dessin 171.



Dessin 172.

Avec cet appareil, emplissez un grand moule uni à cylindre, simplement nappé au pinceau avec de la gelée mi-prise; lissez l'appareil en dessus, tenez le moule une heure incrusté sur de la glace pilée.

Au dernier moment, démoulez le pain sur plat froid; entourez-en la base avec de jolis croûtons de gelée.

### Mousseline de volaille, chaude.

Retirez les chairs crues de 2 estomacs de poulet, parez-les, pilez-les, passez-les au tamis. — Mettez ces chairs dans une terrine mince, en métal; travaillez-les quelques minutes pour leur faire prendre du corps. — D'autre part pilez à peu près une égale quantité de tétine de veau cuite, parée; mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de purée soubise réduite très serrée; passez-les aussi au tamis. Incorporez peu à peu cet appareil aux chairs de poulet; travaillez-les ensemble 5 à 6 minutes, puis ajoutez 6 à 8 jaunes d'œuf crus, un à un, sans cesser de travailler l'appareil; assaisonnez-le de bon goût, finissez-le, en lui incorporant 4 cuillerées de crème fouettée ferme, bien égouttée, essayez une petite partie de l'appareil dans un godet beurré, pour juger de sa consistance et le rectifier au besoin : il doit être léger, mais se soutenir solidement.

Mettez cet appareil dans un moule uni, à cylindre, beurré, dont le fond est masqué de papier; tassez-le bien; placez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites bouillir l'eau, retirez-la sur feu très doux ou à la bouche du four, pour faire pocher la farce sans ébullition : trois quarts d'heure suffisent.

En sortant le moule du bain, tenez-le 5 minutes sur la table; renversez-le ensuite sur plat rond, sans retirer le moule; envoyez ainsi l'entrée dans la salle à manger, en même temps qu'une sauce suprême préparée avec les os et parures des poulets. — Avant de présenter l'entrée aux convives, le moule doit être retiré, et le pain légèrement masqué avec la sauce : le surplus de celle-ci servi en saucière.

### Vol-au-vent de volaille à la financière.

Préparez une croûte de vol-au-vent, en opérant comme il est dit à la page 29. Cuisez-la au four, de belle couleur; en la sortant, ouvrez-la pour la vider; renforcez les parois intérieures avec la même pâte chaude et crue sortie du vol-au-vent; dressez celui-ci sur plat, tenez-le quelques minutes à la bouche du four, puis à l'étuve.

Mettez dans un sautoir un ragoût à la financière, composé de quenelles de volaille moulées et pochées, d'escalopes de foie-gras cuit, truffes en grosses tranches, crêtes et rognons de volaille, champignons; masquez ces garnitures avec de l'espagnole succulente, réduite au vin, avec du bon fonds de volaille et avec la cuisson des truffes et des champignons ; garnissez le vol-au-vent, en entremêlant les garnitures.

### Boudins de volaille à l'écarlate. (Dessin 169.)

Cette entrée est dressée sur une croustade en riz, de forme basse, légèrement creusée sur le haut.

Cuisez d'abord à l'eau 2 petites langues de bœuf à l'écarlate. — Avec les chairs parées d'un gros poulet cru, préparez une farce à quenelle, en la tenant un peu ferme ; assaisonnez-la de bon goût; lissez-la, en la travaillant avec une cuiller; finissez-la, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de sauce marly, c'est-à-dire de la béchamel réduite avec des champignons frais, hachés, jusqu'à ce qu'elle soit succulente et serrée, mais sans la passer au tamis. Quand la sauce est bien mélangée, divisez-la en sept ou huit parties; roulez celles-ci de forme allongée sur la table farinée ; appuyez-les avec la lame du couteau pour les amincir et leur donner la forme ovale, mais coupées droit d'un côté, de façon à imiter un demi-rond allongé. Rangez à mesure ces boudins, les uns à côté des autres, sur le fond d'un plafond à rebords, très légèrement beurré; couvrez-les avec de l'eau chaude salée; chauffez le liquide jusqu'à ce que la farce soit raffermie. — Égouttez les boudins sur un linge, parez-les d'égale forme, trempez-les dans des blancs d'œuf broyés pour les paner à la panure blanche.

En dernier lieu, égouttez les langues, divisez-les sur la longueur, en tranches pas trop minces; parez-les aussitôt exactement de même forme que les boudins; roulez-les dans un sautoir avec de la bonne demi-glace, de façon à les napper légèrement; dressez-les alors en couronne sur la croustade, en les alternant chacune avec un des boudins; nappez ceux-ci avec un peu de bon velouté réduit. — Garnissez le centre de la couronne avec une montglas composée de filets de poulet, mêlée avec moitié de son volume de truffes, liée avec un peu du même velouté. — Entourez les boudins, à leur base, avec une chaîne de petites truffes rondes; glacez-les au pinceau. — Envoyez l'entrée en même temps qu'une saucière de velouté.

### Timbale de volaille du prince Orloff.

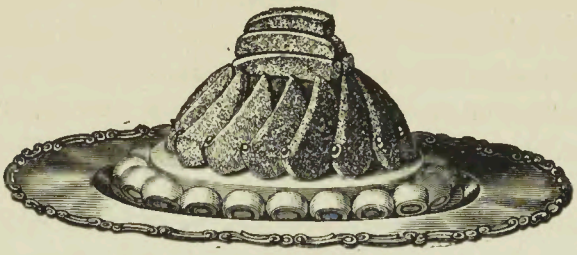
Préparez 14 à 16 pannequets sans sucre, un peu larges. — Beurrez un moule à timbale plus large que haut. — Hachez séparément 250 grammes de blanc de volaille, 200 gr. de champignons cuits, 300 gr. de langue écarlate cuite, refroidie; cuisez au bouillon 200 gr. de grosse semoule, en la tenant consistante, comme du *kasche*. Masquez le fond du moule avec un rond de pannequet coupé juste. Coupez 3 pannequets en deux parties, sur le milieu, et avec eux foncez les parois du moule, en les plaçant un peu à cheval sur le fond et sur les côtés, mais en leur faisant dépasser les bords du moule. — Humectez les surfaces de la pâte au fond et autour, avec de la dorure, foncez une deuxième fois le moule de la même façon, afin de consolider l'enveloppe. — Étalez au fond du moule une couche du hachis de volaille, ayant 1 centimètre d'épaisseur; arrosez la couche avec quelques cuillerées de bonne crème crue, pour bien l'humecter; couvrez cette couche avec un rond de pannequet; dorez-le, ainsi que ceux des parois, et appliquez contre ceux-ci 3 demi-pannequets, en opérant exactement comme précédemment. Sur ce fond, étalez une couche de langue écarlate hachée; humectez-la aussi avec de la crème crue, et couvrez-la avec un double rond en pannequet, puis avec une couche de semoule; finissez d'emplir le vide du moule en alternant les différents hachis et la semoule, séparés par des ronds en pannequet, sans négliger d'humecter les hachis avec de la crème.

Quand le moule est plein, masquez la dernière couche avec un rond de pannequet; dorez-en la surface, et repliez sur lui les bouts pendants des pannequets appliqués sur les parois intérieures du moule : posez un couvercle sur le moule. Placez celui-ci sur un petit plafond, et cuisez la timbale trois quarts d'heure à four doux; sortez le moule, démoulez la timbale sur plat; humectez-en les surfaces avec du beurre; servez en même temps une saucière de bonne crème aigre, et une saucière de beurre fondu.

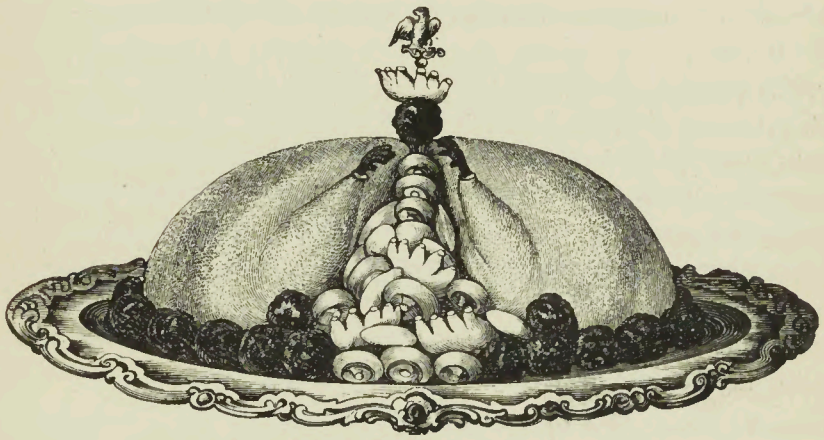
---

PLANCHE VINGT-QUATRIÈME.

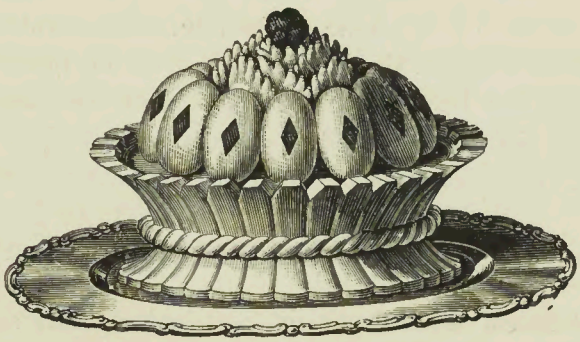
Dessin 173. — Poulets à la Villeroy, page 600.
Dessin 174. — Chapons à la financière, page 578.
Dessin 175. — Quenelles de foie-gras fourrées, à la financière, page 617.



Dessin 173.



Dessin 174.



Dessin 175.

Démoulez la timbale sur plat, masquez-la avec une bonne béchamel réduite avec la cuisson des champignons, finie avec glace de viande et beurre fin.

J'ai voulu donner à cette entrée le nom respecté du *Prince Orloff*, ancien ambassadeur de Russie à Paris, parce que c'est un mets que Son Excellence demandait souvent à *Georges Bouzou*, son tout dévoué cuisinier.

C'est aussi, je le dis volontiers, un respectueux souvenir de reconnaissance et d'admiration que j'ai entendu donner à la mémoire du grand et généreux amphitryon, de cet homme de bien qui m'honora longtemps de son amitié.

### Petites timbales de volaille aux truffes.

Beurrez 10 à 12 grands moules à dariole, emplissez-en le vide avec de la farce de volaille à la crème (page 30) préparée avec filets de poulet, beurre, jaunes d'œuf, crème fouettée, en laissant un creux sur le centre; garnissez ce creux avec un salpicon de truffes noires, lié avec un peu de bonne sauce madère, très serrée; couvrez-le avec de la même farce. Faites pocher les timbales au bain-marie dans un sautoir, à four doux : 12 à 14 minutes suffisent. En les sortant, laissez tomber la farce 2 minutes; coupez-la droit en-dessus. Démoulez les timbales sur plat, masquez-les légèrement avec du bon velouté réduit.

### Petites timbales de volaille à la Soubise.

Beurrez de grands moules à dariole, sablez-les intérieurement avec un mélange de langue écarlate et de truffes hachées; emplissez-en le vide avec de la farce à la crème de volaille, mêlée avec un tiers de son volume de purée soubise. Couvrez la farce avec un petit rond de papier beurré, faites pocher les timbales au bain-marie. En les sortant, démoulez-les sur plat; masquez le fond de celui-ci avec du bon velouté réduit, fini au beurre rouge; envoyez une saucière de cette sauce.

### Petits pains de volaille à l'écarlate. (Dessin 178.)

Cette entrée est dressée sur un fond en bois collé sur plat, masqué de papier blanc, orné sur son épaisseur avec une bordure en saillie; sur

le centre de ce fond est disposé un support également en bois masqué, ayant la hauteur d'un grand moule à dariole.

Pilez les chairs blanches d'un gros poulet avec une égale quantite de foie-gras, l'un et l'autre cuits, 2 cuillerées de velouté ; assaisonnez, passez-les au tamis. — Mettez cette purée dans une terrine en métal mince, mêlez-lui une égale quantité de bonne sauce chaufroix blonde, liquide, et 4 cuillerées de truffes cuites coupées en petits dés. — Incrustez sur glace 10 grands moules à dariole : ceux en fer-blanc sont les plus grands. Humectez-en l'intérieur au pinceau avec de la gelée froide. Foncez ces moules, contre les parois seulement, avec des petites bandes en langue écarlate, coupées de la hauteur des moules; en les serrant l'une à côté de l'autre. — Liez sur glace l'appareil à la purée, en le tournant, et avec lui, remplissez le vide des moules foncés ; laissez-le prendre une heure.

Au dernier moment, trempez les moules à l'eau chaude pour démouler les pains ; dressez-les sur le fond de plat, autour du support central ; placez-en un sur celui-ci ; décorez-les en dessus, chacun avec une grosse tête de champignon, cannelée sur son épaisseur et creusée sur le centre, de façon à pouvoir poser dessus une petite boule de truffe ; sur le pain central, piquez un petit hâtelet garni d'une truffe un peu plus grosse que les autres. Masquez le fond du plat avec une couche de belle gelée hachée.

### Poulets à la Stanley.

Choisissez 3 bons poulets, de moyenne grosseur, vidés, flambés ; détachez les cuisses de la charpente, coupez la carcasse à niveau de l'estomac ; plongez ceux-ci 7 à 8 minutes dans le bouillon de la marmite, simplement pour les faire raidir ; trempez-les aussitôt à l'eau froide pour les rafraîchir.

Pilez les bonnes chairs crues des cuisses et les parures blanches, et avec elles, préparez une farce à quenelle (page 33) ; finissez-la avec une pointe de cayenne et 2 cuillerées de béchamel. — Beurrez une quinzaine de petits moules à tartelette, à fond rond, saupoudrez-les intérieurement avec des truffes crues, hachées ; emplissez-les avec la farce préparée ; rangez les moules dans un sautoir avec de l'eau chaude, pour faire pocher tout doucement la farce. — D'autre part, faites pocher sur plat d'entrée une couche de la même farce ; tenez le plat à l'étuve.

Découpez les estomacs des poulets, chacun en trois parties : 2 filets

et un haut-de-poitrine ; supprimez les ailerons des filets. — Émincez 4 à 5 moyens oignons blancs, faites-les revenir tout doucement au beurre, dans un sautoir. Quand ils sont de belle couleur ajoutez les poulets, assaisonnez; 2 minutes après, mouillez-les avec 2 décilitres de bon bouillon préparé avec les os et parures des poulets ; couvrez le sautoir, faites tomber le liquide à glace ; recommencez cette opération jusqu'à ce que les filets et les poitrines soient à point; enlevez-les un à un, rangez-les dans une casserole plate.

Allongez la cuisson des poulets avec quelques cuillerées de bon velouté, faites réduire la sauce sans la quitter, en lui incorporant encore quelques cuillerées du même bouillon, et en dernier lieu 1 décilitre et demi de bonne crème crue : la sauce doit être succulente, de moyenne consistance. Liez-la avec une liaison de 2 jaunes; cuisez la liaison sans faire bouillir; passez la sauce à l'étamine, dans une autre casserole, pour la vanner, en la beurrant; finissez-la avec une pointe de cayenne et suc de citron.

Au dernier moment, dressez les filets en couronne sur la couche de farce pochée sur plat, garnissez le creux de la couronne avec des champignons coupés; dressez les hauts-de-poitrine sur le centre, masquez-les avec une partie de la sauce, versez le surplus dans une saucière. Démoulez les petits pains de farce pochés, dressez-les autour des filets ; glacez-les au pinceau ; envoyez aussitôt l'entrée en même temps que la saucière.

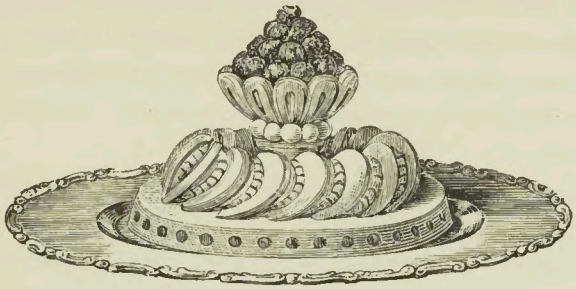
### Poulets bisque.

Cuisez à feu vif 4 à 5 douzaines d'écrevisses, avec vin blanc, oignon, racines, persil, aromates, grains de poivre, sel. — Passez la cuisson d'abord au tamis, puis à travers un linge, laissez-la déposer pour la décanter. — Détachez la queue des coffres d'écrevisse, retirez-en les chairs, parez-les, tenez-les à couvert. — Hachez les parures de ces queues et les chairs des pattes d'écrevisse; mêlez-leur une égale quantité de champignons cuits, hachés; assaisonnez le hachis, liez-le avec de la béchamel très serrée, réduite avec un peu de glace, de façon à former

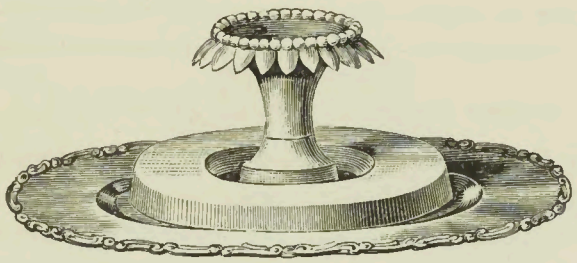
---

PLANCHE VINGT-CINQUIÈME.

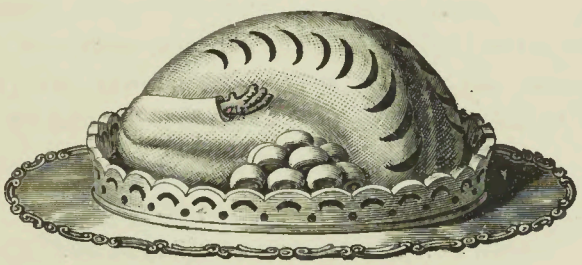
Dessin 176. — Filets de poularde à la Montmorency, page 585.
Dessin 177. — Modèle de fond de plat à sujet, page 586.
Dessin 178. — Poularde soufflée, page 581.



Dessin 176.



Dessin 177.



Dessin 178.

un appareil consistant, mêlez-lui une cuillerée de poivre rouge, tenez-le au bain-marie. — Collez sur plat un support en pain frit.

Mettez dans un sautoir, avec du beurre, 2 poulets découpés et blanchis comme pour fricassée; faites-les revenir à *blanc*, assaisonnez; saupoudrez-les avec une cuillerée de farine, mouillez peu à peu avec du bon bouillon blanc, chaud; amenez le liquide à l'ébullition, en tournant; faites vivement bouillir la sauce, 8 à 10 minutes; finissez de cuire les poulets sur feu doux.

Avec le hachis d'écrevisses; garnissez une douzaine de croûtes creuses, en pain, forme de demi-rond; masquez le hachis avec une couche de béchamel réduite serrée; saupoudrez celle-ci avec du parmesan râpé, glacez-la à la salamandre.

Quand les poulets sont à point, dressez-les sur plat, contre le support préparé, en les entremêlant avec les queues d'écrevisse. — Faites réduire la sauce, en lui incorporant quelques cuillerées de cuisson des écrevisses; liez-la avec une liaison de 3 jaunes, à la crème; finissez-la avec beurre frais et beurre rouge; passez-la en partie sur les poulets, servez-le reste en saucière.— Entourez les poulets avec les croûtes garnies.

### Poulets froids à l'écarlate. (Dessin 171.)

Cette pièce est dressée pour figurer sur la table d'un petit buffet ou d'un déjeuner nombreux; elle est montée sur un fond en bois de forme ovale, masqué de papier blanc, collé sur plat long, portant sur son centre un support en bois, légèrement conique, également masqué de papier et percé sur le haut, pour supporter un hâtelet.

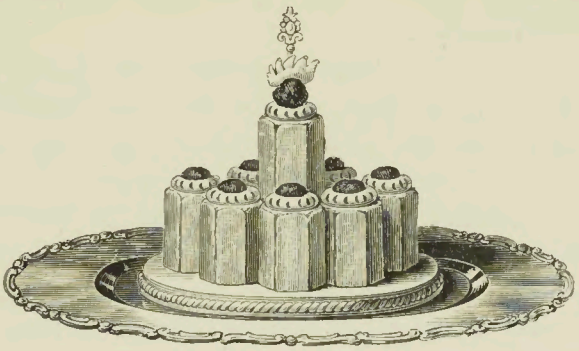
Cuisez à l'eau 4 grosses langues de veau, ou 4 petites langues de bœuf, à l'écarlate; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse.

Brisez le brechet d'estomac à 4 petits poulets flambés, propres; retirez-en les os; emplissez-en le vide avec une farce à galantine (page 32), mêlée avec truffes et foie-gras cuits, coupés en dés; cousez la peau de l'estomac sur le dos; bridez les poulets avec les pattes recourbées sous la peau; bardez-les, enveloppez-les chacun dans un petit

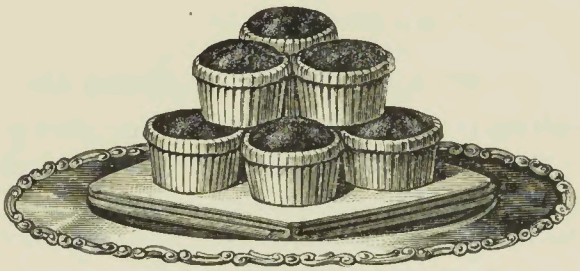
---

PLANCHE VINGT-SIXIÈME.

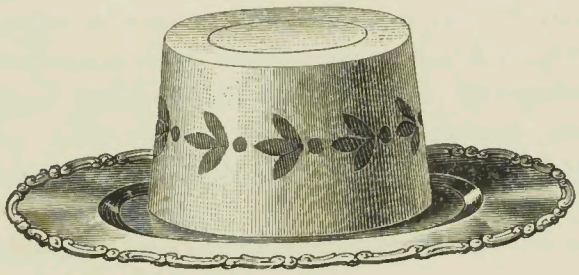
Dessin 179. — Petits pains à l'écarlate, page 592.
Dessin 180. — Petites caisses chaudes de foie-gras, page 616.
Dessin 181. — Timbale milanaise au foie-gras, page 614.



Dessin 179.



Dessin 180.



Dessin 181.

linge fin, sans les serrer; cuisez-les une heure dans un bon fonds blanc, mais tout doucement, afin de ne pas les déformer; laissez-les bien refroidir; égouttez-les, débridez-les.

Détachez l'estomac du train de derrière des poulets, découpez-les d'abord en tranches, puis sur le travers sans les déformer; remettez-les en place; posez-les sur une grille, nappez-les avec une sauce chaufroix blonde, liée à point; laissez bien refroidir la sauce.

Dressez les poulets debout, sur le fond de plat[1] ovale, en les appuyant contre le support, et en les alternant chacun avec une langue parée, sans peau, découpée en long, mais remises en forme, et glacée au pinceau. Entourez les poulets, en dessous avec un cordon de gelée hachée, collante, poussée à la poche. Entre les langues et les poulets posez une jolie truffe ronde, pelée, cuite au vin, glacée au pinceau. Entourez le fond de plat avec de beaux croûtons de gelée bien claire, coupés en triangle, exactement de même épaisseur. Piquez sur le haut un hâtelet garni de gelée et d'une truffe pelée. — Avec cette pièce, il est bon de servir quelques saucières de mayonnaise.

### Poulets à la Montesquieu. (Dessin 183.)

En considérant le dessin de cette entrée, on peut se rendre compte de l'élégance de ce nouveau genre de dressage, encore peu répandu, mais forcément destiné à être adopté.

Sur un plat d'entrée, à 2 centimètres et demi des bords, collez debout une bordure à jours, en pâte cuite (page 23), en l'évasant légèrement. Dorez la pâte, faites-la sécher à l'air de la cuisine; dans le puits de la bordure, collez un fond de plat en bois, masqué avec la même pâte, abaissée mince.

Flambez 3 poulets propres; détachez-en les cuisses, en laissant adhérer le plus de peau possible; levez ensuite les filets avec moignons, et laissez adhérer les filets-mignons à l'estomac. Parez 4 des gros filets, piquez-les avec du lard fin; rangez-les dans un sautoir foncé de lard; salez-les, beurrez-les en dessus.

Détachez les filets-mignons des estomacs; parez-en 4 pour les *contiser* aux truffes; mettez-les dans un petit sautoir beurré.

Désossez les cuisses de poulet, égalisez-en les chairs, salez-les, gar-

1. Pour plus de sécurité, le fond de plat pourrait être entouré, sur la lisière du haut, d'un liseron formant saillie.

nissez-les avec de la farce à quenelle un peu ferme, mêlée avec une duxelle aux truffes ; cousez-les, rangez-les dans un sautoir, couvrez-les avec du lard, mouillez-les avec un peu de bon fonds, cuisez-les tout doucement ; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère.

Avec les 2 gros filets et les filets-mignons qui restent, préparez une petite farce à la crème ; avec cette farce, emplissez un tout petit moule uni, forme de pyramide, plate en dessus ; faites-la pocher au bain-marie, 20 minutes. — Coupez les cuisses farcies, chacune en deux parties, mettez-les dans un sautoir avec leur cuisson réduite en demi-glace ; chauffez-les tout doucement à la bouche du four, en les arrosant. — Faites glacer au four vif les filets piqués ; faites pocher ensuite les filets-mignons *contisés*.

Au dernier moment, démoulez-le pain de farce sur le fond de plat masqué en pâte ; dressez les cuisses autour, en les chevalant ; nappez-les avec un peu de bon velouté réduit ; sur celles-ci, dressez les 4 filets piqués, en les alternant chacun avec un des filets *contisés*. — Sur le haut du pain en farce, piquez un petit hâtelet garni de truffes ; entourez la bordure avec une chaîne de truffes rondes, pelées, cuites au moment avec glace et madère. En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de velouté réduit avec la cuisson des truffes.

### Poulets à la Championnet.

Bridez 2 petits poulets propres, tendres, bien en chairs ; masquez-en l'estomac avec une mirepoix sèche[1] ; enveloppez-les avec une mince barde de lard ; faites-les rôtir 35 minutes à la broche, en les arrosant.

Préparez un émincé de champignons pelés (page 80) ; liez-le avec de la bonne béchamel réduite, finissez-le avec paprica et quelques cuillerées de glace fondue. Avec cet émincé, garnissez des croûtes creuses en pain, de forme ronde ou en demi-ronds ; lissez l'appareil en dessus, saupoudrez-le de parmesan, faites-le glacer à la salamandre.

Aussitôt les poulets débrochés, déballez-les, découpez-les chacun en cinq parties, en supprimant le pilon ; dressez-les dans le puits d'une bordure en pâte cuite, collée à distance des bords du plat (dessin 182) ; autour de la bordure, dressez les croûtes garnies. Masquez légèrement les poulets avec un peu de sauce demi-glace tomatée ; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1. Rouge de carottes et oignons émincés, aromates, simplement revenus avec du lard fondu.

### Poulets à la Villeroy. (Dessin 173.)

Une entrée de poulets à la Villeroy, établie et dressée dans les conditions que le dessin représente, peut être servie dans les dîners les plus distingués. — L'entrée est dressée sur un fond en bois, portant sur son centre un support rond, légèrement conique, l'un et l'autre sont masqués de pâte cuite ou de pâte à nouille.

Cuisez une quinzaine de belles têtes de champignon, tournées, bien blanches, d'égale grosseur.

Choisissez 3 bons poulets, tendres, pas trop gros, mais bien en chairs ; quand ils sont propres, bridez-les, masquez-les de minces bardes de lard, faites-les poêler dans un bon fonds, en les tenant vert-cuits; égouttez-les, débridez-les, pour les diviser chacun en cinq parties. Prenez d'abord les cuisses toutes chaudes pour en retirer vivement l'os du gras-de-cuisse, coupez le pilon à deux tiers de sa longueur, rangez-les sur un petit plafond, l'une à côté de l'autre, faites-les refroidir sous presse légère. — Sur l'estomac des poulets, levez d'abord les deux filets, coupez l'aileron court, rangez-les sur un autre plafond, faites-les également refroidir sous presse légère; détachez le haut-de-poitrine des carcasses, supprimez-en l'os du bréchet, parez-les carrément, laissez-les refroidir. — Supprimez la peau des filets, parez-les de jolie forme, en dégageant l'os du moignon d'aileron; parez les cuisses, en leur donnant la forme des filets et en imitant l'os du moignon avec celui du pilon écourté; assaisonnez.

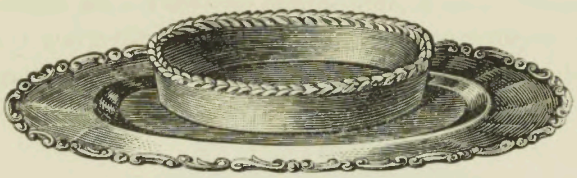
Trempez tour à tour les morceaux de poulet dans une sauce villeroy tomatée, succulente, serrée à point; rangez-les à mesure sur le même plafond, laissez-les refroidir une couple d'heures.

Reprenez les morceaux de poulet un à un, supprimez-en le surplus de la sauce ; roulez-les à mesure dans la panure blanche et fraîche ; trempez-les dans des œufs battus pour les paner à nouveau ; donnez-leur jolie forme sans les manier trop ; rangez-les à mesure sur 3 petits couvercles lisses de casserole, saupoudrés de panure, de façon à pouvoir les glisser

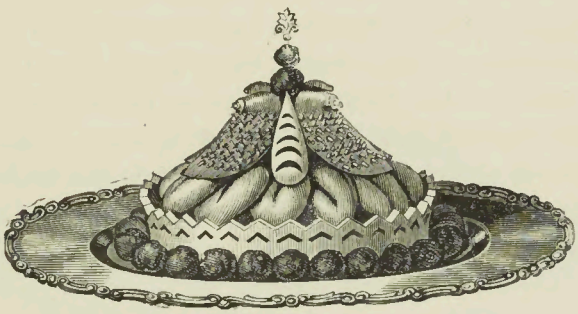
---

PLANCHE VINGT-SEPTIÈME.

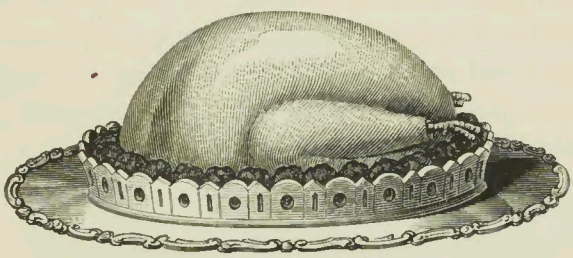
Dessin 182. — Variété de bordure pleine, en pâte cuite.
Dessin 183. — Poulets à la Montesquieu, page 598.
Dessin 184. — Poularde farcie, à la parisienne, page 584.



Dessin 182.



Dessin 183.



Dessin 184.

dans la friture chaude, en trois fois, sans être obligé d'y toucher ; faites-leur prendre belle couleur, égouttez-les. Dressez alors les cuisses et les filets contre le support, presque debout, en les chevalant légèrement ; sur le haut du support, placez un bouquet de persil frit, et sur celui-ci dressez les hauts-de-poitrine en pyramide. — Dressez les têtes de champignon autour du fond de plat, nappez-les très légèrement avec un peu de velouté ; servez aussitôt l'entrée.

### Petits poulets en chaufroix. (Dessin 187.)

Pour dresser solidement cette entrée, il faut démouler sur plat froid une bordure de gelée, lisse et ferme, décorée au fond avec quelques détails en truffe. Remplissez le puits de cette bordure avec un fond de plat en bois masqué de papier blanc, portant sur son centre un support en bois, forme de colonne ; grossissez légèrement celui-ci, surtout vers le bas, avec de la gelée hachée, collante ; tenez le plat dans l'armoire à glace.

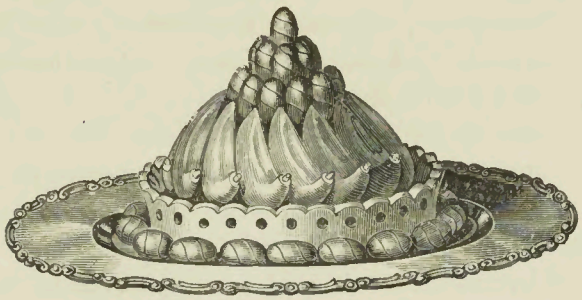
Bridez 3 petits poulets propres, faites-les poêler, en les tenant vert-cuits ; laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. — Égouttez-les pour les découper chacun en cinq parties ; retirez les os des hauts-de-poitrine et des filets, faites-les refroidir sous presse légère. Retirez l'os des gras-de-cuisse, en ne laissant que celui du pilon ; écourtez celui-ci, et faites refroidir aussi les cuisses sous presse légère.

Parez joliment les morceaux de poulet, supprimez-en la peau ; trempez-les un à un dans une sauce chaufroix blonde (page 67), en les enlevant sur une large fourchette ; rangez-les à mesure sur une plaque, à petite distance, pour laisser raffermir la sauce. Retirez-les de la plaque, pour les parer du surplus de la sauce ; dressez-les en pyramide contre le support du plat, les cuisses en dessous, les filets et hauts-de-poitrine en dessus ; en observant que cette pyramide ne porte pas sur la gelée, mais seulement sur le fond en bois, masqué de papier. — Nappez légèrement la pyramide au pinceau, avec de la gelée mi-prise ; tenez l'entrée 20 minutes dans l'armoire à glace avant de la servir.

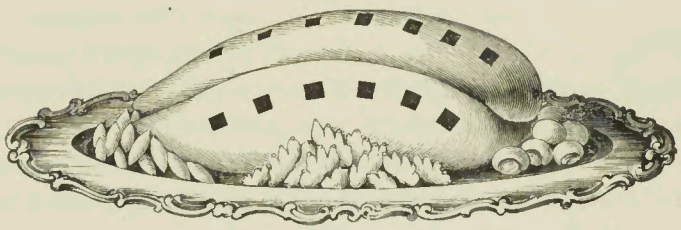
---

PLANCHE VINGT-HUITIÈME.

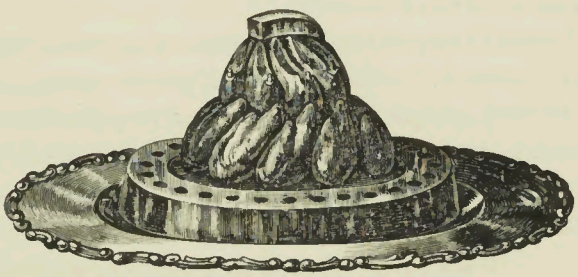
Dessin 185. — Filets de pigeon aux olives, page 624.
Dessin 186. — Foie-gras à la toulousaine, page 614.
Dessin 187. — Petits poulets en chaufroix, page 602.



Dessin 185.



Dessin 186.



Dessin 187.

### Filets de poulet piqués, à la purée de pois-verts. (Dessin 188.)

Levez les filets de 4 petits poulets propres, en laissant adhérer le moignon d'aileron, mais sans filets-mignons. Parez-les en supprimant l'épiderme; battez-les légèrement, piquez-les en dessus avec du lard fin, assaisonnez; rangez-les dans un sautoir, dont le fond est masqué avec du lard mince; arrosez-les avec du beurre; placez le sautoir sur feu vif; 2 minutes après, poussez-le à four chaud; cuisez-les 5 minutes, glacez-les au pinceau; retirez-les à la bouche du four : ils doivent être juste atteints, c'est-à-dire vert-cuits, mais de belle couleur.

Dessin 188.

Dressez en pyramide, sur le centre d'un plat chaud, une bonne purée de pois, de nuance tendre; lissez-la avec la lame du couteau, et dressez autour les filets de poulet, debout, en groupe de deux en deux. — Versez au fond du plat un peu de bonne sauce demi-glace.

### Filets de poulet, en chaufroix.

Parez 10 filets de poulet avec ou sans filets-mignons; battez-les minces, assaisonnez; faites-les pocher au beurre épuré, dans un sautoir, en les tenant vert-cuits; égouttez-les sur un plafond, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère.

Épongez bien le beurre des filets parés; prenez-les un à un sur une large fourchette, trempez-en 5 dans une sauce chaufroix blonde, rangez-les à mesure sur plaque, à petite distance, tenez-les dans l'armoire à glace pour faire refroidir la sauce. — Faites fondre au bain-marie le restant de la sauce, mêlez-lui une purée d'herbes à ravigote, pilées sans beurre, mais avec 2 cuillerées de la sauce chaufroix, froide, passée. Liez à nouveau la sauce sur glace, et avec elle masquez les cinq autres filets de poulet, en opérant comme il est dit plus haut.

Quand la sauce est froide, parez encore les filets, en supprimant le surplus de cette sauce. — Dressez alors les filets en couronne, sur une épaisse couche de gelée prise sur plat. Dans le puits de la couronne dressez une pyramide de grosses olives d'Espagne, farcies avec une purée de foie-gras liée avec de la sauce chaufroix, puis légèrement nappées avec cette même sauce.

### Filets de poulet, aux petits-pois.

Parez 8 à 10 filets crus de poulet; battez-les, assaisonnez; trempez-

les dans des œufs battus, roulez-les dans la panure fraîche et blanche. Donnez-leur une jolie forme, en les appuyant avec la lame du couteau.

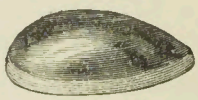
Au dernier moment, rangez les filets dans un sautoir, avec du beurre épuré ; faites-les colorer des deux côtés, à feu modéré, en les retournant ; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un anneau en farce pochée sur plat, dressez dans le centre de la couronne une garniture de petits-pois fins, cuits à l'eau salée dans un poêlon, bien égouttés, mêlés hors du feu avec du beurre fin. Servez à part une saucière de velouté.

### Filets de poulet, à la Cussy. (Dessin 189.)

Parez 8 à 10 filets de petit poulet, en réservant les filets-mignons ; battez-les pour les obtenir minces, parez-les en demi-cœur : ronds d'un côté, pointus de l'autre ; assaisonnez.

Avec les filets-mignons, les parures et une égale quantité de chairs crues de volaille, préparez une farce à la crème et à la purée de champignons.

Versez du beurre épuré dans un petit plafond, chauffez-le, rangez les filets dedans, simplement pour les faire raidir d'un côté ; égouttez-les en laissant le beurre dans le plafond ; rangez-les sur un autre plafond, l'un à côté de l'autre, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse, parez-les ensuite. — Masquez alors les filets, du côté poché, avec la farce à la crème ; lissez-la en dôme, beurrez celui-ci au pinceau. Rangez à nouveau les filets dans le plafond où est resté le beurre ; poussez-les au four pour finir de cuire les filets, en faisant pocher la farce.



Dessin 189.

En sortant le plafond du four, dressez les filets en rosace sur plat.

### Quenelles de poulet, à la bretonne. (Dessin 164.)

Cette entrée est dressée sur un fond de plat masqué de pâte, et décoré sur son épaisseur ; il porte sur son centre un support rond et plat, légèrement coupé en talus, ayant 4 à 5 centimètres de haut : ce support est en pain frit masqué de farce, et celle-ci pochée à la bouche du four. Dans ces conditions les quenelles trouvent un appui suffisant sur le support, et la garniture de champignons, ne portant que sur le support, ne peut pas nuire à la solidité de la couronne ; cependant, pour plus de sécurité, il serait préférable que le fond de plat fût muni, sur le haut, d'un petit rebord saillant qui donnerait à la couronne une solidité plus certaine.

Préparez une jolie garniture de champignons tournés, d'égale grosseur, cuits bien blancs. — Préparez aussi un émincé d'oignon, réduit très serré, avec de la bonne béchamel, lié, hors du feu, avec 2 jaunes d'œuf, et fini avec une pointe de cayenne.

Pilez les chairs crues d'un gros poulet, en lui mêlant peu à peu un tiers de leur volume de panade en pâte à chou, mais peu à peu, afin de piler longtemps les chairs ; mêlez ensuite l'émincé à la farce : valeur de 4 à 5 cuillerées ; quand le mélange est opéré, ajoutez 2 ou 3 jaunes crus. — Passez la farce au tamis, retirez-la dans une terrine en métal, lissez-la sur glace, et avec elle, moulez à la cuiller une quinzaine de jolies quenelles, en opérant comme il est dit à la page 14 ; faites-les pocher ; enlevez-les délicatement avec l'écumoire ; épongez-les sur un linge ; dressez-les aussitôt en couronne correcte, légèrement évasée ; dressez les champignons sur le support, nappez-les avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson et les pelures des champignons. Envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Escalopes de poulet, à la crème.

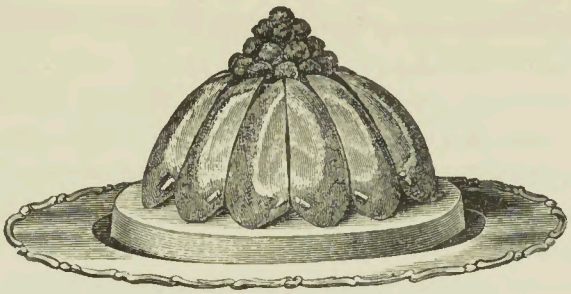
Faites pocher au beurre 4 à 5 filets de poulet, parés, assaisonnés ; égouttez-les, coupez-les en escalopes ; mettez-les dans une terrine, avec moitié de leur volume de truffes, autant de champignons cuits, également escalopés. — Mettez en réduction 3 décilitres de bon velouté, en lui incorporant peu à peu la cuisson des truffes et des champignons. Quand la sauce est succulente, retirez-la, mêlez-lui les escalopes.

Masquez le fond et le tour d'une légumière, avec une couche de farce de volaille à la crème (page 33) ; faites-la pocher quelques minutes à la bouche du four. En sortant la légumière, emplissez-en le vide avec le ragoût préparé ; masquez-le vivement avec une autre couche de la même farce ; lissez-la en dôme, beurrez-la au pinceau ; faites-la pocher 12 à 14 minutes à la bouche du four doux. En sortant la légumière placez-la sur une serviette, pour la servir.

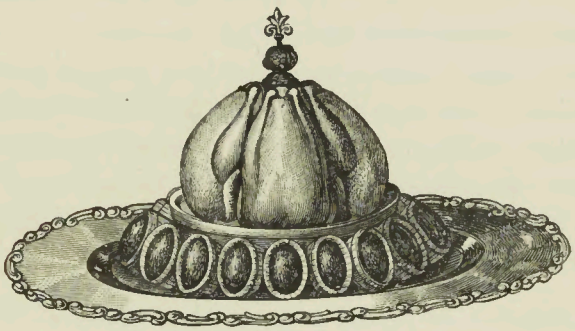
---

PLANCHE VINGT-NEUVIÈME.

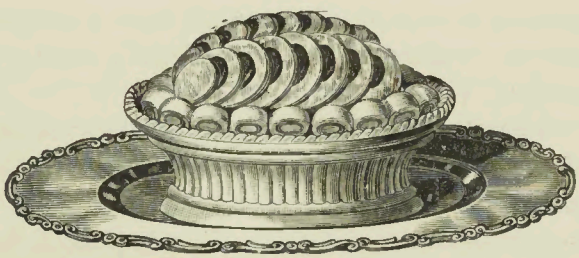
Dessin 190. — Filets de caneton à la Périgueux, page 612.
Dessin 191. — Pigeons farcis, en Bellevue, page 622.
Dessin 192. — Pâté chaud de foie-gras, à l'alsacienne, page 618.



Dessin 190.



Dessin 191.



Dessin 192.

### Jambons de poulet, à la Joanny.

Divisez sur la longueur 2 bons poulets propres ; désossez-les, en laissant l'os du pilon, assaisonnez ; garnissez chaque moitié avec de la farce à galantine et de longs filets cuits de tétine de veau, de langue écarlate bien rouge, de foie-gras cru, des quartiers de truffes crues, en opérant comme il est dit pour la galantine de poulet. — Rapprochez les chairs pour les coudre ; enveloppez chaque galantine dans un petit linge à beurre, humide ; cuisez-les une heure dans du bouillon blanc non dégraissé.

Égouttez les galantines, déballez-les pour les réemballer ; disposez-les sur un plafond en leur donnant la forme de petits jambons ; faites-les refroidir sous presse légère. Déballez ensuite les galantines, parez-les, dégagez-en l'os du pilon ; découpez-les en tranches ; remettez-les en forme, en les soutenant à l'aide de brochettes minces ; nappez-les entièrement avec une sauce chaufroix blonde, liée au moment sur glace. Quand cette sauce est froide, nappez les jambons du côté du pilon, avec une sauce chaufroix brune, de façon à imiter la couenne d'un gros jambon paré ; ornez l'os de chaque jambon avec une jolie manchette ; dressez-les de deux en deux sur plat long, refroidi ; retirez les brochettes ; décorez le centre des jambons avec des détails en truffe noire ; entourez-en la base avec un épais cordon de gelée hachée et des croûtons de gelée. — Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire* par M. J. Ducerf.

### Côtelettes de poulet à la Cowley. (Dessin 193.)

Parez 8 filets de poulet, pochés au beurre, refroidis sous presse légère ; divisez-en 6, chacun en deux parties, sur l'épaisseur ; parez-les en forme de côtelette. — Pilez-en les parures avec les 2 filets restant, 200 grammes de foie-gras cuit, 3 jaunes d'œuf crus ; passez-les au tamis ; ajoutez à la farce 4 cuillerées de truffes hachées, 4 cuillerées de glace fondue, pointe de cayenne et muscade.

Dessin 193.

Avec cet appareil, masquez les deux surfaces de chaque filet ; rangez-les à mesure sur une plaque légèrement beurrée, faites-les refroidir sur glace. Dégagez-les de la plaque, en chauffant celle-ci en dessous ; roulez-les dans la panure fine et blanche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner. — Plongez-les côtelettes, en deux fois, dans la friture chaude pour les colorer ; égouttez-les,

piquez à chacune une petite manchette, dressez-les en couronne sur un anneau en farce pochée sur plat; dans le centre de la couronne dressez un émincé de champignons frais, lié avec de la béchamel bien réduite.

### Mousseline de poulet, à la crème.

Pilez les chairs de 2 poulets crus, sans peau ni nerfs, ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf crus, le quart d'un foie-gras, ou quelques bonnes parures crues ou cuites; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis; remettez-le dans le mortier, pour lui incorporer, peu à peu, moitié de son volume de tétine cuite; retirez-le alors dans une terrine; travaillez-le avec une cuiller pour bien le lisser, et lui incorporer peu à peu la valeur de 1 décilitre et demi de bonne crème crue. En dernier lieu, incorporez-lui 4 cuillerées de crème fouettée.

Mettez cet appareil dans un petit moule à cylindre, beurré, sans l'emplir tout à fait; mettez ce moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de sa hauteur, — faites pocher l'appareil au bain-marie, à four doux, sans ébullition et à couvert; 5 minutes avant de sortir la casserole, enlevez le couvercle pour faire raffermir le dessus de l'appareil. — Au dernier moment, démoulez la mousseline sur plat chaud, nappez-la légèrement avec de la sauce suprême, préparée avec les carcasses des poulets; servez en même temps le surplus de la sauce, mêlée avec une grosse julienne de truffes ou de champignons cuits.

### Oies et oisons rôtis.

L'oison constitue un rôt délicat à condition qu'il soit rôti à la broche. L'oie fournit aussi un excellent rôt, mais à moins qu'elle soit jeune et tendre, bien nourrie et de bonne race elle doit cuire au four doux dans un vase étroit, en terre ou en métal, avec beaucoup de graisse.

On farcit ordinairement l'oie et l'oison avant de les faire rôtir : l'oie peut être farcie avec des marrons à moitié grillés, légèrement sautés au beurre ou avec du lard. On peut aussi farcir l'oie avec de petites pommes crues dont on a retiré le cœur à l'aide d'un tube de la boîte à colonne; mais on peut remplacer les marrons et les pommes par un hachis de porc frais, mêlé avec des fines-herbes et un peu de panade, ou simplement par de petites saucisses à moitié rôties avec du lard ou de la graisse : à une

grosse oie, il faut donner de 2 à 3 heures de cuisson, pour l'obtenir tendre.

L'oison rôti à la broche, est ordinairement farci avec une farce au pain, à laquelle on mêle quelques cuillerées de champignons hachés cuits 2 minutes au beurre.

Quand l'oison est cousu et bridé, on l'enveloppe d'un papier beurré, et on le fait rôtir à la broche, une heure, en l'arrosant ; on le débroche après trois quarts d'heure pour lui faire prendre couleur ; on le sert simplement avec du bon jus réduit.

En Angleterre on sert souvent, avec les oisons rôtis à la broche, une sorte d'omelette sèche et épaisse, dans le genre du york-pouding qu'on sert avec le rosbif ; elle est composée avec de la mie de pain de cuisine, imbibée et exprimée, puis broyée dans une terrine, et délayée avec des œufs entiers et du bon lait, assaisonnée, mêlée avec du thym et de la marjolaine pulvérisés, oignon haché, blanchi. — On cuit cet appareil dans la lèchefrite avec une partie de la graisse de l'oison ; en dernier lieu, on le distribue en morceaux carrés.

### Petites caisses chaudes, à la Montglas. (Dessin 167.)

Pour dresser cette entrée en toute sécurité, il faut poser les caisses non pas sur serviette, mais sur une planchette carrée, masquée de papier blanc ou en pâte à nouille, portant sur son centre un support à colonne, également en bois, et masqué. — Entre les caisses et le support, déposez une couche de feuilles de persil afin de leur donner plus d'aplomb, en les dressant.

Coupez en fine julienne, filets de poulet, truffes, langue à l'écarlate. — Mettez en réduction 2 décilitres de bonne espagnole, en lui incorporant peu à peu la cuisson des truffes, quelques cuillerées de madère et de glace : elle doit être succulente et serrée ; mêlez-lui la julienne : retirez aussitôt l'appareil du feu, laissez-le refroidir.

Avec de la farce à gratin de foie-gras, liée avec une petite partie de farce crue, à quenelle, masquez le fond et le tour d'une quinzaine de caisses en porcelaine, en ménageant un creux central ; dans celui-ci, posez une petite partie de la montglas, masquez-la avec une couche de la même farce, en la lissant avec la lame d'un petit couteau. Rangez les caisses sur un plafond avec un peu d'eau chaude, tenez-les à four doux 15 à 18 minutes, de façon à pocher la farce, en chauffant la montglas.

En sortant les caisses, nappez-les en dessus, avec une couche de sauce madère; remettez-les au four 2 minutes pour faire miroiter la sauce.

### Pâté froid de canetons.

Préparez 1 kilogramme de pâte à pâté froid, un peu ferme; laissez-la reposer une demi-heure en lieu frais, — coupez les ailerons, pattes et cou des canetons propres, désossez-les entièrement; détachez-en les chairs des cuisses, pour en supprimer les nerfs, et les hacher finement. — Mêlez ce hachis à 800 grammes de farce à galantine (page 32); pilez-les ensemble quelques minutes, assaisonnez. — Retirez la farce dans une terrine, mêlez-lui un tiers de son volume de gratin de foie (page 32) passé au tamis; ajoutez quelques cuillerées de lard blanchi, coupé en petits dés, quelques cuillerées de fines-herbes cuites. — Piquez la peau des estomacs désossés avec une aiguille à brider; garnissez-en le vide avec une partie de la farce pour les remettre en forme. Avec les os et parures des canards préparez un bon fonds, succulent.

Posez sur un petit plafond masqué de fort papier un moule lisse, à charnières, de forme ovale, beurré; foncez ce moule avec les deux tiers de la pâte; masquez-en le fond avec une épaisse couche de la farce, masquez aussi les pourtours; sur ce fond, posez un des estomacs farcis; masquez-le de farce, et posez l'autre dessus; masquez-le aussi avec le restant de la farce, en la montant en dôme; masquez celui-ci avec des bardes de lard; puis, fermez l'ouverture du pâté avec une abaisse de la même pâte; appuyez-la contre la base du dôme, et contre les bords saillants du pâté pour les souder ensemble. Coupez droit la pâte sur les bords, pour la pincer; pincez aussi le dôme, à l'aide d'une pince, ou bien décorez-le avec des détails, en pâte : creusez une petite ouverture sur le point central, qui doit servir de cheminée. — Dorez le pâté, poussez-le à four modéré; aussitôt qu'il commence à se colorer, couvrez-le avec du papier; cuisez-le une heure et demie.

Un quart d'heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez-lui par l'ouverture du haut, quelques cuillerées du fumet de canard réduit en demi-glace, mêlé avec un peu de madère et un peu de gelée; fermez l'ouverture avec un tampon de pâte.

Une demi-heure après, enlevez le moule, et laissez refroidir le pâté 12 heures avant de le servir.

### Caneton à la sévillane.

Désossez l'estomac d'un gros caneton de Rouen, tendre et propre, en laissant adhérer les cuisses et le train de derrière. — Mêlez dans une terrine, par portion égale, de la farce à gratin de foie et de la farce crue; ajoutez 2 cuillerées de purée tomate, et un gros salpicon de foie-gras cuit.

Avec cette farce garnissez le corps et l'estomac du caneton; cousez-en la peau en dessous; bridez-le avec les pattes en dedans; bardez-le, enveloppez-le dans un linge fin; cuisez-le une heure, tout doucement, dans un bon fonds[1] à poêler.

Égouttez le caneton pour en serrer le linge et le laisser refroidir. — Quand il est déballé et débridé, détachez-en l'estomac tout entier, divisez-le en tranches, sans le déformer, remettez-le en place.

Épongez bien le caneton; coupez-le en dessous, afin de le faire tenir d'aplomb; posez-le sur une grille, masquez-le avec une belle sauce chaufroix brune, tomatée, réduite au vin de *Xérès*. Quand la sauce est bien égouttée, tenez 10 minutes le caneton dans l'armoire à glace. — En le sortant, dressez-le sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-le, des deux côtés et sur l'avant, avec une garniture de grosses olives de Séville, farcies au foie-gras, et chaufroitées avec la même sauce que le caneton. — Cette recette m'a été fournie par M. *F. Grosstephan*, chef de cuisine de lord Rothschild, à Londres.

### Filets de caneton, à la Périgueux. (Dessin 190.)

Cette entrée est dressée sur un fond de plat en bois, masqué de pâte cuite ou de pâte à nouille. — Dans un petit moule à pyramide, lisse et arrondi, faites pocher un pain en farce de volaille ou de veau, mêlée avec une égale quantité de farce à gratin de foie : tenez le moule dans l'eau jusqu'au dernier moment.

Cuisez 5 à 6 canetons dans un bon fonds de mirepoix, mais à court mouillement. Quant ils sont à point, égouttez-les pour les débrider; détachez alors les 2 filets de chaque estomac, sans retirer la peau ni le moignon d'aileron, parez-les. — Démoulez promptement le petit pain de

1. Encore un mot que les jeunes gens feront bien d'écrire avec l'orthographe que je lui ai donnée; car on ne peut raisonnablement confondre *fonds* de mirepoix ou *fonds* blanc avec un *fond* de plat ou un *fond* d'artichaut.

farce sur le centre du fond de plat; masquez-le avec du velouté réduit avec la cuisson des canetons; puis dressez les filets en couronne tronquée, c'est-à-dire les 6 filets de droite dans un sens, et les 6 filets de gauche dans un autre sens.

Sur le haut du support, dans le creux formé par la pointe des filets, dressez un joli bouquet de petites truffes rondes, pelées, cuites au moment avec du madère; glacez-les au pinceau. Masquez légèrement les filets et le fond du plat avec un peu de la même sauce; envoyez une saucière de celle-ci en même temps que l'entrée.

### Ballotines de canard aux navets.

Cette recette a été produite dans l'*Art culinaire* par M. *Béranger;* elle est d'un apprêt original, et peut donner des résultats très appréciables.

Désossez 2 jeunes canards propres; retirez-en la plus grande partie des chairs, en conservant la peau intacte; pilez ces chairs avec veau, lard, panade, jaunes d'œuf; assaisonnez cette farce, passez-la au tamis; mêlez-lui quelques cuillerées de gratin de foie et quelques cuillerées de champignons hachés. — Avec les carcasses et parures préparez un bon fumet.

Divisez la peau des canards, chacune en quatre ou cinq parties; garnissez celles-ci avec de la farce pour en former des ballotines de la grosseur d'un œuf; enveloppez-les chacune dans un petit linge à beurre; nouez-les de façon à les obtenir rondes; cuisez-les aux trois quarts dans le fumet préparé. Égouttez-les, déballez-les pour les resserrer et les laisser refroidir un quart d'heure.

Choisissez de bons navets plats et ronds, à peau bleuâtre; creusez-les avec une cuiller à racine, en faisant une ouverture suffisante, pour pouvoir y introduire une des ballotines; pelez-les, en les tournant de jolie forme; faites-les blanchir quelques minutes à l'eau salée. Égouttez-les, épongez-les bien. — Déballez les ballotines, mettez-en une dans le creux de chaque navet; rangez ceux-ci dans un sautoir creux, avec du beurre, faites-en réduire à bon feu toute l'humidité; mouillez-les aux trois quarts avec la cuisson des ballotines, couvrez-les avec du papier beurré; finissez de les cuire à four doux, en les arrosant. Égouttez-les pour les dresser; arrosez-les avec une partie de leur cuisson passée, dégraissée, réduite en demi-glace, liée avec un peu de sauce; servez à part le restant.

### Foie-gras à la toulousaine. (Dessin 185.)

Choisissez un beau foie-gras cru, frais, blanc, sans avoir été dans l'eau; retirez-en le fiel, cloutez-le de chaque côté avec un rang de truffe crue; assaisonnez, beurrez-le au pinceau; enveloppez-le d'abord avec des bardes minces de lard; puis avec une abaisse en pâte crue, en fermant avec soin les issues; placez-le sur un plafond, cuisez-le une heure et quart, à four doux. — En le sortant, déballez-le; supprimez-en le lard dressez-le sur un petit plat long; entourez-le avec une garniture composée de petites quenelles moulées, de crêtes, de têtes de champignon. Envoyez en même temps une saucière d'espagnole réduite au madère.

### Timbale milanaise au foie-gras. (Dessin 181.)

Beurrez un grand moule à timbale, décorez-en les parois avec une guirlande en pâte d'office abaissée mince; foncez le moule avec de la pâte fine, aux jaunes d'œuf, pas trop mince; coupez la pâte, au fond, avec un autre moule à timbale d'un centimètre et demi plus étroit que le premier; terminez et cuisez la caisse à timbale, en opérant comme il est dit pour la timbale dieppoise.

En sortant le moule du four, démoulez la caisse. Ouvrez-la du côté coupé, videz-la, supprimez-en le papier; glacez-en les surfaces intérieures à l'aide du pinceau, tenez-la à l'étuve.

Cuisez sans violence, à l'eau salée, 400 grammes de gros macaroni de Naples : il doit être tendre. — Pelez 4 bonnes truffes, cuisez-les 7 à 8 minutes avec madère et glace; couvrez la casserole, tenez-les au chaud. — Coupez en tranches, pas trop minces, la moitié d'un gros foie-gras, cuit, refroidi, bien ferme. Parez ces tranches de 3 centimètres de large, pour les couper transversalement en grosse julienne. — Coupez également les truffes en tranches, puis en julienne de même épaisseur que le foie-gras; mettez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de sauce demi-glace réduite avec leur cuisson; tenez-les au chaud. — Pilez les parures de foie-gras avec les parures de truffes et un morceau de beurre, passez-les au tamis; tenez la purée en réserve.

Mettez en réduction 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel passée, en lui incorporant peu à peu la valeur de 1 décilitre de fonds de veau réduit; quand la sauce est succulente passez-la.

Quand le macaroni est tendre, égouttez-le, rafraîchissez-le à l'eau

tiède, salée; étalez-le en long sur une serviette, coupez-le vivement en tronçons de 3 centimètres de long. Mettez le macaroni dans un sautoir, liez-le avec la sauce; faites-le mijoter un quart d'heure sur feu très doux, sans le quitter. En dernier lieu, mêlez-lui la moitié de la sauce des truffes, ainsi que 2 ou 3 cuillerées de bonne sauce tomate; retirez-le du feu pour lui incorporer peu à peu la purée de foie et encore un morceau de beurre; finissez-le avec du bon parmesan râpé, une pointe de cayenne.

Mêlez la julienne de foie-gras avec celle de truffes, sans la chauffer; puis, garnissez la timbale avec le macaroni, par couches, en alternant chaque couche avec une partie de la julienne au foie-gras; fermez la timbale avec le rond enlevé, dressez-la sur plat chaud; masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce demi-glace. Envoyez sans délai la timbale.

### Aspic de foie-gras.

Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre. — Démoulez sur un petit plafond une terrine de foie-gras de Strasbourg; retirez-en bien la graisse; tenez-la sur glace, une heure.

Coupez l'appareil de la terrine en tranches de trois quarts de centimètres d'épaisseur, à l'aide d'un couteau trempé à l'eau chaude; coupez ces tranches en ronds de 3 centimètres et demi de diamètre, à l'aide d'un coupe-pâte trempé à l'eau chaude; prenez ces ronds un à un sur une fourchette, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, légère; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez raffermir la sauce sur glace.

Coupez des ronds de truffes cuites, à peu près du même diamètre que ceux de foie-gras : il en faut moitié moins; glacez-les au pinceau, rangez-les à mesure sur plaque.

Faites prendre au fond du moule une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur; quand elle est raffermie, dressez sur elle une rangée de ronds de foie-gras, avec le côté lisse en dessus, en les faisant légèrement chevaler, et en les alternant de deux en deux avec un rond de truffe. Couvrez cette couronne avec de la gelée froide, en lui donnant de 2 centimètres à 2 centimètres et demi d'épaisseur; formez ainsi encore 2 couronnes en opérant de la même façon, pour remplir le moule.

Tenez le moule sur glace, une heure : pour démouler l'aspic, il suffit de tremper ce moule à l'eau chaude, l'essuyer, le renverser sur plat froid.

### Mousselines de foie-gras.

Préparez un appareil mousseux, au foie-gras, en opérant comme pour l'appareil beurré de faisan (page 684). — Rangez sur glace pilée une quinzaine de moules à quenelle, nouveau modèle (dessin 87); masquez le fond de ces moules, à mi-hauteur avec l'appareil mousseux en faisant un creux sur le centre; garnissez ce creux avec une montglas de truffe, liée avec de la sauce chaufroix brune, légère; finissez d'emplir les moules avec le même appareil; lissez-le en dessus, sans faire bomber; tenez les moules sur glace, une heure.

Trempez les moules à l'eau chaude, démoulez les mousselines sur une plaque froide; nappez-les avec la même sauce chaufroix brune. — Quand la sauce est raffermie, dressez les mousselines en buisson dans une bordure de gelée. — Cette entrée froide, très élégante, a été exposée au concours culinaire de 1886 par M. *Bonissent*.

### Petites caisses chaudes, au foie-gras. (Dessin 180.)

Ceci est une petite entrée qui peut être improvisée dans un moment pressé, et qui ne figure pas mal dans un dîner.

Coupez en petites escalopes, la moitié d'un gros foie-gras cuit; mettez-les dans un petit sautoir avec une égale quantité d'escalopes de truffes cuites, de même dimension que celles de foie-gras; liez ce ragoût avec un peu de bonne sauce brune, réduite serrée, avec du madère; faites-le mijoter 7 à 8 minutes, sans ébullition; retirez-le, laissez-le à moitié refroidir. — Avec ce ragoût garnissez 8 à 10 caisses en porcelaine; masquez-le promptement en dessus avec une épaisse couche de farce de volaille; lissez bien celle-ci; rangez les caisses sur un petit plafond, faites pocher la farce à four doux, en chauffant le ragoût. — Au dernier moment, nappez la surface de la farce, au pinceau, avec un peu de sauce madère froide; remettez-la au four 2 minutes pour faire miroiter la sauce. Dressez les caisses en buisson, sur serviette.

### Célestines au foie-gras.

Mettez en réduction la valeur de 2 à 3 décilitres de sauce madère, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de bonne glace; quand elle est succulente et serrée comme pour montglas, mêlez-lui quelques cuillerées de truffes hachées; retirez l'appareil du feu.

Sur la moitié d'un foie-gras cuit, coupez sur le travers 10 à 12 tranches pas trop minces ; parez-les en demi-ronds allongés, tous d'égale dimension, assaisonnez ; glacez-les au pinceau, masquez-les d'un côté avec une couche de l'appareil aux truffes, mêlé avec les parures de foie-gras, pilées, passées ; lissez-le, masquez-le avec une mince couche de farce crue ; roulez les célestines dans la panure, panez-les aux œufs. — Plongez-les peu à la fois, à friture chaude, afin de les colorer, en les chauffant ; égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat, chaud, avec une purée de marrons au milieu.

### Escalopes de foie-gras à la Villeneuve.

Sur un bon foie-gras frais et ferme, coupez 7 à 8 escalopes ; parez-les en ovale ou en demi-cœur, assaisonnez ; rangez-les dans un plat à gratin, entourez-les avec de belles tranches de truffes crues, coupées de même diamètre, assaisonnées. — Arrosez largement les foies et les truffes avec de la bonne demi-glace au madère. Faites bouillir le liquide, poussez le plat à four doux, pour faire pocher le foie, et cuire les truffes, en les arrosant avec la cuisson : 12 à 14 minutes suffisent : le foie poche très bien dans ce fonds, si on a soin de l'arroser souvent. — Au dernier moment, dressez les escalopes sur plat, en couronne serrée ; dressez les tranches de truffes autour, en les chevalant ; liez la cuisson avec un peu de bonne sauce, masquez-en les escalopes et les truffes, servez sans retard.

### Quenelles de foie-gras fourrées, à la financière. (Dessin 175.)

Collez sur plat une croustade en pain ou en riz, dans le genre représenté par le dessin, sans la creuser plus de 2 centimètres sur le haut ; fixez sur son centre un support en riz légèrement conique, ayant seulement 3 à 4 centimètres de hauteur. Collez la croustade sur plat de service, tenez-la à couvert.

Préparez une montglas de truffes cuites (page 610), liée avec de la sauce réduite très serrée, laissez-la refroidir, pour la diviser en petites parties et rouler celles-ci en olives, de forme allongée.

Pilez un foie-gras cru, assaisonnez, passez-le au tamis. — Pilez moitié de son volume de filets de poulet, crus, en leur mêlant peu à peu moitié de leur volume de panade de pain ; passez la farce au tamis ; remettez-la dans le mortier, assaisonnez ; pilez-la encore ; en lui incorporant, petit à

petit, la purée de foie-gras, et 3 ou 4 jaunes d'œuf; assaisonnez de bon goût. Lissez la farce sur glace, dans une terrine; en la travaillant, essayez-en une petite partie pour juger de sa consistance.

Avec les os et parures des poulets et du bon bouillon clair de volaille, préparez une sauce suprême (page 51); tenez-la au bain-marie. — Beurrez une douzaine de moules à quenelle, nouveau modèle (dessin 87); garnissez-les de farce, faites un creux sur le centre, et dans celui-ci placez une olive de montglas; couvrez-la avec de la même farce, de façon qu'elle se trouve au milieu de la quenelle; lissez la farce en dôme avec la lame d'un petit couteau humide, afin de compléter la forme de la quenelle. Rangez les moules dans un plafond creux, avec un peu d'eau chaude; couvrez-les avec un papier beurré, faites-les pocher à four doux. — En les sortant, démoulez-les; dressez-les à mesure sur la croustade, presque debout, en les appuyant contre le support, masqué au dernier moment avec un peu de sauce, garnissez le creux formé par les quenelles avec un joli bouquet de crêtes; nappez-les avec un peu de sauce suprême, posez sur le centre une belle truffe glacée. — Décorez les quenelles chacune avec un losange de truffe, collé à l'aide d'un peu de farce crue; nappez-les très légèrement avec la sauce, envoyez-les aussitôt, en même temps qu'une saucière.

### Terrine de foie-gras à la gelée.

Ouvrez une bonne terrine de foie-gras de Strasbourg, retirez-en la graisse du haut; tenez-la sur glace 2 ou 3 heures.

Avec de la belle gelée d'aspic, froide, emplissez un moule à bordure ouvragé; tenez-le une heure sur glace.

Découpez l'appareil de la terrine, à l'aide d'une cuiller à bouche, en fer mince, en la trempant à mesure dans de l'eau chaude. — Si le découpage est bien compris, on doit obtenir des morceaux ayant la forme de la cuiller, légèrement arrondis. Posez à mesure les morceaux coupés sur une plaque froide, les uns à côté des autres, en réparant au mieux ceux qui n'ont pas été bien coupés; tenez-les un quart d'heure sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à bordure à l'eau chaude, essuyez-le, renversez la bordure sur plat froid. Dans l'intérieur de cette bordure placez un fond en bois, juste de son diamètre intérieur, masqué de papier blanc; sur ce fond, dressez en pyramide les morceaux de foie-

gras, en mettant d'abord les moins bien venus. Formez avec le restant, le haut de la pyramide; servez aussitôt.

### Pâté chaud de foie-gras à l'alsacienne. (Dessin 192.)

Simple par sa composition, facile à dresser, cette entrée convient parfaitement pour être servie dans les dîners nombreux, et peut être admise dans les dîners les plus recherchés. Pour les grandes affaires elle peut être considérée comme une des plus remarquables.

Foncez un moule à pâté chaud avec de la pâte à foncer, aux jaunes d'œuf, pas trop fine, pincez-en joliment la crête; emplissez aux trois quarts le vide de la caisse, avec une farce à gratin, mêlée avec moitié de farce à quenelle crue.

Masquez la farce avec un rond de papier beurré; dorez la crête du pâté, cuisez celui-ci à four doux, une heure. En le sortant, retirez une partie de la farce, tenez-le à l'étuve.

Choisissez deux belles moitiés de bon foie-gras, d'égale grosseur; salez-les, beurrez-les au pinceau, masquez-les de bardes minces de lard, enfermez-les dans une enveloppe de pâte ordinaire, en soudant bien la farce, de façon que les foies puissent pocher absolument à l'étuvée; placez-les sur un plafond, cuisez-les une heure à four doux.

Préparez une garniture de gros macaroni comme pour la timbale milanaise, mêlée avec une grosse julienne de langue à l'écarlate. — Cuisez bien blanches, avec beurre, suc de citron et sel, 15 à 18 têtes de champignon, pelées, d'égale grosseur.

En sortant le foie-gras du four, déballez-le, coupez chaque moitié en tranches transversales, un peu en biais; entre chaque tranches de foie, placez une belle tranche de truffes pelées, cuites au moment avec du madère. Remettez les foies bien en forme, chauffez-les à la bouche du four doux, en les glaçant au pinceau.

Sortez la caisse de l'étuve, emplissez-en le vide avec la garniture de macaroni. Enlevez, une à une, avec une palette, les deux moitiés de foie-gras, dressez-les côte à côte sur la garniture du pâté; nappez-les avec un peu de sauce madère, réduite avec la cuisson des truffes; entourez-en la base avec les têtes de champignon.

En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de la sauce madère.

### Pâté froid de foie-gras pour les soupers. (Dessin 225.)

Le pâté froid, reproduit par le dessin, est destiné à être servi sur la table d'un souper nombreux en convives, et où ceux-ci, sont le plus souvent obligés de se servir eux-mêmes.

Préparez un appareil de terrine de foie-gras en procédant comme il est dit à la page 361 ; cuisez-le dans une grande terrine ou mieux encore dans un moule en métal, forme de carré long ; faites-le refroidir sous presse, tenez-le 5 à 6 heures sur glace.

Beurrez un joli moule à pâté froid, ouvragé ; placez-le sur un plafond couvert d'un fort papier beurré ; foncez-le avec une pâte à foncer, aux jaunes d'œuf ; masquez-en le fond et les parois avec du papier beurré, emplissez-en le vide avec de la farine ordinaire ; couvrez celle-ci avec un rond de papier, et fermez l'ouverture de la croûte avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords. Coupez la crête droite, pincez-la joliment ; dorez-la. — Cuisez cette croûte, une heure et quart, à four doux, de façon à lui faire prendre belle couleur ; aussitôt sortie, ouvrez-la, en coupant le couvercle à niveau pour le sortir et vider la croûte ; faites-en sécher l'intérieur quelques minutes à l'étuve chaude.

Quand la croûte est refroidie, enlevez les charnières du moule pour la sortir, glacez-en au pinceau les surfaces intérieures ; masquez-en le fond avec une couche de gelée hachée, et sur celle-ci, dressez l'appareil de la terrine, coupé en tranches, forme de carré long, d'égale épaisseur et dimensions ; mettez au fond les tranches les moins belles. — Quand la garniture arrive à peu près à hauteur des bords, finissez d'emplir la croûte avec les plus jolies tranches, dressées correctement en couronne serrée ; garnissez simplement le puits de cette couronne avec de la belle gelée hachée.

Collez la croûte sur plat froid, entourez-en la base avec des croûtons de gelée, et posez sur le haut de la gelée hachée une belle truffe pilée, cuite au vin.

### Pâté long de foie-gras, découpé. (Dessin 170.)

Cette entrée est dressée sur un support à dos d'âne, légèrement circulaire, exécutée en fer-blanc, masquée de pâte à nouille ou pâte cuite. Mais le support n'est pas collé sur le centre du plat ; étant demi-circulaire, il se trouve accolé d'un côté à la lisière de la cuvette du plat, de façon à pou-

voir disposer la garniture d'un seul côté, dans le creux formé par la demi-lune. Ce mode de dressage n'a rien de particulier, c'est simplement à titre de variété originale que je la produis ; d'ailleurs, étant d'accès facile pour les convives et de construction tout à fait simple, il mérite, je crois, de fixer l'attention des praticiens.

Préparez un hachis fin, comme pour galantine, assaisonné de haut goût, mêlé avec une égale quantité de farce à gratin de foie, pilée, passée au tamis. — Coupez en gros filets un bon foie-gras cru, mettez-le dans une terrine avec des truffes crues, pelées, coupées en quartiers, assaisonnez ; arrosez-les avec quelques cuillerées de madère ou de cognac.

Beurrez un grand moule à berceau (dessin 82) ; foncez-le avec de la pâte à foncer, mince ; garnissez-en le fond et le tour avec le hachis ; sur celui-ci rangez les filets de foie-gras et de truffes ; couvrez-les aussi avec du hachis, en le faisant légèrement bomber ; couvrez-le avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords. Pratiquez une petite ouverture sur le centre du couvercle ; dorez-le. Posez le pâté sur un plafond, poussez-le à four modéré, cuisez-le 5 quarts d'heure, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier beurré aussitôt qu'elle est colorée.

En sortant le pâté du four, infiltrez-lui par l'ouverture quelques cuillerées de bonne gelée, mêlée avec un peu de glace fondue et de madère ; un quart d'heure après posez sur le pâté un poids léger, pour qu'il refroidisse bien, serré : il se coupe mieux. — Avant de couper ce pâté en tranches, il convient de le démouler et le tenir 24 heures dans un lieu frais, afin que la pâte soit légèrement ramollie ; sans cela on éprouve beaucoup de déchets en le coupant.

Découpez le pâté en tranches d'égale épaisseur ; dressez-les correctement en demi-cercle sur le support ; dans le creux formé par celui-ci, dressez un joli bouquet de truffes rondes, pelées, cuites au vin, glacées. Entourez les truffes et le pâté avec un épais cordon de gelée hachée poussée à la poche.

### Soufflé de foie-gras, aux truffes.

Pilez 3 à 4 cuillerées de riz, cuit au bouillon, sec et consistant ; mêlez-lui 200 grammes de foie-gras cuit, et un œuf entier ; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis. — Mettez la purée dans une terrine, lissez-la, en lui incorporant 3 cuillerées de farce à quenelle, crue.

Épongez dans un linge 125 grammes de beurre, mettez-le dans une terrine tiède, travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en crème ; mêlez-lui, un à un, 7 à 8 jaunes d'œuf crus.

Quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui : d'abord l'appareil au foie, petit à petit, puis 4 ou 5 blancs fouettés, 3 cuillerées de truffes crues hachées, autant de foie-gras cuit, coupé en dés fins. — Essayez l'appareil au bain-marie dans un petit moule à dariole, versez-le ensuite dans une casserole à soufflé, posez-la sur un petit plafond ; cuisez le soufflé à four doux, 25 minutes.

### Pigeons farcis, à la Bellevue. (Dessin 191.)

Collez sur plat, un fond en bois de 3 à 4 centimètres de haut, pas très large, masqué de pâte cuite ou de pâte à nouille, orné sur le haut d'un liseron en relief, et portant sur son centre un support en bois ou en fer-blanc de forme triangulaire et conique, masqué aussi avec de la pâte, et percé sur le haut, de façon à recevoir un hâtelet.

Désossez l'estomac de 3 jeunes et bons pigeons propres, en les ouvrant légèrement par le dos, mais en laissant adhérer les cuisses et les pattes. — Assaisonnez-les à l'intérieur, et emplissez-en l'estomac avec une farce à gratin de foie, liée avec un tiers de son volume de farce crue, quelques cuillerées de maigre de jambon cuit, autant de truffes cuites, l'un et l'autre hachés. — Cousez le dos des pigeons, bridez-les pour entrée, avec les pattes recourbées dans le corps ; bardez-les, enveloppez-les chacun dans un petit linge à beurre, faites-les cuire dans un bon fonds à poêler (page 44). — Aussitôt que les pigeons sont à point, égouttez-les, déballez-les pour serrer le linge ; remettez-les dans leur cuisson, pour les laisser refroidir ; égouttez-les à nouveau ; quand ils sont déballés, épongez-les bien avec un linge.

Détachez alors l'estomac de l'arrière-train des pigeons, pour les découper en tranches sur la longueur ; remettez-les chacun en place, et posez les pigeons dans un sautoir avec une partie de leur cuisson réduite en demi-glace ; chauffez-les à la bouche du four doux, en les arrosant souvent.

Retirez les pigeons sur un petit plafond, lissez-en bien les parties coupées, nappez-en l'estomac avec une sauce mornay, pas trop serré, de façon à conserver la forme des pigeons, passez-les une minute à four vif pour fixer la sauce. Dressez aussitôt les pigeons en triangle, presque

debout, contre le support; sur le haut de celui-ci, piquez un petit hâtelet garni de truffes. Entourez le fond du plat avec une chaîne de petites caisses en porcelaine, garnies d'une montglas, et celle-ci masquée avec une couche de farce pochée au bain-marie. — En même temps que l'entrée, servez en saucière la cuisson réduite des pigeons, liée avec un peu de sauce.

### Pigeons à la Valenciennes.

Coupez en carrés 150 grammes de petit-salé, faites-les revenir quelques minutes avec du beurre; égouttez-les, en laissant la graisse dans la casserole. Dans cette graisse mettez 2 ou 3 bons pigeons propres, bridés; ajoutez quelques petits oignons, un bouquet garni, mouillez-les à mi-hauteur avec du bouillon, faites-le tomber à glace; mouillez de nouveau les pigeons à mi-hauteur, finissez de les cuire à feu modéré.

Quand les pigeons sont à peu près à point, passez la cuisson, remettez-la dans la casserole sans oignons ni bouquet; faites bouillir le liquide, mêlez-lui 4 décilitres de bon riz par litre de liquide; ajoutez le petit-salé et une cuillerée de poivre rouge; finissez de cuire les pigeons avec le riz. Dressez le riz sur plat; débridez les pigeons, dressez-les sur le riz; entourez-les avec des petites saucisses à la chipolata.

### Pigeons à la printanière.

Préparez une garniture composée de boules de carotte et boules de navet, coupées à la cuiller à racine, gros petits-pois : les carottes et navets sont blanchis séparément à l'eau salée, les pois sont simplement cuits bien verts, dans un poêlon.

Brisez le brechet à 3 bons pigeons tendres, retirez-en les os; emplissez le vide de l'estomac avec une farce composée de lard frais, de foies de volaille cuits, hachés, pilés avec un morceau de panade et 2 jaunes d'œuf. — Bridez les pigeons avec les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole foncée de lard, racines et oignons émincés; cuisez-les à court mouillement avec du bouillon tombé à glace plusieurs fois.

Au dernier moment, égouttez-les, débridez-les, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur; remettez-les en forme, dressez-les sur plat, en les appuyant contre un support en pain frit, de forme triangulaire, collé sur le centre du plat; entre chaque pigeon, dressez une garniture différente : carottes, navets, petits-pois. — Allongez la cuisson avec un

peu de bouillon, passez-la, dégraissez-la, faites-la réduire ; liez-la avec un peu de sauce, servez-la en saucière.

### Filets de pigeon, à la duxelle.

Parez 8 à 10 filets de pigeon ; fendez-les en long, sur leur épaisseur, sans détacher les parties, mais simplement en formant une poche ; garnissez le vide de cette poche avec une bonne duxelle aux truffes ; masquez-en l'ouverture avec un peu de farce crue. — Assaisonnez les filets, trempez-les dans des œufs battus, mêlés avec des fines-herbes cuites, roulez-les dans la panure fraîche, trempez-les dans du beurre fondu, faites-les griller à feu doux. Dressez-les en couronne sur plat, avec un peu de sauce demi-glace ; servez à part une garniture de chicorée.

### Filets de pigeon aux olives. (Dessin 185.)

Cette entrée est dressée dans le puits d'une bordure en pâte cuite, dentelée et découpée à jours, à l'aide de coupe-pâte : la bande devant former la bordure doit être découpée sur la table farinée, aussitôt après l'avoir abaissée. Collez-la sur plat à 2 centimètres des bords de la cuvette du plat, en lui donnant un léger évasement ; dorez-la au pinceau, faites-la sécher quelques heures à l'air de la cuisine.

Quand cette pâte est sèche, glissez dans le puits de la bordure un fond de plat en bois, masqué avec la même pâte que celle de la bordure, abaissée mince. — D'autre part, préparez une petite farce crue de volaille ou de veau, mêlée avec un égal volume de farce à gratin de foie, pilée, passée. Faites pocher cette farce au bain-marie, dans un moule à pyramide de forme ronde et lisse, mais étroite : ce pain démoulé sur le centre du fond de plat doit servir de support pour dresser l'entrée.

Choisissez quelques douzaines de ces belles et grosse olives d'Espagne ; qui sont si bien préparées aujourd'hui, et si agréables à manger ; désossez-les, faites-les blanchir pour les farcir avec une farce au foie-gras.

Flambez 6 jeunes et gros pigeons, bien propres, bien en chair ; garnissez-en l'estomac avec une cuillerée de lard pilé avec des pelures fraîches de truffe ; bridez-les, bardez-les, cuisez-les dans un bon fonds. — Aussitôt à point, égouttez-les pour les débrider ; détachez l'estomac du train de derrière, enlevez promptement les 2 filets de chaque estomac ;

supprimez-en la peau, parez-les, dégagez les chairs du moignon. — Mettez les 6 filets de gauche dans un petit sautoir, masquez-les avec un peu de bonne sauce réduite avec la cuisson des pigeons et du madère; couvrez-les, tenez-les au chaud.

Parez les 6 autres filets, masquez-les du côté intérieur, tous dans le même sens, avec une couche de farce à gratin, liée avec un peu de farce crue; lissez-la bien, et rangez les filets dans un autre petit sautoir avec un peu de demi-glace au fond, pour les chauffer et faire pocher la farce, en glaçant celle-ci au pinceau.

Au dernier moment, démoulez le pain de farce sur le centre du fond de plat; dressez les 12 filets contre le pain de farce, en les posant presque debout, et les tournant tous dans le même sens; dressez une partie des olives dans le vide laissé par la couronne des filets sur le pain de farce; dressez le reste autour de la bordure à jours. — Masquez légèrement les filets et la garniture avec la même sauce, envoyez-en une saucière à part.

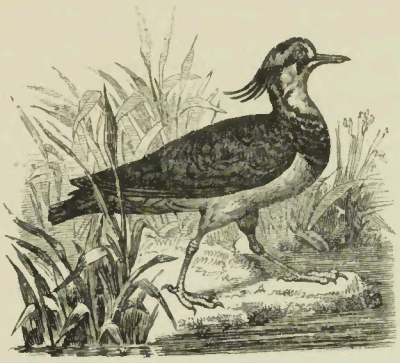
---

## Gibier à plumes.

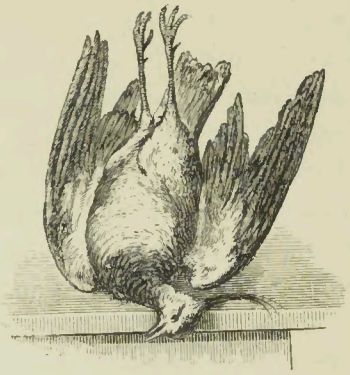
Dans la première des deux planches de gibier à plumes que je reproduis ici, sont groupées les espèces les plus connues dans nos contrées : pluviers et vanneaux, perdrix grises et perdrix rouges, poules d'eau et sarcelles. Parmi ces espèces, la sarcelle et la perdrix jouent un très grand rôle dans les apprêts culinaires. Quant aux pluviers et aux vanneaux, leur rôle est fini : en devenant plus communs, ils ont perdu beaucoup de leur prestige. Autrefois ces gibiers étaient rares en France, et par ce fait plus recherchés; aujourd'hui que les pays du Nord nous les fournissent en grand nombre, et pour ainsi dire en toute saison, on les apprécie moins : cela devait être.

D'ailleurs, il est bon de dire que les pluviers et vanneaux, les poules d'eau, les sarcelles, tués dans les contrées du midi, où il existe peu de marais, sont bien préférables à ceux qui arrivent de l'étranger, de la Hollande ou de l'Allemagne, contrées généralement marécageuses, où ces gibiers contractent ordinairement un goût de poisson peu agréable.

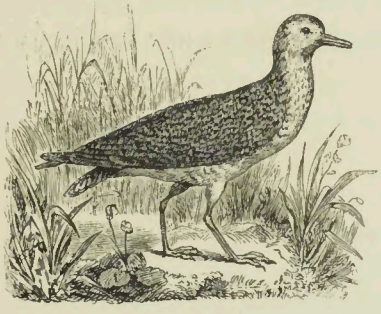
Dans la deuxième planche, ce sont les gibiers d'origine étrangère



Dessin 194. — Vanneau.

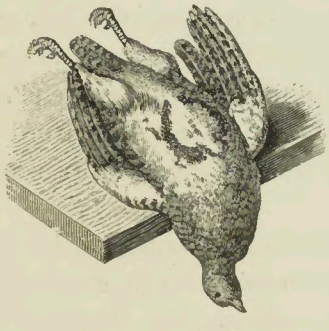


Dessin 195. — Vanneau.

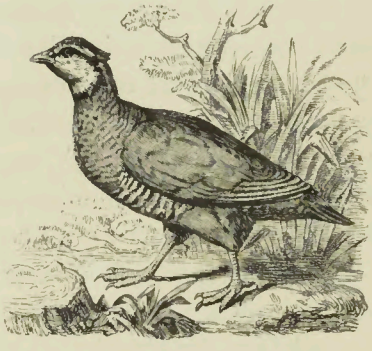


Dessin 196. — Pluvier.

Dessin 197. — Poule d'eau.

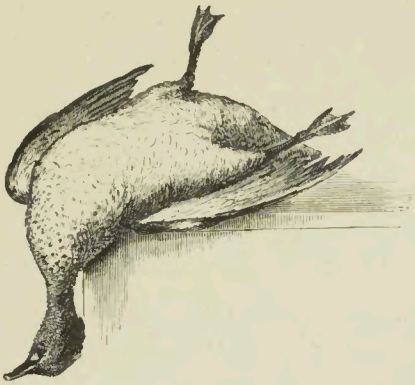


Dessin 198. — Perdrix grise.



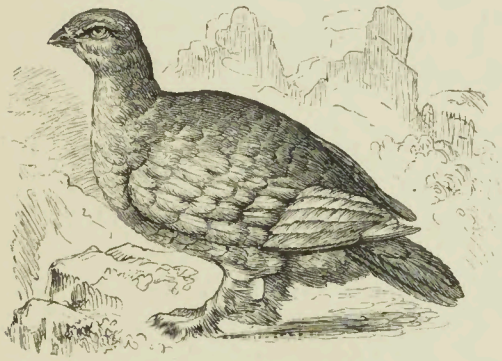
Dessin 199. — Perdrix rouge.

PLANCHE TRENTIÈME.



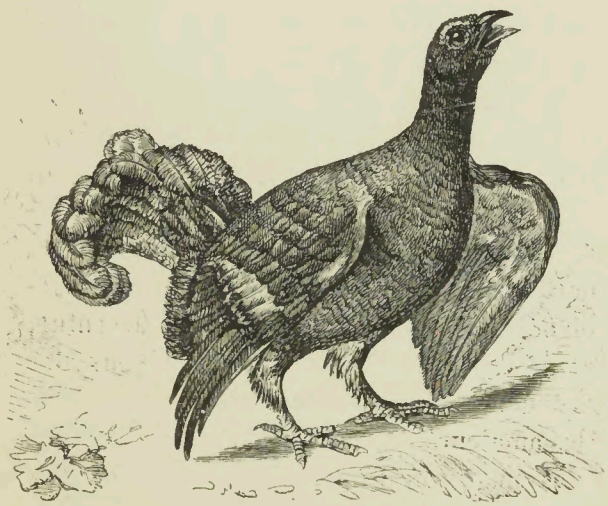
Dessin 200. — Sarcelle.

Dessin 201. — Bécasse.



Dessin 202. — Poule de neige.

Dessin 203. — Gelinotte.



Dessin 204. — Coq de bruyère, à queue fourchue.

Dessin 205. Poule de prairie.

PLANCHE TRENTE-UNIÈME.

qui s'y trouvent en plus grand nombre : la poule de neige, la gelinotte, le coq de bois à queue fourchue, et enfin la poule de prairie, tous gibiers encore peu appréciés et peu connus en France.

La poule de neige est un gibier de l'extrême nord, à plumage blanc, à pattes velues, de l'espèce *tétras :* elle n'est pas très estimée; sa chair est noire, sans arome particulier, même si l'oiseau est rôti; mais cette chair convient cependant pour faire des pâtés et de bonnes farces de gibier.

Le coq de bruyère à queue fourchue est un gibier qui, de même que le pluvier et le vanneau, a beaucoup perdu aux yeux des gourmets depuis qu'il est devenu abondant un peu partout. C'est pourtant un gibier très appréciable et d'un arome délicat, mais il doit être mangé jeune et frais, non faisandé. On peut dire que les gourmets du nord le tiennent en bonne estime, mais ils l'apprécieraient certainement mieux s'il était moins abondant.

La poule de prairie est un gibier fort peu connu en France, car il arrive d'Amérique, et il semble qu'il ne soit encore venu à la pensée d'aucun commerçant que ce gibier pourrait être trouvé digne d'être introduit dans nos cuisines; c'est là une erreur regrettable, car la poule de prairie et le *canvas back duck* sont les gibiers les plus estimés en Amérique, dans les grands centres. Le *canvas* surtout figure sur tous les menus de grands dîners, depuis le mois de décembre jusqu'à fin février.

On fait rôtir les canvas back duck à la broche ou au four, après leur avoir introduit dans le corps un morceau de céleri cru, et en les arrosant largement avec du beurre. — En Angleterre et en Allemagne, où cependant le gibier est excellent et d'une grande abondance, on leur fait fort bon accueil, aux époques où il est possible de les faire voyager sans danger.

La gelinotte, de même que la poule de neige et le coq de bois à queue fourchue, vient de l'extrême nord, de la Suède, de la Russie et de la Sibérie. La chair de ce gibier est blanche, d'un goût fin, d'un arome accentué, mais agréable; l'essentiel c'est de l'avoir tendre et frais. Aux yeux des gourmets la gelinotte n'est pas seulement un excellent gibier, mais aussi une sorte de providence pour les amateurs de cette chair, car ils peuvent en manger toute l'année. On les mange fraîches en automne : à cette époque leur chair ne laisse rien à désirer; puis, dès que les grands froids

se font sentir, on les laisse geler pour les conserver ainsi de longs mois, et les envoyer au loin.

La gelinotte fraîche est certainement plus délicate que celle qui a été gelée, mais en somme la différence de goût n'est pas excessive, et les Russes même, très délicats par nature, n'y voient pas grand inconvénient; seulement, il faut qu'elles soient mangées aussitôt qu'elles sont dégelées : c'est là un point capital.

La gelinotte ajoute à ses qualités particulières un privilège rare et d'un mérite incontestable, c'est d'être toujours tendre; car en Russie, au moment des grandes chasses, les gelinottes capturées sont en si grande abondance et le prix de revient si minime, qu'on supprime les vieux sujets pour ne conserver que ceux qui sont à l'état parfait de tendreté.

La gelinotte, quoique rare dans nos contrées, existe cependant encore dans les hautes montages des Alpes et des Vosges; on en trouve également dans les montagnes des Ardennes et de la Forêt Noire. Les gelinottes habitant dans ces contrées plantureuses, où la nourriture est abondante en toute saison, où le froid n'est pas excessif, sont non seulement beaucoup plus grosses que celles vivant dans l'extrême nord, mais leur chair est aussi, sans contredit, supérieure en finesse et en arome. Peu de Russes voudront croire à cette affirmation qui est cependant très exacte.

Le motif qui contribue, en France, à ne pas encourager les gourmets à adopter ce gibier, pourtant d'une si grande importance, autant par le nombre infini de sujets qu'il peut fournir que par ses qualités propres, indéniables, c'est que jusqu'ici il ne nous est parvenu que dans des conditions les plus défavorables, c'est-à-dire après avoir été dégelé, alors que ses chairs ont perdu toutes qualités appréciables.

Mais j'ai tout lieu de croire que l'époque n'est pas éloignée où ces gibiers pourront être vendus dans un état de bonté irréprochable. L'été dernier, au mois de juillet, j'ai vu à Londres, au restaurant du *Criterion*, des gelinottes et perdreaux crus de Sibérie, qu'à première vue on eût pu croire tués de la veille, et dont les chairs étaient de qualité parfaite. Ces gibiers avaient été reçus à Londres avant la saison d'été, et avaient été conservés, à l'aide des appareils frigorifiques de cette grande maison, jusqu'au moment de les faire entrer en cuisine. Or, du moment que nos grands fournisseurs de gibier auront à leur disposition un compartiment frigorifique dans lequel la température sera constamment tenue au dessous de zéro, ils pourront servir à leurs clients, non seulement les gibiers

de la Russie et de toutes les contrées du Nord, mais aussi ceux de l'Amérique, non moins estimables, et par suite un grand nombre d'autres produits: viandes, volailles, poissons, qui ne peuvent être vendus à Paris qu'en hiver.

### Faisan farci, à la prince Orloff.

Ouvrez par le dos un faisan frais et propre; désossez-le, en laissant adhérer les ailerons et le pilon des cuisses; assaisonnez les chairs. — Retirez toutes les chairs d'un autre faisan frais, hachez-les finement, mêlez-leur une égale quantité de lard frais haché; assaisonnez le hachis, mêlez-lui un quart de son volume de foie-gras cuit coupé en gros dés, et autant de truffes crues.

Avec cet appareil, garnissez le faisan désossé, rapprochez-en les chairs, cousez-les pour remettre le faisan en forme; bridez-le, beurrez-en les surfaces au pinceau, enveloppez-le dans un linge fin, en le ficelant; cuisez-le tout doucement une heure et quart dans un bon fonds de gibier.

Égouttez le faisan, déballez-le pour le réemballer dans le même linge rafraîchi; laissez-le refroidir. — Une heure avant de servir, déballez le faisan, séparez le train de derrière de l'estomac, en le coupant; divisez celui-ci en deux sur la longueur; coupez les deux moitiés en tranches transversales, remettez l'estomac en forme, et replacez-le à l'endroit où il était. — Masquez alors entièrement le faisan avec une sauce chaufroix blonde, réduite, au fumet de faisan, liée au moment sur glace; placez le faisan dans l'armoire à glace.

Au dernier moment, papillotez les pilons du faisan, dressez celui-ci sur un petit fond ovale masqué de papier blanc, collé sur plat long; entourez-le à sa base avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche; entourez le fond de plat avec des croûtons de gelée et deux bouquets de moyennes truffes farcies. (V. au chapitre des légumes.)

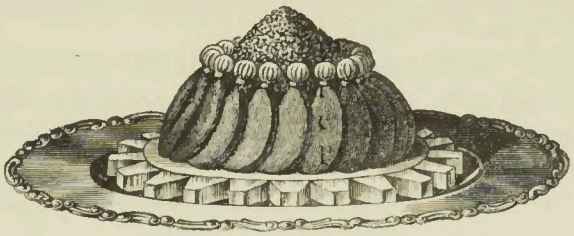
### Faisans à la Périgueux.

Choisissez un jeune faisan, mortifié sans excès, brisez-en le brechet,

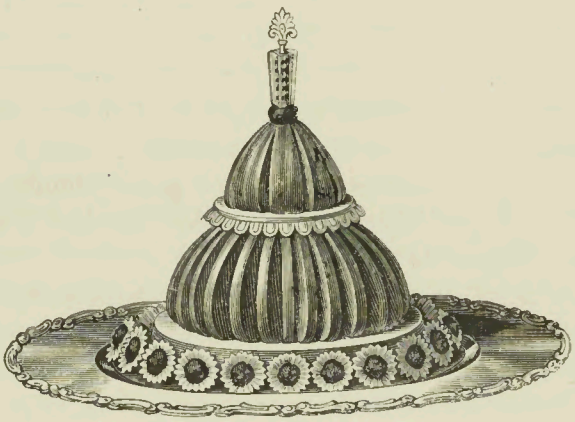
---

PLANCHE TRENTE-DEUXIÈME.

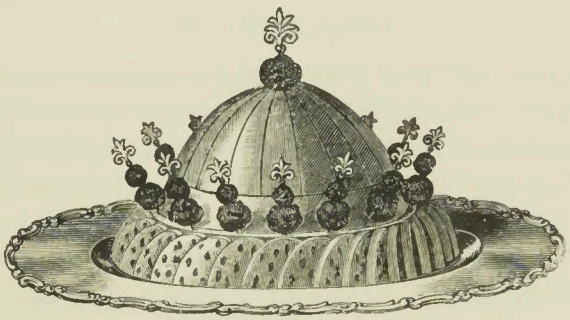
Dessin 206. — Côtelettes de faisan en chaufroix, page 694.
Dessin 207. — Chaufroix de filets de faisan, page 634.
Dessin 208. — Timbale de faisan aux truffes, page 640.



Dessin 206.



Dessin 207.



Dessin 208.

emplissez-en l'estomac avec une farce à gratin de foie, mêlée avec un salpicon de truffes cuites ; bridez-le, avec les pattes en dedans ; masquez-en l'estomac avec une mirepoix sèche, soutenez celle-ci avec une demi-feuille de papier beurré, ficelez-le.

Embrochez le faisan, faites-le rôtir 50 à 60 minutes, à bon feu, en l'arrosant ; débrochez-le, déballez-le, dressez-le sur plat, masquez-le avec une sauce périgueux.

### Faisan piqué, aux truffes.

Brisez le brechet à un faisan propre, pour en retirer les os ; emplissez-en le vide avec une farce à gratin, liée avec un peu de farce crue, mêlée avec des truffes crues, hachées. Cousez en dessous la peau de l'estomac, bridez-le avec les pattes rajustées ; mettez-le dans une casserole étroite, foncée avec lard, salez-le, arrosez-le avec du beurre fondu, cuisez-le 45 minutes à l'étuvée, en l'arrosant souvent ; en dernier lieu, glacez-le ; égouttez-le, débridez-le, sur un fond en farce pochée sur plat ; entourez ce fond avec des truffes rondes, pelées, cuites au vin ; versez au fond du plat quelques cuillerées de sauce brune réduite avec la cuisson des truffes et quelques cuillerées de madère. Envoyez l'entrée en même temps qu'une saucière de la même sauce.

Ce faisan, étant dressé entier, doit être découpé sur le buffet de la salle à manger ou à table par l'un des convives. Voici comment on découpe, à table, un faisan entier : faites d'abord une entaille transversale sur les filets juste au-dessus de l'aileron, puis coupez l'estomac de haut en bas, en jolies tranches minces ; on ne découpe les cuisses qu'en dernier lieu, chacune en deux parties ; on peut sans inconvénient faire 10 à 12 morceaux d'un faisan.

### Faisan truffé, rôti.

Choisissez un bon faisan gras et tendre, mortifié à point ; quand il est vidé, bien propre, garnissez-en le corps et l'estomac avec des truffes crues, pelées, légèrement revenues avec du lard fondu, assaisonnées, en opérant comme il est dit pour la poularde truffée (page 584). — Piquez le faisan ou bardez-le ; traversez-le à une petite brochette pour le coucher sur broche, faites-le rôtir 50 à 60 minutes, selon son degré de tendreté, en l'arrosant avec du beurre. — Aussitôt à point, débrochez le faisan, débridez-le, dressez-le sur plat ou sur une épaisse croûte de pain de cuisine,

de forme ovale, colorée au beurre. Servez séparément une saucière de bon jus et une assiettée de cresson.

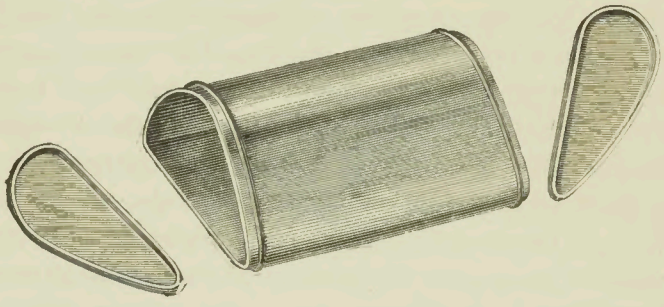
### Côtelettes de faisan, en chaufroix. (Dessin 206.)

Cette entrée froide est une des plus précieuses pour le service des dîners nombreux, car elle peut être préparée et dressée longtemps d'avance, si on dispose d'une armoire à glace ou d'un timbre convenable. — Le dessin joint à cet article est le modèle d'un moule dans lequel on fait raffermir l appareil à côtelettes. Ce moule est en double fer-blanc, ouvert des deux bouts, mais pouvant être fermé par des couvercles qui s'emboîtent avec le corps principal du moule. — Ce moule, étant fermé, mesure 15 centimètres de hauteur, 10 centimètres et demi de largeur; sa forme est en demi-cœur, mais pour les grandes affaires on peut employer des doubles moules dont le profil forme à peu près le cœur. Dans ces conditions, quand l'appareil est raffermi et démoulé, on le coupe en deux du haut en bas, sur le milieu, et on distribue chaque moitié en côtelettes: avec l'appareil d'un double moule, on peut obtenir assez de côtelettes pour dresser 3 ou 4 plats.

Avec les chairs d'estomac d'un gros faisan cuit, refroidi, une égale quantité de foie-gras cuit, 1 ou 2 décilitres de glace fondue, et 2 à 3 décilitres de sauce chaufroix brune, réduite au fumet de faisan, préparez un appareil tel qu'il est décrit pour le chaufroix de filets de faisan; quand l'appareil est lisse et de consistance voulue, mêlez-lui un fin salpicon de foie-gras cuit et de truffes, par égale quantité; tournez-le alors sur glace pour le lier suffisamment, afin que les truffes et le foie ne tombent pas au fond. Versez-le alors dans le moule à côtelettes, préalablement refroidi sur glace; puis, enveloppez le moule dans du papier, enfoncez-le entièrement dans la glace pilée; tenez-le ainsi 5 à 6 heures.

En dernier lieu, trempez le moule à l'eau chaude, pour démouler l'appareil; divisez-le aussitôt en deux parties de haut en bas, lissez bien les surfaces, et tenez-les un quart d'heure dans l'armoire à glace. En les sortant, divisez transversalement les deux moitiés en tranches de trois quarts de centimètre d'épaisseur; prenez ces tranches une à une, sur une large fourchette, pour les tremper dans une belle et bonne sauce chaufroix brune, liée au point voulu; faites-bien égoutter la sauce, et rangez les côtelettes à petite distance sur une plaque froide. Placez alors la plaque dans l'armoire à glace, pour faire raffermir la sauce une demi-heure.

En sortant les côtelettes, détachez-les de la plaque pour les parer du surplus de la sauce ; piquez-leur à chacune une jolie petite manchette, et dressez-les en couronne serrée sur un fond de plat masqué de papier collé sur un plat froid ; garnissez le puits de la couronne, simplement



Dessin 209.

avec de la bonne gelée ; entourez le fond du plat avec de gros croûtons de belle gelée. — Tenez l'entrée dans l'armoire à glace.

### Chaufroix[1] de filets de faisan. (Dessin 207.)

Cette entrée convient pour figurer sur la table d'un dîner ou d'un buffet. Elle est dressée sur une sorte de socle composé d'une base en bois portant sur son centre un support à gradins, l'un et l'autre masqués

1. Ceux de mes collègues qui ont étudié les différents ouvrages de mon répertoire ont pu s'apercevoir que j'ai toujours écrit *chaufroix*, tandis que la plupart des écrivains culinaires ont adopté le nom de chaud-froid, sans cependant fournir aucune explication justifiant leur préférence.

Quant à moi, je n'ai jamais accepté cette décision comme souveraine, et je vais en dire le motif. C'est que, depuis de longues années, je possède un très intéressant ouvrage de cuisine, publié au commencement de ce siècle, sans nom d'auteur, mais attribué à *Grimod de la Reynière*, le savant auteur de l'*Almanach des gourmands ;* en tous cas, un ouvrage très sérieux, ayant pour titre *la Néophysiologie du goût*, imprimé en forme de dictionnaire. — Or voici ce qu'on peut lire dans cet ouvrage, à la page 147, au mot chaufroix : « *Chaufroix*, et non *chaudfroid*, comme il est écrit par les écrivains cuisiniers. Cette préparation culinaire aura sûrement tiré son nom du sieur *Angilon de Chaufroix*, chef entremétier des cuisines de Versailles, en 1774. » —L'explication est simple, mais claire et concluante. A mon avis, dès qu'il est avéré et constant qu'il existait à la cour de Versailles un chef entremétier effectif ou honoraire, portant le nom d'*Angilon de Chaufroix*, on peut, avec juste raison, en tirer cette conclusion toute naturelle qu'un des disciples de ce chef ait voulu honorer le maître en donnant son nom à cette création nouvelle de l'époque, sortie des cuisines du vieux roi. — En ce temps aussi, de même qu'aujourd'hui, les cuisiniers donnaient volontiers à leurs innovations le nom de l'amphitryon qu'ils servaient ou de tout autre grand personnage réputé. C'est ainsi que nous avons hérité de ces dénominations consacrées par le temps : à la *Villeroy*, à la *Béchamel*, à la *Dreux*, à la *Condé*, à la *d'Uxelle*, dont nous avons fait Duxelle ; à la *d'Orléans*, à la *Sévigné*, à la *Morghan*, etc.

Voilà précisément le motif qui m'a guidé dans le choix de cette dénomination dès le début de

de papier blanc ; sur l'extrémité du support est percée une cavité, disposée pour recevoir un hâtelet ; la plate-forme du gradin est ornée d'une petite bordure pendante, en graisse à modeler ou en carton découpé.

Détachez les filets de 3 estomacs de gros faisans cuits, refroidis, en laissant adhérer les hauts-de-poitrine à la charpente de l'estomac ; coupez-les ensuite pour en retirer d'abord la peau et les os, puis pour les diviser chacun en deux parties. — Divisez également les filets de faisan chacun en trois parties ; parez-les d'égales forme et dimension ; coupez-les droits d'un bout, afin de pouvoir plus tard les dresser debout.

Pilez toutes les parures des chairs d'estomac avec une égale quantité de foie-gras cuit ; passez-les au tamis ; assaisonnez la purée, mettez-la dans une terrine en métal mince, liez-la avec 2 décilitres de glace fondue, et 4 à 5 de sauce chaufroix brune, de façon à obtenir un appareil qui, en refroidissant, doit prendre de la consistance. — Quand l'appareil est lisse, étalez-le sur plaque, en couche mince, bien égale, humectez-la très légèrement au pinceau avec de la gelée froide, et rangez dessus les 18 filets en ligne droite, les uns à côté des autres, en les appuyant ; masquez-les également avec une couche mince du même appareil, et faites bien refroidir celui-ci dans l'armoire à glace. — En sortant l'appareil, coupez-le avec la pointe d'un petit couteau, trempée à l'eau chaude, en suivant exactement les contours des filets. Chauffez ensuite la plaque en dessous avec un linge humide, afin de pouvoir détacher les parties coupées. Prenez-les une à une pour les lisser, posez-les sur une autre plaque, debout, c'est-à-dire

mes publications, et dont je ne me suis jamais départi, parce qu'elle m'a toujours paru la plus logique, la plus rationnelle.

Cependant, malgré la persistance de ma décision, on me rendra cette justice que je n'ai jamais cherché à l'imposer à mes collègues ; la chose étant d'ordre secondaire, je n'y ai mis, en somme, qu'une importance relative, attendant, sans impatience, l'occasion propice de justifier mes préférences sur ce point particulier. Cette justification pouvait-elle être mieux à sa place ailleurs que dans ce livre, s'adressant surtout aux jeunes cuisiniers studieux, à cette phalange infinie et vivace de l'avenir ?

En tout cas, je suis bien aise de faire ressortir ici que cet assemblage de deux mots si disparates de chaud et de froid accolés ensemble, sans connexité apparente, n'ont pas une signification bien claire et n'expriment rien de bien précis ; car, enfin, on pourrait tout aussi bien appliquer cette dénomination de *chaud-froid* à toutes les prépararions, à toutes les pièces froides de cuisine, car toutes ont été chaudes avant d'être froides : les galantines, les pâtés froids, les terrines, les aspics, les pains de volaille ou de gibier se trouvent absolument dans ce même cas.

Pour conclure, je dirai donc que, selon moi, il n'y a qu'un mets, en cuisine, auquel on puisse appliquer, sans contestation possible, le nom de *chaud-froid*, parce qu'il est véritablement tout à la fois chaud et froid quand on le sert : c'est l'entremets que j'ai décrit plus loin sous le titre de *chaud-froid à la crème ;* car cette préparation, de nature essentiellement froide à l'intérieur, est cependant servie en sortant du four.

en les appuyant sur le bout coupé droit ; faites-les refroidir encore un quart d'heure sur glace.

Prenez ces filets un à un, trempez-les dans une belle sauce chaufroix brune, coulante, afin de ne pas les grossir trop ; remettez-les sur la même plaque, en les plaçant comme ils étaient avant, c'est-à-dire debout ; laissez bien raffermir la sauce.

Avec le même appareil, grossissez chaque moitié de haut-de-poitrine, en lui donnant la grosseur et la forme primitive ; lissez bien l'appareil. Quand il est raffermi, trempez les morceaux dans la même sauce chaufroix pour les napper minces, afin de leur conserver la forme.

Quand la sauce chaufroix est raffermie, reprenez les filets un à un pour en supprimer le surplus de la sauce ; dressez-les à mesure debout sur le gradin inférieur, c'est-à-dire sur le fond en bois et, par suite, autour du support central. Dressez alors les hauts-de-poitrine également debout, sur le gradin supérieur, en les faisant porter contre le support ; nappez légèrement au pinceau, avec de la gelée, les filets de faisan et hauts-de-poitrine ; puis, entourez-les à leur base avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet, afin de les soutenir d'aplomb ; entourez également la base du socle avec de la gelée hachée, et sur celle-ci, disposez une chaîne de petites caisses en papier, garnies de truffes légèrement chaufroitées. Sur l'extrémité du support, dans la cavité réservée, piquez un petit hâtelet garni. — L'épaisseur des filets pourrait être décorée avec de petits ronds de tétine ou de truffe coupés avec un tube de la boîte à colonne. — Tenez l'entrée en lieu frais, jusqu'au moment de l'envoyer.

### Chaufroix de faisan à la Buloz. (Dessin 210.)

Préparez une belle garniture composée de grosses crêtes cuites, rognons de poulet pochés, truffes rondes, têtes de champignon. Glacez les truffes, nappez les champignons avec une mince couche de sauce chaufroix blonde : les crêtes et rognons restent à l'état naturel. — Coupez en grosses escalopes l'estomac de 2 faisans rôtis, froids, sans peau ; nappez-les tour à tour, en les trempant dans une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure, à distance, sur une plaque ; faites raffermir la sauce sur glace.

Incrustez sur glace un grand moule à dôme ; chemisez-le avec une couche de bonne gelée d'un quart de centimètre d'épaisseur. Quand la gelée est raffermie, dressez sur le fond et le tour du moule les plus jolis morceaux de faisan, en les entremêlant avec les garnitures ; coulez de la

gelée mi-prise dans les interstices ; finissez d'emplir le vide du moule, peu à peu, avec le restant des faisans et des garnitures ; en les couvrant aussi avec de la bonne gelée.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le ; renversez le chaufroix sur un fond de plat masqué de papier blanc ; entourez celui-ci avec des petites caisses plissées, garnies de petites truffes nappées en chaufroix ; piquez sur le centre du chaufroix 3 petits hâtelets garnis.

### Mousseline de faisan à la princesse. (Dessin 214.)

Cette entrée froide est dressée sur une croustade en riz taillé, légèrement creusée sur le haut, de façon à former un rebord saillant. — Incrustez sur glace pilée, un moule plein, uni, forme de pyramide, plat sur le haut.

Avec les chairs de 2 estomacs cuits de faisan, et un demi foie-gras cuit, préparez un appareil dans les mêmes conditions que celui du chaufroix de filets de faisan (page 634).

Avant de lier l'appareil sur glace, mettez-en une petite partie dans une casserole, pour lui incorporer 2 ou 3 cuillerées de purée de truffes bien noires ; liez séparément les deux appareils sur glace. — Humectez l'intérieur du moule avec de la gelée, à l'aide du pinceau ; emplissez-le au tiers de sa hauteur avec l'appareil blanc ; lissez-en bien le dessus ; laissez-le légèrement raffermir, et coulez dessus une couche de l'appareil brun ayant 2 centimètres d'épaisseur ; lissez-en aussi le dessus avec grand soin, de façon que l'épaisseur de la couche soit bien égale et bien nette. — Sur la couche noire coulez une couche d'appareil blanc, de même épaisseur que la première ; sur celle-ci, coulez une autre couche d'appareil noir, également de 2 centimètres d'épaisseur, en opérant avec les mêmes soins ; finissez d'emplir le moule avec le premier appareil ; lissez-le en dessus, couvrez-le avec du papier blanc, beurré ; laissez-le refroidir 2 heures au moins.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, pour renverser la mousseline sur la croustade. Entourez-en d'abord la base avec un cordon de gelée hachée, collante, puis avec une chaîne de petites caisses plissées, en papier, garnies chacune avec une petite truffe trempée dans de la sauce chaufroix, afin de la coller dans la caisse. — Sur le haut de la mousse, piquez un hâtelet garni de 3 champignons tournés, de grosseur graduée ; entourez ce hâtelet avec de la gelée hachée.

### Galantine de faisan à la hongroise. (Dessin 211.)

Cette entrée est dressée sur un fond en bois collé sur plat, masqué de papier blanc, portant sur son centre un petit support en dos d'âne, en fer-blanc ou en pain frit, de forme basse, masqué de papier blanc.

Flambez 2 bons faisans propres; désossez le plus gros, en l'ouvrant par le dos, retirez les chairs des cuisses, et diminuez l'épaisseur de celles de l'estomac; coupez celles-ci en gros filets, mettez-les dans une terrine. A ces filets ajoutez les chairs d'estomac de l'autre faisan, parées, coupées aussi en filets; ajoutez encore des filets de truffes crues, des filets de lard blanchi ou de tétine, des filets de foie-gras, et enfin quelques filets de maigre de jambon cru ou de langue écarlate peu cuite; assaisonnez de haut goût, arrosez-les avec du madère; faites-les macérer une heure.

Hachez les chairs des cuisses avec toutes les parures de la carcasse; mêlez-les à un hachis composé de chairs de gibier et maigre de veau, avec une égale quantité de lard haché : autant de lard que de viande; assaisonnez. — Avec ce hachis et les viandes en filets macérant dans la terrine, préparez la galantine, en opérant comme pour celle de poularde (page 585). Cousez-la, enveloppez-la dans un linge, cuisez-la une heure et demie; faites-la refroidir sous presse.

Parez la galantine, découpez-la en tranches, dressez celles-ci à cheval sur le support en dos d'âne; glacez-les légèrement au pinceau. — Entourez la galantine, des deux côtés, avec quelques galantines de mauviettes masquées en chaufroix; entourez celles-ci avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche; entourez le fond masqué de papier avec de jolis croûtons de belle gelée; sur l'un des bouts de la galantine piquez en éventail un hâtelet garni de truffes.

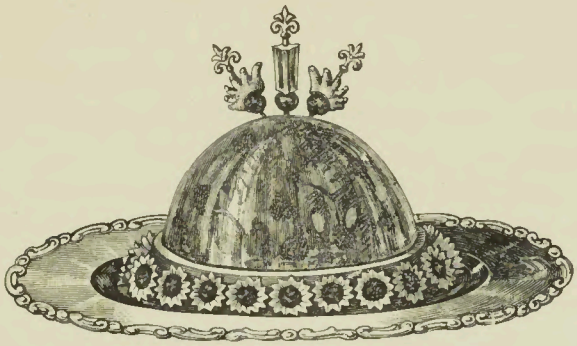
### Escalopes de faisan aux olives.

Sur l'estomac de 2 faisans crus, coupez 12 escalopes minces, d'égale épaisseur, de forme ovale, un peu grandes; assaisonnez, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré pour les faire simplement raidir

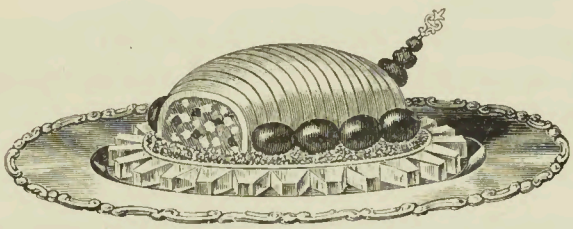
---

PLANCHE TRENTE-TROISIÈME.

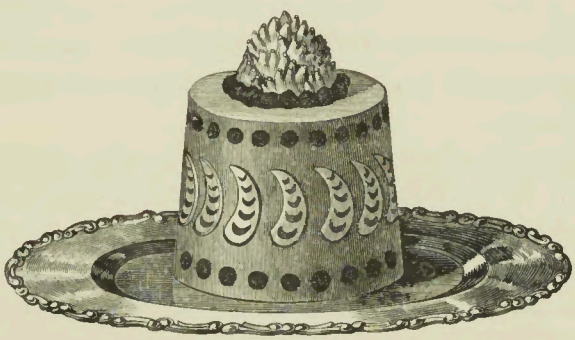
Dessin 210. — Chaufroix de faisan, à la Buloz, page 636.
Dessin 211. — Galantine de faisan à la hongroise, page 638.
Dessin 212. — Aspic de filets-mignons de perdreau, page 646.



Dessin 210.



Dessin 211.



Dessin 212.

d'un côté; égouttez-les sur une plaque couverte de papier beurré, couvrez-les aussi avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère.

Avec les parures de faisan préparez une bonne farce. — Collez sur plat rond un fond en riz à croustade coupé en anneau, ayant 2 centimètres d'épaisseur.

Prenez les escalopes une à une, passez-les au coupe-pâte ovale un peu plus étroit, pour les obtenir de même dimension. Masquez-les du côté raidi, avec une mince couche d'appareil composé avec moitié purée de truffes, moitié purée de foie-gras, lié avec un peu de glace fondue, et un sixième de son volume de farce crue de faisan; lissez-le bien; replacez les escalopes dans le même sautoir où est resté le beurre; poussez-le à four doux pour faire pocher l'appareil en même temps que les escalopes. Égouttez-les, dressez-les en couronne sur le fond en riz, collé sur plat; garnissez le puits de la couronne, avec une garniture de grosses olives d'Espagne.

Glacez légèrement les escalopes au pinceau, arrosez la garniture avec un peu de bonne sauce madère, réduite au fumet de faisan; envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Timbale de faisan aux truffes. (Dessin 208.)

Retirez les chairs d'estomac de 2 faisans crus; parez-les, coupez-les en gros carrés; hachez les chairs des gras-de-cuisse avec un filet et les parures des carcasses; mêlez au hachis une égale quantité de lard, quelques truffes crues, parures de foie-gras; pilez-le, passez-le au tamis. — Coupez en gros carrés les chairs d'estomac qui restent; mettez-les dans une terrine avec une égale quantité de foie-gras cru, coupé aussi en gros carrés, et quelques bonnes truffes crues, pelées, coupées; assaisonnez de haut ton; arrosez-les avec quelques cuillerées de madère; tenez-les 2 heures en lieu frais.

Beurrez un grand moule à dôme plus large que haut, foncez-le avec de la pâte à pâté froid; masquez intérieurement la pâte avec une couche de la farce; emplissez-en le vide avec les garnitures de la terrine, en comblant les cavités avec la farce; masquez-les en dessus avec une épaisse couche de cette même farce, en la faisant bomber, et ensuite avec des bardes de lard; fermez l'ouverture du moule avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords; sur le centre du couvercle pra-

tiquez une petite ouverture. — Posez la timbale sur un petit plafond, cuisez-la 5 à 6 quarts d'heure, à four doux; un quart d'heure après qu'elle est sortie du four, infiltrez-lui par l'ouverture centrale 2 à 3 décilitres de sauce chaufroix brune, réduite avec fumet de faisan et madère. Laissez refroidir 24 heures la timbale avant de la servir.

Au dernier moment, démoulez-la sur la table; coupez un fond de 3 à 4 centimètres d'épaisseur; distribuez alors le dôme en parties égales de haut en bas, pas trop épaisses; remettez en forme le dôme sur la partie coupée. Dressez la timbale sur un fond en bois, collé sur plat, masqué de papier blanc; sur la lisière de ce fond, dans des trous percés à distance égale, piquez une dizaine de petits hâtelets garnis chacun de 2 truffes pelées, cuites, dont l'une plus petite que l'autre; sur le haut du dôme, piquez aussi un hâtelet garni d'une grosse truffe; entourez le fond, soit avec de beaux croûtons de gelée, soit avec des tranches de pâté cuit dans un moule à berceau. (Dessin 82.)

### Bouchées à la purée de faisan.

Préparez une douzaine de bouchées en feuilletage, en procédant comme il est dit pour les bouchées au salpicon (page 27); cuisez-les peu avant le moment de servir, afin de ne pas être obligé de les réchauffer. Quand elles sont vidées, tenez-les au chaud.

Mettez dans une petite casserole quelques cuillerées de bonne purée de faisan passée à l'étamine (page 86); chauffez-la en la travaillant sur feu doux, et lui incorporant quelques cuillerées de bon fumet de gibier réduit en demi-glace, mais sans la faire bouillir; assaisonnez de bon goût; finissez-la en lui incorporant un petit morceau de beurre. — Avec cette purée, garnissez les bouchées; arrosez-la en dessus avec un peu de sauce. Couvrez les bouchées, soit avec leur couvercle, soit avec un rond de truffe cuite, coupé à l'emporte-pièce; dressez-les en pyramide sur serviette.

### Pain de faisan à la crème. (Dessin 216.)

Pilez les chairs crues d'un faisan, assaisonnez, passez-les au tamis; remettez-les dans le mortier; pilez-les avec 4 jaunes d'œuf et trois quarts de leur volume de beurre; mettez l'appareil dans une terrine en métal mince, travaillez-le sur glace pour le lisser et lui faire prendre du corps, en lui mêlant peu à peu la valeur d'un décilitre de crème crue;

essayez une petite partie de l'appareil au four, dans un tout petit moule, pour juger de sa consistance, et le rectifier au besoin.

Préparez une montglas composée de foie-gras cuit, truffes, langue écarlate cuite au moment, bien rouge, tendre; mettez-la dans un petit sautoir, liez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bon velouté réduit au fumet de faisan, tenez-la au bain-marie. — Beurrez au pinceau un moule à torsade, avec du beurre épuré; remplissez-le avec la farce; lissez-la en dessus, faites-la pocher au bain-marie, 20 minutes, avec un papier beurré dessus.

En sortant le moule du four, essuyez-le, et renversez le pain sur un fond en riz à croustade collé sur plat, de 1 centimètre et demi d'épaisseur, un peu plus large que le moule. Garnissez aussitôt le puits de la torsade avec la montglas; nappez très légèrement la farce au pinceau avec un peu du même velouté; envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Canepetière rôtie.

La canepetière est à peu près de la grosseur d'un faisan; la tête est forte, plus ronde que longue; le bec est court, légèrement crochu, mais fort; le cou est long, les pattes n'ont que 3 doigts. Les plumes sont soyeuses et fournies; le dessous du corps et le dessous des ailes est blanc; le dessus est gris jaunâtre, tacheté de points blancs, et finement ouvragé, c'est-à-dire que l'agencement des plumes produit un dessin minutieux et compliqué comme celui du faisan mâle, mais de nuance grise.

Les chairs cuites de la canepetière sont réellement délicates, de très bon goût, mais sans fumet particulier.

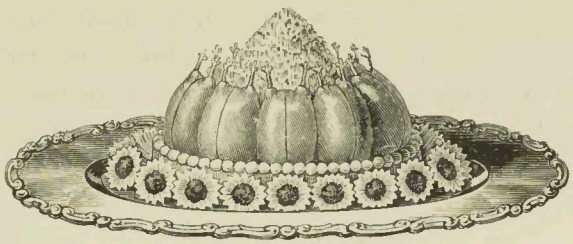
On fait rôtir ce gibier à la broche, piqué ou bardé, en l'arrosant avec du beurre; on le sert avec des citrons coupés autour et une saucière de bon jus.

Les canepetières ne paraissent sur les marchés de Paris qu'en automne, aussi bien, c'est la meilleure saison pour manger ce gibier. S'il est jeune, il est excellent; mais il faut le laisser mortifier à point.

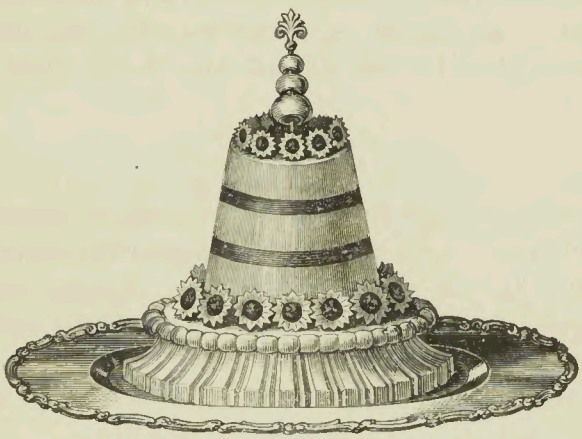
---

PLANCHE TRENTE-QUATRIÈME.

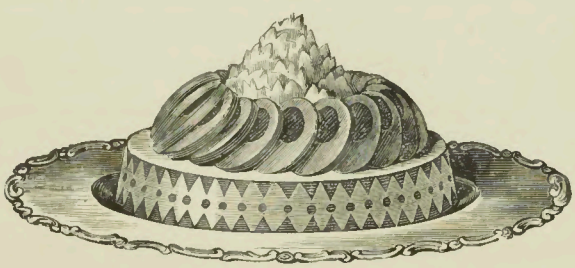
Dessin 213. — Cailles en chaufroix, page 661.
Dessin 214. — Mousseline de faisan à la princesse, page 637.
Dessin 215. — Filets de gelinottes, à la tzarine, page 650.



Dessin 213.



Dessin 214.



Dessin 215.

### Coq de bruyère rôti.

Videz un coq de bruyère tendre, bridez-le, flambez-le, supprimez-en la peau de l'estomac, piquez les chairs de celui-ci, avec du lard, faites rôtir le gibier à la broche, en l'arrosant avec du beurre ; débrochez-le, salez-le, dressez-le sur plat avec du cresson autour et des citrons coupés, servez du jus à part.

### Gelinottes rôties.

Choisissez les gelinottes fraîches; videz-les avec soin, flambez-les, bardez-les; faites-les rôtir à la broche en les arrosant avec du beurre; salez-les, débrochez-les, pour les dresser sur plat chaud. Glacez-les au pinceau, entourez-les avec du cresson; envoyez en même temps une saucière de bon jus. — En Russie, où on fait rôtir les gelinottes à la casserole, on les fait macérer 10 à 12 minutes dans du lait froid, avant de les cuire.

### Poule de prairie rôtie.

Ce gibier est classé par les naturalistes dans le genre *tétras;* il est originaire d'Amérique; mais on le trouve aujourd'hui dans les grands centres du Nord, où les navires faisant les voyages aux États-Unis viennent le porter : je dois avouer cependant qu'il est rare à Paris ; je ne m'explique pas cette négligence des commerçants.

En Amérique les sujets mâles de l'espèce sont les plus estimés, et on en fait le plus grand cas, car leur chair est excellente.

Le plumage des *poules de prairie* est gris, rayé; le dessus du bec est jaune, les pattes sont velues jusqu'à la naissance des ongles; sa grosseur est celle d'un faisan. Le signe le plus caractéristique de l'espèce, c'est que les sujets mâles portent sur le haut du cou deux touffes saillantes de plumes dures, ressemblant à des ailerons.

La chair des poules de prairie est moins noire que celle des coqs de bruyère. Chose remarquable, c'est que les chairs d'estomac sont de nuance uniforme, tandis que, chez les autres espèces de *tétras,* les chairs des filets-mignons sont toujours plus blanches que celles des gros filets.

On fait rôtir les poules de prairie à la broche, comme les faisans : bardées ou piquées; on les sert avec une saucière de bon jus.

### Perdreaux à la Chartreuse.

Faites blanchir 2 choux de Milan coupés en quartiers; égouttez-les, divisez-les en petits bouquets, exprimez-en tout le liquide, faites-les braiser avec un morceau de petit-salé, de 300 grammes, préalablement blanchi. — Préparez une garniture de carottes et de navets, faites-les blanchir, cuisez-les ensuite dans du bouillon pour les faire tomber à glace en dernier lieu.

Faites revenir au beurre ou lard fondu 2 ou 3 perdreaux bridés; assaisonnez. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les; faites un creux dans la casserole des choux pour y mettre les perdreaux, et finir de les cuire ensemble.

Égouttez-les perdreaux aussitôt qu'ils sont à point; tenez-les au chaud dans une casserole avec un peu de demi-glace; égouttez ensuite le petit-salé et les choux, exprimez bien la graisse de ces derniers, dressez-en la moitié sur le centre d'un plat, posez les perdreaux dessus, entourez-les avec le restant des choux, les carottes et les navets en petits bouquets séparés. — Glacez les perdreaux au pinceau; servez en saucière la demi-glace de la casserole.

### Perdreaux rouges truffés, rôtis.

Videz 2 jeunes perdreaux rouges, essuyez-les bien, flambez-les. — Pelez 5 à 6 truffes crues, coupez-les en quartiers, assaisonnez; hachez les épluchures, pilez-les avec du lard frais; ajoutez les foies des perdreaux, cuits avec 2 ou 3 foies de poularde; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis.

Faites fondre 150 grammes de lard râpé, mêlez-lui les truffes coupées, assaisonnez; chauffez-les quelques secondes, en les sautant sur feu vif; mêlez-les avec la farce. Quand l'appareil est froid, emplissez-en l'estomac et le corps des perdreaux; cousez-en les issues; bridez-les; bardez-les ou piquez-les avec du lard fin; fixez-les sur broche, faites-les rôtir 15 à 20 minutes, à bon feu, en les arrosant avec du beurre. — Aussitôt à point, salez-les, débrochez-les; débridez-les, dressez-les chacun sur une large croûte de pain colorée au beurre, posée sur plat long. Entourez simplement les perdreaux avec des citrons coupés; servez à part du cresson et une saucière de bon jus.

### Aspic de filets-mignons de perdreau. (Dessin 212.)

Parez 8 filets-mignons de perdreau; battez-les légèrement, *contisez*-les avec des demi-ronds de truffe, gradués; assaisonnez, faites-les pocher au beurre; quand ils sont égouttés et refroidis, parez-les.

Incrustez sur glace un moule à charlotte, bien propre; humectez-en l'intérieur au pinceau, avec de la gelée, puis décorez-en les parois, sur le centre, avec les filets *contisés,* en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; pour cette opération, il faut opérer lentement, incliner le moule sur la glace, et le tourner à mesure que la gelée est raffermie et le filet fixé. — Encadrez ces filets, en haut et en bas, avec une chaîne correcte de ronds de truffe et de langue écarlate coupés à l'emporte-pièce, également trempés dans la gelée mi-prise, et collés contre les parois, en les alternant, un rouge et un noir.

Coulez au fond du moule une couche de gelée de 1 centimètre d'épaisseur; laissez-la raffermir, et posez dessus un moule à charlotte de même forme, mais de trois quarts de centimètre plus étroit, empli avec de la glace pilée; coulez alors tout doucement de la gelée froide entre les deux moules, de façon à emplir tout à fait le vide.

Aussitôt que la gelée est raffermie, enlevez la glace du petit moule, remplacez-la par de l'eau tiède afin de pouvoir sortir ce moule.

Liez la purée de perdreau sur glace, coulez-en au fond du moule une couche de trois quarts de centimètre; quand l'appareil est pris, posez dessus un autre moule de trois quarts de centimètre plus étroit que le précédent, également empli avec de la glace pilée; entre les deux moules, coulez le restant de l'appareil; laissez-le raffermir; puis enlevez le petit moule, en opérant comme auparavant. Garnissez alors le vide avec la garniture préparée, par couches, en mêlangeant les nuances; couvrez-la peu à peu avec de la sauce chaufroix brune, allégée avec de la gelée claire; tenez le moule sur glace, une heure.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat. Dressez sur le haut un petit bouquet de crêtes de volaille bien blanches; nappez-les au pinceau avec de la gelée, entourez-les avec une chaîne de petites truffes nappées à la gelée. Tenez l'entrée un quart d'heure dans l'armoire à glace, avant de la servir.

### Galantines de perdreau.

Choisissez 2 ou 3 bons perdreaux frais, plumés, flambés; fendez-les sur le dos pour les désosser entièrement; supprimez les gros nerfs des cuisses, assaisonnez. Retirez toutes les chairs attachées aux os et aux carcasses. — Préparez un hachis fin à galantine, pilez-le, mêlez-lui les parures des chairs, ainsi que la moitié de son volume de farce à gratin de foie, pilée, passée; assaisonnez. — Mettez dans une terrine des filets de lard blanchi d'un demi-centimètre carré d'épaisseur sur 4 à 5 centimètres de long; mêlez-leur des filets de truffes crues ou simplement des truffes coupées en dés; assaisonnez.

Garnissez les perdreaux avec le hachis préparé, en l'entremêlant avec les filets de lard et les truffes; remettez les perdreaux en forme, cousez-les, enveloppez-les dans des petits linges pour les nouer aux deux bouts et sur le centre, selon la méthode ordinaire. — Cuisez les galantines sans violence, une heure et quart, dans un bon fonds non dégraissé. En les sortant de la cuisson, déballez-les pour les réemballer, en les serrant; faites-les refroidir sous presse légère. — En dernier lieu, déballez-les pour les parer, les glacer, les servir entières ou découpées, garnies de gelée.

### Filets de perdreau rouge à la Jules Verne. (Dessin 217.)

Collez sur plat un fond en bois, coupé légèrement en talus, cannelé sur les contours, masqué de pâte cuite; sur le centre de ce fond, fixez une corbeille en fer-blanc masquée avec la même pâte, décorée en relief, ornée d'une jolie bordure inclinée; le vide de cette corbeille est fermé avec un tampon en pain frit, masqué d'une abaisse de la même pâte.

Les 3 têtes de perdreau rouge sont ornées de leur plumage; elles doivent être choisies aussi fraîches que possible; pour les maintenir en posture, il faut en traverser le cou sur toute sa longueur avec un fil de fer de grosseur suffisante, et les tenir en place, en piquant l'autre extrémité du fil de fer sur le tampon en pain disposé a cet effet dans le creux de la corbeille. Entre chaque tête de perdreau est fixée une petite caisse en papier, garnie de truffes.

Levez les filets de 5 à 6 perdreaux, sans filets-mignons; supprimez-en l'épiderme, battez-les, parez-les avec les mêmes soins que les filets de poulet, assaisonnez; rangez-les à mesure dans un sautoir avec du beurre épuré.

Au dernier moment, faites pocher les filets à bon feu, en les retournant : ils doivent rester vert-cuits; égouttez-les, épongez-en le beurre, puis appliquez à chacun, sur le côté arrondi du filet, un rond de truffe coupé à l'emporte-pièce, masqué d'un côté avec une très mince couche de farce crue pour le coller. — Dressez ces filets en couronne, la pointe en bas, sur le fond masqué de pâte; nappez-les légèrement avec un peu de bon velouté réduit au fumet de perdreau. Envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Filets de perdreau à la Véron.

Parez les filets de 4 ou 5 perdreaux, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, salez-les. — Cuisez les cuisses dans une petite casserole avec du bon fonds; laissez-les refroidir; retirez les parties les plus tendres des chairs, pilez-les avec les foies cuits des perdreaux, 2 ou 3 cuillerées de truffes cuites et 2 cuillerées de velouté; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une casserole avec une égale quantité de purée de marrons et 2 cuillerées de bonne glace fondue, assaisonnez; chauffez-la sans la quitter et sans faire bouillir; finissez-la avec un morceau de beurre.

Faites pocher les filets de perdreau; égouttez-en le beurre, arrosez-les avec un peu de sauce; dressez-les en couronne sur plat, en les alternant chacun avec un croûton de pain coupé en crête, coloré au beurre épuré. Dans le centre de la couronne, dressez la purée, arrosez-la au pinceau avec de la glace fondue.

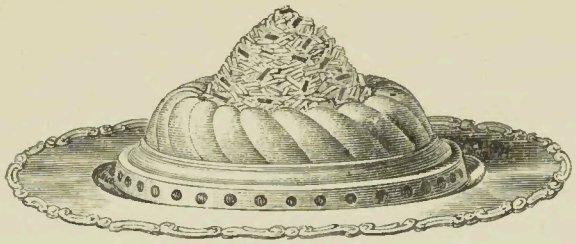
### Aspic de filets de perdreau.

Levez les filets de 3 ou 4 perdreaux, sans filets-mignons; parez-les, battez-les légèrement, assaisonnez; faites-les pocher au beurre, en les tenant vert-cuits; faites-les refroidir sous presse légère, entre deux papiers beurrés. — Détachez les filets-mignons de la charpente; parez-les pour les *contiser* aux truffes, faites-les également pocher au beurre, en les courbant légèrement. — Divisez les gros filets, chacun en deux

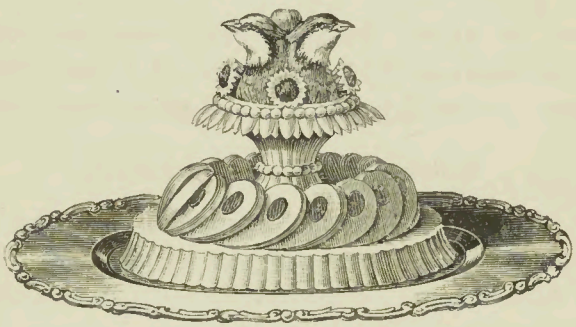
---

PLANCHE TRENTE-CINQUIÈME.

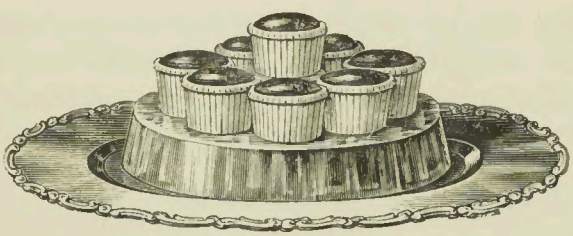
Dessin 216. — Crème de faisan à la Chantilly, page 641.
Dessin 217. — Filets de perdreau à la Jules Verne, page 647.
Dessin 218. — Petites caisses froides de grives, page 666.



Dessin 216.



Dessin 217.



Dessin 218.

parties; parez-les correctement, trempez-les un à un dans une sauce chaufroix brune, liée à point; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire raffermir la sauce et les parer ensuite. — Coupez de même forme que les filets, mais moitié moins nombreux, des croûtons de langue écarlate tendre et bien rouge.

Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; faites prendre au fond une mince couche de gelée; sur cette couche, dressez les filets-mignons en les appuyant du côté *contisé*. Couvrez-les peu à peu avec de la gelée froide, de façon à former une épaisseur de 2 centimètres; laissez-la raffermir, puis dressez dessus une couronne de petits-filets, en les posant du côté le plus lisse et en les alternant de deux en deux avec un croûton de langue écarlate; couvrez cette couronne aussi avec une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur; formez ainsi encore 2 couronnes de filets, en opérant d'après la même méthode; tenez le moule sur glace, une heure.

Au moment de servir, démoulez l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat, entourez-le avec une chaîne de petites caisses en papier, garnies de petites truffes nappées à la sauce chaufroix claire.

### Chaufroix de filets de perdreau.

Levez les filets de 5 perdreaux, sans moignon, sans filets-mignons; parez-les comme des filets de poulet pour suprême; assaisonnez, faites-les pocher au beurre épuré, en les tenant vert-cuits; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère entre 2 papiers beurrés; parez-les à nouveau pour les égaliser; trempez-les tous dans le même sens, dans une sauce chaufroix réduite au fumet de perdreau, liée à point sur glace; rangez-les à distance, sur plaque, pour faire raffermir la sauce.

Coupez 10 croûtons de langue écarlate bien rouge, pas trop épais, de mêmes forme et dimension que les filets; posez un de ces filets sur chaque croûton, en les collant; laissez-les bien refroidir; dressez-les debout, contre une salade de légumes, en petits dés, liée avec de la mayonnaise collée, moulée dans un petit moule à pyramide; entourez-les à leur base avec un épais cordon de gelée hachée, pousée à la poche.

### Filets de gelinotte, à la tsarine. (Dessin 215.)

Levez les filets de 6 ou 7 gelinottes fraîches; retirez-en les filets-mignons, parez-les de jolie forme, comme des filets de poulet, en sup-

primant l'épiderme; battez-les pour les amincir, assaisonnez. Marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré froid; couvrez-les avec un papier beurré.

Avec les filets-mignons des gelinottes, les parures des filets et des carcasses, préparez une farce à la crème, dans les mêmes conditions que la farce de poulet à la crème; lissez-la bien, tenez-la au frais.

Beurrez un moule à bordure uni; décorez-en les parois avec des détails en truffe; tenez-le sur glace. — Préparez une garniture composée simplement de belles crêtes de poulet bien blanches, pas trop cuites; tenez-les au bain-marie. — Avec les charpentes des estomacs de gelinotte (sans les cuisses), préparez un bon fumet; passez-le. — Mettez en réduction quelques décilitres de bonne béchamel, avec un petit bouquet de fenouil vert, pelures de champignon, une cuillerée de poivre rouge, en lui incorporant peu à peu le fumet de gelinotte. Quand la sauce est succulente, sans être trop serrée, passez-la, tenez-la au bain-marie, en la faisant vanner.

Avec la farce à la crème, emplissez le moule décoré, en la tassant avec soin; couvrez la farce avec du papier beurré, faites-la pocher 15 à 20 minutes au bain-marie. Au dernier moment, faites pocher les filets, à feu vif, en les retournant et en les tenant vert-cuits : 2 minutes suffisent. Égouttez-les aussitôt pour les parer. — Versez dans le sautoir où ont cuit les filets 1 décilitre et demi de bon fonds de volaille; faites réduire le liquide de moitié avec le beurre, incorporez-le peu à peu à la sauce.

Sur le côté rond de chaque filet de gelinotte, appliquez un rond de truffe cuite, masqué d'une mince couche de farce crue, afin de les coller. — Démoulez la bordure sur plat, garnissez-en le puits avec les crêtes bien égouttées, et dressez les filets en couronne sur la bordure; masquez-les, ainsi que les crêtes, avec une partie de la sauce, envoyez le surplus en saucière.

### Bécasses à la Sarah Bernhardt.

Choisissez 7 à 8 truffes fraîches du Périgord, rondes, d'égale grosseur, propres; pelez-les, salez-les, cuisez-les 7 à 8 minutes avec un peu de madère, laissez-les refroidir dans leur cuisson. Retirez les chairs de 3 bécasses rôties, vert-cuites, en réservant 3 ou 4 filets; pilez le restant des chairs avec une partie des intestins cuits, et trois quarts de leur volume de foie-gras cuit; assaisonnez, passez-les au tamis. — Mettez

cette purée dans une terrine, travaillez-la 2 minutes avec une cuiller, en lui incorporant peu à peu 4 cuillerées de bonne glace fondue et 1 décilitre de sauce chaufroix liquide, réduite au fumet de gibier et à l'essence de truffes. — Quand le mélange est opéré, beurrez l'appareil, peu à peu, avec 80 grammes du beurre fin, épongé, divisé en petites parties ; l'appareil doit être bien lisse, sans être mousseux.

Égouttez les truffes, posez-les d'aplomb sur un linge pour les cerner sur le centre avec un tube de la boîte à colonne de 3 centimètres de diamètre; enlevez la partie cernée pour vider les truffes à l'aide d'une cuiller à racine. — Pilez les parties enlevées des truffes avec une égale quantité de foie-gras cuit; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis, mettez-le dans une terrine pour le lisser, en le travaillant quelques minutes. — Préparez une montglas composée avec la moitié des filets de bécasse, réservés, et une égale quantité de langue écarlate, liée avec une bonne sauce madère réduite serrée.

Humectez au pinceau avec de la gelée froide une douzaine de moules en fer-blanc, forme de côtelette, masquez-les au fond et autour avec une couche de l'appareil de bécasse préparé, en laissant un creux sur le centre; garnissez ce creux avec une partie de la montglas refroidie et divisée; masquez-la avec le même appareil, lissez aussitôt celui-ci, tenez-les moules une heure dans l'armoire à glace. Démoulez ensuite les côtelettes pour les masquer avec une couche de sauce chaufroix.

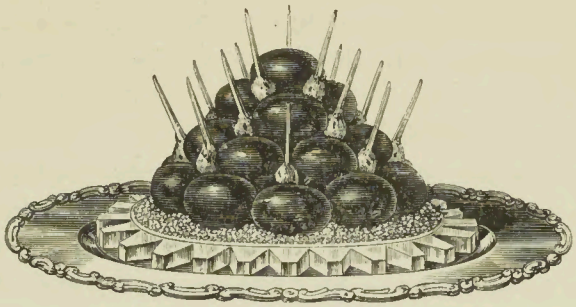
Mettez quelques cuillerées de bonne sauce chaufroix dans une terrine, liez-la sur glace en tournant, mêlez-lui le restant des filets de bécasse coupés en dés, et le double de ce volume de foie-gras cuit coupé comme les filets. — Avec cet appareil, garnissez le vide des truffes, rangez-les à mesure sur un petit plafond, fermez-en l'ouverture avec un rond de foie-gras cuit, coupé avec le même tube à colonne ayant servi à cerner les truffes; glacez au pinceau le foie-gras et les truffes, tenez le plafond une demi-heure dans l'armoire à glace.

Faites prendre au fond d'un plat une épaisse couche de gelée; sur cette couche, posez un fond de plat étroit, en bois, masqué de papier

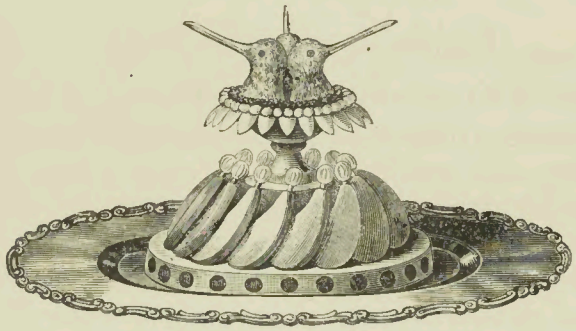
---

PLANCHE TRENTE-SIXIÈME.

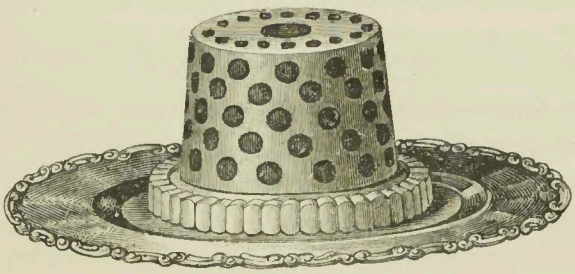
Dessin 219. — Buisson de bécassines en chaufroix, page 664.
Dessin 220. — Côtelettes de bécasse à la Poniatowski, page 654.
Dessin 221. — Mousseline froide de bécasses, page 656.



Dessin 219.



Dessin 220.



Dessin 221.

blanc; sur ce fond, dressez les truffes en buisson; puis, à l'aide d'un cornet, poussez de la gelée hachée dans les interstices, ainsi qu'autour des truffes pour les soutenir. — Autour du fond de plat, dressez les côtelettes en couronne, après avoir piqué à chacune une petite manchette.

### Pluviers et vanneaux rôtis.

Les pluviers et les vanneaux destinés à être rôtis peuvent être piqués, mais le plus ordinairement on les barde, après les avoir vidés, ou simplement après en avoir retiré le gésier, car on les fait souvent rôtir comme les bécasses, sans les vider, après les avoir bridés. En ce cas, on fait revenir les intestins des oiseaux avec du lard fondu et quelques bons foies de poularde pour préparer un appareil comme celui des croûtes de bécasse, et avec lui masquer des croûtes en forme de carré long; les glacer les chauffer à la bouche du four, et les servir avec le rôt, mais en servant le jus à part.

### Bécasses et bécassines rôties.

On peut faire rôtir bécasses ou bécassines avec leurs intestins, ou vidées; en tout cas, il faut supprimer le gésier, mais sans détacher le cou des oiseaux.

Flambez les bécasses, bridez-les, en traversant les cuisses avec leur bec; bardez-les, couchez-les sur broche, faites-les rôtir 16 à 20 minutes à feu vif, en les arrosant avec du beurre, et en plaçant des croûtes de pain dans la lèchefrite, si les oiseaux ne sont pas vidés. S'ils sont vidés, cuisez leurs intestins avec du lard fondu et quelques bons foies de volaille, en opérant comme il est dit pour les croûtes de bécasse (page 372). — En retirant les bécasses de la broche, salez-les, débridez-les, coupez le lard; dressez-les sur plat avec les croûtes et des citrons coupés autour : servez du jus à part.

### Côtelettes de bécasse à la Poniatowski. (Dessin 220.)

Cette entrée froide est dressée sur un fond en bois masqué de pâte mince, collé sur plat, décoré sur son épaisseur, portant sur son centre un support surmonté d'une petite coupe en fer-blanc, historiée, l'un et l'autre également masqués. — La coupe est plate, fermée sur le haut; elle est simplement garnie avec 3 têtes de bécasse fraîches, emplumées, soutenues en forme, à l'aide d'un fil de fer se rattachant à la coupe;

elles sont dressées en triangle, entourées à leur base avec de la gelée hachée et une chaîne de petites boules de truffe.

Coupez en fine montglas les chairs d'estomac de 3 bécasses cuites refroidies; mettez-les dans une casserole avec moitié de leur volume de foie-gras cuit et autant de truffes coupées comme les chairs; liez cette montglas avec une bonne sauce chaufroix tiède, succulente, réduite au fumet de gibier. — Lissez bien l'appareil, et avec lui emplissez 12 à 14 moules à côtelette en fer-blanc, humectés au pinceau avec de la gelée; égalisez-le en dessus, faites-le refroidir une heure sur glace. — Trempez ensuite les moules à l'eau chaude pour démouler les côtelettes sur une plaque, lissez-les à nouveau, faites-les refroidir encore quelques minutes. Prenez-les alors, une à une, trempez-les dans une bonne sauce chaufroix blonde, légèrement liée sur glace; remettez-les à mesure sur plaque pour faire raffermir la sauce dans l'armoire à glace.

Entourez la base du support avec une épaisse couche de gelée hachée collante, poussée à la poche.

Au dernier moment, détachez les côtelettes de la plaque, parez-les du surplus de la sauce; piquez une petite manchette à chacune, dressez-les en couronne autour du support, sur le fond du plat; nappez-les très légèrement au pinceau avec de la gelée, simplement pour leur donner du brillant.

### Mousseline chaude de bécasse.

Retirez les chairs d'estomac de 3 bécasses crues, supprimez-en peau et nerfs; pilez-les, passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine en métal mince, mêlez-lui peu à peu un blanc d'œuf, en la travaillant vigoureusement pour lui faire prendre du corps; incorporez-lui ensuite, toujours peu à peu, la valeur de 2 à 3 décilitres de bonne crème crue, sans cesser de travailler l'appareil. Quand il est moelleux, mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de purée de foie-gras cuit, mêlée avec le foie des bécasses et 2 cuillerées de leurs intestins cuits, pilés, passés au tamis; assaisonnez l'appareil; quand il est lisse, faites-en pocher une petite partie au bain-marie, afin de juger de sa consistance : il doit se tenir bien, quoique moelleux; au besoin ajoutez quelques jaunes d'œuf. — Mêlez alors à l'appareil quelques cuillerées de truffes cuites coupées en petits dés; versez-le dans un moule uni, à cylindre, beurré; lissez-le en dessus, couvrez-le avec un rond de papier, faites-le pocher 35 minutes au bain-marie.

Au dernier moment, sortez-le pour l'essuyer, et renversez la mousseline sur plat chaud; masquez-la avec une bonne espagnole réduite avec un fumet de gibier, préparé avec les os et parures des bécasses. — Envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

### Mousseline froide de bécasse. (Dessin 221.)

Cette entrée est simplement dressée sur un fond en riz à croustade, cannelé, collé sur plat.

Avec des ronds de truffe cuite, coupés à l'emporte-pièce, décorez symétriquement les parois intérieures et le fond d'un moule uni, à cylindre, incrusté sur glace, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise pour les coller; chemisez légèrement le moule avec de la gelée mi-prise.

Pilez les chairs d'estomac de 3 bécasses cuites, avec une égale quantité de foie-gras cuit, moitié autant de truffes cuites, hachées, une petite partie des intestins de bécasse cuits; assaisonnez, passez-les au tamis. Mettez la purée dans une terrine en métal mince, mêlez-lui peu à peu, en la travaillant, 3 décilitres de sauce chaufroix brune, étendue avec quelques cuillerées de gelée tiède : la sauce chaufroix doit être réduite avec un fumet de gibier préparé avec les cuisses et carcasses des bécasses. Liez l'appareil à point, en le tournant sur glace, et avec lui emplissez-en le moule; faites-le raffermir une heure sur glace.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, pour renverser la mousseline sur le fond en riz, entourez-la avec une couche de gelée hachée.

### Terrine de bécasses.

Désossez 3 bécasses crues, peu mortifiées; coupez les chairs des filets en moyens carrés; mettez-les dans une terrine ordinaire avec une égale quantité de lard blanchi et de truffes crues, coupés comme les chairs; assaisonnez, arrosez-les avec quelques cuillerées de madère ou de cognac.

Hachez finement les chairs des cuisses et les parures des carcasses. — Faites revenir les intestins de bécasse avec du lard et aromates, pilez-les, passez-les au tamis. — Préparez une farce à galantine de gibier, pilez-la, mêlez-lui le hachis de bécasse, quelques cuillerées d'intestins et un tiers de farce à gratin de foie, assaisonnez. Finissez la terrine en opérant comme pour celle de foie-gras, page 361.

### Pouding de bécasses.

Découpez à cru 2 bécasses propres, chacune en cinq ou six morceaux; assaisonnez. — Préparez une pâte avec 500 grammes de farine, 350 gr. graisse de rognon de bœuf finement hachée, un peu d'eau, sel; donnez-lui 2 tours, comme au feuilletage ; abaissez-la, et, avec elle, foncez un moule à calotte ou un grand bol; saupoudrez le fond avec oignons crus, échalotes, champignons frais et persil hachés; sur cette couche rangez les bécasses, en les saupoudrant avec les fines-herbes. — Cuisez les intestins des bécasses, avec du lard râpé; passez-les au tamis, délayez-les avec un peu de demi-glace, arrosez-en les morceaux de bécasse. Fermez l'ouverture avec une abaisse de la même pâte, en la soudant avec celle des bords; posez le fond du moule sur le centre d'une serviette mouillée, et nouez fortement les pans de la serviette sur le haut du moule. — Cuisez le pouding 2 heures à l'eau bouillante, sans discontinuer. — Égouttez le moule, déballez-le, renversez le pouding sur plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce réduite au fumet de gibier et pelures de truffe; glacez la pâte au pinceau, piquez sur le haut une tête de bécasse, échaudée. — Ce pouding est un mets excellent.

### Chaufroix de bécasses.

Faites rôtir 3 bécasses en les tenant vert-cuites; quand elles sont froides, détachez le train de derrière de l'estomac, supprimez la peau de celui-ci, divisez-le en quatre parties : un filet de chaque côté et 2 hauts-de-poitrine; supprimez autant que possible les os de ceux-ci. — Parez les filets; retirez la peau des 6 cuisses; supprimez-en la patte et l'os du gras-de-cuisse; comblez le vide des caisses avec un appareil au foie-gras. — Prenez tous ces morceaux un à un, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur plaque, à petite distance; faites raffermir la sauce sur glace. Détachez ensuite les morceaux, parez-les du surplus de la sauce, nappez-les avec de la gelée mi-prise.

Collez sur le centre d'un plat un support en bois, percé sur le haut, masqué de beurre ou de papier blanc. Faites prendre au fond du plat une épaisse couche de gelée.

Rassemblez les morceaux de l'estomac de bécasse, pour les remettre

en forme; dressez-les en triangle sur une couche de gelée hachée, collante, en les appuyant contre un support triangulaire masqué de pâte cuite, glacée au pinceau et nappée à la gelée. Entourez les bécasses avec un épais cordon de gelée hachée, afin de les maintenir bien ensemble; entre chaque groupe, dressez un bouquet de petites caisses plissées, en papier, garnies chacune d'une petite truffe. Sur le haut du support, piquez un hâtelet garni.

### Petits vol-au-vent, à la diplomate.

Avec du feuilletage à 6 tours, préparez 8 à 10 petits vol-au-vent, en opérant comme il est dit à la page 26. En les sortant du four, détachez-les de la plaque, appuyez la pâte du centre pour agrandir le creux; tenez-les au chaud.

Faites rôtir 2 douzaines de bonnes mauviettes, en les tenant vert-cuites; retirez-en les filets sans os, supprimez-en la peau, mettez-les dans un petit sautoir; mêlez-leur une égale quantité de demi-quenelles de gibier, moulées à la petite cuiller à café, pochées au moment à l'eau salée; ajoutez aussi 3 douzaines de truffes cuites, tournées en petites olives; liez ces garnitures avec une bonne sauce madère, bien chaude, et avec elles emplissez les vol-au-vent, bien chauds; fermez-en l'ouverture, en guise de couvercle, avec une grosse olive d'Espagne, farcies avec de la farce à gratin de gibier au foie-gras, posées debout. — Dressez les vol-au-vent sur serviette, envoyez-les sans retard.

### Ortolans en bouchées.

Préparez 7 à 8 bouchées en feuilletage, de forme ovale, assez longue et large pour conteuir les oiseaux, dans le genre des croûtes creuses, en feuilletage (page 11); cuisez-les au four; tenez-les au chaud. — Hachez des truffes crues, pilez-les avec une égale quantité de foie-gras cuit; assaisonnez, passez au tamis. Mettez cette purée dans une petite casserole, lissez-la, liez-la avec un peu de bonne sauce madère réduite serrée.

Désossez l'estomac à 8 ou 10 ortolans vidés, flambés; garnissez-en le vide avec une cuillerée de truffes hachées, liées avec de la sauce madère réduite serrée comme pour montglas, mêlées ensuite avec un peu de farce crue. Cousez et bridez les ortolans, rangez-les dans un sau-

toir, arrosez-les avec du beurre fondu, salez-les, cuisez-les 10 à 12 minutes, en les arrosant et les retournant; égouttez-les, rangez-les sur un petit plafond, les uns à côté des autres, placez-les à la bouche du four pour les napper à plusieurs reprises avec la même sauce madère, en faisant miroiter la sauce.

Chauffez la purée en la travaillant et sans faire bouillir, garnissez-en les bouchées, et posez un ortolan sur chacune d'elles; dressez-les aussitôt sur serviette. — Comme variété, on peut remplacer la purée de foie-gras, avec un simple émincé de truffes au madère. — A Florence, on garnit simplement les bouchées avec des truffes blanches du Piémont crues, finement émincées, nappées avec un peu de bonne sauce.

### Ortolans en chaufroix.

Coupez les pattes à 8 ou 10 ortolans propres; mettez ces pattes de côté. — Fendez les ortolans sur l'arrière pour en désosser l'estomac et le dos, assaisonnez; garnissez-les avec une farce à gratin mêlée avec de la farce crue, truffes, foie-gras; cousez-les, bridez-les; enveloppez-les chacun dans un petit linge à beurre, cuisez-les 10 minutes dans une mirepoix bien grasse; retirez la casserole, laissez refroidir les galantines dans la cuisson. Égouttez-les pour les débrider, les bien éponger, les masquer une à une avec de la belle sauce chaufroix brune, mais de teinte légère, liée à point sur glace, bien lisse. — Piquez à chaque ortolan, 2 pattes réservées, légèrement blanchies.

Dressez les ortolans debout, les uns à côté des autres, sur un fond en riz à croustade formant un petit gradin bas, contre lequel les ortolans trouvent appui. Garnissez le creux central avec de la gelée hachée; entourez aussi la base des ortolans avec un cordon de gelée hachée, et le tour de la croustade avec des croûtons de gelée.

### Ortolans rôtis.

Retirez le gésier et la poche des ortolans; coupez-en les pattes à moitié de longueur; flambez-les; enfilez-les à de petites brochettes, fixez celles-ci sur broche; masquez les ortolans avec une mince couche de beurre ramolli; faites-les rôtir 10 à 12 minutes, à feu vif, avec des croûtes dessous, légèrement colorées au beurre. Salez les ortolans au moment de les déballer; dressez-les sur les croûtes; servez-les avec des citrons coupés.

### Cailles à la Mirepoix.

Ceci est un mets d'amateur. — Désossez l'estomac de 6 petites cailles propres, flambées. — Émincez en fine julienne : oignons, rouge de carottes, pieds de céleri tendre, et champignons frais ; faites revenir ces racines tout doucement, avec du beurre, dans une petite casserole, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; assaisonnez, retirez-les ; laissez-les à moitié refroidir dans la casserole, puis liez-les avec 2 ou 3 cuillerées de bonne glace à peine fondue, de façon à former un appareil consistant pouvant être roulé en boulettes. Introduisez une de ces boulettes dans l'estomac de chaque caille, cousez-en la peau, bridez-les ; faites-les revenir 2 minutes dans une casserole, assaisonnez ; mouillez-les avec 1 décilitre de madère ; glacez-les au pinceau ; finissez de les cuire à l'étuvée.

Quand les cailles sont à point, égouttez-les pour les débrider, mettez-les chacune dans une caisse ovale, en porcelaine, avec une partie de leur cuisson ; nappez-les avec un peu de bonne sauce réduite serrée, à peu près froide ; faites miroiter cette sauce 2 minutes, à la bouche du four ; servez aussitôt les cailles.

### Cailles au risot.

Videz 4 à 5 cailles flambées ; désossez-en l'estomac, emplissez-en le vide avec de la farce à gratin liée avec un peu de farce crue, mêlée avec des truffes hachées. Bridez les cailles, faites-les revenir au beurre dans un sautoir, assaisonnez ; mouillez avec madère et jus ; faites réduire le liquide de moitié, finissez de les cuire à l'étuvée. — Au dernier moment, égouttez-les, débridez-les, divisez-les en deux parties sur la longueur, dressez-les sur un bon risot. Passez la cuisson, dégraissez-la, arrosez-en les cailles.

### Cailles en chaufroix. (Dessin 213.)

Cette entrée est dressée sur un fond en bois masqué de papier blanc, bordé sur la lisière du haut avec des petites perles en beurre, poussées au cornet ; il porte sur son centre un support de 7 à 8 centimètres de diamètre, et à peu près de la hauteur des cailles, également masqué de papier.

Flambez 8 cailles fraîches, coupez-en les pattes pour les faire blanchir, mettez-les de côté ; désossez les cailles en laissant adhérer les cuis-

ses, assaisonnez les chairs intérieures; emplissez-en le vide avec une couche de hachis fin à galantine; mêlé avec foie-gras et truffes en petits dés, un morceau de truffe crue : l'un et l'autre assaisonnés; masquez-les avec une autre couche de hachis; rapprochez les bords en donnant aux cailles leur forme première; cousez-les, bridez-en les cuisses, enveloppez-les chacune dans un petit linge à beurre, en les ficelant. Rangez les cailles dans un sautoir creux foncé de lard, mouillez-les à hauteur avec un bon fonds blanc; faites bouillir le liquide, retirez-le sur feu doux: cuisez les cailles 25 à 30 minutes, à couvert; laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. — Égouttez-les, déballez-les, resserrez-les dans le linge pour les maintenir en forme; quand elles sont bien froides, divisez-les chacune en deux parties sur la longueur; traversez alors les deux moitiés avec une petite brochette en bois, nappez-les ensemble avec une sauce chaufroix blonde. Quand la sauce est froide, piquez une patte à chaque moitié de caille, et retirez les brochettes. Dressez les galantines presque debout, sur le fond collé sur plat, en les appuyant contre le support. Garnissez le centre avec de la belle gelée hachée; entourez la base du fond de plat avec des petites caisses plissées, garnies de truffes.

### Cailles farcies aux champignons. (Dessin 222.)

Cette entrée est dressée sur un fond en pâte cuite, portant sur son centre un support de forme basse, également masqué en pâte cuite, et orné sur la lisière du haut d'une bordure en relief, évasée et à jours.

Désossez l'estomac de 10 cailles tendres, propres; emplissez-en le vide avec de la farce à gratin liée avec un peu de farce crue, mêlée avec quelques cuillerées de truffes crues coupées en dés; cousez-en la peau, bridez-les, bardez-les; marquez-les dans un sautoir creux foncé de lard, racines et oignons émincés; mouillez avec un verre de vin blanc, faites-le réduire; mouillez-le à nouveau avec du bon fonds blanc non dégraissé; faites bouillir le liquide, retirez-le sur feu doux pour finir de cuire les cailles. — Égouttez-les pour les déballer, les débrider; coupez-les chacune en deux sur la longueur; dressez-les en rosace sur le fond, presque debout, sans les déformer, en les appuyant contre le support; garnissez le vide de la bordure avec une garniture de jolis champignons bien blancs, d'égale grosseur; nappez-les, ainsi que les cailles, avec un peu de bon velouté réduit avec la cuisson des cailles et celle des champignons.

### Cailles rôties.

Choisissez des cailles tuées au fusil, jeunes, fraîches : c'est au mois de septembre qu'on trouve les meilleures.— Quand elles sont plumées et vidées, flambez-les, coupez le bout des pattes, bridez-les; masquez-en l'estomac, d'abord avec une feuille de vigne coupée en carré long, beurrée au pinceau, puis avec une mince barde de lard ; embrochez-les à de petites brochettes, fixez-les sur broche; arrosez-les avec du beurre fondu, cuisez-les 14 à 16 minutes; salez-les, débrochez-les pour les débrider; dressez-les chacune sur une croûte, masquée d'une couche de farce à gratin au foie-gras; envoyez les cailles en même temps qu'une saucière de bon jus.

### Petits pâtés de cailles.

Désossez entièrement 3 ou 4 cailles, divisez-les chacune en deux parties, assaisonnez; masquez-les du côté coupé, avec de la farce à gratin liée avec un peu de farce crue, mêlée avec des truffes hachées, pincée d'aromates pulvérisés. — Coupez des abaisses en pâte fine, forme de carré long; sur le centre des abaisses, étalez une mince couche de hachis veau et lard; posez les demi-cailles dessus; mouillez la pâte tout autour, couvrez les cailles avec la pâte, en la pliant, et couvrez le pâté avec une petite abaisse mince, en feuilletage à 7 tours, ou rognures de feuilletage. Sur le centre de la pâte, faites une petite ouverture.

Rangez les pâtés sur plaque, dorez-les, cuisez-les 40 minutes à four modéré. — En les sortant, infiltrez-leur par l'ouverture un peu de bonne sauce demi-glace réduite avec les pelures de truffe et madère; dressez-les sur serviette.

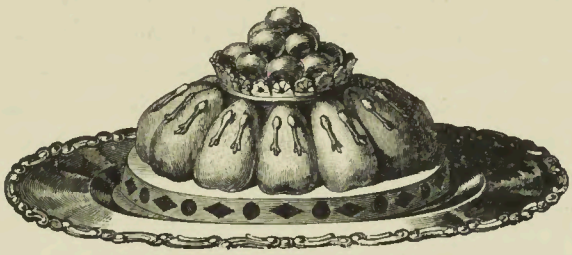
### Buisson de bécassines en chaufroix (Dessin 219.)

Cette entrée est dressée sur un fond de plat en bois formant 3 gradins masqués de papier blanc. — Désossez 15 à 18 petites bécassines, en ayant soin de réserver les têtes et une partie des intestins; cuisez-ceux-ci avec beurre ou lard fondu, passez-les au tamis. — Échaudez les têtes, retirez-en les yeux, tenez-les en réserve.

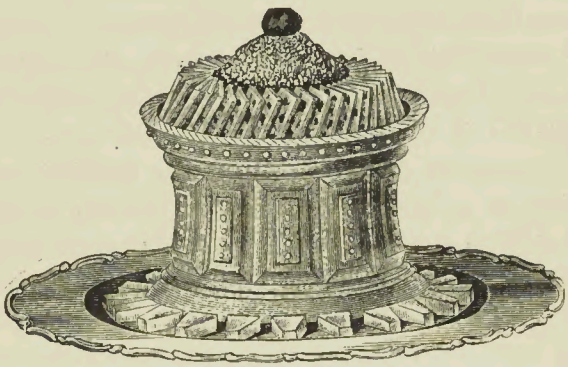
---

PLANCHE TRENTE-SEPTIÈME.

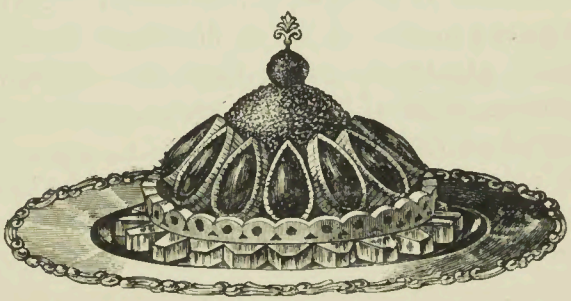
Dessin 222. — Cailles farcies, aux champignons, page 661.
Dessin 223. — Pâté de foie-gras, pour les soupers, page 662.
Dessin 224. — Petites caisses de bécassine à la gelée, page 665.



Dessin 222.



Dessin 223.



Dessin 224.

Étalez les bécassines sur la table, assaisonnez; masquez-les avec une couche de hachis fin, à galantine (page 32), mêlé avec 2 cuillerées de purée d'intestins; posez sur le centre de chacune d'elles un morceau de foie-gras cru et un morceau de truffe; couvrez-les avec une autre couche de hachis. Roulez les galantines de forme ronde, entourez-les séparément avec une bande de papier beurré; rangez-les dans un sautoir étroit, masqué de lard; mouillez-les à hauteur avec du bon fonds; couvrez-les de lard, fermez le sautoir, cuisez-les 25 minutes, sans violence; laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Déballez les galantines, parez-les, donnez-leur une forme correcte, en réparant les dégâts occasionnés par la cuisson avec du pain de foie-gras ou simplement avec une farce à gratin de foie. Rangez à mesure les galantines sur une petite plaque, tenez-les un quart d'heure au froid. Prenez-les une à une, trempez-les dans de la sauce chaufroix brune, liée à point pour les napper; remettez-les à mesure sur la plaque ou sur une grille pour en faire égoutter la sauce, tenez-les une demi-heure au froid. Parez-les à nouveau en retirant le surplus de la sauce.

Au dernier moment, poussez à la poche, contre les gradins, de la gelée hachée, collante; dressez les bécassines dessus, en formant buisson. Entre chacune d'elles, fixez en éventail une des têtes réservées, glacées au pinceau; poussez aussi à la poche un épais cordon de gelée hachée autour de la pyramide, sur le fond de plat; entourez la base de celui-ci avec de beaux croûtons; nappez légèrement les galantines au pinceau avec de la gelée, afin de leur donner du brillant.

### Pâté froid de bécassines.

Pelez quelques truffes crues, coupez-les en quartiers, assaisonnez. — Flambez et désossez 10 bécassines, assaisonnez-les. Avec leurs intestins, quelques bons foies de volaille ou de gibier, parures de jambon, aromates, préparez une farce à gratin (page 32). — Préparez un hachis à galantine; pilez-le, mêlez-lui la farce à gratin, une pointe d'ail, pelures de truffe; passez-le au tamis.

Avec de la pâte à pâté froid, foncez un moule à charnières, bas de forme. Masquez-en le fond et le tour avec une couche de la farce préparée. Dans le creux, dressez les bécassines, en les alternant avec la farce et les truffes coupées. Montez l'appareil en dôme; couvrez-le avec des bardes minces de lard; couvrez ensuite le pâté avec une abaisse de la même pâte;

soudez-la avec la pâte des bords. Coupez droit ces bords pour les pincer. Formez une petite cavité sur le haut du dôme, décorez celui-ci avec quelques feuilles imitées en pâte; dorez-le, ainsi que la pâte des bords. — Cuisez la pâte 5 à 6 quarts d'heure à four modéré; en le sortant, infiltrez-lui par le haut un bon fumet, et terminez l'opération, comme il est dit pour le pâté de canetons. — Dans tous les pâtés de gibier : perdreau, faisan, grive, etc.; il est à remarquer qu'une pointe d'ail mêlée à la farce donne au pâté un arome excellent, s'il n'est pas dominant.

### Petites caisses de bécassine, à la gelée. (Dessin 224.)

Cette entrée est dressée sur un fond de plat masqué en pâte cuite, orné, sur la lisière supérieure, d'une bordure à jours, également en pâte cuite, et portant sur son centre un support de forme conique, d'abord masqué de papier, puis de gelée hachée: ce support est percé sur le haut d'une ouverture pouvant recevoir un hâtelet garni.

Désossez et farcissez 5 à 6 grosses bécassines, en opérant comme il est dit pour les bécassines en chaufroix; cousez-les en long, entourez-les avec une bande de papier beurré, pour les maintenir en forme; rangez-les dans un sautoir étroit foncé de lard et aromates; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc, faites-les réduire à feu vif; mouillez-les alors à peu près à hauteur avec un bon fonds non dégraissé; assaisonnez, masquez-les avec du lard; faites bouillir 5 minutes le liquide, retirez la casserole sur feu doux ou à la bouche du four pour les cuire un quart d'heure; laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Déballez les bécassines, parez-les, divisez-les chacune en deux parties sur la longueur; réparez les dégâts occasionnés par la cuisson, avec de la farce à gratin, en leur donnant une forme correcte; rangez chaque moitié sur une petite plaque, tenez-les un quart d'heure au froid.

Prenez alors les demi-bécassines, une à une, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée au moment sur glace; remettez-les sur la même plaque pour faire raffermir la sauce. Détachez-les de la plaque pour les parer du surplus de la sauce; nappez-les légèrement au pinceau avec de la gelée, et mettez une demi-bécassine dans chaque caisse en papier ou en porcelaine dont le fond est masqué avec une couche de gelée hachée. Dressez les caisses autour du support, la pointe en haut, en les appuyant contre la bordure. Piquez un hâtelet garni sur le haut du support, et entourez le fond de plat avec une chaîne de jolis croûtons de gelée.

### Petites caisses de grives, à la gelée. (Dessin 218.)

Cette entrée est dressée sur une bordure de belle gelée, dont le puits est fermé avec un rond en bois du même diamètre et de même hauteur, masqué de papier blanc. — Les caisses sont en porcelaine, remplies à moitié avec de la gelée hachée.

Désossez 7 à 8 grives; étalez-les sur la table, assaisonnez; garnissez-les comme il vient d'être dit pour les bécassines avec fin hachis, foie-gras, truffes; formez-les en boules, entourez-les avec une bande de papier pour les maintenir; rangez-les sur le fond d'un petit sautoir masqué de lard, en les serrant; salez-les, mouillez-les à peu près à hauteur avec un bon fonds non dégraissé; couvrez-les de bardes de lard; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le; fermez la casserole, cuisez les galantines trois quarts d'heure, à la bouche du four : la cuisson ne doit faire que frissonner; elles n'ont besoin que de pocher; laissez-les refroidir dans leur cuisson. Déballez-les, parez-les, divisez-les chacune en deux parties; nappez-les, une à une, en les trempant dans de la sauce chaufroix brune, liée à point sur glace. — Quand la sauce est refroidie, parez les demi-galantines, dressez-en une dans chaque caisse, garnie à mi-hauteur avec de la gelée hachée; dressez les caisses sur la bordure.

### Croûtes aux mauviettes.

Coupez 10 à 12 croûtes en pain, un peu plus petites que celles pour les œufs (page 11); cernez-les, faites-en simplement saisir les surfaces dans un sautoir avec du beurre épuré, pour les ouvrir et les vider.

Désossez 10 à 12 bonnes mauviettes, assaisonnez; garnissez-les avec un peu de farce à gratin saupoudrée avec des truffes hachées, posez un morceau de foie-gras sur le centre, remettez-les en forme; traversez les cuisses avec une mince petite brochette en bois.

Quand les croûtes sont vidées et à peu près froides, masquez-les promptement avec une couche mince de la même farce, et dans le vide de chaque caisse posez une mauviette, en l'enfonçant de façon qu'à la cuisson elle ne puisse pas se déformer; beurrez-les au pinceau, assaisonnez; couvrez-les avec une mince barde de lard; placez les croûtes sur un plafond beurré, et placez celui-ci sur un autre plafond épais, afin que la chaleur vienne plus du haut que du bas; cuisez les mauviettes 12 à 15 minutes, à four doux; en les sortant, nappez-les avec un peu de bonne sauce brune,

réduite serrée, et froide ; faites-la miroiter en la présentant à la bouche du four ; dressez les croûtes sur serviette.

### Pâté chaud de mauviettes.

Beurrez un moule à pâté chaud, bas de forme, posez-le sur un plafond couvert d'un rond de papier, foncez-le avec de la pâte à foncer. — Désossez l'estomac d'une trentaine de mauviettes flambées ; emplissez-en le vide avec une farce à gratin de foie, liée avec un peu de farce crue, mêlée avec des truffes hachées. — Faites chauffer du lard fondu dans un sautoir, rangez les mauviettes dedans, simplement pour les raidir, en les retournant ; assaisonnez, laissez-les refroidir. — Remplissez le vide du moule avec les mauviettes et la farce, en les alternant et leur mêlant quelques tranches de truffes crues ; montez l'appareil en dôme, masquez-le de lard, couvrez-le avec une abaisse de la même pâte, en la soudant sur les côtés ; faites un petit trou sur le centre du dôme, décorez-le, dorez-le.

Cuisez le pâté une heure et quart, à four modéré ; au bout de 10 minutes qu'il est sorti du four, enlevez le moule ; glissez le pâté sur plat ; ouvrez-le pour retirer le lard, arrosez-le peu à peu avec quelques cuillerées de bonne sauce réduite avec du fumet tiré avec les os des mauviettes, mêlé avec un peu de madère ; remettez le couvercle au pâté, servez-le ainsi.

### Suprême de mauviettes.

Faites vivement revenir au beurre 3 à 4 douzaines de grosses mauviettes, flambées, propres ; assaisonnez. Aussitôt atteintes, égouttez-les ; quand elles sont à peu près froides, retirez-en les filets ; placez ceux-ci dans un autoir. — Cuisez une petite partie des intestins, pour les piler, les passer au tamis.

Préparez une petite farce à quenelle de gibier ; mêlez-lui une égale quantité de farce à gratin de foie et 2 cuillerées de purée d'intestins. — Avec cette farce, remplissez un moule à bordure, lisse, à fond rond, beurré ; faites-la pocher au bain-marie.

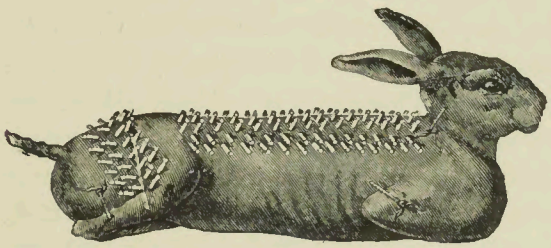
Avec une partie des carcasses de mauviette, préparez un bon fumet ; quand il est passé, dégraissé, incorporez-le à une bonne sauce brune en réduction, en même temps que quelques cuillerées de madère. — Quand la sauce est succulente, passez-la sur les filets de mauviette ; tenez-les au bain-marie.

Faites vivement sauter dans une poêle, avec huile et beurre fondu,

250 à 300 grammes de truffes crues, pelées, coupées en tranches ou en grosse julienne, assaisonnez ; arrosez-les avec quelques cuillerées de madère, faites-le réduire sur feu vif, en le sautant ; mêlez alors les truffes et les filets de mauviette, dressez-les dans la bordure démoulée sur plat chaud.

### Levraut piqué, rôti. (Dessin 225.)

Supprimez la peau du râble et des cuisses d'un bon levraut dépouillé, vidé. Emplissez-en le corps avec une farce au pain, avec fines-herbes cuites, aux truffes hachées, mêlée avec un tiers de farce à gratin de foie ; cousez-en l'ouverture. — Brisez l'os des gras-de-cuisse du levraut, afin de pouvoir replier les jambes en dessous, et les maintenir, en les bridant ; bridez aussi les pattes de devant et la tête, en maintenant celle-ci droite. — Piquez les chairs du râble et des cuisses avec du lard.



Dessin 225.

Couchez le levraut sur broche, en le soutenant avec des brochettes ; faites-le rôtir 40 à 50 minutes, en l'arrosant avec du beurre ; en dernier lieu, salez-le, pour le débrocher, le débrider et le dresser sur plat ; servez à part une saucière de bon jus ou une légère sauce piquante.

### Pain de levraut, froid.

Retirez toutes les chairs d'un petit levraut, supprimez-en peau et nerfs : avec les os préparez un fumet de gibier. — Faites revenir au beurre d'abord les chairs des gros filets et des filets-mignons, en les tenant vert-cuites ; puis les chairs des cuisses ; laissez-les refroidir ; pilez finement les chairs des cuisses, mêlez-leur les chairs des filets ; pilez-les encore 10 à 12 minutes ; ajoutez alors moitié de leur volume de foie-gras cuit, assaisonnez. Passez les chairs au tamis fin ; mettez cette purée dans une terrine en métal mince, travaillez-la quelques minutes avec une cuiller pour la lisser, incorporez-lui peu à peu 3 décilitres de sauce chaufroix brune, de gibier, et quelques cuillerées de bonne glace fondue ; essayez sur glace une petite partie de l'appareil pour juger de sa consistance : il doit être promptement raffermi ; travaillez-le encore quelques minutes sur

glace, en lui mêlant peu à peu 50 à 60 grammes de beurre fin divisé en petites parties, en évitant de faire mousser l'appareil; mêlez-lui alors quelques cuillerées de truffes cuites, coupées en dés, et une égale quantité de langue écarlate; versez-le dans un moule uni, à cylindre, nappé au pinceau avec un peu de gelée mi-prise; incrustez le moule sur glace pilée, faites raffermir l'appareil une couple d'heures; dressez-le ensuite sur plat froid.

### Filets de lièvre à la purée de marrons.

Retirez la peau à 2 filets de lièvre, divisez-les chacun en trois ou quatre parties, en les coupant en biais; battez-les légèrement, parez-les d'égale forme, salez-les; trempez-les dans des œufs battus, pour les rouler dans de la panure blanche et fraîche; égalisez-les avec la lame d'un couteau, rangez-les sur le fond d'un sautoir, avec du beurre épuré, chaud; faites-les colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat, garnissez le centre de la couronne avec une purée de marrons, masquez celle-ci et le fond du plat avec de la demi-glace réduite au vin.

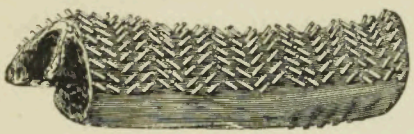
### Lièvre farci, à la châtelaine.

Dépouillez et videz un bon lièvre, gros, pas trop jeune; piquez-en les filets avec du lard. — Faites un hachis avec les filets-mignons du lièvre, le cœur, le foie et quelques bons foies de volaille cuits; mettez-le dans une terrine, mêlez-lui une égale quantité de lard haché, de la panure de mie de pain, oignon haché, un œuf, sel, thym. — Avec ce hachis, emplissez le ventre du lièvre, cousez-en l'ouverture; bridez-en les épaules, la tête et les cuisses; mettez-le dans une braisière de forme longue, dont le fond est masqué avec débris de lard, oignons et racines émincés, aromates, pelures de champignon; ajoutez 2 ou 3 décilitres de vin blanc, couvrez-le avec du papier beurré; fermez le vase; cuisez le lièvre 2 à 3 heures, tout doucement, avec feu dessus, feu dessous, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon ou de jus.

Quand le lièvre est aux trois quarts cuit, égouttez-le. Passez la cuisson, dégraissez-la, liez-la avec un peu de sauce brune, faites-la bouillir 5 minutes, versez-la dans la braisière; remettez le lièvre dans celle-ci, avec 2 ou 3 douzaines de champignons frais, pelés; finissez de les cuire ensemble. — Dressez le lièvre sur plat, débridez-le, entourez-le avec la garniture et une partie de la sauce, servez le surplus en saucière.

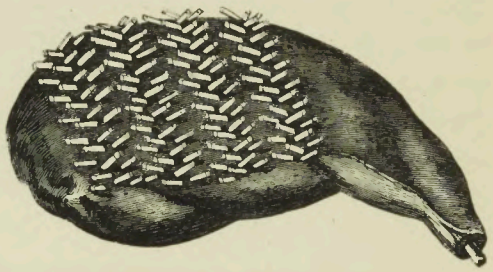
### Quartiers et selles de chevreuil, rôtis. (Dessins 226, 227.)

A moins que la viande du gibier soit avancée, il n'est pas nécessaire de la faire mariner. — On pare simplement les pièces, on en supprime la peau pour piquer les chairs avec du lard.



Dessin 226.

On fait rôtir à la broche ou au four les selles et quartiers de chevreuil, en les arrosant avec du beurre : une petite selle de chevreuil peut cuire en 40 minutes; le quartier exige une heure au moins. — On sert les pièces de chevreuil rôties, soit avec un bon jus, soit avec une sauce brune acidulée, soit enfin avec une sauce préparée avec la cuisson du gibier, mêlée avec de la demi-glace, puis réduite avec de la crème crue, et finie avec suc de citron ou un filet de vinaigre.



Dessin 227.

### Selles et quartiers de sanglier, rôtis.

Pour faire rôtir une selle ou un quartier de sanglier, il faut être bien certain que l'animal est jeune. — On ne pare pas les filets de la selle comme pour le chevreuil; on ne pare pas non plus les quartiers. On fait simplement macérer 24 heures ces pièces dans une marinade cuite, refroidie. On les fait rôtir dans un plafond creux, foncé de débris de lard et racines émincées; on les arrose avec du beurre : à une selle de marcassin, il faut donner 5 à 6 quarts d'heure de cuisson, à four modéré.

En sortant la pièce du four, dressez-la sur plat; déglacez le plafond avec quelques cuillerées de la marinade; faites réduire le liquide quelques minutes; passez-la, dégraissez-la, liez-la avec de la sauce ou du beurre manié; servez-la en saucière.

Avec le sanglier rôti, on sert ordinairement une sauce légère, acidulée, préparée avec quelques parties de sa marinade. — On sert également de la gelée de groseilles dans une saucière.

# LÉGUMES, SALADES, FARINAGE[1]

### Petits-pois[2] fins, au velouté.

Cuisez les petits-pois fins dans un poêlon ou une petite bassine rouge, avec de l'eau, un gros oignon vert, un bouquet de persil ; aussitôt à point, retirez le bouquet, égouttez-les dans une passoire sans les rafraîchir ; mettez-les dans un sautoir, ajoutez une pincée de sucre et muscade, liez-les avec un peu de velouté et quelques cuillerées de crème ; donnez 2 bouillons au liquide ; retirez les pois, beurrez-les, dressez-les en légumière.

### Petits-pois aux laitues.

Faites blanchir et braiser une quinzaine de laitues, en procédant comme il est dit pour les laitues farcies. Égouttez-les pour les parer, les ployer, les égaliser ; remettez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de demi-glace, pour les chauffer.

Au dernier moment, dressez-les en couronne sur plat, en les alternant avec une mince croûte glacée au pinceau. Dans le puits de la couronne, dressez une garniture de petits-pois fins, cuits à l'eau salée, de belle nuance, simplement mêlés avec un morceau de beurre fin.

1. Les légumes et farinages ayant été longuement décrits dans la première partie du livre, ce chapitre se trouve forcément restreint.

2. On m'a quelquefois demandé pourquoi j'écrivais *petits-pois* avec un trait d'union : selon moi, ce n'est pas parce que les pois sont petits qu'on leur a donné ce nom, car, dans l'espèce, il s'en trouve de très gros, quoique tendres, et auxquels, cependant, on donne toujours le nom de *petits-pois*. En cuisine, nous distinguons les *petits-pois* fins et les gros *petits-pois :* cela n'indique-t-il pas que ce terme de *petits-pois* est absolument générique ?

Je peux en dire autant des foies d'oie et de canard, auquel on a donné le nom de *foie-gras*, et que j'écris aussi avec trait d'union ; cette appellation de *foie-gras* n'indique pas seulement que le foie est gras, car les foies de veau ou d'agneau, les foies de poularde ou de faisan peuvent aussi être très gras ; elle indique aussi, selon moi, que c'est là un produit artificiel qu'on tire des oies ou des canards par des procédés particuliers, et que, par ce motif, on ne saurait confondre ces foies avec les foies des autres animaux, même quand ils sont très gras.

Cette appellation de *foie-gras* est donc un mot composé, un terme générique qui doit être écrit avec un trait d'union, comme on écrit : blanc-manger, gras-double, sot-l'y-laisse, vol-au-vent, et, dans un autre ordre d'idées, comme on écrit : petit-fils, beau-frère, sage-femme.

### Petits-pois au sucre.

Mettez un demi-litre de petits-pois, frais et écossés, dans une casserole, avec un peu d'eau froide; maniez-les avec un morceau de beurre; ajoutez sel, bouquet de persil; cuisez-les ainsi, à couvert. Quand ils sont à point, si le liquide est réduit, ajoutez 2 ou 3 cuillerées de bouillon, une pincée de sucre et un petit morceau de beurre-manié; donnez 2 bouillons au liquide, retirez les pois du feu, finissez-les, en leur incorporant peu à peu un gros morceau de bon beurre divisé en petites parties : si les petits-pois ne sont pas bien beurrés, ils laisseront toujours à désirer.

### Fèves fraîches, à la crème.

Choisissez des fèves fraîchement cueillies, écossées, bien tendres; faites-les blanchir à l'eau salée, avec un petit bouquet de sarriette dans l'eau; mettez-les dans une casserole avec beurre chaud, assaisonnez; faites-les revenir 2 minutes à feu vif, pour en évaporer l'humidité. Liez-les alors avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite, retirez-les du feu, incorporez-leur un gros morceau de bon beurre divisé en petites parties; finissez-les avec une pointe de muscade; servez-les avec des croûtons en feuilletage autour.

### Asperges entières [1], bouillies.

Choisissez des asperges bien fraîches, coupées du jour, si c'est possible, épluchez-en la tête, ratissez-en les tiges ou pelez-les. Coupez-les d'égale longueur; puis assemblez-les en bottillons, en séparant les plus grosses d'avec les petites; nouez-les avec de la ficelle ou du ruban en fil pour ne pas les couper [1].

Faites bouillir de l'eau salée, abondante, dans une casserole bien étamée; plongez d'abord les plus grosses asperges dans le liquide; couvrez le vase, cuisez-les sans violence; 8 à 10 minutes après, plongez les autres asperges pour finir de les cuire ensemble. Aussitôt à point, égouttez-les sur un tamis; dénouez ensuite les bottillons sur un linge, et dressez-les symétriquement en buisson, sur serviette ou dans un plat à asperges percé de trous, en ayant soin de garder les plus belles pour le

1. On écrit souvent dans les menus asperges *en branches*, pour dire qu'elles sont entières: ce nom de branches semble jurer avec la nature des asperges; mieux vaudrait, je crois, dire: asperges entières, ou simplement asperges bouillies.

dessus. — En même temps que les asperges, envoyez une bonne sauce hollandaise. — Dans les grandes affaires, on cuit les asperges d'avance, en les tenant légèrement fermes et en conservant leur cuisson; on les chauffe dans leur cuisson, quelques minutes avant de les dresser.

### Asperges entières, à la sauce d'Argenteuil.

Mettez dans une terrine 5 à 6 jaunes d'œuf durs, passés au tamis : lissez-les, en les travaillant avec une cuiller, et leur incorporant peu à peu 2 décilitres de bonne huile, 2 cuillerées de velouté froid, un peu de vinaigre, moutarde, poivre, persil haché ou cerfeuil.

Cuisez les asperges entières, à l'eau salée, en opérant comme il vient d'être dit; quand elles sont égouttées, dressez-les dans un plat à asperges, servez-les en même temps que la sauce.

### Asperges entières, à la sauce béarnaise.

Nettoyez de bonnes asperges fraîches, cuisez-les à l'eau salée, en procédant comme il est dit plus haut; — au dernier moment, égouttez-les, dressez-les dans le plat à asperges; envoyez-les en même temps qu'une saucière de sauce béarnaise (page 54).

### Pointes d'asperges blanches, au fromage.

Choisissez des asperges blanches de moyenne grosseur, épluchées; coupez-les de 4 centimètres de longueur; cuisez-les à l'eau salée, en les tenant légèrement fermes; mettez-les dans un sautoir mince, avec du beurre, sautez-les quelques minutes sur feu, pour en faire évaporer l'humidité, égouttez-en le beurre, assaisonnez; dressez-les sur plat ou en légumière, masquez-les avec une fondue au fromage (page 165), pas trop épaisse.

### Haricots fins, au beurre.

Plongez les haricots à l'eau bouillante, dans une bassine rouge; salez-les, cuisez-les à feu vif, sans les couvrir : tenez-les légèrement fermes; égouttez-les sans les rafraîchir; étalez-les promptement sur un linge pour en éponger toute l'humidité; mettez-les aussitôt dans une terrine avec du beurre fin divisé en petites parties, remuez-les avec 2 fourchettes, sans les briser, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; assaisonnez, servez-les sans retard.

### Haricots verts étuvés.

On sert rarement les haricots verts étuvés, et cependant on peut, avec les soins nécessaires, les rendre exquis.

Choisissez des haricots de primeur (pas des fins) tendres et frais; émincez-les, mettez-les dans un sautoir beurré, salez-les légèrement, mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon, fermez la casserole, cuisez les haricots tout doucement, en ajoutant un peu de bouillon à mesure qu'il est réduit.

En dernier lieu, c'est-à-dire quand les haricots sont à point, ils doivent se trouver à sec; arrosez-les alors avec 2 ou 3 cuillerées de bonne demi-glace, liez-les avec un tout petit morceau de beurre-manié; finissez-les, hors du feu, avec du bon beurre fin, divisé en petites parties; dressez-les en légumière ou sur plat avec des fleurons en feuilletage autour.

### Laitues farcies, à la demi-glace.

Faites blanchir 10 à 12 minutes des laitues parées, bien lavées; égouttez-les sur un tamis; pressez-les une à une pour en exprimer l'eau; doublez-les, rangez-les dans un sautoir foncé de lard; assaisonnez, mouillez-les avec du bon bouillon, couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les une heure sur feu doux.

Égouttez à nouveau les laitues; ouvrez-les pour les farcir avec une farce à quenelle de veau, en l'enfermant avec soin; remettez-les dans le sautoir propre, les unes à côté des autres; arrosez-les avec un peu de bon jus, cuisez-les encore 20 minutes sur feu doux. Égouttez-les, donnez-leur jolie forme; dressez-les en couronne sur plat, masquez-les avec un peu de demi-glace.

### Endives glacées.

Les endives nous viennent encore de Belgique, à ce que je crois; en tout cas, elles sont très communes aujourd'hui à Paris.

Essuyez bien les endives, coupez-les d'égale longueur; rangez-les dans une casserole plate, beurrée, assaisonnez; arrosez-les avec du beurre, cuisez-les sur feu doux et à couvert, sans autre mouillement, en les retournant une fois seulement.

Au dernier moment, égouttez les endives, dressez-les sur plat; dégla-

cez la casserole avec un peu de demi-glace ou de béchamel légère; passez la sauce dessus. — Ce légume est excellent.

### Choux-fleurs au fromage.

Supprimez les parties dures à de bons choux-fleurs cuits en petits bouquets, à l'eau salée. Quand ils sont tendres, bien égouttés, rangez-les par couches, dans une légumière, avec un peu de béchamel réduite, saupoudrez-les avec du parmesan râpé; arrosez-les en dessus avec du beurre; formez-en un dôme, masquez celui-ci avec une couche de béchamel consistante, finie avec parmesan râpé et beurre; saupoudrez-la également avec du parmesan, faites-la glacer au four 12 minutes.

### Fonds d'artichaut à la Soubise.

Préparez une purée soubise, en opérant comme il est dit à la page 85; — choisissez des fonds d'artichaut d'égale grosseur, cuits à point; égouttez-les, épongez-les sur un linge; garnissez-les, du côté creux, avec une partie de la purée; laissez-la refroidir; marquez celle-ci avec une mince couche de farce crue; saupoudrez-la avec de la panure, arrosez-la au pinceau avec du beurre. Rangez les fonds d'artichaut dans un sautoir avec du bon jus; chauffez-les bien, en les faisant légèrement gratiner.

### Fonds d'artichaut à la crème.

Égouttez sur un linge des fonds d'artichaut cuits, choisis d'égale grosseur; garnissez-en le creux avec une couche de duxelle succulente, aux truffes (page 49); saupoudrez-en la surface avec du parmesan râpé, arrosez-les avec du beurre, rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué par un peu de bon jus; arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les glacer à four modéré; dressez-les sur plat avec leur cuisson.

### Fonds d'artichaut à la moelle.

A défaut d'artichauts frais, on peut se procurer en toute saison des boîtes de beaux fonds d'artichaut, conservés. — Égouttez-les, rangez-les dans une casserole plate, mouillez-les avec un peu de bon fonds blanc, au vin, non dégraissé; chauffez-les simplement sur feu doux : s'ils étaient trop fermes, donnez-leur quelques bouillons.

Faites dégorger 2 ou 3 morceaux de moelle de bœuf crue, sans os;

enveloppés dans de petits linges à beurre, faites-les pocher une demi-heure dans du bouillon.

Au moment de servir, égouttez avec soin les fonds d'artichaut; épongez-les sur un linge. Égouttez aussi les morceaux de moelle; débal-lez-les, laissez-les à moitié refroidir; coupez-les transversalement en tranches épaisses; glacez-les au pinceau, tenez-les quelques minutes à la bouche du four; mettez-en une tranche dans le creux de chaque fond d'artichaut; dressez ceux-ci sur plat, masquez-les avec un peu de bonne sauce réduite au madère, plutôt légère que consistante : c'est là un entre-mets très estimé des gourmets.

### Fonds d'artichaut farcis au maigre.

Parez 10 à 12 fonds d'artichaut, crus; faites-les blanchir à l'eau salée; cuisez-les dans un fonds blanc (page 47), avec aromates, un peu de vin blanc, en les tenant légèrement fermes; égouttez-les sur un linge.

Préparez une duxelle composée d'oignons et échalotes, truffes et champignons hachés, liée d'abord avec une petite panade de pain, bien lisse et chaude, puis, avec un peu de sauce; assaisonnez l'appareil, finissez-le avec quelques jaunes d'œuf crus, du persil haché et quelques cuillerées de filets d'anchois salés, coupés en petits dés. — Avec cette farce, garnissez les fonds d'artichaut, lissez-la, saupoudrez-la avec de la panure; rangez les fonds dans un petit plafond creux pouvant aller au four, arrosez-les largement avec de l'huile, finissez de les cuire à four doux, en les arrosant souvent.

### Fonds d'artichaut à la Mornay.

Épongez bien 10 à 12 fonds d'artichaut cuits, d'égale grosseur; garnissez-en le creux avec une farce à gratin de foie-gras, mêlée avec quelques cuillerées de truffes cuites, hachées; lissez l'appareil, masquez-le avec une couche de sauce mornay, bien réduite ; saupoudrez la sauce avec du parmesan; faites-la gratiner 2 minutes à la salamandre.

### Fonds d'artichaut à la Castelane.

Choisissez des fonds d'artichaut cuits, à chairs épaisses, pas trop larges; épongez-les, posez-les sur un petit plafond, tenez-les dans l'armoire à glace. — Préparez une salade composée de truffes cuites coupées en dés, de petites asperges vertes, racines de céleri coupées

comme les truffes; assaisonnez cette salade avec sel, huile, vinaigre, moutarde. Une demi-heure après, égouttez-en l'assaisonnement, liez-la avec de la mayonnaise aux œufs, collée.

Avec cet appareil garnissez le creux des fonds d'artichaut, en formant pyramide ; lissez-en les surfaces, en les nappant légèrement avec de la mayonnaise; décorez-les avec des détails en cornichon. Remettez-les dans l'armoire à glace pour 10 minutes, dressez-les ensuite sur serviette.

### Crème d'artichauts.

Pilez des fonds d'artichaut cuits, mêlez-leur 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel réduite avec un peu de glace; délayez-les avec 8 à 10 jaunes et un œuf entier; passez-les au tamis, assaisonnez. — Délayez l'appareil avec la valeur de 3 à 4 décilitres de crème crue et quelques cuillerées de bonne demi-glace; versez-le dans une légumière, faites-le pocher 30 à 35 minutes au bain-marie. Arrosez-en le dessus avec un peu de demi-glace; servez ainsi la crème.

### Tomates farcies, aux morilles.

Hachez des morilles fraîches ou conservées, bien propres; faites revenir un oignon haché; mêlez-lui les morilles; faites-les revenir jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée, assaisonnez; retirez-les du feu, liez-les d'abord avec un peu de sauce, puis avec une égale quantité de panade au pain et quelques jaunes d'œuf crus; ajoutez du persil haché.

Choisissez des tomates de bonne qualité, lisses et rondes, pas trop grosses ni trop mûres, cernez-les en dessus, pour les ouvrir et les vider en partie; salez-les, faites-les égoutter un quart d'heure; garnissez-les ensuite avec l'appareil aux morilles; lissez-le en dessus. Rangez les tomates dans un petit plafond à rebords, saupoudrez-les de panure, arrosez-les largement avec de l'huile, cuisez-les trois quarts d'heure à four doux. — Il est à remarquer que l'huile seule convient à la cuisson des tomates.

### Pieds de céleri à la demi-glace.

Supprimez les tiges dures à 8 ou 10 pieds de céleri tendres, pas trop gros; coupez-les de 10 à 12 centimètres de long, parez-en la racine en pointe. Lavez-les soigneusement, faites-les blanchir 20 minutes; rafraî-

chissez-les; rangez-les dans une casserole, couvrez-les avec du bouillon non dégraissé; masquez-les avec un papier beurré ou du lard mince; cuisez-les tout doucement. Égouttez-les, épongez-les bien, pour les parer; dressez-les sur plat, masquez-les avec une bonne demi-glace réduite au vin.

### Cardons à la demi-glace.

Retirez les grosses côtes d'un pied de cardon, coupez les plus tendres de la longueur de 12 centimètres; jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée, plongez-les ensuite à l'eau bouillante également acidulée à l'acide citrique; faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau cotonneuse s'en détache, en les frottant avec un linge; égouttez-les pour les plonger à grande eau froide.

Parez ensuite les cardons en supprimant les filaments superficiels.

Rangez-les dans une casserole foncée de lard, couvrez-les aussi avec du lard, et mouillez-les avec du bouillon frais non dégraissé, mêlé avec un peu de vin blanc; ajoutez les chairs d'un citron, coupées, sel, aromates; fermez la casserole, finissez de les cuire tout doucement.

Au dernier moment, égouttez-les sur un tamis, puis sur un linge; coupez-les d'égale longueur, pour les dresser en buisson sur plat; masquez-les avec une bonne sauce demi-glace réduite au madère. — Les cardons peuvent être saucés au velouté ou avec une sauce brune mêlée avec de la moelle pochée, coupée en gros dés.

### Crème de topinambours.

Mettez dans une terrine la valeur de 4 à 5 décilitres de purée de topinambours, fine, passée à l'étamine; délayez-la avec 8 à 10 jaunes d'œuf et un œuf entier, 3 à 4 décilitres de crème crue, quelques cuillerées de bonne demi-glace; assaisonnez, passez à nouveau l'appareil; versez-le dans une légumière, faites-le pocher au bain-marie sans ébullition. Au dernier moment, arrosez le dessus de la crème avec un peu de la même demi-glace; envoyez-la aussitôt.

### Cèpes gratinés, à la crème.

Supprimez la queue à des cèpes propres; divisez les têtes, salez-les; farinez-les vivement; mettez-les dans un sautoir avec du beurre chaud; mouillez-les avec un peu de bonne crème crue; ajoutez oignons et persil

hachés, bouquet de fenouil; finissez de les cuire ainsi, à couvert, tout doucement, pendant trois quarts d'heure. Enlevez-les alors à l'écumoire pour les mettre dans une terrine; liez la cuisson avec de la bonne béchamel, faites la réduire sans la quitter; quand la sauce est succulente, mêlez-lui les cèpes; cuisez-les 2 minutes ensemble. Versez le ragoût dans une légumière, saupoudrez-le de panure, faites-le gratiner 10 minutes à four vif; servez ainsi les cèpes.

### Cèpes farcis.

Choisissez les cèpes fraîchement cueillis, fermes, d'un égal diamètre; retirez-en la queue pour les parer et les hacher; mêlez-leur du lard et du jambon également haché, panade de mie de pain, oignon, persil haché avec une pointe d'ail, quelques jaunes d'œuf, sel et poivre. Retirez les barbes des têtes, creusez les cèpes du côté de la queue à l'aide d'une cuiller à racine, pelez-les ensuite; salez-les.

Un quart d'heure après, emplissez le creux des cèpes avec la farce préparée; saupoudrez-les de panure, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec du beurre ou de l'huile, cuisez-les tout doucement une heure, à couvert, et avec feu dessus, feu dessous; servez-les avec leur cuisson liée avec un peu de demi-glace : ce mets est excellent.

### Truffes farcies.

Choisissez 7 à 8 grosses truffes non pelées, bien propres, de forme ronde et d'égale grosseur; mettez-les dans une casserole étroite l'une à côté de l'autre, cuisez-les 8 à 10 minutes, à couvert, avec sel, vin blanc ou madère; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson.

Mettez dans une petite casserole quelques cuillerées de purée de foie-gras cuit; liez-la avec un peu de bonne sauce madère réduite serrée; ajoutez quelques jaunes d'œuf crus, assaisonnez. — Égouttez les truffes, cernez-les en rond, enlevez le rond cerné pour les ouvrir et les vider des chairs intérieures à l'aide d'une cuiller à racine; coupez une partie des chairs, mêlez-les au foie-gras. — Avec cet appareil, garnissez le vide des truffes; fermez-en l'ouverture avec le rond enlevé; remettez-les dans la casserole où elles étaient, avec un peu de leur cuisson et un peu de glace fondue; chauffez-les 10 minutes, en les arrosant; retirez-les, tenez-les encore 7 à 8 minutes hors du feu, à couvert; dressez-les sur plat ou en légumière; arrosez-les avec leur cuisson.

### Crème aux truffes.

Pelez 250 grammes de bonnes truffes fraîches; salez-les, cuisez-les 4 à 5 minutes avec demi-glace et madère; égouttez-les, coupez-les pour les piler; en leur incorporant peu à peu 2 ou 3 décilitres de bonne béchamel réduite, passez-les au tamis; mettez l'appareil dans une terrine, délayez-le d'abord avec la cuisson des truffes, puis avec 10 jaunes d'œuf et un œuf entier, 3 ou 4 décilitres de crème crue; assaisonnez de bon goût, passez-le encore à la passoire fine, versez-le dans une légumière, faites-le pocher 30 à 35 minutes, sans ébullition; en sortant la crème, arrosez-en le dessus avec de la demi-glace.

### Macaroni fourré.

Cuisez à l'eau 400 à 500 grammes de gros macaroni de Naples. — Hachez séparément du maigre de jambon cuit, filets et foies de volaille froids, champignons et truffes; mettez le hachis dans une casserole, arrosez-le avec du bon jus réduit, lié avec quelques cuillerées de sauce tomate; tenez l'appareil au bain-marie.

Quand le macaroni est à point, égouttez-le dans une passoire; remettez-le dans la casserole, mêlez-lui 1 décilitre de bon jus, faites bouillir celui-ci quelques minutes, en remuant le macaroni; quand il a absorbé le jus, retirez-le, mêlez-lui 100 gr. de beurre divisé en petites parties et 100 gr. de parmesan râpé; dressez le macaroni par couches dans une légumière, et sur chaque couche étalez une partie du hachis saucé; saupoudrez-le en dessus avec du parmesan, arrosez-le avec du beurre cuit à la noisette.

### Macaroni fin, aux truffes.

Plongez à l'eau bouillante 300 à 400 grammes de macaroni fin (spaghetti). — Râpez 4 truffes fraîches, pelées, crues.

Aussitôt le macaroni à point, égouttez-le dans une passoire sans le rafraîchir; remettez-le vivement dans la casserole, ajoutez la purée de truffes, liée avec quelques cuillerées de glace fondue, et 2 cuillerées de sauce tomate. Quand le mélange est opéré, incorporez-lui peu à peu du beurre et du parmesan râpé, une pincée de poivre rouge : dressez le macaroni dans un plat creux.

### Soufflé au parmesan.

Mettez dans une casserole 125 grammes d'eau, 60 gr. beurre, grain de sel, pincée de sucre et de poivre ; faites bouillir le liquide, retirez-le, incorporez-lui 125 gr. de farine; liez la pâte en la remuant vigoureusement, travaillez-la sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Versez-la dans une terrine, faites-la refroidir à moitié, en la travaillant avec une cuiller; incorporez-lui 6 à 7 jaunes d'œuf, 125 gr. de parmesan râpé, 60 à 80 gr. de beurre divisé en petites parties, mais peu à peu, sans cesser de travailler la pâte. Au dernier moment, incorporez-lui 5 blancs fouettés, et enfin 2 ou 3 cuillerées de bonne crème fouettée.

Avec cet appareil, emplissez aux trois quarts une casserole à soufflé, beurrée; posez-la sur un petit plafond; cuisez l'appareil 25 minutes, à four doux. — Avec cette quantité, on peut préparer plusieurs soufflés.

### Soufflé au gruyère.

Mettez dans une casserole 125 grammes de farine, 60 gr. fécule, 60 gr. beurre, 150 gr. moitié gruyère, moitié parmesan râpé, pincée de poivre et de sucre; délayez peu à peu avec trois quarts de litre de bon lait; tournez l'appareil sur feu doux pour le lier; faites-le dessécher sur feu bien doux, jusqu'à ce qu'il se détache de la casserole; retirez-le, laissez-le à moitié refroidir ; incorporez-lui alors un morceau de beurre, 6 ou 7 jaunes d'œuf; chauffez-le 2 minutes sur feu doux, sans le quitter.

Au dernier moment, incorporez à l'appareil 5 à 6 blancs fouettés, et 150 gr. de gruyère frais coupé en dés fins; versez-le dans une casserole à soufflé, beurrée; posez-la sur un petit plafond, poussez-la à four doux; cuisez le soufflé 25 minutes. — Cette quantité d'appareil suffit pour plusieurs soufflés.

### Soufflé crémeux au fromage.

Mettez dans une casserole 12 jaunes d'œuf crus, broyez-les, délayez-les avec 250 grammes de beurre à moitié fondu, assaisonnez avec poivre et muscade, tournez l'appareil sur feu doux comme une crème, pour le lier, sans le quitter, et sans faire bouillir. Quand il est à point, retirez-le du feu, mêlez-lui 300 à 400 gr. de gruyère et parmesan râpés : l'appareil doit rester moelleux; incorporez-lui d'abord 3 blancs fouettés, en opérant avec grande précaution, puis 2 ou 3 cuillerées de crème fouettée.

Versez l'appareil en casserole à soufflé; posez celle-ci sur un petit plafond; cuisez l'appareil 18 à 20 minutes, à four doux; saupoudrez-le de parmesan râpé, avant de le sortir; servez-le promptement.

### Risot à la Nemours.

Avec 500 grammes de bon riz de Piémont, du bon bouillon de veau, préparez un risot (page 89). — Coupez en tranches pas trop minces un demi-foie-gras cuit; parez-les carrément, coupez-les en grosse julienne; mettez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de demi-glace tomatée; chauffez le foie sans faire bouillir le liquide; mêlez-lui une égale quantité de truffes cuites, également coupées en grosse julienne.

Pilez les parures du foie et des truffes avec une cuillerée de sauce, passez-les au tamis; mettez cette purée dans une petite casserole, délayez-la avec quelques cuillerées de bonne demi-glace.

Quand le riz est cuit à point, un peu consistant, retirez-le; finissez-le avec beurre et parmesan râpé; incorporez-lui peu à peu la purée, et, avec lui, emplissez un moule à bordure beurré; tenez-le 5 minutes à l'étuve. — Au dernier moment, renversez sur plat la bordure de risot; garnissez-en le puits avec la grosse julienne; arrosez celle-ci avec un peu de bonne sauce demi-glace tomatée.

### Risot inédit.

Préparez un bon risot avec 400 à 500 grammes de riz de Piémont et du bouillon de poulet (page 89). — Préparez une garniture composée d'escalopes de ris d'agneau cuits, crêtes et rognons de poulet, truffes en tranches; liez-la avec un peu de bon velouté, réduit avec quelques cuillerées de cuisson de champignons et une petite cuillerée de poivre rouge.

Quand le riz est cuit à point, et à peu près à sec, retirez-le; finissez-le hors du feu, avec beurre et parmesan. Avec la moitié du risot masquez le fond et le tour d'une légumière; dans le creux, dressez la garniture; masquez-la avec le restant du risot; lissez-le en dôme, saupoudrez-celui-ci avec du parmesan; tenez-le 2 minutes à l'étuve, arrosez-le au pinceau avec des cordons de demi-glace tomatée.

### Œufs pochés, à la Trévise.

Faites pocher 7 à 8 œufs; quand ils sont raffermis à l'eau froide; égouttez-les pour les parer. — Préparez une julienne fine et courte, com-

posée de maigre de jambon cuit, de filets de poulet et de truffes; tenez-la à couvert dans une petite casserole.

Faites réduire à consistance de sirop 2 décilitres d'eau de tomates fraîches ou conservées, avec aromates, pelures de champignon; 2 cuillerées de madère; passez la cuisson, liez-la avec 2 ou 3 cuillerées de bonne glace; au premier bouillon, retirez-la pour la beurrer. — Chauffez les œufs dans un petit plafond, à la bouche du four, en les nappant au pinceau avec un peu de la sauce. Au dernier moment posez-les chacun sur une mince croûte, dressez-les en cercle sur le fond d'un plat chaud; dans le centre dressez la julienne, masquez-la avec la sauce.

### Œufs pochés, à la d'Orsay.

Faites pocher 7 à 8 œufs; égouttez-les en conservant leur cuisson, parez-les bien. — Pilez 7 à 8 jaunes d'œuf durs avec une égale quantité de beurre fin, passez-les au tamis; mettez la purée dans une petite casserole, assaisonnez; délayez-la, peu à peu, avec quelques cuillerées de sauce suprême ou de bon velouté léger, chaud; ajoutez une pointe de cayenne; tournez-la sur feu sans faire bouillir.

Chauffez les œufs dans leur cuisson, épongez-les sur un linge, posez-les chacun sur une mince croûte, glacée au pinceau, dressez-les en cercle sur plat chaud, masquez-les avec la purée.

Ce mets simple est très distingué; il a surtout cette particularité de n'être composé qu'avec des œufs. — Comme variété, on pourrait finir la purée avec du beurre rouge, et dresser sur le centre du plat un petit buisson de queues d'écrevisse.

C'est à mon ami *Georges Bouzou* que je dois cette excellente recette.

---

### Salade trophy.

Choisissez 3 ou 4 tomates de l'espèce américaine dite *trophy*[1], aujourd'hui cultivée en France et en Angleterre. Ces tomates sont de forme

1. J'ai trouvé cette espèce à *Aix-les-Bains*, dans un état de perfection ne laissant rien à désirer; je l'apprécie d'autant plus que je la crois appelée à remplacer toutes les autres, non seulement parce qu'elle leur est supérieure, mais parce que les espèces cultivées aujourd'hui dans les contrées méridionales de l'Europe tendent à dégénérer.

ronde et lisse, comme les pommes; de belle nuance, charnues, fermes, sans beaucoup d'eau ni de semences, d'un goût excellent.

Plongez les tomates à l'eau bouillante, tenez-les 2 à 3 minutes dans l'eau, hors du feu, simplement pour en échauder la peau et pocher légèrement les chairs; égouttez-les, pelez-les, divisez-les chacune en deux parties, divisez chaque moitié en deux ou trois quartiers selon leur grosseur; assaisonnez-les avec sel, huile, vinaigre.

Faites griller 2 ou 3 gros poivrons rouges et doux d'Espagne; supprimez-en la peau, coupez les chairs pour les piler et les passer au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, travaillez-la avec une cuiller, en lui incorporant huile et vinaigre, de façon à obtenir une pâte onctueuse, assaisonnez; mêlez-lui alors des haricots verts, fins, cuits bien verts, et tenus un peu fermes, coupés de 4 centimètres de long; le mélange opéré, dressez-les dans un saladier, entourez-les avec les quartiers de tomate.

### Salade mignonne.

Parez des pieds d'endive de Belgique; supprimez-en les premières côtes, essuyez les autres, sans les laver; coupez-les chacune en deux parties sur le travers; mettez le haut des côtes dans une terrine, ciselez l'autre moitié en grosse julienne, assaisonnez avec sel, poivre, huile fine.

Coupez en julienne 3 à 4 truffes cuites au vin, pelées; assaisonnez-les aussi avec sel et huile. — Coupez, comme les truffes, 2 ou 3 filets de poulet pochés au beurre, refroidis, mettez-les dans une assiette.

Retirez la coquille de 4 œufs durs, passez-en les jaunes au tamis; mettez-les dans une terrine, délayez-les avec de la mayonnaise, une cuillerée de bonne moutarde, un filet de vinaigre; ajoutez tour à tour les truffes, les endives, les filets de poulet, préalablement égouttés de leur assaisonnement; dressez la salade dans un saladier.

### Salade de céleri frais.

Choisissez des pieds de céleri tendres et frais; supprimez-en les côtes vertes pour n'employer que les plus blanches et les plus tendres; lavez-les promptement sans les laisser macérer dans l'eau; essuyez les côtes une à une avec un linge fin; coupez-les transversalement, et fendez les plus épaisses. — Délayez de la moutarde avec de l'huile fine, dans une terrine, mêlez la salade avec la sauce, assaisonnez avec sel et poivre,

tournez-la longtemps pour qu'elle s'imprègne d'huile; ajoutez le vinaigre en dernier lieu ; dressez la salade dans le saladier.

A cette salade on mêle souvent des betteraves cuites coupées en tranches, assaisonnées en salade.

### Salade d'Estrée.

Coupez de 3 à 4 centimètres de long les côtes blanches de 2 pieds de céleri, propres ; ciselez-les sur la longueur de haut en bas, sans détacher les parties coupées ; mettez-les à l'eau froide pour les faire friser. — Égouttez-les bien, mettez-les dans une terrine pour les assaisonner avec sel, huile, vinaigre. — Coupez en tranches des truffes noires cuites au vin, mettez-les aussi dans une terrine pour les assaisonner en salade.

Une demi-heure après, égouttez l'assaisonnement des truffes et des céleris ; mêlez-le céleri et les truffes dans une terrine, liez-les avec de la mayonnaise et de la bonne moutarde ; dressez-les dans le saladier. — Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire*, par *M. Colon*.

### Salade jockey-club.

Coupez des pointes d'asperges vertes, de la longueur de 2 centimètres et demi ; cuisez-les à l'eau salée dans un poêlon non étamé, en les tenant un peu fermes; égouttez-les, mettez-les dans une petite terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile, vinaigre. — Coupez en grosse julienne des truffes cuites, de même longueur que les asperges; assaisonnez-les également. Une demi-heure après, égouttez sur un tamis truffes et asperges, mêlez-les dans un saladier, liez-les avec une mayonnaise légère, finie avec un peu de moutarde.

### Salade de légumes à la gelée.

Choisissez les légumes de la saison et ceux de conserve pouvant être servis en salade : pointes d'asperges vertes ou blanches, haricots verts, flageolets, gros petits-pois verts, fonds d'artichaut, carottes, salsifis, choux-fleurs, brocolis, piments doux grillés.

Faites blanchir ou cuisez à fond les légumes, selon leur nature; égouttez-les; mettez de côté une petite partie des plus distingués qui serviront pour orner le dessus de la salade; mêlez le restant dans une terrine, ajoutez des cornichons et betteraves, coupés; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, moutarde; dressez-les dans un saladier. Liez

séparément les légumes réservés avec un peu de gelée mi-prise, dressez-les symétriquement sur le dessus; entourez la salade avec un épais cordon de gelée hachée poussée à la poche.

### Salade Rachel.

Cuisez à l'eau salée 2 têtes de céleri-rave; laissez-les refroidir, pelez-les, coupez-les en liards à l'aide d'un tube de la boîte à colonne; mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, huile, vinaigre. — Coupez également en liards le double de ce volume de truffes pelées, cuites; assaisonnez-les dans une autre terrine.

Une heure après, égouttez céleri et truffes, mêlez-les dans le saladier; liez-les avec de la mayonnaise, ajoutez de la moutarde.

### Salade à la Mirabeau.

Queues de crevette, huîtres blanchies, truffes cuites au vin, pommes de terre cuites en robe, coupées chaudes, en liards, ainsi que les truffes. Assaisonnez séparément chaque garniture avec sel, poivre, huile et vinaigre; faites-les macérer 15 à 20 minutes. — Égouttez-les pour les mêler dans une terrine, les lier avec de la mayonnaise et un peu de bonne moutarde. — Dressez la salade dans un saladier; lissez-la, décorez-la en dessus avec queues de crevette et truffes réservées.

### Salade de laitues.

Choisissez de belles laitues tendres, fraîchement cueillies; supprimez-en les feuilles vertes, effeuillez-en les cœurs : si ces feuilles ne sont pas terreuses, il suffit de les essuyer avec un linge fin; au cas contraire, lavez-les promptement, secouez-les dans le panier à salade; étalez-les ensuite sur un linge mou pour en éponger toute l'humidité; divisez les cœurs en quartiers.

Mettez dans une terrine 3 ou 4 jaunes d'œuf cuits, mollets, broyez-les avec une cuiller, délayez-les avec un peu de moutarde et de l'huile fine, de façon à obtenir une sauce légère; ajoutez la salade et un petit oignon nouveau, simplement coupé en deux; assaisonnez la salade, mêlez-la bien avec l'assaisonnement; en dernier lieu, ajoutez le vinaigre et une pincée de fournitures hachées; dressez la salade dans le saladier, en supprimant l'oignon.

### Salade de laitues romaines.

Choisissez-les tendres et fraîches ; supprimez-en les feuilles vertes et dures ; effeuillez les cœurs : si les feuilles ne sont pas terreuses, essuyez-les simplement avec un linge fin ; coupez-les transversalement, supprimez-en les côtes ; coupez aussi les cœurs.

Préparez une sauce légère dans une terrine, avec des jaunes d'œuf cuits mollets, délayés avec de l'huile fine ; mélangez bien la salade avec la sauce, assaisonnez ; ajoutez le vinaigre en dernier lieu, ainsi que les fournitures. Dressez la salade dans le saladier ; rangez sur le haut des quartiers d'œuf mollets, disposés tout autour les uns à côté des autres.

### Salade de tomates à la Chambéry.

Choisissez 8 à 10 tomates de l'espèce trophy, charnues, bien rouges, rondes et lisses comme des pommes, d'égale grosseur. Cernez-les du côté de la tige, en faisant une large ouverture circulaire. Videz-les des chairs et semences sans toucher à l'épaisseur de l'enveloppe ; salez-les intérieurement ; 10 minutes après, versez dans chacune d'elles, 2 cuillerées de vinaigrette ; rangez-les sur un plafond, tenez celui-ci sur glace.

Préparez un salpicon composé de chairs cuites de saumon, de homard ou de langouste, anchois, thon mariné, haricots verts peu cuits, cornichons, fonds d'artichaut ; assaisonnez le salpicon en salade. Une demi-heure après, égouttez-le sur un tamis, mettez-le dans une terrine mince, bien froide, liez-le avec de la mayonnaise collée, afin de lui faire prendre consistance.

Égouttez la vinaigrette qui a séjourné dans les tomates, emplissez le vide de celles-ci avec la salade préparée ; lissez-la en dôme, décorez-en les surfaces avec des queues d'écrevisse et des détails en cornichon, câpres, blancs d'œuf durcis, filets d'anchois : entourez la base du dôme avec un mince cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

### Salade de chicorée ou escarole.

La chicorée n'est vraiment agréable à manger qu'alors qu'elle est fraîche, dorée et surtout tendre : si elle résiste sous la dent, ses qualités disparaissent. Supprimez-en les côtes vertes ; effeuillez les cœurs et lavez vivement ces feuilles ; secouez-les dans le panier à salade, épongez-en l'humidité sur un linge mou ; coupez-les ensuite de 2 centimètres de long.

Frottez le fond d'une terrine avec une gousse d'ail coupée, mettez dedans de la moutarde et des jaunes d'œuf cuits mollets, délayez-les avec de l'huile fine pour faire la sauce ; ajoutez la salade, assaisonnez avec sel et poivre ; mêlez bien la salade avec la sauce ; ajoutez le vinaigre en dernier lieu ; dressez-la dans le saladier.

### Haricots fins en salade.

Cuisez les haricots à l'eau salée, dans un vase non étamé ; égouttez-les, roulez-les sur un linge pour en éponger toute l'humidité ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez, arrosez-les avec de l'huile, remuez-les avec 2 fourchettes, sans les briser ; quand ils sont bien imprégnés d'huile, mêlez-leur le vinaigre, et, si cela ne présente aucun inconvénient, une cuillerée d'oignon finement haché ; dressez-les dans le saladier.

### Salade russe.

Coupez en dés des pommes de terre cuites en robe, pelées, des cornichons au vinaigre et des concombres salés, des haricots verts et fonds d'artichaut cuits, des betteraves confites, des céleris-raves ; mettez-les dans une terrine pour les assaisonner en salade. — Coupez également en dés du blanc de volaille et du filet de bœuf, cuits ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les en salade, faites-les macérer une demi-heure.

Égouttez les deux salades sur un tamis, en les mêlant, remettez-les dans une terrine, liez-les avec de la mayonnaise à la moutarde ; dressez la salade dans un saladier, lissez-la en dôme, décorez celui-ci avec truffes, blancs d'œuf cuits, cœurs de laitue.

# ENTREMETS DIVERS

### Omelette fourrée, aux confitures, glacée. (Dessin 229.)

Préparez une omelette au sucre avec 7 à 8 œufs battus (V. les entremets de la première partie) ; aussitôt qu'elle est liée, roulez la poêle sur elle-même pour dégager l'omelette ; ramenez-la sur l'avant de la poêle, fourrez-la avec de la gelée de groseilles ou de la marmelade d'abricots ; roulez-la délicatement en portemanteau, pour la renverser d'un trait sur un petit plat long, froid ; donnez-lui une jolie forme, en faisant rentrer les pointes ; saupoudrez-la avec du sucre en poudre, glacez-en la surface avec un fer contourné, rougi au feu.

### Pommes gratinées. (Dessin 230.)

Pelez une quinzaine de bonnes petites pommes, évidez-les sur le centre avec un tube de la boîte à colonne ; faites-les blanchir à l'eau acidulée, en les conservant bien entières ; égouttez-les, emplissez-en le vide avec de la frangipane finie avec un œuf entier ; rangez les pommes dans un plat à gratin, arrosez-les avec un sirop abricoté et vanillé, tenez-les une demi-heure à la bouche du four, en les arrosant constamment pour finir de les cuire et les glacer.

Au dernier moment, étalez au fond d'une légumière une épaisse couche de riz à la crème vanillé, bien tendre ; enlevez les pommes une à une, avec la palette, dressez-les sur le riz, en les enfonçant ; fermez-en l'ouverture centrale avec une cerise mi-sucre ou avec un rond de reine-Claude coupé avec un tube à colonne ; saupoudrez-les avec des amandes finement hachées, tamisées, mêlées avec du sucre ; arrosez la surface légèrement au pinceau, avec du beurre, faites gratiner 2 minutes à la salamandre : servez-les aussitôt.

### Zéphyr de semoule.

Un litre de bon lait, 250 grammes de semoule fine, 250 gr. sucre, 250 grammes beurre, 4 œufs entiers, 12 jaunes, 7 à 8 blancs fouettés, grain de sel, zeste râpé.

Faites bouillir le lait, retirez-le sur le côté du feu, ajoutez la moitié du beurre, incorporez-lui la semoule, en la laissant tomber en pluie, sans cesser de remuer le liquide ; cuisez doucement la bouillie jusqu'à ce qu'elle soit consistante; mêlez-lui alors le sucre, faites-la réduire quelques minutes sur feu doux, sans la quitter ; retirez-la; 5 minutes après mêlez-lui le restant du beurre; quand elle est à peu près refroidie, ajoutez les œufs entiers et les jaunes ; puis les blancs fouettés. — Beurrez des moules pleins ou à cylindre, unis; glacez-les avec sucre et fécule ; emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, faites pocher celui-ci au bain-marie, dans une casserole, avec ébullition très douce. — En dernier lieu, faites saisir l'appareil au four ou avec du feu sur le couvercle de la casserole, dans laquelle sont placés les moules : avec cette quantité d'appareil, on peut emplir 3 à 4 moules.

Renversez l'entremets sur plat, masquez le fond de celui-ci avec quelques cuillerées de purée de framboises crues, étendues avec du sirop froid, aux zestes; envoyez en même temps une saucière de cette sauce pour chaque entremets.

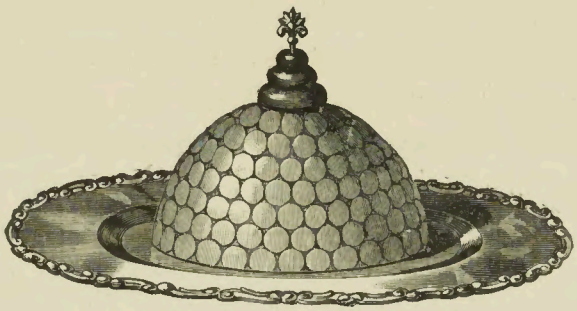
### Zéphyr de riz à l'ananas.

Cuisez au lait 250 grammes de bon riz blanchi, en opérant comme il est dit pour la timbale de riz. Quand il est sucré, retirez-le sur feu plus doux pour lui faire prendre consistance ; finissez-le avec un gros morceau de beurre fin, divisé; 10 minutes après, incorporez-lui 2 ou 3 cuillerées de macarons pulvérisés, puis 6 jaunes d'œuf l'un après l'autre, et enfin la moitié de 5 blancs fouettés, mêlés avec 3 cuillerées de crème fouettée. — Mêlez alors à l'appareil 5 à 6 cuillerées d'ananas confit coupé en petits dés, versez-le dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre fin et à la fécule; posez le moule dans une casserole, sur un petit trépied,

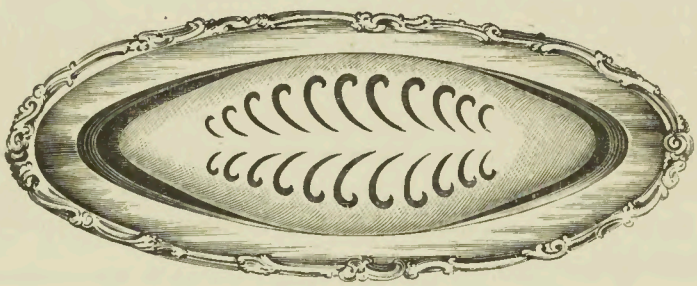
---

PLANCHE TRENTE-HUITIÈME.

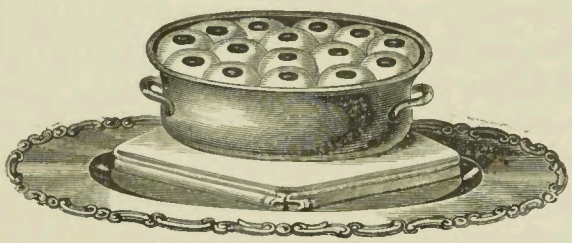
Dessin 228. — Pouding léger aux amandes, page 696.
Dessin 229. — Omelette fourrée glacée, page 689.
Dessin 230. — Pommes gratinées, page 689.



Dessin 228.



Dessin 229.



Dessin 230.

avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de sa hauteur : faites bouillir le liquide, retirez la casserole sur feu très doux ou à la bouche du four, cuisez l'entremets trois quarts d'heure.

En dernier lieu, démoulez-le sur plat, entourez-le avec des petites tranches d'ananas confites, masquez-le avec du sirop vanillé, servez-en une saucière à part.

### Timbale de riz, aux fruits.

Faites blanchir quelques minutes 300 grammes de beau riz[1] trié, lavé ; égouttez-le pour le rafraîchir ; remettez-le dans la casserole avec un grain de sel et un morceau de beurre ; mouillez avec 1 litre et demi de lait cuit ; faites bouillir le liquide, retirez-le sur feu doux et à couvert. — Quand le riz est tendre et à sec, mêlez-lui 125 gr. de sucre, un peu de zeste ; tenez-le un quart d'heure sur feu doux pour lui faire absorber l'humidité du sucre. Retirez ensuite la casserole du feu ; finissez le riz avec quelques cuillerées de bonne crème crue et un gros morceau de beurre fin, divisé en petites parties : couvrez-le.

Quand le riz est à peu près froid, incorporez-lui d'abord 4 œufs entiers, puis la valeur de 2 décilitres de fruits coupés en dés, et une poignée de raisins de Smyrne épluchés. — Beurrez un moule à timbale, foncez-le avec de la pâte sucrée, mince ; fermez-en l'ouverture avec la même pâte ; posez le moule sur un plafond, cuisez la timbale à four doux, trois quarts d'heure ; en la sortant du four, démoulez-la sur plat, masquez-la avec un sirop d'abricots, au rhum ; servez-la aussitôt.

### Crème de marrons, au sirop vanillé.

1 demi-litre de bon lait ou de crème crue, 250 grammes sucre, 400 gr. de purée de marrons cuits, 6 œufs entiers, 3 jaunes, vanille, 4 cuillerées de kirsch, 1 décilitre de sucre au caramel.

Cuisez les marrons sans peau, à l'eau ou au lait avec vanille ; passez-les au tamis, dans une terrine. — Battez les œufs avec le sucre, délayez-les avec la crème crue, passez l'appareil au tamis.

Versez le caramel bien chaud, au fond d'un moule uni, à timbale, laissez-le refroidir. — Beurrez les parois du moule, emplissez-en le vide avec l'appareil ; mettez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude à

1. Le meilleur riz à employer pour les entremets sucrés, c'est le riz des Indes très commun aujourd'hui à Paris : à défaut, on emploie le riz Caroline. — Le riz sucré doit toujours être bien cuit.

moitié de hauteur, en l'appuyant sur un trépied; faites bouillir l'eau, couvrez la casserole, retirez-la sur feu doux ou à la bouche du four pour maintenir le liquide frémissant, 50 à 60 minutes.

Au dernier moment, renversez l'entremets sur plat, masquez-le avec le sirop vanillé.

### Soufflé aux framboises.

Mettez dans une petite bassine 200 grammes de gelée de framboises, un peu ferme ; broyez-la avec une cuiller en bois, mêlez-lui peu à peu 200 gr. de sucre en poudre, de façon à obtenir un appareil consistant ; incorporez-lui alors, peu à peu, l'un après l'autre, 5 à 6 blancs d'œuf naturels, en travaillant vigoureusement l'appareil avec un fouet, pendant 20 minutes; quand il est mousseux et ferme, rougissez-le avec quelques gouttes de carmin végétal, versez-le dans une casserole à soufflé, cuisez-le 40 minutes à four très doux ; 5 minutes avant de sortir le soufflé du four, glacez-le au sucre; en le sortant, posez-le sur un plat chaud, couvrez-le avec une grande cloche bien chaude, envoyez-le promptement.

### Petits soufflés, à la vanille.

Mettez dans une casserole 125 grammes de farine, une cuillerée de fécule, 4 cuillerées de sucre, grain de sel; délayez peu à peu avec un demi-litre de bon lait, sans faire de grumeaux ; ajoutez 60 gr. beurre, un demi-bâton de vanille, grain de sel. Liez l'appareil sur feu, faites-le réduire 2 minutes, sans le quitter, retirez-le; un instant après, incorporez-lui encore un morceau de beurre, puis 7 jaunes, et en dernier lieu 6 blancs fouettés, 4 cuillerées de crème fouettée.

Avec cet appareil remplissez de petites caisses, rangez-les sur un plafond, cuisez-les à four doux ; glacez-les au sucre fin avant de les sortir.

### Soufflé de marrons, à la vanille.

Épluchez 250 grammes de marrons crus, râpez-les. — Pilez 80 gr. d'amandes avec 125 gr. de sucre en poudre, vanillé. — Travaillez dans une terrine 125 gr. de beurre fin, en lui mêlant 6 à 7 jaunes ; quand l'appareil est mousseux, mêlez-lui marrons, sucre, amandes, puis 5 à 6 blancs fouettés. Versez l'appareil dans une casserole à soufflé, beurrée; cuisez le soufflé trois quarts d'heure à four doux ; faites-le glacer au sucre avant de le retirer. — Bien que d'une extrême simplicité, cet appareil donne un excellent résultat.

### Fruits à la créole. (Dessin 239.)

Coupez en deux, sur la longueur, un gros ananas cru ou conservé, bien paré; divisez chaque moitié en tranches d'égale épaisseur et longueur, pas trop minces; mettez-les dans une terrine plate, couvrez-les avec du sirop froid à 28 degrés, faites-les macérer 2 ou 3 heures : si on opérait avec un ananas de conserve on pourrait confire les tranches en leur donnant 3 à 4 façons au sucre froid. — D'autre part fendez en deux 5 à 6 belles et grosses pêches de Montreuil, pas trop mûres, supprimez-en le noyau, puis, prenez-les par petites parties sur une large écumoire pour les plonger à l'eau bouillante; retirez l'eau sur le côté du feu pour l'y laisser, jusqu'à ce que la peau des pêches se détache; jetez-les aussitôt à l'eau froide; quand la peau est enlevée, égouttez-les, faites-les macérer une heure dans du sirop froid à 28 degrés, couvertes d'un rond de papier.

A défaut de pêches fraîches, il faut employer des pêches du Midi (muscatelle) coupées en deux, conservées en boîtes, ces demi-pêches sont un peu fermes, et se tiennent très bien; elles sont très grosses et bien blanches; elles viennent de Carcassonne et de Nice, mais on peut les trouver à Paris chez tous les marchands de bonnes conserves. Quand elles sont sorties de la boîte, il faut les éponger sur un linge pour les ranger ensuite dans une terrine en porcelaine, les couvrir avec du sirop froid, à 28 degrés, et ensuite avec un rond de papier blanc.

Cuisez au lait 350 grammes de beau riz des Indes, blanchi, en le tenant un peu consistant, et tendre; sucrez-le en dernier lieu, finissez-le avec crème, beurre fin, jaunes d'œuf, comme pour la timbale de riz aux fruits (page 692). — Avec ce riz, emplissez un moule à pyramide en fer-blanc, forme d'entonnoir, beurré; pressez bien le riz; placez le moule dans une casserole à bain-marie, étroite et haute; tenez-le 10 à 12 minutes à l'étuve.

Au moment de servir, égouttez ananas et pêches; démoulez le riz sur un fond en pâte cuite, un peu plus large que le diamètre de la pyramide, collé sur le centre du plat. Dressez les tranches d'ananas, debout, contre la pyramide, en les chevalant légèrement; dressez les demi-pêches autour de l'ananas. Sur le haut de la pyramide piquez en éventail quelques feuilles d'angélique coupées en pointe; garnissez-en le centre avec un bouquet de belles et grosses cerises du Midi, confites à mi-sucre, bien

rouges; nappez les fruits au pinceau avec du sirop serré, à la vanille; envoyez en même temps une saucière de sauce abricots au marasquin.

Parmi le nombre considérable d'entremets que j'ai innovés ou reproduits dans mes livres, je considère celui-ci comme l'un des plus remarquables, des plus intéressants : excellent à manger, de belle apparence de confection simple, facile à dresser, rien ne lui manque : je l'ai toujours servi avec succès.

Ce qui rend surtout cet entremets précieux c'est qu'il peut tout aussi bien être servi chaud que froid ; et s'il est froid, il peut être dressé longtemps d'avance, sans redouter qu'il se détériore, du moment qu'on peut le tenir dans l'armoire à glace. — Pour servir cet entremets froid, il suffit de remplacer le riz à la crème par un appareil bavarois au riz collé, refroidi sur glace dans le même moule à entonnoir ; en ce cas, on ne chauffe ni les tranches d'ananas confites ni les pêches : on accompagne l'entremets avec une sauce mousseuse.

### Croûtes aux fruits, à la Mirabeau. (Dessin 236.)

Cet entremets, quoique simple au fond, est d'une élégance irréprochable; il peut être admis dans les dîners les plus recherchés.

Coupez sur le travers un ananas cru, bien paré; divisez le côté le plus large en deux parties, pour les diviser en tranches d'épaisseur moyenne; parez-les encore pour les obtenir tout à fait d'égale forme et largeur. Mettez-les dans une terrine, mouillez-les à hauteur avec du sirop froid, épais, à 28 degrés; couvrez-les avec un rond de papier, tenez-les au frais. — Au bout de 6 heures, égouttez le sirop, mêlez-lui une poignée de sucre en poudre, et versez-le sur les fruits; recommencez encore deux fois la même opération : si l'ananas était de conserve, il faudrait donner aux tranches 2 façons de plus.

Cuisez de la pâte à savarin dans un grand moule à savarin beurré, ou un grand moule à berceau ; laissez-le rasseoir 12 heures. — Coupez le gâteau droit en dessus, puis, coupez-le en tranches transversales, d'égale épaisseur; masquez-les d'un côté, d'abord avec un mince couche de marmelade, puis avec une couche d'appareil à *Condé;* rangez-les à mesure sur plaque, saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer à four doux; en les sortant, détachez-les de la plaque.

Collez sur plat une abaisse ronde, en génoise; sur cette abaisse collez un anneau sec, en génoise ou en meringue, beaucoup plus haut

que l'abaisse, mais pas trop large : cet anneau est destiné à soutenir au dressage les tranches d'ananas ; abricotez-le au pinceau, ainsi que l'abaisse en génoise, laissez-les sécher à l'air. — Choisissez de belles et grosses cerises du Midi, bien rouges, confites à mi-sucre ; lavez-les promptement à l'eau tiède, mettez-les dans un poêlon non étamé, avec du sirop froid, à 28 degrés.

Au dernier moment, égouttez les tranches d'ananas, dressez-les debout dans le creux de l'anneau en les chevalant et les inclinant légèrement, de façon à leur faire prendre la forme d'une corbeille ; garnissez aussitôt le creux de la corbeille avec les cerises bien égouttées, en les dressant en pyramide ; nappez les tranches d'ananas au pinceau, avec de la belle marmelade d'abricots, allégée avec du madère ; entourez-les à leur base avec les tranches de savarin glacées, formant une jolie couronne : nappez légèrement la pyramide avec la marmelade. Envoyez l'entremets en même temps qu'une saucière de cette même marmelade allongée avec du sirop et du madère, mêlée avec une julienne de fruits confits, composée d'écorces d'orange ou de mandarine, poires et abricots ; ajoutez une cuillerée de pistaches.

Pour rendre cet entremets plus plantureux, on peut entourer les croûtes à leur base avec une chaîne de grosses reines-Claude confites, coupées en deux, et dont le noyau est remplacé par de la pâte d'amandes à la vanille.

### Pouding léger, aux amandes. (Dessin 228.)

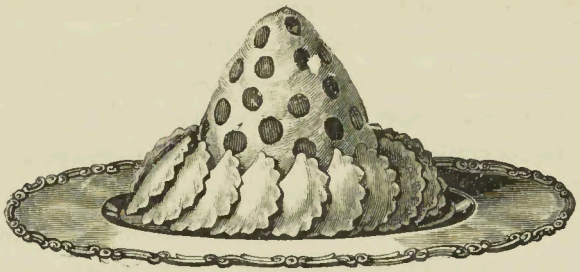
Pour 6 ou 7 entremets : 600 grammes, moitié belle farine, moitié farine de riz, 500 gr. beurre, 500 gr. sucre, 25 jaunes, 18 blancs fouettés, 2 œufs entiers, 1 litre et demi de lait d'amandes, préparé avec du lait, demi-litre crème fouettée, zeste d'orange, grain de sel.

Délayez la farine avec le lait froid, passez le liquide dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre, le tiers du beurre ; cuisez la bouillie sans faire de grumeaux et sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole ; retirez-la, versez-la dans une terrine ; incorporez-lui peu à peu

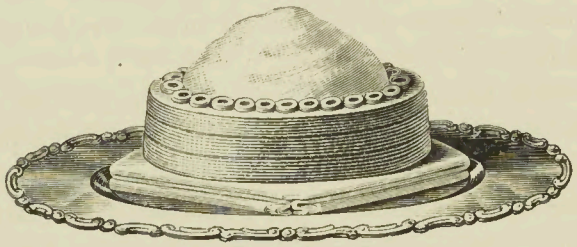
---

PLANCHE TRENTE-NEUVIÈME.

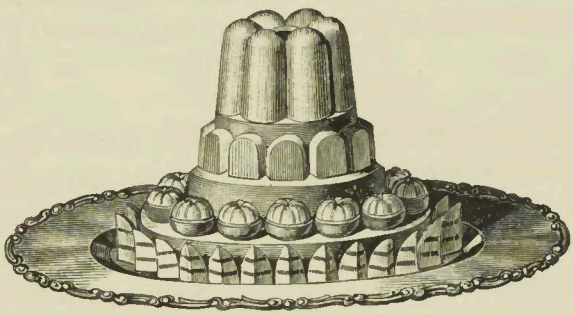
Dessin 231. — Plombière d'Alençon, page 724.
Dessin 232. — Gâteau Vacherin à la crème, page 711.
Dessin 233. — Biscuits mandarin, page 715.



Dessin 231.



Dessin 232.



Dessin 233.

les jaunes, en la travaillant fortement; ajoutez ensuite le restant du beurre, amandes, zeste, et enfin les blancs fouettés.

Beurrez des moules à dôme, plus larges que hauts, masquez-en les parois intérieures avec des ronds de petites bouchées plates, en biscuits à la cuiller, coupées à l'emporte-pièce; emplissez-en le vide, aux trois quarts, avec l'appareil; faites pocher les poudings 50 minutes au bain-marie, à vase couvert; avant de les sortir, poussez-les à la bouche du four, pour en faire sécher le dessus; retirez-les aussitôt, pour les démouler 5 minutes après, sur plat chaud; nappez-les largement avec une sauce abricots au rhum, et, sur chacun d'eux, piquez un petit hâtelet composé de 3 ronds gradués d'ananas confit.

### Pouding[1] au riz, sauce aux fruits.

Pour 5 entremets : 500 grammes de riz, 600 gr. sucre, 250 gr. beurre, 15 à 18 jaunes d'œuf, 12 à 14 blancs fouettés, 600 gr. fruits confits coupés en dés, zeste râpé, 2 litres de lait, crème crue, une poignée d'amandes hachées, grain de sel.

Lavez le riz, faites-le blanchir, cuisez-le avec du lait, en procédant comme pour la timbale de riz aux fruits : quand il est à point, sucré, de bonne consistance, finissez-le avec le zeste, les amandes et le restant du beurre; retirez-le du feu; quand il est à peu près froid, incorporez-lui les jaunes, un à un, sans cesser de travailler l'appareil; ajoutez les fruits, et ensuite les blancs.

Avec cet appareil, emplissez des moules beurrés, farinés; mettez-les dans un plafond creux, avec de l'eau chaude dedans, faites pocher les poudings à peu près une heure, à four doux. — Au dernier moment, démoulez-les chacun sur un plat, nappez-les largement avec une sauce abricots au kirsch, servez-en à part une saucière.

### Pouding germaine.

Préparez un appareil dans les mêmes proportions que celui pour le pouding léger que je viens de décrire. Divisez-le en trois parties; mettez-les chacune dans une petite terrine; à la première partie, mêlez du bon chocolat dissous et délayé; à la deuxième, mêlez du sucre au zeste d'orange, rougi avec du carmin; à la troisième partie, mêlez quelques

1. Les proportions de ces divers poudings sont données pour les dîners nombreux, de 50 à 60 couverts.

cuillerées d'amandes pilées avec un peu d'appareil et 2 cuillerées de crème crue, de façon à l'obtenir blanc.

Avec ces trois appareils, emplissez aux trois quarts des moules unis, beurrés, farinés, par portions égales, ainsi disposées : la nuance brune au fond, la blanche au milieu, la rouge en dessus.

Rangez les moules dans une grande braisière, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur ; couvrez la braisière, faites bouillir le liquide, retirez aussitôt le vase sur feu doux ou à la bouche du four, de façon à faire bouillir le liquide d'une manière insensible. Faites pocher ainsi les poudings une heure. En dernier lieu, mettez du feu sur le couvercle du vase, pour faire saisir la surface supérieure de l'appareil, ou bien poussez la braisière à la bouche du four, découverte. — En sortant les poudings, démoulez-les chacun sur un plat, masquez-les simplement avec du sirop fortement vanillé ; servez à part une saucière de crème anglaise, vanillée.

### Pouding à l'écossaise.

Proportions pour 5 entremets : 500 grammes mie de pain blanc, 300 gr. beurre, autant de sucre, 24 jaunes d'œuf, 15 blancs fouettés, 2 décilitres de frangipane, zeste râpé ; 600 gr. petits raisins, 250 gr. ananas confit, coupé en dés ; lait et crème crue, grain de sel.

Imbibez la mie de pain au lait chaud, exprimez-en l'humidité ; mettez-la dans une casserole, arrosez-la avec quelques cuillerées de crème crue ; broyez-la vivement avec une cuiller, ajoutez les jaunes d'œuf, le sucre, le beurre peu à peu, sel, zeste, fruits et raisins ; en dernier lieu, les blancs fouettés.

Avec cet appareil, emplissez aux trois quarts des moules beurrés, farinés ; mettez-les dans un plafond creux, avec de l'eau bouillante, faites-les pocher 60 à 70 minutes, au bain-marie et à four doux ; servez-les avec un sabayon au vin de Hongrie.

### Pouding moelleux, sauce abricot.

Pour 5 à 6 entremets : 400 grammes sucre en poudre, 150 gr. graisse de rognon de bœuf, 150 gr. moelle de bœuf, 150 gr. mie de pain blanc, 2 œufs entiers, 15 à 18 jaunes, 300 gr. raisin de Smyrne, 400 à 500 gr. fruits confits coupés en dés, zeste râpé, grain de sel, crème crue, cognac.

Épluchez la graisse, pilez-la avec la moelle, passez-les au tamis ; mettez la purée dans une terrine avec le sucre, travaillez-la 10 minutes avec

une cuiller, ajoutez les œufs un à un, puis la mie de pain imbibée au lait chaud, bien exprimée, broyée, délayée avec un peu de crème crue, et passée au tamis ; ajoutez enfin 4 à 5 cuillerées de cognac, sel, zestes, fruits et raisins. — Faites pocher au bain-marie, dans un moule à dariole, une petite portion d'appareil, pour juger de sa consistance.

Beurrez des moules pleins ou à cylindre, farinez-les, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil. Placez les moules dans un plafond creux avec de l'eau chaude, faites pocher l'appareil une heure, à four doux. — Au dernier moment, démoulez les poudings sur plat, masquez-les avec une sauce abricots au rhum.

### Savarin fin.

500 grammes farine, 250 gr. beurre fondu, 200 gr. sucre, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 20 gr. levure, zeste, grain de sel, crème, eau, sirop, liqueurs.

Tamisez la farine dans une terrine tiède ; faites le levain dans la terrine, avec le quart de la farine et la levure délayée à l'eau tiède ; couvrez le levain avec une partie de la farine ; faites-le lever à l'étuve douce ; quand il est monté en double du volume primitif, sortez la terrine de l'étuve : rompez le levain avec la main, et faites la détrempe, en faisant prendre beaucoup de corps à la pâte ; mêlez-lui les œufs peu à peu, en incorporant la farine ; travaillez-la vigoureusement 10 minutes ; ajoutez peu à peu le beurre fondu, puis le sucre, sel, zeste, en dernier lieu 4 cuillerées de crème crue. Prenez la pâte par petites parties, avec la main, emplissez aux trois quarts un ou plusieurs moules beurrés, savarin ou à dôme ; faites lever la pâte à hauteur des bords, à température douce ; cuisez les gâteaux à four modéré.

En les sortant, imbibez-les avec du sirop infusé aux zestes et aux liqueurs ; dressez-les sur plat : s'ils sont chauds, masquez-les avec une sauce abricots au madère ; s'ils sont froids, dressez dans le creux une pyramide de Plombière ou de crème fouettée, à la vanille.

---

### Purée de pommes, mousseuse.

Pelez 6 pommes de calville ; émincez-les, cuisez-les à couvert, dans une casserole bien blanche, avec 4 cuillerées d'eau, un brin de zeste, 2 clous de girofle. Quand elles sont fondues, passez-les au tamis fin. —

Mettez cette purée dans une bassine, mêlez-lui 7 à 8 feuilles de gélatine dissoute, le suc de 4 à 5 citrons, 250 à 300 grammes de sucre en poudre. Fouettez l'appareil sur glace, avec un fouet, jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne mousseux; mêlez-lui alors un salpicon de fruits confits, et versez-le dans un moule incrusté sur glace pilée (dessin 34).

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, pour démouler l'entremets sur plat froid; arrosez-le avec un sirop de pommes, froid, parfumé aux zestes.

### Petits pains de fraises, à la crème. (Dessin 243.)

Décorez les parois et le fond d'une douzaine de grands moules à dariole, refroidis sur glace, avec des demi-fraises fraîches, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les ensuite, à la gelée, en laissant un creux; emplissez ce creux avec une purée d'ananas confit, liée avec du sirop collé, et 2 cuillerées de kirsch.

Incrustez sur glace un petit moule à dôme ou à pyramide, emplissez-le avec une purée de fraises, collée, liée sur glace, faites-la raffermir.

Collez sur plat froid un fond en génoise, un peu plus large que l'ouverture du moule à pyramide, légèrement creusé en dessus de façon à pouvoir placer le pain de fraises dans le creux; nappez-en la surface avec de la marmelade d'abricots.

Au dernier moment, démoulez le pain de fraises dans le creux de la génoise; tenez-le 10 minutes dans l'armoire à glace; puis, masquez-le vivement avec un appareil bavarois aux zestes et à la vanille, lié sur glace au moment, et mêlé avec quelques cuillerées de petites fraises de bois. — Démoulez aussitôt les petits pains, dressez-les autour de la crème.

### Surprise aux fraises, sauce mousseuse.

Beurrez un moule à charlotte; emplissez-le aux trois quarts avec de la pâte à baba ou pâte à savarin ordinaire; faites lever la pâte jusqu'à hauteur des bords, en lieu tiède. — Cuisez le gâteau à four modéré; 5 minutes après qu'il est sorti du four, parez-le droit en dessus; renversez-le sur une grille à pâtisserie; imbibez-le avec du sirop parfumé aux zestes, mêlé avec du marasquin.

Quand le gâteau est tout à fait refroidi, remettez-le dans le moule, cernez-le du côté coupé, pour le vider, en laissant tout autour et au fond l'épaisseur de 1 centimètre et demi; emplissez-en le vide par couches,

avec de petites fraises de bois; arrosez-les avec un appareil à meringue cuite, parfumée au punch brûlé, froid.

Fermez l'ouverture du gâteau avec le rond cerné, renversez-le sur plat froid, masquez-le avec une sauce mousseuse ainsi préparée : versez dans un poêlon étamé 3 décilitres de crème anglaise à la vanille ou aux zestes, un peu consistante et froide; fouettez-la vivement un quart d'heure sur glace. Quand elle est légèrement mousseuse, incorporez-lui, à l'aide d'une cuiller, 2 ou 3 décilitres de bonne crème fouettée, ferme, bien égouttée.

### Crème malakoff.

Divisez en tranches, pas trop épaisses, 500 à 600 grammes de génoise ou du biscuit manqué. — Coupez en petits dés des fruits confits : abricots, reines-Claude, ananas, ajoutez des cerises mi-sucre, entières.

Avec 7 à 8 jaunes, 1 demi-litre lait, 300 grammes sucre, préparez une crème anglaise (page 37); quand elle est liée et à peu près refroidie, mêlez-lui 4 cuillerées de gélatine dissoute; passez-la, tournez-la sur glace pour la lier : elle doit être légère; mêlez-lui 5 à 6 cuillerées de crème fouettée.

Incrustez sur glace une casserole à soufflé. — Imbibez les tranches de biscuit : la moitié avec du rhum, l'autre moitié au kirsch ou curaçao; étalez-en une couche dans la casserole, arrosez-les avec la crème, saupoudrez-les avec des fruits confits; recommencez l'opération jusqu'à ce que la casserole soit pleine, en formant le dôme; tenez la casserole sur glace, une demi-heure. Masquez le dôme d'abord avec une mince couche de gelée de framboises, puis avec une couche de crème fouettée, sucrée, parfumée; décorez-en la surface au cornet, avec la même crème; posez la casserole sur serviette, envoyez-la aussitôt.

### Riz au marasquin, froid.

Cuisez au lait 250 grammes de bon riz blanchi; quand il est à sec, bien tendre, sucrez-le; 2 minutes après, retirez-le, laissez-le refroidir, délayez-le avec quelques cuillerées de sirop vanillé, et trois quarts de verre de marasquin; tenez-le de côté.

D'autre part, frappez un moule à dôme avec de la glace pilée et salée; un quart d'heure après, ouvrez le moule; quand il est bien saisi par le froid, rangez le riz dedans par couches, en saupoudrant chaque couche avec des fruits confits, coupés en gros dés. Quand le moule est plein,

fermez-en d'abord l'ouverture avec un rond de papier plus large qu'elle, puis avec son couvercle; lutez la jointure de celui-ci avec de la pâte crue, afin que l'eau salée ne puisse s'infiltrer à l'intérieur; couvrez-le aussi avec de la glace salée. — Une heure après, lavez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le, renversez le riz sur plat froid.

### Riz à la crème, framboisé. (Dessin 234.)

Cuisez 400 à 500 grammes de bon riz à la crème (page 692), pas trop sucré, finissez-le avec 2 décilitres de lait d'amandes; quand il est refroidi, mettez-le dans une petite terrine mince en métal étamé, incorporez-lui peu à peu la valeur de 2 décilitres de sirop parfumé aux zestes, mêlé avec moitié de son volume de colle de pieds de veau, sucrée, clarifiée.

Incrustez sur glace pilée, légèrement salée, un moule à dôme plus large que haut; faites prendre au fond une couche de gelée claire, au suc de framboises, ayant 1 centimètre et demi d'épaisseur; aussitôt qu'elle est raffermie, posez un autre moule dessus, de même forme, étamé en dehors et rempli avec de la glace pilée, coulez peu à peu, entre les deux moules, de la même gelée aux framboises, tiède, de façon à remplir le vide; laissez-la prendre; puis retirez la glace du petit moule, remplacez-la par de l'eau chaude, afin de pouvoir l'enlever.

Remplissez aussitôt le vide laissé par le petit moule avec l'appareil au riz à la crème, lié au moment sur glace, mêlé avec 2 cuillerées de crème fouettée et avec un salpicon composé de pistaches mondées, ananas confit, cerises mi-sucre; couvrez l'appareil avec une couche de gelée, et fermez le moule avec un couvercle à rebords, garni de glace pilée; tenez-le encore 40 minutes sur glace.

Au dernier moment, enlevez le moule, lavez-le vivement à l'eau froide; trempez-le à l'eau tiède, et démoulez l'entremets sur plat froid; piquez sur le centre une petite coupe en pâte d'amandes, traversée par un hâtelet garni de fruits.

### Riz froid, aux abricots.

Faites blanchir 250 grammes de riz, cuisez-le tendre avec lait et vanille (page 692); sucrez-le, finissez-le, hors du feu, avec crème crue et beurre fin, versez-le dans une autre casserole, laissez-le refroidir, en le remuant de temps en temps. — Tournez l'appareil sur glace, incorporez-

lui peu à peu 1 demi-litre de crème fouettée. Quand l'appareil est lié, dressez-le par couches dans une casserole à soufflé, incrustée sur glace, en masquant chaque couche avec de la marmelade d'abricots ; lissez-le en dôme, décorez celui-ci avec de l'ananas confit, coupé.

### Petits bateaux printaniers.

Avec de la pâte sucrée, foncez une quinzaine de petits moules à tartelette, forme de bateau ; cuisez-les *à blanc*. Démoulez-les, laissez-les refroidir, abricotez-les intérieurement.

Passez au tamis fin les chairs de 4 à 5 bonnes oranges, mêlez-leur 2 ou 3 cuillerées de purée de fraises de bois, 2 à 3 décilitres de sirop épais, parfumé au zeste d'orange et légèrement collé ; tournez l'appareil sur glace pour le lier en crème ; mêlez-lui aussitôt la valeur d'un demi-litre de petites fraises de bois, bien fraîches, triées, enveloppez-les bien avec l'appareil ; puis prenez celui-ci avec une cuiller, garnissez-en les petits bateaux, en le faisant bomber ; lissez-le en dôme, et nappez ce dôme avec une couche de gelée fraîche de framboises récemment cuites ; laissez-la sécher à l'air 10 minutes ; puis décorez promptement le dôme, au cornet, avec quelques chenilles de bonne crème fouettée, bien égouttée, peu sucrée.

### Charlotte aux fraises.

Distribuez en triangles allongés quelques biscuits à la cuiller, de grand format, ou du biscuit pour charlotte [1], de façon à former une rosace au fond d'un moule à charlotte, en les appuyant du côté glacé ; coupez alors quelques-uns des mêmes biscuits sur le bout et sur les côtés, pour les monter debout contre les parois du moule, en les serrant ; incrustez le moule sur glace (dessin 34).

Passez au tamis d'abord, puis à l'étamine, la valeur de 1 kilogramme de fraises des bois ; sucrez la purée avec du sirop épais parfumé au zeste d'orange, mêlé avec la valeur de 7 à 8 feuilles de gélatine ou de colle claire de pieds de veau, fondue. — Tournez l'appareil sur glace ; aussitôt qu'il est lié, incorporez-lui peu à peu trois quarts de litre de crème fouettée bien ferme, bien égouttée, légèrement sucrée. — Avec cet

1. *Biscuit pour charlotte.* — 500 grammes farine, autant de sucre, autant de beurre fondu, 9 à 10 jaunes d'œuf, les blancs fouettés, zeste haché, grain de sel. — Travaillez les jaunes avec le sucre, incorporez peu à peu les blancs et la farine, puis le beurre fondu, froid, le zeste. Cuisez sur plaque couverte de papier.

appareil, emplissez le vide du moule, faites-le prendre une heure. — Au dernier moment, trempez le moule à l'eau tiède, démoulez la charlotte sur serviette.

### Charlotte à la Metternich.

Préparez une pâte à langues de chat, en fouettant 3 œufs entiers dans une bassine; quand ils sont mousseux, ajoutez 250 grammes de sucre et autant de farine tamisée, une pincée de fécule, sucre d'orange : la pâte doit rester ferme. — Couchez-la à la poche sur plaque beurrée et farinée, en forme de biscuits à la cuiller, tous de même dimension ; cuisez-les à four gai; en les sortant, détachez-les de la plaque, coupez-en une quarantaine d'un bout, et faites-les refroidir, en les posant sur un appui, de façon à les courber légèrement du bout qui n'est pas coupé.

Trempez chaque biscuit, du côté coupé, dans du sucre cuit au *cassé*, faites égoutter le sucre, et collez les biscuits debout contre l'épaisseur d'une abaisse ronde, en pâte d'office, en les chevalant légèrement de façon à former une jolie corbeille évasée sur le haut. Quand le sucre est bien froid, dressez la corbeille sur plat, garnissez-en le creux avec une purée de marrons sucrée au sucre cuit, puis mêlée avec de la crème fouettée. Entourez la base avec des marrons glacés, trempés dans du sucre au *cassé*.

### Timbale à la Masséna.

Avec de la glace de sucre, à l'aide d'un pinceau sec, farinez l'intérieur d'un moule à charlotte, plus large que haut; foncez-le avec de la pâte à massepain, pas trop mince; faites sécher quelques heures la pâte à température de la cuisine ; abricotez-la ensuite à l'intérieur.

Prenez du biscuit aux amandes, du biscuit à la vanille et de la génoise sur feu, aux zestes et au rhum ; coupez-les en gros dés réguliers ; mettez-les dans une terrine, mêlez-leur 250 grammes ananas confit coupé en petits dés ; ajoutez quelques cuillerées de marmelade d'abricots légère, en la mêlant de façon à lier le tout. Avec cet appareil, emplissez le vide du moule foncé, tenez-le sur glace une demi-heure.

Au moment de servir, coulez peu à peu sur les biscuits un appareil de glace à la vanille, allégée avec quelques cuillerées de crème fouettée, afin de la rendre coulante. Faites-la glisser jusqu'au fond, en traversant les biscuits avec la lame d'un petit couteau. Fermez l'ouverture du biscuit avec une abaisse en massepain, soudez-la sur les bords. Démoulez l'entremets sur plat froid, nappez-en les surfaces extérieures au pinceau avec

de la belle marmelade d'abricots ; décorez-les tout autour et sur le haut, avec des détails en fruits confits, préparés d'avance. Masquez le fond du plat avec une couche de la même glace ; servez aussitôt.

### Gelée aux violettes. (Dessin 238.)

Mettez un demi-litre de sirop clair dans une casserole fraîchement étamée, bien propre ; faites-le bouillir, retirez-le, mêlez-lui une forte poignée de violettes fraîches, sans queues ; laissez-le infuser une demi-heure, à couvert.

Passez le liquide dans un vase verni, mêlez-lui 3 à 4 cuillerées de bon cognac ou de kirsch, puis une suffisante quantité de gélatine ou de colle clarifiée, avec suc d'orange et de citron (page 1). Gouttez la gelée, essayez-en la consistance sur glace ; faites-la prendre une heure dans un moule à gelée incrusté sur glace. — Au dernier moment, dressez-la sur plat froid.

### Gelée à la rose.

Mettez en ébullition, dans un poêlon, un demi-litre de sirop clair, à 28 degrés ; au premier bouillon, mêlez-lui 2 poignées de feuilles de roses fraîches, bien parfumées ; retirez-le du feu, laissez-le infuser un quart d'heure, à couvert.

Passez la liqueur au tamis fin, mêlez-lui une suffisante quantité de gélatine ou de colle clarifiée (page 1) ; ajoutez 2 décilitres de suc d'orange et de citron, filtré, 4 à 5 cuillerées de bon cognac ; gouttez la gelée, essayez-en la consistance sur glace, dans un petit moule ; quand elle est à point, versez-la dans un moule à gelée, faites-la raffermir une heure sur glace. Démoulez-la sur plat froid.

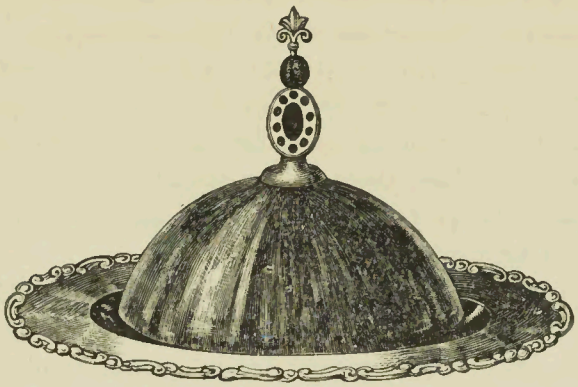
### Gelée aux fruits et au kirsch.

Préparez la valeur de 1 litre de colle clarifiée avec sucre, suc de citron et d'orange ; quand elle est filtrée (page 1), essayez-en la consistance dans un petit moule à dariole ; mêlez-lui alors 1 décilitre de suc d'orange filtré au papier mâché, avec zestes d'orange ; laissez refroidir l'appareil.

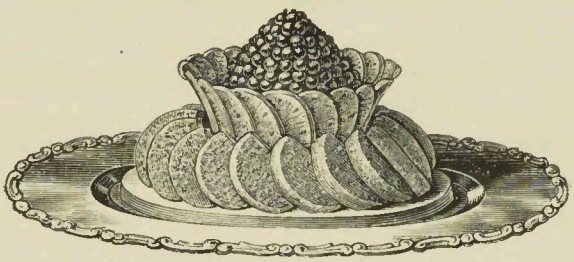
---

PLANCHE QUARANTIÈME.

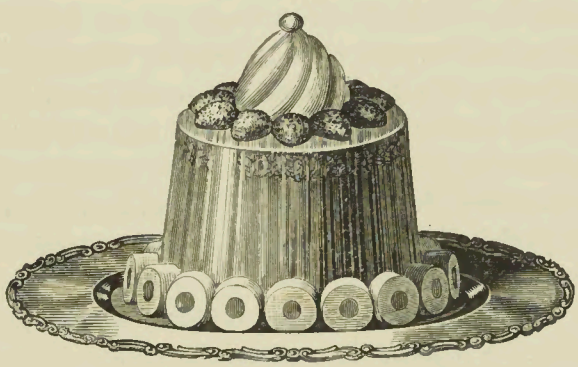
Dessin 234. — Riz à la crème framboisé, page 707.
Dessin 235. — Croûtes aux fruits, à la Mirabeau, page 695.
Dessin 236. — Blanc-manger aux fraises, page 719.



Dessin 234.



Dessin 235.



Dessin 236.

Incrustez sur glace un moule à gelée ouvragé, ou un moule uni à cylindre. — Préparez une macédoine composée de fruits frais ou confits, selon les ressources : reines-Claude, abricots, ananas, cerises mi-sucre, petits quartiers d'orange parés à vif, petites boules de pommes blanches et petites boules de poires rougies, cuites ; ajoutez aussi des petites fraises ou framboises, grains de groseilles ou de raisins : les fruits confits doivent être lavés à l'eau tiède et bien épongés ; les fruits frais restent au naturel. Prenez la quantité nécessaire de ces fruits pour garnir un moule, en variant les espèces.

Versez la gelée dans une petite bassine étamée, mêlez-lui 1 décilitre de kirsch, posez la bassine sur glace ; tournez la gelée avec une cuiller en métal, bien propre, jusqu'au point où elle commence à se lier ; mêlez-lui alors les fruits choisis, coupés ou entiers ; puis prenez l'appareil avec une grande cuiller à potage, en argent, versez-le dans le moule pour le remplir ; couvrez-le avec un rond de papier ; puis fermez l'ouverture du moule avec un couvercle à rebords, garni de glace pilée ; tenez-le ainsi trois quarts d'heure.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez la gelée sur plat froid.

Comme variété, ou si la gelée paraissait faible pour soutenir les fruits, on pourrait frapper le moule avec un peu de sel, 10 à 12 minutes seulement avant de dresser la gelée.

### Parfait au nougat.

Faites bouillir 4 décilitres de sirop à 20 degrés, avec un demi-bâton de vanille ; versez-le peu à peu sur 8 à 9 jaunes d'œuf broyés, dans une terrine, en retirant la vanille ; fouettez l'appareil sur feu jusqu'au point où il est lié comme une crème, mais en évitant l'ébullition ; retirez-le, fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit mousseux et froid ; fouettez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit consistant ; incorporez-lui alors la valeur de 1 litre de bonne crème fouettée, bien égouttée, en même temps que 200 grammes de nougat aux amandes finement écrasé au rouleau. Versez l'appareil dans un moule à parfait, foncé de papier, incrusté sur glace salée ; fermez-le avec son couvercle, mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée, faites-le frapper une heure et demie. En dernier lieu, enlevez le moule de la glace, lavez-le vivement à l'eau froide, essuyez-le : démoulez le parfait sur serviette.

### Compromis à la Valenciennes.

Dans un moule à bordure uni, de forme basse et étroite, cuisez du biscuit aux amandes, comme pour le gâteau bordelais (page 718); démoulez-le sur un petit plafond, laissez-le refroidir; abricotez-le, décorez-en les pourtours avec des détails en fruits confits.

Incrustez sur de la glace pilée un autre moule ouvragé, également à bordure, mais un peu plus large que celui où a cuit le biscuit. Décorez simplement le fond du moule avec des fruits confits; nappez le décor avec une couche de gelée à l'orange; quand elle est prise, glissez le biscuit dans le moule, en le renversant; comblez alors le vide entre le moule et le biscuit avec de la gelée froide.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, pour renverser l'entremets sur plat froid; garnissez-en le centre avec une pyramide de quartiers de bonnes oranges, parés à vif, sans peau ni pépins, macérés au sucre; dressez la pyramide par couches, en l'alternant ensuite avec du sirop épais au zeste d'orange.

### Château framboisé.

Sur une abaisse ronde, en génoise, collée sur plat, posez un moule à charlotte ayant 1 centimètre et demi moins que l'abaisse.

Préparez une pâte à chou avec 200 grammes de farine, 3 moules à dariole d'eau, 160 grammes beurre, une cuillerée sucre, 5 œufs, zeste, grain de sel. — Mettez la pâte dans une poche à douille, couchez-la sur plaque en forme d'éclairs minces, bien égaux, aussi longs que le moule est haut; dorez-les, cuisez-les à four doux pour les obtenir secs.

Quand les gâteaux sont détachés de la plaque, tenez-les quelques minutes à l'étuve. Quand ils sont froids, ouvrez-les, garnissez-les simplement avec de la marmelade de framboises poussée au cornet; glacez-les au sucre au *cassé*. — Quand le sucre est froid, trempez-les légèrement d'un bout, et tout le long, sur un des côtés, dans le même sucre au *cassé*, pour les coller debout, sur l'abaisse en pâte d'office, autour du moule.

Quand le sucre est froid, enlevez le moule, garnissez le vide de la caisse avec un appareil bavarois aux framboises, lié sur glace au dernier moment, mêlé avec un salpicon d'ananas confit.

### Mosaïque à la crème.

Incrustez sur glace (page 38) un grand moule à charlotte; faites

prendre au fond une couche de gelée au kirsch de 1 centimètre et demi d'épaisseur. Quand cette gelée est raffermie, posez dessus un rond de papier blanc, et sur celui-ci posez un autre moule à charlotte de 1 centimètre et demi plus étroit, mais étamé en dedans et en dehors, empli avec de la glace pilée. Coulez alors entre les deux moules, de la même gelée au kirsch, tiède, de façon à emplir tout à fait le vide; quand cette gelée est raffermie, enlevez le moule, en remplaçant la glace par de l'eau chaude.

Coupez en gros dés de la génoise et des fruits confits : abricots, reines-Claude, ananas, ajoutez quelques cerises mi-sucre; avec ce salpicon, emplissez le vide laissé par la gelée. — Préparez un appareil de crème anglaise à la vanille, liez-le sur glace, et incorporez-lui trois quarts de litre de bonne crème fouettée; versez-le tout doucement sur le salpicon, de façon que l'appareil puisse tomber au fond : tenez-le sur glace une heure. Au dernier moment, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez l'entremets sur plat froid; servez aussitôt.

### Pain de marrons à la Béotie. (Dessin 242.)

Incrustez sur glace un moule à dôme plat; décorez-en les pourtours intérieurs avec des détails en fruits confits, variés, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise; chemisez-le ensuite avec une couche d'appareil de blanc-manger un peu ferme, ayant l'épaisseur d'un centimètre; couvrez le moule avec un couvercle chargé de glace.

Mettez dans une terrine 4 décilitres de purée de marrons, sucrée; délayez-la avec 4 cuillerées de marasquin et quelques décilitres de sirop vanillé, collé. Tournez l'appareil sur glace pour le lier; aussitôt à point, incorporez-lui la valeur de 4 à 5 décilitres de bonne crème fouettée; 2 minutes après, ajoutez un petit salpicon d'ananas confits; versez-le dans le creux du moule; couvrez-le de nouveau avec le couvercle chargé de glace.

Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, démoulez la crème sur plat froid.

### Gâteau Manon.

500 grammes amandes, 500 gr. sucre, 100 gr. farine, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, orgeat et kirsch, zeste ou vanille, grain de sel.

Pilez les amandes avec un peu d'orgeat et de kirsch. — Travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes, puis les blancs fouettés, en tamisant peu à peu la farine sur l'appareil.

Beurrez un moule à timbale, emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil; cuisez-le à four doux.

En sortant le gâteau, démoulez-le, laissez-le refroidir, abricotez-le, glacez-le au kirsch.

### Gâteau Vacherin à la crème. (Dessin 232.)

Coupez 3 ou 4 ronds en papier blanc, un peu plus étroits que le fond d'un plat de service; sur ces ronds, à l'aide d'une poche à douille, poussez des cercles en meringue de 2 ou 3 centimètres de largeur et autant de hauteur; lissez bien les surfaces de la meringue en dessus et sur les côtés, avec la lame du couteau; saupoudrez-les avec du sucre fin, placez-les chacun sur une planche mouillée à l'eau, faites sécher la meringue à four doux, sans lui faire prendre couleur. — En sortant les cercles, renversez-les sur une plaque, remettez-les au four pour 10 minutes, afin de faire sécher la meringue restée molle; tenez-les ensuite 24 heures à l'étuve chaude.

Assemblez ces cercles l'un sur l'autre, sur une abaisse en pâte frolle coupée exactement de même dimension, en les masquant à mesure avec une couche de meringue au sucre cuit[1] pour les coller; puis, masquez-les intérieurement d'une mince couche de la même meringue; lissez-la promptement, faites-la sécher 2 heures à l'étuve chaude.

Quand la meringue est froide, nappez-la superficiellement au pinceau avec de la marmelade d'abricots réduite, mais sans être serrée; faites-la sécher à l'air de la cuisine; puis décorez le cercle supérieur avec une chaîne d'anneaux en biscuit, de 1 demi-centimètre d'épaisseur, également nappés avec de la même marmelade; garnissez-en le vide avec de la gelée de pommes de coings ou de groseilles.

Au dernier moment, glissez l'entremets sur serviette, garnissez-le avec de la crème fouettée à la vanille, ou avec une crème plombière.

1. Appareil de meringue au sucre cuit : 500 grammes sucre, 6 blancs fouettés; cuisez le sucre au *boulé*, incorporez-le peu à peu aux blancs fouettés, sans cesser de fouetter l'appareil. — Quand le sucre est incorporé, fouettez 2 minutes l'appareil sur feu doux pour le lisser.

### Gâteau luchonnais.

500 grammes sucre en poudre, 500 gr. beurre fin, 500 gr. farine, 500 gr. raisins de Corinthe, 16 jaunes d'œuf, 16 blancs fouettés, 2 moules à dariole de rhum, zeste ou vanille, grain de sel.

Hachez le beurre avec la farine; mettez les jaunes dans une terrine; fouettez les blancs dans une bassine, mêlez-leur peu à peu beurre et farine, le sucre, les jaunes préalablement bien fouettés : les raisins et le rhum en dernier lieu. — Cuisez l'appareil à four doux dans des moules à flan, foncés de papier beurré. En sortant les gâteaux du four, imbibez-en le dessus avec du kirsch; abricotez-les, masquez-les entièrement avec une glace au café; quand la glace est sèche, décorez-en la surface au cornet, avec de la meringue italienne; faites sécher celle-ci à four doux; dressez-les ensuite.

Cette recette a été publiée dans l'*Art culinaire*, par M. Andrieux.

### Gâteau Fleury. (Dessin 237.)

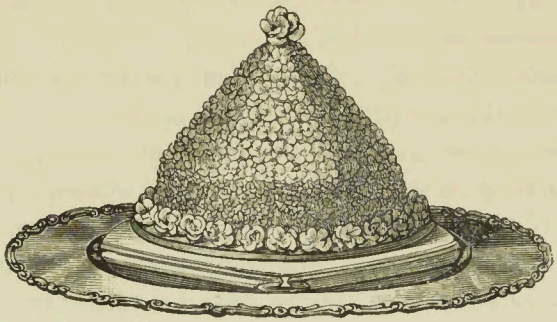
Préparez un appareil de biscuit avec 500 grammes de sucre, dont 50 gr. vanille, 150 gr. farine et 160 gr. fécule tamisées, 400 gr. avelines grillées et pilées, 22 jaunes d'œuf, 6 blancs fouettés, grain de sel. — Cuisez l'appareil à four doux, sur plaques couvertes de papier, en lui donnant l'épaisseur de 1 centimètre au moins; laissez-le rasseoir 12 heures.

Avec 7 à 8 jaunes, du sucre, 6 décilitres de lait, un morceau de vanille, préparez une crème anglaise (page 37); aussitôt liée, retirez-la, mêlez-lui 125 grammes d'avelines grillées, hachées; versez-la aussitôt dans une terrine, en la vannant jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; passez-la ensuite à l'étamine, remettez-la dans la casserole, fouettez-la 2 minutes sur feu doux pour la tiédir; retirez-la, pour lui incorporer peu à peu, sans cesser de fouetter, 260 grammes de beurre fin divisé en petites parties : la crème doit alors se trouver consistante et légèrement mousseuse;

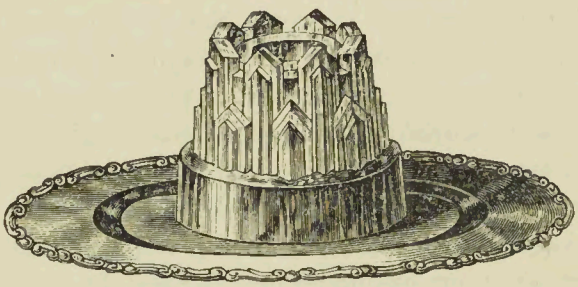
---

PLANCHE QUARANTE-UNIÈME.

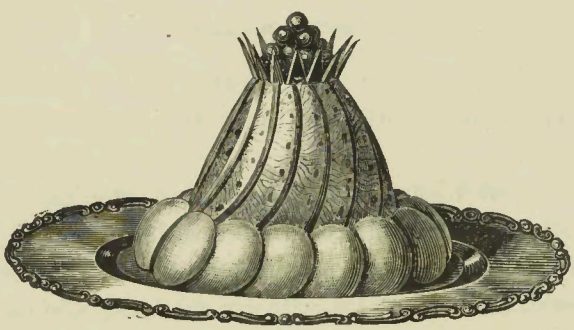
Dessin 237. — Gâteau fleuri, page 712.
Dessin 238. — Gelée aux violettes, page 706.
Dessin 239. — Fruits à la créole, page 694.



Dessin 237.



Dessin 238.



Dessin 239.

divisez-la en deux parties, et nuancez-en une partie avec du carmin végétal, mêlé avec un peu de sirop, de façon à lui donner une teinte rosée; laissez l'autre moitié blanche.

Sur le biscuit refroidi, à l'aide d'un patron en carton de forme hexagone, c'est-à-dire à 6 pans, coupez 3 ou 4 abaisses; fendez-les sur l'épaisseur pour les abricoter et les remettre en forme; collez ensuite ces abaisses sur un fond en génoise mince, de 1 centimètre plus large que le biscuit; sur celui-ci, avec le restant du biscuit coupé mince et abricoté, montez une pyramide régulière, également en hexagone; masquez-la, ainsi que sa base, avec une mince couche de la crème beurrée.

Faites griller au four 200 grammes d'avelines coupées en petits dés; en les sortant, saupoudrez-les de sucre fin; quand elles sont à peu près froides, appliquez-les en couche lisse contre l'épaisseur de la base sur laquelle la pyramide est montée, en les appuyant avec la lame du couteau, pour égaliser la couche et ne laisser aucun vide.

Introduisez une partie de la crème blanche dans une petite poche à douille ciselée, et poussez sur les surfaces de la pyramide des petites fleurs simples, serrées, en suivant strictement les divisions de l'hexagone; à côté de la glace blanche, poussez des fleurs rosées, en alternant les nuances des compartiments. — Quand la pyramide est complètement masquée, poussez une grosse rose sur son extrémité, avec les deux appareils mélangés : rose et blanc; puis, avec une plus petite douille, entourez la base du gâteau avec une chaîne de petites roses également formées avec les deux appareils; tenez le gâteau un quart d'heure dans l'armoire à glace pour faire raffermir superficiellement la crème; en le sortant, glissez-le sur serviette, pour le servir sans délai, car la crème au beurre doit rester ferme.

### Gâteau nougatine.

Préparez un appareil de biscuit avec 500 grammes de sucre en poudre, 500 gr. farine, 6 œufs entiers, 18 jaunes, 6 blancs fouettés, vanille, grain de sel.

Cuisez l'appareil à four doux dans 3 ou 4 moules à flan, lisses, de forme ronde, ayant de 15 à 18 centimètres de diamètre, et 3 à 4 centimètres de hauteur; ces moules doivent être beurrés au beurre épuré, et glacés à la fécule. En sortant les gâteaux du four, démoulez-les, laissez-les rasseoir 12 heures.

Préparez une crème à l'orange, beurrée, en opérant comme il est dit pour le gâteau Fleury. — Émincez 250 grammes d'amandes douces, mondées; faites-les d'abord sécher sur une feuille de papier; faites-les griller ensuite sur plaque, de façon à leur faire prendre couleur.

Distribuez les biscuits en tranches transversales de 1 demi centimètre d'épaisseur; prenez 7 à 8 de ces tranches, une à une; masquez-les d'un côté avec une couche de la crème préparée; posez-les l'une sur l'autre, de façon à monter un gâteau de forme régulière; masquez-le aussi tout autour et en dessus avec une couche de la même crème; puis masquez cette crème sur le haut et tout autour avec une couche d'amandes grillées ; appuyez la couche avec la lame du couteau, afin d'en égaliser l'épaisseur; saupoudrez-la légèrement avec du sucre fin, vanillé; poussez le gâteau une minute à four chaud, simplement pour faire adhérer le sucre aux amandes; retirez-le aussitôt; quand il est bien froid, dressez-le sur serviette.

### Gâteau mandarin. (Dessin 233.)

Collez sur plat un fond en bois de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, masqué de papier blanc. — Chauffez un moule à biscuit de moyenne grandeur, beurrez-le avec de la graisse de rognons de veau fondue, mêlée avec du beurre épuré; renversez-le pour faire bien égoutter la graisse, puis glacez-le avec de la glace de sucre mêlée avec de la fécule.

Travaillez vigoureusement dans une terrine 12 jaunes d'œuf avec 350 grammes sucre en poudre, dont 60 gr. râpé sur le zeste de 2 mandarines, ajoutez un grain de sel. Quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui 10 à 11 blancs fouettés, en faisant tomber en même temps d'un tamis fin, sur l'appareil, 180 gr. de belle farine et fécule, mêlées; mélangez l'appareil avec soin sans le briser, et, avec lui, remplissez le moule à peu près à hauteur; entourez-le extérieurement sur le haut, avec une bande de papier beurré; posez-le sur un petit plafond couvert d'une épaisse couche de cendres chaudes, poussez-le à four moyen, cuisez-le une heure, en ayant soin de tourner le plafond de temps en temps.

En sortant le biscuit du four, dégagez-le du haut avec la pointe d'un petit couteau pour le démouler sur un clayon ou une grille ; quand il est bien refroidi, renversez-le pour le couper droit sur sa base ; laissez-le rasseoir 7 à 8 heures. Si alors les surfaces du biscuit n'étaient pas lisses, ou si elles étaient trop colorées, posez-le debout sur la grille, abricotez-en

légèrement les surfaces au pinceau, puis nappez-les avec une glace crue à la vanille. Quand la glace est sèche, cernez le biscuit en rond, du côté coupé, à 2 centimètres des bords ; enlevez le rond cerné, pour vider le biscuit aussi bien que possible sans diminuer trop l'épaisseur de la croûte.

Coupez en travers, sur le milieu, une douzaine de petites mandarines fraîches et fermes ; dégagez peu à peu les chairs des écorces, en conservant celles-ci bien entières, mettez-les de côté. — Épluchez les chairs, supprimez-en les semences ; écrasez-les pour les passer au tamis ; mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui quelques cuillerées de champagne, du sirop, un petit fagot de zestes et quelques cuillerées de colle de pieds de veau, sucrée, clarifiée ; laissez-la infuser un quart d'heure. — Avec une cuiller à racine, retirez les parties blanches de la moitié des écorces des mandarines réservées ; incrustez-les sur une épaisse couche de glace pilée, légèrement salée.

Retirez le fagot de zestes de l'appareil, liez-le légèrement, en le tournant sur glace, et, avec lui, emplissez à hauteur le vide des écorces de mandarine ; sur cette gelée, posez-les chairs d'une demi-mandarine sans pépins, bien épluchée, coupée sur le travers ; nappez-les au pinceau avec de la gelée ; tenez-les ainsi un quart d'heure sur glace.

D'autre part, ouvrez du côté de la tige, 4 à 5 oranges, à l'aide d'un tube de la boîte à colonne ; videz-les de leurs chairs, supprimez le blanc des écorces, incrustez-les sur une couche de glace pilée, non salée ; puis emplissez-en le vide avec de la gelée claire et rougie, à l'orange, alternée avec des couches de blanc-manger également parfumé à l'orange, en faisant tour à tour raffermir les deux appareils.

Au dernier moment, garnissez le vide du biscuit avec une glace aux mandarines[1] ; fermez-en l'ouverture avec le rond enlevé, dressez-le sur le centre du fond de plat, entourez-le avec les demi-mandarines garnies, et entourez la base du fond de plat avec les quartiers d'oranges rubanés, coupés droit d'un côté, de façon à pouvoir les poser debout.

1. Supprimez l'écorce à une vingtaine de mandarines fraîches et 5 à 6 oranges ; épluchez-les, ouvrez-les pour en retirer les semences, passez-les au tamis, dans une terrine vernie ; étendez cette purée avec du sirop épais, ajoutez les zestes de 2 ou 3 mandarines, sans peaux blanches ; faites-les macérer une demi-heure : l'appareil doit alors donner 23 à 24 degrés au pèse-sirop ; mêlez-lui quelques cuillerées de suc d'orange passez-le, faites-le glacer à la sorbetière, en le travaillant vigoureusement 40 minutes ; quand il est lisse et consistant, incorporez-lui une cuillerée de meringue au sucre cuit, mêlée avec 2 cuillerées de bon cognac ; travaillez-le encore 7 à 8 minutes.

### Gâteau de Plombières. (Dessin 241.)

Beurrez et glacez 2 moules à dôme de forme pointue et élevée; emplissez-les à peu près à hauteur avec un appareil de biscuit, aux zestes, comme pour le biscuit mandarin; entourez-en l'ouverture avec une bande de papier beurré; posez-les debout sur une couche de cendres, étalée sur un plafond à rebords; cuisez les biscuits à four doux, une heure. En les sortant, démoulez-les sur une grille à pâtisserie; quand ils sont froids, coupez-les droit sur la base : laissez-les rasseoir 12 heures.

Posez les gâteaux sur une grille, en les appuyant du côté coupé; abricotez-les légèrement au pinceau avec de la marmelade, masquez-les entièrement, l'un avec une glace rose, et l'autre avec une glace blanche; 2 minutes après, sans laisser sécher la glace, divisez les biscuits de haut en bas, en huit parties égales, coupées en pointe sur le haut. — Quand la glace est sèche, prenez une à une les parties coupées, pour remettre les biscuits en forme, en ayant soin de les alterner : une rose, une blanche; videz alors les biscuits, aussi bien que possible; puis garnissez-en le vide avec une crème plombière aux amandes, dressée par couches, et chaque couche alternée avec des macarons coupés, imbibés au rhum. Renversez aussitôt les biscuits sur plat froid, couvert d'une serviette pliée.

### Gâteau Montholon.

Avec de la gelée douce, mi-prise, et un pinceau, humectez les parois et le fond d'un moule uni, bien froid, à cylindre; saupoudrez-en l'intérieur avec des pistaches mondées, hachées; appuyez-les de façon à former une couche compacte; tournez le moule sur glace 2 ou 3 minutes; incrustez-le bien d'aplomb.

Mettez dans une petite bassine la valeur de trois quarts de litre de l'appareil de blanc-manger, collé à point, parfumé au zeste d'orange; tournez-le sur glace pour le lier, incorporez-lui peu à peu trois quarts de litre de crème fouettée, vanillée, peu sucrée; 2 minutes après, emplissez le moule frappé, avec l'appareil, par couches, en alternant chaque couche avec des macarons imbibés au kirsch; laissez frapper le moule, une heure; trempez-le à l'eau chaude pour démouler l'entremets sur plat froid.

### Gâteau bordelais.

500 grammes amandes douces mondées, 30 gr. d'amères, 400 gr. fécule, 300 gr. sucre, 15 jaunes, 12 blancs fouettés, grain de sel, zeste d'orange, 1 décilitre de rhum.

Pilez les amandes avec une poignée de sucre et 2 blancs d'œuf non fouettés, incorporés peu à peu ; mettez-les dans une terrine, travaillez-les avec une cuiller, en ajoutant peu à peu les jaunes, puis les blancs fouettés et la fécule, celle-ci tamisée sur l'appareil ; ajoutez enfin le zeste et le rhum.

Cuisez l'appareil en moule à savarin, beurré et glacé à la fécule : four doux. — En sortant le gâteau, démoulez-le. Quand il est froid, abricotez-le, glacez-le ensuite avec une glace aux liqueurs ; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur serviette pliée, garnissez-en le creux avec de la crème fouettée, parfumée à l'orange.

### Gâteau Chamounix au kirsch.

Cuisez à four doux un petit appareil de génoise sur feu, dans un moule à savarin : bordure à fond bombé, beurré saupoudré d'amandes hachées. — Quand le gâteau est sorti du four, refroidi et paré, abricotez-le au pinceau, placez-le sur une grille à pâtisserie, nappez-le entièrement avec une glace au kirsch : quant la glace est sèche, dressez-le sur plat.

Supprimez l'écorce à une centaine de marrons sans toucher à la peau ; cuisez-les sans violence, à grande eau et à vase fermé. Égouttez-en toute l'eau, en les laissant dans la casserole, couvrez-les avec un linge chaud ; supprimez-en promptement la peau pour les piler et les passer au tamis.

Passez la purée, mettez-la dans une casserole avec son même poids de sucre en poudre et un petit morceau de vanille ; tournez l'appareil sur feu modéré jusqu'à ce qu'il se détache du fond de la casserole : laissez-le à peu près refroidir ; délayez-le alors avec un peu de sirop léger et du kirsch ; puis, incorporez-lui quelques cuillerées de crème fouettée, mais sans l'affaiblir, en le maintenant consistant ; tournez l'appareil 10 minutes sur glace pour le raffermir. — En le sortant, mêlez-lui un salpicon de fruits confits, variés.

Avec cet appareil, garnissez le puits formé par le gâteau ; lissez-le en dôme, et décorez celui-ci au cornet, avec de la crème fouettée ferme, peu sucrée, mais vanillée.

### Gâteau Jamaïque.

500 grammes farine de riz, 500 gr. beurre fondu, 500 gr. sucre, 14 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, 200 gr. petits raisins, 150 gr. écorces confites, coupées en petits dés, zeste râpé, grain de sel.

Travaillez le sucre avec les jaunes, pour faire mousser l'appareil; ajoutez peu à peu les blancs fouettés, en même temps que la farine tamisée, puis le beurre, également peu à peu, zeste et sel, fruits et raisins. Cuisez l'appareil à four doux, en moule à torsade, beurré, fariné.

Quand le gâteau est démoulé et refroidi, abricotez-en les surfaces, glacez-le avec une glace au rhum; dressez-le sur serviette, garnissez-le avec de la crème fouettée ou plombière.

### Gâteau de la Reine.

500 grammes sucre, 500 gr. beurre, 350 gr. fécule, 250 gr. amandes pilées, 12 jaunes, 7 blancs fouettés, fleurs d'oranger pralinées, 4 décilitres crème fouettée, zeste ou vanille, grain de sel.

Travaillez le beurre avec les jaunes d'œuf, ajoutez peu à peu le sucre, les amandes et enfin la fécule et les blancs fouettés, la crème en dernier lieu. Cuisez à four doux, en moule à torsade, glacé au sucre ; quand le gâteau est démoulé et refroidi, abricotez-le, glacez-le au marasquin.

A défaut de bonne crème, il ne faut pas attendre un bon résultat.

### Blanc-manger aux fraises. (Dessin 236.)

Pilez peu à la fois 300 grammes d'amandes mondées et dégorgées ; délayez-les avec 1 litre d'eau froide ; passez ensuite les amandes et le liquide peu à peu, à travers un linge, en les exprimant fortement, à deux personnes. — Mêlez au lait d'amandes 350 grammes de sucre en poudre, zeste ou un demi-bâton de vanille fendu. — Un quart d'heure après, mêlez au liquide la valeur de 15 feuilles de gélatine clarifiée ; passez-le, essayez-en une petite partie sur glace pour juger de sa force.

Incrustez sur glace pilée (page 38) un moule uni à cylindre ; chemisez-le à plusieurs reprises (page 42) avec de la gelée claire, mêlée avec du suc des fraises, et du suc d'oranges, filtrés au papier mâché [1].

Tournez sur glace les deux tiers du blanc-manger pour le lier légè-

1. Pour faire du papier mâché, il faut choisir du papier sans colle, le déchirer et le faire tremper jusqu'à ce qu'il soit converti en pâte; le bien laver, l'étaler en couche sur un petit tamis propre, disposé sur une terrine; versez le suc des fruits sur le papier jusqu'à ce qu'il passe limpide.

rement, en le tournant avec une cuiller ; aussitôt à point, mêlez-lui un fin salpicon d'ananas confit, versez-le dans le moule chemisé : laissez-le prendre une heure. — Liez le restant de l'appareil sur glace, et, avec lui, emplissez 5 grands moules à dariole, également incrustés sur une épaisse couche de glace étalée dans un sautoir creux. — Trois quarts d'heure après, évidez l'appareil des petits moules, sur le milieu, à l'aide d'un tube de la boîte à colonne trempé à l'eau chaude : pour enlever la partie coupée de l'appareil, il suffit de chauffer légèrement le fond des petits moules ; replacez-les à mesure sur glace, et remplissez le vide central de l'appareil avec de la même gelée au suc de fraises : laissez raffermir celle-ci.

En dernier lieu, c'est-à-dire 10 minutes avant de dresser l'entremets, saupoudrez la glace avec 2 poignées sel fin, et remettez le moule à sa place : simplement pour ternir la limpidité de la gelée formant la chemise du moule. — Démoulez les petits pains, et coupez-les transversalement chacun en trois parties. — Trempez vivement le moule à l'eau tiède pour démouler l'entremets sur plat froid ; entourez-le à sa base avec les anneaux coupés ; puis garnissez le cylindre du moule avec de la crème chantilly parfumée aux amandes, en la lissant en dôme ; entourez alors la crème avec quelques grosses et belles fraises coupées chacune en deux parties, dressées à plat, en rosace. — En même temps que l'entremets, envoyez une saucière de purée de fraises, sucrée avec du sirop parfumé, bien refroidie.

### Crème bavaroise aux framboises.

Mettez dans une terrine vernie la valeur d'un demi-litre de purée de framboises, passée à l'étamine ; délayez-la avec 3 à 4 décilitres de sirop épais, froid, parfumé aux zestes, et une égale quantité de colle clarifiée ; ajoutez à l'appareil le suc de 2 oranges, passé ; essayez-en une petite partie sur glace pour juger de sa solidité : il doit être plutôt ferme que léger ; quand il est à point, versez-le dans une petite bassine non étamée, et liez-le sur glace en le tournant ; aussitôt qu'il a acquis la consistance d'une sauce épaisse et lisse, retirez-le de la glace pour lui incorporer la valeur de trois quarts de litre de bonne crème fouettée, ferme, bien égouttée.

Avec cet appareil, emplissez un moule à gelée ou un moule uni, à cylindre, incrusté sur glace pilée (dessin 34) ; couvrez l'appareil avec du papier ; posez sur le moule un couvercle creux, garni avec de la glace pilée ; faites raffermir l'appareil une heure ; démoulez-le ensuite sur plat

froid, après avoir trempé le moule à l'eau chaude. — D'après cette méthode, on peut préparer des crèmes bavaroises avec toutes les purées de fruits : ananas, mandarines, groseilles, amandes et noix fraîches.

### Moscovite aux fraises.

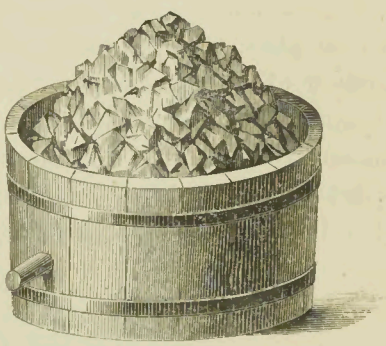
Mettez dans une terrine vernie un demi-litre de gelée claire, moitié moins collée qu'à l'ordinaire, mais beaucoup plus sucrée. — Dans une autre terrine, mettez un demi-litre de purée de fraises ; mêlez-lui une tranche d'ananas frais, râpé, un petit fagot de zestes de citron et d'orange, un brin de vanille, le suc de 5 à 6 oranges, 200 grammes de sucre en poudre; laissez-la infuser un quart d'heure. Passez-la, délayez-la avec la gelée.

Versez cet appareil dans un grand moule à gelée, muni d'un couvercle adapté s'emboîtant en dehors, mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue, faites-le frapper 2 heures au moins, dans un baquet (dessin 240), avec de la glace salée, salpêtrée.

Au dernier moment, lavez le moule, enlevez la pâte et le couvercle, trempez-le vivement à l'eau tiède, essuyez-le ; renversez l'entremets sur serviette ; entourez-le avec une garniture de petits gâteaux. — C'est là un excellent entremets, mais un peu délaissé ; on le sert cependant toujours en Russie.

### Mousse aux noix fraîches. (Dessin 240.)

Pilez 200 grammes de noix fraîches, cassées, pelées, en ajoutant un peu d'eau et sucre vanillé; passez-les au tamis. — Avec 3 décilitres de sirop bouillant, vanillé, 10 jaunes d'œuf, préparez une crème mousseuse, en opérant comme il est dit pour le parfait au nougat : tournez l'appareil sur feu pour le lier en crème, sans faire bouillir; retirez-le, fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi; mêlez-lui alors la purée de noix ; continuez de le fouetter sur glace. Quand l'appareil est consistant et bien refroidi, incorporez-lui la valeur de 1 litre et quart de bonne crème fouettée, bien égouttée, sucrée. Le mélange opéré, versez-le dans un moule à mousse ou un moule à dôme élevé, foncé de papier, frappé à la glace salée —



Dessin 240.

Fermez bien le moule, mastiquez-en les jointures, avec de la pâte crue, placez-le dans un baquet, couvrez-le d'une épaisse couche de la même glace, faites-le frapper 5 quarts d'heure.

Démoulez l'entremets sur serviette, entourez-le avec des petits gâteaux. — Avec cette quantité d'appareil, on peut préparer 2 à 3 entremets.

### Mousse aux pommes.

Cuisez au four doux, dans un plat en terre, quelques bonnes pommes reinettes, entières, avec la peau; retirez-en la pulpe, passez-la au tamis. Mettez 4 décilitres de cette purée dans une terrine, avec 250 grammes de sucre fin, vanillé; fouettez-la sur glace pour lui faire prendre du corps; mêlez-lui alors 1 demi-litre de bonne crème fouettée, sucrée, parfumée. Dressez l'appareil, par couches, dans une casserole à soufflé, en les alternant chacune avec une couche de tranches de biscuit aux amandes imbibées au marasquin; montez l'appareil en dôme; faites-le frapper 40 minutes à la glace salée, dans une petite *cave*.

En sortant la mousse, décorez-en le dôme au cornet avec de la crème sucrée, vanillée.

### Mousse printanière.

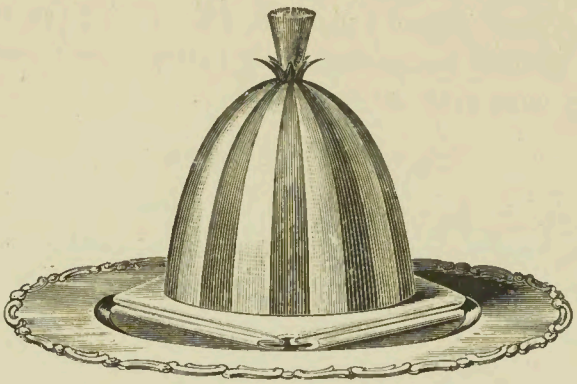
Cet entremets étant un peu minutieux, ne peut guère être exécuté que dans les occasions où l'on se trouve obligé d'en servir plusieurs à la fois.

Préparez 3 appareils de mousse : un à la vanille, un aux fraises, un aux pistaches. — Foncez 3 moules à mousse avec du papier, incrustez-les sur glace salée, laissez-les bien refroidir. — Garnissez-les au tiers de hauteur avec l'appareil aux fraises; fermez les moules, laissez frapper 12 à 14 minutes l'appareil. Masquez alors celui-ci en dessus avec une couche de macarons imbibés au marasquin; sur cette couche, versez l'appareil à la vanille, arrivant aux deux tiers de hauteur du moule; faites-le refroidir 12 à 15 minutes; masquez-le également avec une couche de macarons

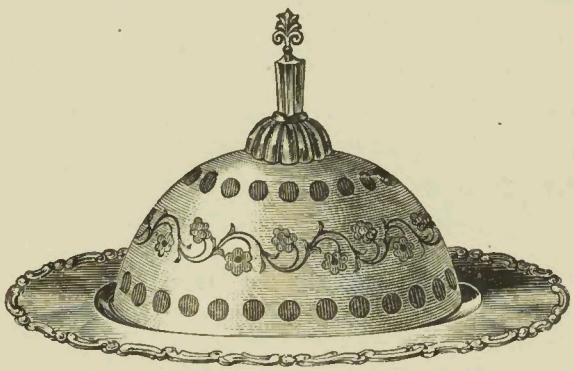
---

PLANCHE QUARANTE-DEUXIÈME.

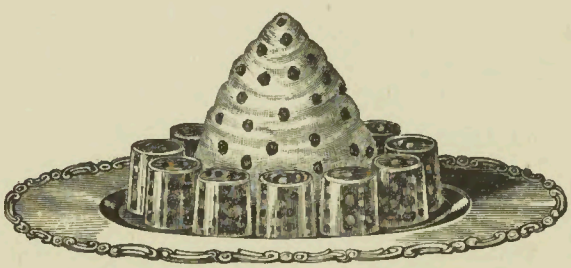
Dessin 241. — Gâteau de Plombières, page 717.
Dessin 242. — Pain de marrons à la Béotie, page 710.
Dessin 243. — Petits pains de fraises à la crème, page 701.



Dessin 241.



Dessin 242.



Dessin 243.

imbibés; finissez d'emplir le moule avec l'appareil aux pistaches. Fermez tout à fait les moules, mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue; masquez-les avec une épaisse couche de glace salée; tenez-les ainsi une heure et quart. Enlevez les moules pour les laver à l'eau froide, les ouvrir, et renverser les entremets sur serviette.

### Plombière aux marrons.

Cuisez au lait quelques douzaines de marrons sans écorce et sans peau; quand ils sont tendres passez-les au tamis; mettez cette purée dans une terrine, délayez-la avec 1 litre de crème anglaise à la vanille, chaude; passez encore l'appareil à la passoire fine; quand il est froid, faites-le prendre dans une sorbetière haute, comme une glace, en la travaillant vigoureusement; quand elle est lisse et ferme, mêlez-lui peu à peu la valeur d'un demi-litre de crème fouettée, sucrée, mêlée avec 5 à 6 cuillerées de marasquin.

Faites frapper à la glace salée un moule à dôme ou à fromage, foncé de papier blanc; emplissez-en le vide avec l'appareil aux marrons; mastiquez les jointures du couvercle avec du beurre ou de la pâte crue; couvrez-le d'une épaisse couche de glace salée, faites-le frapper 5 à 6 quarts d'heure. — Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, retirez le beurre; démoulez la plombière sur serviette pliée; enlevez le papier entourez l'entremets avec des biscuits ou petits gâteaux.

### Plombière d'Alençon. (Dessin 231.)

Préparez un appareil de biscuit génois, en opérant ainsi : mêlez dans une petite bassine 500 grammes de sucre en poudre et 12 œufs entiers, grain de sel; fouettez l'appareil sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit léger; retirez-le pour lui incorporer peu à peu 500 gr. de farine, en la tamisant, puis 500 gr. de beurre fondu, tiède, zeste haché.

Cuisez la moitié de cet appareil dans un petit plafond creux, mince, beurré, ayant 18 centimètres de diamètre; le biscuit doit avoir l'épaisseur de 2 à 3 centimètres. Cuisez le restant de l'appareil sur plaque, en lui donnant seulement l'épaisseur d'un demi-centimètre. En sortant du four l'abaisse mince, divisez-la en forme de rissoles, à l'aide d'un coupe-pâte cannelé; aussitôt ces gâteaux refroidis, abricotez-les au pinceau, pour les napper avec une couche mince de glace au zeste d'orange. — Creusez légèrement l'abaisse ronde, abricotez-la, collez-la sur plat froid.

Pilez peu à la fois 300 gr. d'amandes mondées et dégorgées quelques heures à l'eau froide, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau; mettez-les dans une terrine vernie.— Préparez une crème anglaise (page 37) avec 1 litre de lait, 350 gr. de sucre, 8 à 10 jaunes d'œuf, un morceau de vanille fendu en deux; aussitôt qu'elle est liée, versez-la sur les amandes; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; passez-la alors à l'étamine, avec pression ; vannez-la pour la faire refroidir.

Versez la crème dans une sorbetière haute (dessin 248) frappée à la glace salée (page 38) ; travaillez-la vigoureusement jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme : il faut 40 minutes ; incorporez-lui alors 2 ou 3 cuillerées de kirsch, mêlé avec un peu de sirop à l'orange; 5 à 6 minutes après, incorporez-lui la valeur d'un demi-litre de crème fouettée, sucrée, après avoir mêlé à celle-ci quelques cuillerées de l'appareil aux amandes, afin de l'empêcher de grainer; travaillez-la encore 10 à 12 minutes.

Au dernier moment, dressez la plombière en pyramide dans le creux de biscuit, par couches, en alternant chaque couche avec un salpicon de reines-Claude confites, macérées un quart d'heure avec kirsch et sirop épais. Nappez aussitôt la pyramide avec le restant de l'appareil, mais sans salpicon, en le lissant; appliquez aussitôt contre ses surfaces des demi-reines-Claude confites, sans noyaux; entourez-en la base avec les petits gâteaux cannelés; envoyez promptement l'entremets.

### Plombière aux cerises.

Choisissez 500 à 600 grammes de cerises sans queue ni noyau; pilez-les, passez-les au tamis; mêlez à cette purée 5 à 6 décilitres de sirop froid, à 30 degrés, quelques brins de zeste et suc de citron ; passez une deuxième fois l'appareil, mêlez-lui une infusion faite avec une partie des noyaux de cerises et du sirop léger; essayez-en une petite portion dans la sorbetière longue, frappée à la glace salée; s'il est à point, c'est-à-dire s'il donne 22 degrés au pèse-sirop, faites-le glacer d'après la méthode ordinaire. — Quand l'appareil est ferme et lisse, incorporez-lui quelques cuillerées de kirsch; 10 minutes après, retirez-en 3 à 4 cuillerées dans une terrine pour lui mêler la valeur de 6 à 7 décilitres de bonne crème fouettée, ferme, bien égouttée et sucrée; incorporez-la aussitôt à l'appareil principal, mais peu à peu, afin que le mélange soit plus parfait.

Travaillez l'appareil encore quelques minutes pour lui faire prendre du corps; mêlez-lui alors quelques cuillerées de cerises mi-sucre coupées,

macérées pendant une heure avec 2 ou 3 cuillerées de kirsch : laissez reposer l'appareil un quart d'heure, dressez-le en pyramide sur serviette.

### Chaud-froid à la crème.

Cet entremets ne peut guère être servi que dans un dîner familier, peu nombreux. — Collez sur plat long une abaisse en biscuit fin, de forme ovale, ayant 3 centimètres d'épaisseur; cernez-la tout autour pour l'ouvrir et la vider en laissant l'épaisseur d'un centimètre; abricotez-en l'intérieur à l'aide du pinceau. Posez le plat dans un plafond creux masqué d'une épaisse couche de glace pilée, salée.

Préparez séparément 2 appareils de glace à la crème : l'un à la vanille, l'autre au chocolat, aux amandes ou aux fraises. Faites-les prendre à la sorbetière sphérique, en commençant par l'appareil blanc. — Aussitôt que la glace est bien prise et lisse, enlevez-la pour la mettre dans une petite sorbetière longue (dessin 243), en étain, frappée d'avance à la glace salée, dans un petit seau. — Faites glacer ensuite la glace nuancée dans la même machine où était la glace vanille.

D'autre part, préparez une meringue au sucre cuit (page 711), dans les proportions de 500 gr. de sucre pour 6 blancs d'œuf fouettés.

Quelques minutes seulement avant de servir l'entremets, sans retirer le plat long qui est sur la glace, dressez la glace blanche dans le biscuit ovale, creusé; sur celle-ci, dressez la glace nuancée, en dôme allongé; lissez ce dôme; masquez-le aussitôt avec une épaisse couche de meringue refroidie; lissez la aussi; puis poussez le plafond et le plat à four vif, pour faire pocher la meringue et la colorer légèrement : 2 ou 3 minutes suffisent. — Retirez aussitôt le plafond, essuyez le plat, et envoyez l'entremets.

Pour qu'il soit servi dans de bonnes conditions, l'entremets doit être attendu par les convives.

---

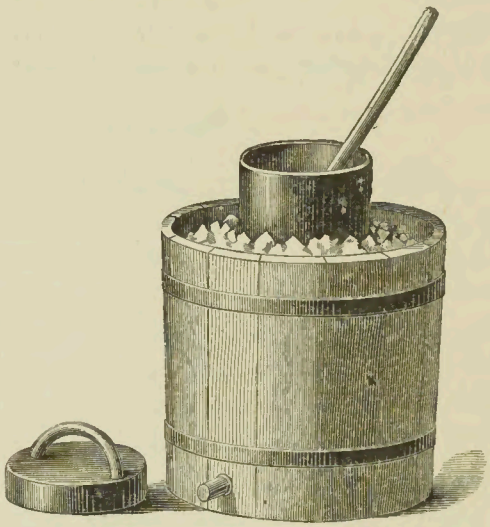
### Glaces de crème et glaces de fruits. (Dessin 244.)

Pour faire glacer un appareil de glaces aux fruits ou à la crème, il faut disposer de 2 sorbetières; une de haute forme, l'autre de forme sphérique, dont j'ai reproduit le dessin à la page 41, en même temps que

la méthode de la *sangler* dans son seau avec de la glace pilée, salée.

On prépare des glaces à la crème et des glaces aux fruits. La base des premières se compose simplement d'une crème anglaise (page 37) parfumée. La base des glaces aux fruits, c'est la purée ou le suc des fruits.

La crème anglaise pour les glaces doit être préparée dans les proportions de 500 grammes de sucre pour chaque litre de bon lait, 12 à 14 jaunes d'œuf bien frais, parfum. — Les appareils de glaces aux fruits sont préparés avec du sirop de sucre, épais, mêlé avec du suc de fruits ou avec de la purée de fruits : ici le pèse-sirop est le seul arbitre des proportions à garder entre le sucre et les fruits ; un appareil de glaces composé avec de la purée de fruits doit donner 22 degrés au pèse-sirop. Si l'appareil est préparé avec le suc des fruits, il doit donner 1 ou 2 degrés de plus selon l'acidité des sucs.



Dessin 244.

Avant de faire prendre les appareils dans la sorbetière sphérique, il faut *sangler* celle-ci avec de la glace salée [1], en essuyer avec soin la cuvette, et verser dedans la valeur de 1 décilitre de l'appareil préparé : crème ou fruits, qu'on veut faire glacer, afin d'en essayer la consistance, en la travaillant avec une petite spatule; 2 minutes suffisent à cette opération. Si l'appareil est au point voulu, on verse le restant dans la cuvette pour le faire glacer, en tournant la manivelle de la sorbetière, et en dégageant à mesure, avec la grande spatule, les parties de l'appareil qui viennent s'attacher aux

1. La glace qu'on emploie pour sangler les sorbetières doit être pilée sans excès; on l'enlève du mortier, en égouttant bien l'eau, et en la transportant d'abord dans un baquet pour la saupoudrer de sel marin pulvérisé, mais pas trop fin; on la distribue ensuite autour de la sorbetière, par couches, en la tassant, et en saupoudrant chaque couche avec du sel : le point essentiel consiste à ne pas laisser de jours autour de la cuvette ; on emploie 1 kilogramme de sel pour 4 à 5 kilogrammes de glace.

parois de la cuvette; l'opération est d'une grande simplicité, excessivement prompte, et donne les meilleurs résultats.

Avec de bons soins, on peut finir les glaces dans la sorbetière à cuvette; mais, pour obtenir un produit irréprochable, il est préférable de faire simplement prendre l'appareil dans la cuvette de la sorbetière sphérique, et l'enlever aussitôt qu'il est consistant, pour le mettre dans une petite sorbetière longue (dessin 244), également sanglée à la glace salée; on travaille alors les glaces ou on les fait travailler vigoureusement avec la petite spatule pour leur faire prendre du corps et leur donner la finesse voulue : cette méthode est certainement la plus pratique pour obtenir d'excellents produits; c'est donc à celle-là que les jeunes gens doivent s'arrêter, en tant que cela est possible.

### Glaces de crème à la vanille.

Faites bouillir trois quarts de litre de bon lait; retirez-le, mêlez-lui un demi-bâton de vanille; couvrez la casserole. — Mettez dans une terrine 10 jaunes d'œuf crus; broyez-les, mêlez-leur 400 grammes de sucre en poudre; délayez l'appareil peu à peu avec le lait chaud; passez-le dans une casserole étamée, remettez la vanille dedans, et tournez la crème sur feu modéré pour la lier, sans faire bouillir; passez-la aussitôt au tamis, dans une terrine vernie, faites-la refroidir, en la vannant; versez-la ensuite dans la sorbetière sphérique frappée au sel; faites vivement tourner la sorbetière en enlevant, à l'aide de la grande spatule, les parties de l'appareil qui s'attachent contre les parois intérieures de la cuvette : 15 à 20 minutes suffisent pour faire prendre l'appareil et le lier.

Prenez alors les glaces avec une cuiller pour les mettre dans une petite sorbetière longue (dessin 244), frappée au sel; travaillez-les vigoureusement avec la petite spatule, en faisant tourner la sorbetière sur elle-même : il faut travailler les glaces un quart d'heure pour les obtenir fines et élastiques.

A ce point, on peut servir les glaces en rocher, sur serviette, ou bien les faire frapper dans un moule à fromage, ou en petits moules en étain, en forme de fruits. — Dans le premier cas, il faut faire refroidir le moule à fromage avant de l'emplir; on tasse avec soin les glaces, puis on les couvre avec du papier; on ferme le moule avec son couvercle, on en mastique les jointures avec de la pâte crue; on pose le moule dans un petit baquet, sur une épaisse couche de glace pilée, salée, bien tassée; on sau-

poudre le moule avec du sel, et on le couvre vivement avec de la glace salée (voir dessin 240), en la serrant bien : on couvre la glace avec un linge humide, afin d'éviter le contact de l'air; on laisse frapper le moule une heure. — Si le moule est lisse, il convient de le foncer de papier.

Au moment de servir la glace, on enlève le moule pour le laver à l'eau froide, en retirer la pâte, et le tremper à l'eau à peine tiède, pour démouler les glaces sur serviette pliée.

Si on veut mouler les glaces dans de petits moules à fruits, il faut d'abord les ouvrir pour les bien essuyer, et les remplir des deux côtés avec les glaces; on ferme les moules en les serrant, on les enveloppe simplement dans un papier, et on les range à mesure dans un baquet, sur une épaisse couche de glace salée, bien tassée; on les saupoudre de sel et on les couvre avec une épaisse couche de glace salée; on les laisse frapper une couple d'heures.

Au moment de servir les glaces, on enlève les moules, on les passe à l'eau froide; on les ouvre et on retire le fruit imité avec les pointes d'une petite fourchette. — On sert ordinairement ces glaces dans des petites soucoupes, ou dans des petites caisses en papier, plissées.

### Glaces de crème au café.

Faites torréfier tout doucement, dans un brûloir ou dans un petit vase en terre, un quart de café cru, en grains, sans lui faire prendre trop de couleur. Aussitôt à point, infusez-le dans 3 à 4 décilitres de lait chauffé dans une casserole; couvrez celle-ci, tenez-la de côté.

Préparez un appareil de crème anglaise avec 10 à 12 jaunes d'œuf, 400 gr. sucre, trois quarts de litre de lait, y compris l'infusion au café. Tournez la crème sur feu doux pour la lier, sans faire bouillir.

Aussitôt l'appareil à point, versez-le dans une terrine vernie, vannez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi; passez-le deux fois. Essayez une petite partie de l'appareil, dans la sorbetière sanglée au sel, pour juger de sa consistance; puis faites-le glacer en le travaillant jusqu'à ce qu'il soit ferme et lisse. — Servez les glaces en rocher ou frappées en moules.

### Glaces de crème au marasquin.

Sanglez fortement une sorbetière sphérique (dessin 37). — Avec trois quarts de litre de lait, 400 grammes sucre, 10 à 12 jaunes d'œuf, zestes,

préparez un appareil de crème anglaise; liez-la sur feu, en la tournant; aussitôt à point, passez-la au tamis dans une terrine vernie, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. — Essayez une petite partie de l'appareil pour le rectifier au besoin; faites-le glacer, en opérant comme il est dit plus haut; transvasez-le dans une petite sorbetière longue pour le finir; quand il est lisse et ferme, incorporez-lui peu à peu 1 décilitre et demi de bon marasquin mêlé avec 2 cuillerées de l'appareil glacé. — Servez les glaces en rocher ou moulées.

### Glaces de crème aux noix fraîches.

Pilez 125 grammes de noix fraîches, cassées, pelées, avec une poignée de sucre et un peu d'eau. — Préparez un appareil de crème anglaise avec trois quarts de litre de lait, 400 gr. de sucre, 10 à 12 jaunes d'œuf, un morceau de vanille. Tournez-la sur feu pour la lier, sans faire bouillir. Aussitôt à point, retirez-la, mêlez-lui les noix pilées, versez-la dans une terrine vernie pour la faire refroidir, en la vannant; passez-la alors à l'étamine. Essayez-en une petite partie dans la sorbetière, frappée au sel, et, si elle est au point voulu, faites-la glacer, en opérant comme il est dit plus haut. Servez les glaces en rocher ou moulées.

### Glaces de crème au chocolat.

Faites dissoudre à la bouche du four, avec 2 cuillerées d'eau chaude, 125 grammes de chocolat fin, sans sucre. — Faites bouillir trois quart de bon lait. — Mettez 10 à 12 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les, mêlez-leur 500 gr. de sucre en poudre; délayez l'appareil avec le lait, passez-le au tamis dans une casserole; ajoutez un morceau de vanille; tournez la crème sur feu jusqu'à ce qu'elle soit à peu près liée; mêlez-lui alors le chocolat broyé, délayé avec 2 ou 3 décilitres de la crème chaude; tournez la crème encore quelques minutes; retirez-la pour la passer deux fois au tamis dans une terrine vernie. Quand elle est froide, versez-la dans la sorbetière pour la faire glacer; dressez les glaces en rocher ou moulées.

### Glaces de crème aux amandes.

Pilez un quart d'amandes mondées, avec une poignée de sucre et 2 cuillerées d'eau. — Préparez une crème anglaise avec trois quarts de litre de lait, 400 gr. sucre, 10 à 12 jaunes d'œuf, un morceau de vanille;

aussitôt liée, mêlez-lui les amandes ; retirez-la, versez-la dans une terrine vernie, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Passez-la à l'étamine, en exprimant bien les amandes.

Faites glacer l'appareil, en opérant comme il est dit pour les glaces de crème à la vanille ; servez-les en rocher, ou faites-les frapper dans un moule à fromage.

### Glaces à l'ananas.

Pour obtenir de bonnes glaces, il faut opérer avec des fruits frais. — Parez les chairs d'ananas (valeur de 500 grammes) ; râpez-les ou pilez-les, passez-les au tamis ; mettez cette purée dans une terrine, délayez-la avec 1 demi-litre de sirop froid, à 30 degrés ; ajoutez zestes d'orange et de citron, le suc de 2 oranges ou de 2 citrons. — Pilez les parures, faites-les infuser une demi-heure avec un peu de sirop froid, passez-les, mêlez le liquide avec l'appareil ; passez-le encore une fois à l'étamine : il doit donner 22 à 23 degrés.

Essayez une petite partie de l'appareil dans la sorbetière sphérique ; aussitôt à point, faites-le glacer, en tournant la manivelle de la machine et en dégageant sans cesse l'appareil qui s'attache contre les parois de la cuvette ; quand l'appareil est formé en pâte consistante et lisse, enlevez-le avec une cuiller, mettez-le dans une petite sorbetière longue, également sanglée au sel ; travaillez alors vigoureusement l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, ferme et d'un corps élastique.

A ce point, moulez les glaces dans un grand moule ou en petits moules, pour les frapper au sel encore une heure. — Si les glaces ne doivent pas être moulées, dressez-les en rocher sur serviette pliée.

### Glaces aux pêches.

En pleine saison, les glaces aux pêches, préparées par un homme compétent, peuvent être classées parmi les meilleurs produits de ce genre, à condition qu'on opère avec des fruits de qualité : l'espèce de Montreuil est sans égale pour cet apprêt ; l'arome frais et suave des chairs les rend supérieures à toute autre espèce.

Choisissez les pêches mûres à point, sans excès, récemment cueillies ; ouvrez-les pour en supprimer le noyau et la peau ; émincez-les promptement avec un couteau bien propre ; saupoudrez-les légèrement avec

du sucre en poudre vanillé, pour les empêcher de noircir ; faites-les promptement passer à travers un tamis fin, ne servant qu'à passer les fruits. Passez ensuite la purée à l'étamine ; mettez-la dans une terrine, mêlez-lui 1 demi-litre de sirop à 30 degrés par litre de purée ; ajoutez le suc de 2 oranges et de 3 à 4 citrons, un brin de zeste ; pesez l'appareil, essayez-en une petite partie dans la sorbetière sphérique : si l'appareil est à point, faites-le glacer, en opérant comme il est dit plus haut. Aussitôt qu'il est raffermi, enlevez-le à l'aide d'une cuiller, pour le mettre dans une petite sorbetière longue, frappée au sel ; travaillez-le vivement 10 minutes ; incorporez-lui peu à peu 4 à 5 cuillerées de meringue italienne [1] (page 711), en même temps que 2 cuillerées de bon kirsch ou de liqueur aux noyaux. Travaillez encore 10 minutes les glaces avant de les servir en rocher ou de les mouler.

### Glaces au melon cantaloup.

Cet appareil, préparé avec les soins voulus, donne des résultats excellents. — Il faut choisir le melon d'un bon arome, récemment cueilli et mûr à point, sans excès ; mieux vaudrait le prendre un peu ferme que s'il était trop fait.

Supprimez l'écorce des chairs, coupez celles-ci en menus morceaux, avec un couteau bien propre ; passez-les au tamis, puis à l'étamine. Mettez la purée dans une terrine vernie (valeur d'un litre) ; délayez-la avec un demi-litre de sirop froid, à 30 degrés ; ajoutez le suc de 2 oranges et de 3 à 4 citrons, un petit fagot de zestes, afin de pouvoir le retirer ; mélangez bien l'appareil, pesez-le au pèse-sirop, dans un petit flacon : il doit donner 22 à 23 degrés. Essayez-en une petite partie dans la sorbetière sphérique, frappée au sel, afin d'ajouter du sirop ou du fruit, selon que l'appareil est trop maigre ou trop sucré. Enlevez les zestes, et versez l'appareil dans la sorbetière ; travaillez-le vivement, pour le faire prendre lisse et ferme, sans cesser de détacher avec la grande spatule les parties qui s'attachent contre les parois de la cuvette.

Aussitôt que les glaces sont prises, enlevez-les avec une cuiller pour les mettre dans une petite sorbetière longue, sanglée à la glace salée,

1. Pour donner plus de moelleux aux glaces de fruits, on peut toujours, quand elles sont lisses et fermes, leur incorporer quelques cuillerées de meringue italienne : cette addition en relève considérablement les qualités.

afin de leur faire prendre du corps et les rendre lisses, en les travaillant un quart d'heure avec la petite spatule. — En dernier lieu, incorporez-leur 2 ou 3 cuillerées de rhum, de kirsch ou d'eau de fleurs d'oranger, mélangé d'abord avec un peu de sirop et ensuite avec un peu de l'appareil frappé, en ayant soin de l'incorporer peu à peu; travaillez les glaces encore quelques minutes; puis servez-les en rocher ou moulées.

### Glaces aux fraises.

Si on opère avec de la purée de petites fraises de bois, mûres à point, fraîchement cueillies, ces glaces sont des plus agréables à manger.

Mettez dans une terrine vernie la valeur de trois quarts de litre de purée de fraises, délayez-la avec 1 demi-litre de sirop froid, à 30 degrés, vanillé; ajoutez à l'appareil du zeste d'orange, le suc de 2 oranges et de 2 ou 3 citrons; passez à nouveau l'appareil au tamis; pesez-le au pèse-sirop : il doit donner 22 degrés. Essayez cependant une petite partie de l'appareil dans la sorbetière *sanglée;* faites-le ensuite glacer, en opérant comme il vient d'être dit.

### Pyramide de glaces.

Préparez 3 appareils différents de glaces : melon, framboises, crème à la vanille; faites-les glacer séparément, lisses et fermes, en commençant par la crème : à mesure que les glaces sont finies, mettez-les chacune dans une petite sorbetière frappée, pour les travailler à nouveau.

Huilez légèrement un grand moule à bordure, uni, à fond plat; foncez-le avec de la pâte à gaufres italiennes[1], cuite mince, coupée d'abord en 2 bandes, sur patron, de façon à leur faire prendre la forme de la bordure : la bande du fond doit être coupée avec le moule même. — Incrustez le moule sur glace salée pour bien le refroidir.

Au dernier moment, emplissez le moule à bordure avec la moitié de l'appareil à la crème, en le pressant; renversez-le sur plat; dressez alors, dans le centre, en torsade pointue, les 3 appareils, ceux de fruits divisés par la crème : servez aussitôt.

1. Pâte à gaufres italiennes : 200 grammes farine, 200 gr. glace de sucre, 100 gr. amandes moulues, 4 blancs d'œuf non fouettés, grain de sel. — Travaillez le sucre avec les blancs, ajoutez la farine, en la tamisant; cuisez l'appareil à four chaud, sur plaque cirée, farinée.

### Punch glacé aux liqueurs.

Versez dans une terrine vernie trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, froid ; mêlez-lui un morceau de vanille, quelques brins de zeste, 1 décilitre de suc de citron, le suc de 4 oranges ; laissez infuser quelques minutes, passez-le ; il doit donner 20 degrés ; rectifiez-le au besoin. — Faites glacer l'appareil dans la sorbetière sanglée à la glace salée, d'après la méthode ordinaire ; quand il est lisse, consistant, élastique, incorporez-lui 3 à 4 blancs d'œuf de meringue italienne ; travaillez-le encore 10 minutes ; puis ajoutez peu à peu 2 décilitres de bonne liqueur sèche : rhum, kirsch, kummel, etc. — Faites-lui reprendre consistance, et servez-le.

Dans les dîners, on présente aux convives le punch glacé à la suite des entrées froides, avant le rôti ; on le sert dans des verres bien froids.

---

### Compote de cerises.

Coupez à moitié la queue à 500 ou 600 grammes de cerises Montmorency ; faites bouillir du sirop léger, dans un poêlon, juste assez pour les couvrir ; jetez les cerises dans le liquide, sautez-les 2 minutes, donnez au liquide un seul bouillon ; retirez le poêlon, versez la compote dans un bol, laissez refroidir. — Jetez les fruits et le sirop sur un tamis posé au-dessus du poêlon ; retirez une partie du sirop, mêlez assez de sucre à ce qui reste, faites-le bouillir pour obtenir promptement un sirop épais ; quand il est à peu près froid, mêlez-lui les cerises, retirez-le : une demi-heure après, dressez la compote.

### Compote de marrons.

Supprimez l'écorce à 1 kilogramme de bons marrons frais, sans atteindre la pulpe ; faites-les dégorger 7 à 8 heures à l'eau froide, avec un peu d'acide citrique. Égouttez-les pour les mettre dans une casserole bien blanche, à grande eau, avec un sachet de son ; au premier bouillon, retirez-le liquide sur le côté afin qu'il ne fasse que frissonner pendant 2 heures, en ayant soin de remplacer de temps en temps une partie de l'eau

noire par de l'eau propre, bouillante ; de cette façon, on obtient les marrons blancs.

Quand les marrons sont tendres, bien entiers, égouttez-les par petite portion à la fois, pour les éplucher sans les laisser refroidir ; rangez-les à mesure dans une casserole avec du sirop tiède, à 12 degrés, et un demi-bâton de vanille fendu : il ne faut mettre que ceux qui restent entiers ; couvrez la casserole, tenez-la sur le côté du feu, de façon que le sirop reste toujours bien chaud, sans bouillir ; 2 heures après, égouttez la moitié du sirop, remplacez-le par du sirop plus fort, à 30 degrés, chaud ; tenez encore les marrons une heure sur le côté du feu. Égouttez-les alors délicatement, un à un, pour les dresser dans un compotier ; passez le sirop, faites-le réduire à 28 degrés ; quand il est froid, versez-le sur les marrons.

### Compote à l'orange.

Coupez 4 à 5 bonnes oranges de Jaffa, chacune en six quartiers, parez-les à vif en supprimant l'écorce et la peau blanche ; retirez les semences, mettez celles-ci dans un bol, arrosez-les avec quelques cuillerées de sirop à 30 degrés, froid, parfumé aux zestes d'orange. Une demi-heure après, dressez la compote, arrosez-la avec le sirop.

### Compote de grosses pêches entières.

On fabrique à Nice[1] des boîtes de pêches conservées qui n'en contiennent que 4, entières, et de grosseur extraordinaire. Ces pêches sont conservées avec quelques feuilles vertes de pêcher, blanchies aux acides.

On sert cette compote en hiver, alors que les pêches fraîches n'existent plus. Mais si ces pêches sont bien conservées, on peut les façonner si bien, qu'une fois la compote dressée, on pourrait croire qu'elle se compose de belles pêches fraîches : ceci peut paraître étonnant, mais j'ai vu des personnes du métier s'y tromper, même en regardant ces fruits de près.

Quatre pêches suffisent pour dresser une belle compote. — Ouvrez la boîte avec soin pour que les hachures du couvercle mal coupé ne déchirent pas la peau des fruits, mettez ceux-ci dans une terrine avec leur sirop afin de les laisser le moins longtemps possible exposés à l'action de l'air.

Égouttez les pêches une à une, épongez-les bien avec un linge fin, puis fardez-les entièrement avec du carmin en poudre étendu avec de

1. On trouve ces pêches chez les frères Caressa, à Nice.

l'eau et broyé avec le doigt : mais cette première couche doit être légèrement nuancée ; fardez-les ensuite des deux côtés de la fente, en fondant bien la couleur avec le doigt, de façon à obtenir la vraie nuance vive des pêches fraîches. Aussitôt fardées, placez-les sur un plat, pour les napper légèrement, au pinceau, avec de la gelée claire. — Dressez d'abord 3 de ces pêches dans le compotier, et posez la quatrième dessus, portant sur le triangle ; entourez-les avec quelques feuilles vertes de pêcher, et versez du sirop épais au fond du compotier, en évitant de siroper les pêches.

Il faut dire que cette compote est surtout pour faire figurer sur table, car les pêches conservées avec la peau n'ont rien d'agréable à manger ; cependant, avant de les présenter aux convives, on les divise chacune en deux parties en passant le couteau sur la raie latérale du fruit, car le noyau se coupe en même temps que la chair du fruit. On entoure alors ces pêches avec de bonnes demi-pêches pelées, en compote.

### Cœurs de céleri (céleri cristal).

Parez des cœurs de petits pieds de céleri, faites-les blanchir à fond dans de l'eau acidulée ; quand ils sont bien tendres égouttez-les, épongez-les sur un linge, rangez-les dans une terrine plate, couvrez-les avec du sirop froid à 25 degrés. — 6 heures après, égouttez le sirop, mêlez-lui du sucre imbibé à l'eau, cuisez-le à 30 degrés ; ajoutez une cuillerée de suc de citron, versez-le sur les céleris. — 6 heures après, recommencez l'opération. Quand ils sont froids, dressez-les dans un compotier avec leur sirop.

### Gelée de groseilles, fine.

Choisissez des groseilles mûres, sans excès ; égrainez-les, en supprimant les grappes ; mettez les grains dans une bassine rouge, avec trois quarts de leur poids de sucre pilé ; quand le sucre est à moitié fondu, posez la bassine sur feu doux, pour amener le liquide à l'ébullition, en écumant ; donnez-lui simplement quelques bouillons ; écumez bien le liquide, passez-le à la serviette, versez-le dans les pots.

### Gelée de groseilles, facile.

500 grammes grains de groseilles sans grappes, 500 gr. sucre en poudre.

Mêlez les grains de groseille et le sucre dans une terrine, sans les

écraser; quand le sucre est dissous, versez le tout dans une bassine rouge, posez celle-ci sur feu : au bout de 5 à 6 minutes d'ébullition, le sirop doit se trouver cuit à la *nappe;* versez aussitôt fruits et sirop sur un tamis disposé sur une terrine pour recevoir le liquide; avec celui-ci, emplissez des verres à gelée; tenez-les 2 heures à l'étuve douce; laissez bien refroidir la gelée avant de fermer les vases avec du papier.

### Marmelade de figues.

Choisissez de grosses figues blanches, mûres, mais fermes; retirez-en la peau, émincez les chairs, pesez-les. Pour chaque livre de fruits, pesez 200 gr. de sucre, faites-le dissoudre avec un peu d'eau, donnez-lui quelques bouillons; ajoutez la chair des figues, cuisez-les jusqu'à ce que la marmelade soit à la *nappe;* versez-la dans des vases en verre.

### Marmelade de melon d'Espagne.

Supprimez l'écorce et les semences des chairs; passez-les au tamis, pesez-les. Si elles sont très douces, un quart de sucre suffit pour chaque livre de purée. Faites réduire la marmelade à la *nappe,* dans un poêlon; versez-la dans des vases en verre.

### Confitures de groseilles de Bar.

500 grammes de groseilles blanches à gros grains, égrainées, 400 gr. de sucre en morceaux.

Épépinez les grains de groseilles à l'aide d'un tuyau de plume d'oie coupé en pointe, mettez-les dans une terrine.

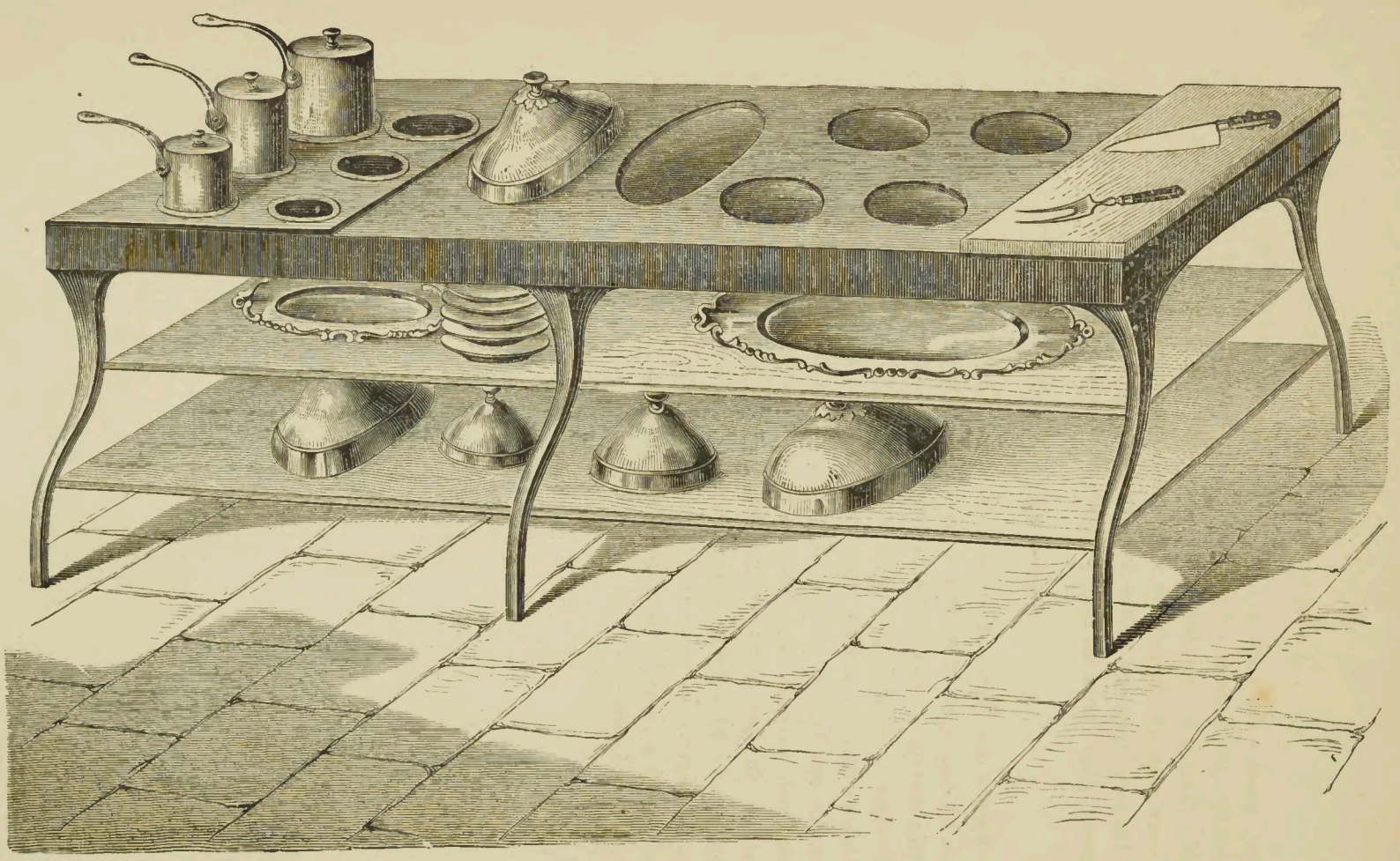
Mettez 250 grammes de sucre dans un poêlon avec à peu près 2 décilitres d'eau, laissez-le imbiber; cuisez-le au *perlé;* mêlez-lui les groseilles, en laissant dans la terrine le suc qu'elles ont rendu; retirez le poêlon sur le côté du feu; 5 minutes après, versez fruits et liquide dans une terrine. — 3 heures après placez un petit tamis sur le poêlon, versez dessus le sirop et les fruits; mêlez au sirop la moitié du sucre restant, laissez-le bien imbiber, cuisez-le à la *nappe;* remettez les groseilles dans le sirop, donnez un seul bouillon au liquide, versez le tout dans la terrine. — 4 heures après, passez de nouveau le sirop dans le poêlon, imbibez le restant du sucre avec le suc réservé des groseilles, cuisez-le encore à la

*nappe;* ajoutez alors les groseilles, donnez un seul bouillon au liquide, retirez le poêlon sur le côté du feu, pour 5 minutes, sans faire bouillir le liquide. Versez la confiture dans des petits pots à gelée, laissez-la bien refroidir avant de fermer les vases avec du papier.

On peut toujours mêler à cette gelée quelques cuillerées de suc de pommes, clair, pour lui faire prendre un peu plus de consistance.

### Figues à l'eau-de-vie.

Prenez des figues blanches, fermes, d'égale grosseur; piquez-les, faites-les dégorger 12 heures à l'eau salée. Faites-les blanchir à point, en les maintenant fermes; égouttez-les pour les rafraîchir; jetez-les à l'eau salée, froide, abondante; faites-les dégorger 2 ou 3 jours. Égouttez-les, mettez-les dans un poêlon, couvrez-les avec du sucre chaud, à 22 degrés; faites-les macérer 6 heures. Au bout de ce temps, égouttez le sirop, renforcez-le avec du sucre pour lui donner 25 degrés, quand il est froid, versez-le sur les fruits; donnez-leur encore une façon, en amenant le sirop jusqu'à 30 degrés. — Égouttez bien les figues, mettez-les dans des bocaux, couvrez-les avec de l'eau-de-vie. Faites-les macérer 6 semaines, mêlez alors à l'eau-de-vie 2 décilitres de sirop à 30 degrés pour chaque litre d'eau-de-vie.



Dessin 215. — Modèle d'une table creuse, à découper, chauffée à l'eau ou à la vapeur; applicable au service des grands hôtels, grands restaurants, ou des grands buffets de chemin de fer.

# TABLE DES MATIÈRES


Abatis de dinde aux navets . . . . . 339
Agneau (attereaux de ris d') . . . . . 569
— (brochettes de ris d') . . . . . 329
— (cervelles d') sauce tomate. . . . . 330
— (côtelettes d') à la Catalane . . . . 566
— — à la Charleroy. . . . . 567
— — à la gelée . . . . . 568
— — à la Périgueux. . . . . 565
— — à la Phocéenne. . . . . 567
— — à la Villeroy. . . . . 565
— — en crépinettes . . . . . 567
— — en papillotes (D. 73).. . . . . 325
— — farcies. . . . . 564
— — fourrées. . . . . 565
— — panées, grillées. . . . . 326
— — sautées . . . . . 566
— (croûte de ris d'). . . . . 571
— (émincé d') au cary . . . . . 329
— (épaules d') à la boulangère. . . . 563
— (épaule d') à la Windsor. . . . . 327
— (épaules d') farcies. . . . . 326
— (épigrammes d') à l'ancienne. . . . 570
— (épigrammes) aux petits-pois. . . . 326
— (fressure d') au vin. . . . . 331
— (gigot d') à la Chivry . . . . . 563
— (noisette d') à la printanière. . . . 328
— — en crépinettes. . . . . 328
— (petites croustades de ris d'). . . . . 570
— (petits vol-au-vent de ris d') . . . . 569
— (pieds d') en crépine. . . . . 330
— (pieds d') frits . . . . . 331
— (pieds d') grillés au jus d'estragon . 331
— (poitrine d') à la tartare. . . . . 327
— (quartier d') rôti à la bordelaise . . 563
— (ragoût d') au riz . . . . . 330
— (rissoles de ris d'). . . . . 328
— (sauté d') aux artichauts. . . . . 329
Ailerons de dinde farcis au risot . . . . 340
Alose grillée (D. 51). . . . . 222
Aloyau braisé . . . . . 527
Aloyau (rosbif) rôti au four (D. 144) . . . 526
Amandes (glaces de crème aux). . . . . 730
Amourettes de bœuf, frites. . . . . 294
Ananas (glaces à l') . . . . . 731
Andouilles, saucisses et boudins grillés. . 335
Anguille (filets d') à la crème. . . . . 219
— (pâté chaud d') (D. 49). . . . . 220
— aux fines-herbes. . . . . 219
— (petites) à la provençale . . . . . 220
Armoire à glace (D. 42) . . . . . 104
Aromates. . . . . 110
Artichaut (crème d'). . . . . 676
— (fonds d') à la Castellane . . . . . 675
— — à la crème. . . . . 675
— — moelle . . . . . 675
— — à la Mornay . . . . . 676
— — à la Soubise. . . . . 676
— — farcis au maigre . . . . . 675
Asperges entières à la sauce d'Argenteuil . 673
— entières à la sauce béarnaise. . . . 676
— entières bouillies.. . . . . 672
Aspic de filets de perdreau. . . . . 648
— de filets-mignons de perdreau (Dessin 212) . . . . . 646
— de foie-gras. . . . . 615
— de homard (D. 130). . . . . 494
Assaisonnements, épices, etc. (D. 44). . . 108
Attereaux de ris d'agneau . . . . . 569
— — de veau. . . . . 305
Ballon de homard. . . . . 500
Ballotines de canards aux navets. . . . . 613
Bar bouilli, sauce hollandaise (D. 55). . . 229
— (filets de) à l'anglaise . . . . . 229
— — à la ravigote. . . . . 229
Barbue à la Dugléré. . . . . 485
— aux fines-herbes. . . . . 226
— (filet de) aux huîtres . . . . . 227
— sauce crevettes . . . . . 223
Bateaux aux bananes . . . . . 407
— (petits) printaniers. . . . . 706

Bateaux russes au foie-gras . . . . . 364
Bécasses et bécassines rôties. . . . . 654
Bécasses à la Sarah Bernhardt. . . . . 651
— (chaufroix de). . . . . 657
— (côtelettes de) à la Poniatowsky (D. 220) 654
— (croûtes de) (D. 82) . . . . . 372
— (terrine de). . . . . 656
— (mousseline froide de) (D. 221). . . 656
— (mousseline chaude de) . . . . . 655
— (pouding de) . . . . . 657
Bécassines (chaufroix de) (D. 219). . . . . 662
— (pâté froid de) . . . . . 664
— (petites caisses de) (D. 224). . . . . 665
Becfigues rôtis ou grillés . . . . . 377
Beignets de crème de riz . . . . . 393
— de morue à la crème . . . . . 275
— mondains. . . . . 394
— soufflés. . . . . 393
Biftecks à la Mac-Mahon. . . . . 285
— braisés à l'espagnole. . . . . 285
— grillés à la bordelaise (D. 60) . . . 284
— sautés au madère. . . . . 284
Biscuit pour charlotte . . . . . 704
— glacé à la crème. . . . . 412
Biscuits à la cuiller (D. 102, 103). . . . . 411
— en caisses à la crème. . . . . 413
— génois . . . . . 413
Bisque maigre aux écrevisses . . . . . 462
Blanc-manger aux fraises (D. 230). . . . . 719
Blanquette de poularde aux champignons. 341
— de veau . . . . . 297
Bœuf (amourettes de) à la Villeroi . . . . 294
— à la mode, aux racines. . . . . 533
— à la mode, froid. . . . . 280
— (côte de) rôtie. . . . . 279
— (cromesquis de filet de palais de) . 293
— (croquettes de filet de palais de) . . 293
— (croûtes à la moelle de) . . . . . 292
— (divisions du). . . . . 277
— (émincé de filet de). . . . . 294
— (escalopes de palais de) . . . . . 500
— (palais de) à la purée de marrons. (D. 151). . . . . 545
— (filet de) à la Chantilly (D. 153). . . 541
— (filet de) à la crème . . . . . 543
— (filet de) à la printanière (D. 153). . 541
— (filet de) à la Tombouctou. . . . . 642
— (filet de) braisé à la jardinière (D. 156) 540
— (filet de) clouté aux truffes. . . . . 544
— (filet de) froid, garni de légumes (D. 148) 541
— (filet de) en rosbif. . . . . 539
— (filets de) piqués, braisés, à la milanaise. . . . . 541
Bœuf (filets-mignons de) à la Pompadour . 287
— — à la Chéron. . . . . 287
— (grenadins de filet de) à la provençale 283
— (hachis de) gratiné. . . . . 295
— (miroton de). . . . . 295
— (noisettes de) à la crème. . . . . 286
— (noisettes de filet de) à la Rossini. . 286
— (pièce de) à l'écarlate . . . . . 535
— — bouillie, garnie. . . . . 536
— (pointe de) braisée (D. 145) . . . . 527
— — à la flamande . . . . . 530
— — à la jardinière (D. 150). . . . . 530
— — à la russe . . . . . 532
— — à la Soubise. . . . . 535
— — (pâté de) dans un plat (D. 63). . . 289
— — gratinée. . . . . 534
— — (poitrine de) salée, aux choux. . . 280
— (queue de) braisée, aux légumes . . 292
— — farcie. . . . . 538
Bordure à la duchesse (D. 114). . . . . 478
— de riz à la Valenciennes (D. 149) . . 548
— de plat (D. 104, 107). . . . . 420
Bouchées à la purée de faisan . . . . . 641
— aux queues d'écrevisse. . . . . 253
Boudins de sang de porc. . . . . 335
— de saumon aux écrevisses . . . . . 213
— de volaille à l'écarlate (D. 69). . . . 589
— de volaille, panés (D 80). . . . . 358
Bouillabaisse à la Marengo. . . . . 490
— à la parisienne . . . . . 231
Bouillon clair et consommé. . . . . 442
Brochet à la normande . . . . . 216
— au persil (D. 47). . . . . 216
— (quenelles de) à la lyonnaise. . . . 217
Brochettes aux huîtres. . . . . 262
— de homard . . . . . 245
— d'huîtres farcies. . . . . 262
— de ris d'agneau. . . . . 329
Buisson d'écrevisses. . . . . 252
— de crustacés à la Savarin (D. 132). 505
— de meringues. . . . . 406
Cabillaud (tranches de) sauce aux œufs. . 227
Café (glaces de crème au) . . . . . 729
Cailles à la Mirepoix. . . . . 660
— à la piémontaise . . . . . 374
— au risot . . . . . 666
— en chaufroix (D. 213) . . . . . 660
— farcies aux champignons (D. 222) . 661
— (pâté de). . . . . 662
— rôties . . . . . 662
Caisses (petites) aux huîtres. . . . . 262
— — aux huîtres, chaudes (D. 134) . . 514
— — chaudes à la Montglas (D 167) . . 610

Caisses (petites) chaudes, au foie-gras (D. 180) . . . . . 616
— — de bécassines, à la gelée (D. 224). . 665
— — de foie-gras (D. 180) . . . . . 616
— — de grives à la gelée (D. 218). . . . 666
— — de homard à la ravigote (D. 115). 499
— — (petits soufflés en) (D. 96, 97). . . 396
Canapés de Provence. . . . . 240
— du carême. . . . . 241
Canard aux cèpes, à la savoisienne. . . . 360
— aux navets. . . . . 359
— (ballotines de) aux navets. . . . . 613
Canards (salmis de) sauvages . . . . . 373
— sauvages, rôtis. . . . . 372
Canepetière rôtie. . . . . 642
Caneton à la lyonnaise. . . . . 361
— à la paysanne. . . . . 360
— à la sévillane. . . . . 612
— (filet de) à la Périgueux (D. 190). . . 612
— (galantine de). . . . . 361
— (pâté froid) de . . . . . 611
— rôti. . . . . 360
Cardons à la demi-glace. . . . . 678
Carpe à la choucroute. . . . . 218
— à la savoisienne (D. 48) . . . . . 217
— miroir à la matelote (D. 121). . . . 480
— (pain de). . . . . 218
Carré de mouton piqué, rôti. . . . . 314
— de veau piqué. . . . . 296
Cary de poulet à la parisienne. . . . . 353
Cassolettes aux queues d'écrevisse (D. 137) 511
Célestines de foie-gras. . . . . 616
Cèpes farcis. . . . . 679
— gratinés à la crème. . . . . 678
Cervelles d'agneau, sauce tomate. . . . . 330
— de veau à la vénitienne. . . . . 307
— de veau à la ravigote froide. . . . . 307
— de veau, farcies. . . . . 307
— de veau, matelote . . . . . 308
Chapons à la financière (D. 174) . . . . . 578
Charlotte à la Metternich. . . . . 705
— aux fraises. . . . . 704
— aux pommes (D. 100). . . . . 401
— de calville. . . . . 400
Château framboisé. . . . . 709
Chateaubriand aux pommes soufflées. . . 284
— à la moelle. . . . . 544
Chaud-froid à la crème. . . . . 726
Chaufroix de bécasses. . . . . 657
— de bécassines (D. 219) . . . . . 662
— de chevreuil. . . . . 380
— de faisan à la Buloz. (D. 210) . . . 636
— de filets de faisan (D. 207) . . . . . 634
Chaufroix de filets de perdreau . . . . . 650
— de chevreuil . . . . . 384
— (émincé de). . . . . 381
— (selles et quartiers de) . . . . . 670
Chocolat (glaces de crème au) . . . . . 730
Choucroute garnie. . . . . 338
Choux à la crème (D. 104). . . . . 414
Choux-fleurs au fromage. . . . . 675
Choux pralinés et choux glacés (D. 105, 106). 414
Civet de lapin au sang. . . . . 382
— de lièvre. . . . . 378
Cochon de lait rôti. . . . . 571
Cœurs de céleri. . . . . 736
Colombines de foie-gras. . . . . 364
— de volaille au jambon. . . . . 356
Compote de cerises. . . . . 734
— de marrons . . . . . 734
— grosses pêches, entières. . . . . 735
— d'oranges . . . . . 735
Compromis à la Valenciennes. . . . . 700
Confitures de groseilles de Bar . . . . . 737
Consommé *à la crème* de faisan. . . . . 444
— à la crème de légumes. . . . . 444
— à la Demidoff. . . . . 445
— à la Francillon. . . . . 445
— à la neige de Florence. . . . . 443
— à la Nillson. . . . . 443
— aux perles du Japon. . . . . 442
— Britannia . . . . . 446
— de volaille à l'estragon. . . . . 444
— de volaille à la Martinière. . . . . 443
— de volaille au tapioca. . . . . 443
— Saint-Germain . . . . . 446
Consommés et potages. . . . . 440
Coq de bruyère rôti. . . . . 644
Coquilles de foie de raie. . . . . 230
— aux queues d'écrevisse. . . . . 250
— garnies de queues d'écrevisse (D. 136). 512
— de poisson à la gelée . . . . . 232
— de volaille à la gelée . . . . . 355
— Saint-Jacques, à la parisienne . . . 265
— Saint-Jacques, à la marinière. . . 265
Côte de bœuf rôtie. . . . . 279
Côtelettes d'agneau à la catalane. . . . . 566
— — à la Charleroy. . . . . 567
— — à la gelée. . . . . 568
— — à la Périgueux. . . . . 565
— — à la phocéenne. . . . . 567
— — à la Villeroy. . . . . 565
— — en crépinette. . . . . 567
— — en papillotes (D. 73) . . . . . 325
— — farcies. . . . . 564
— — fourrées. . . . . 565

Côtelettes d'agneau panées, grillées. . . . 326
— sautées. . . . . 566
— de bécasse (D. 229) . . . . . 654
— de faisan en chaufroix (D. 206) . . 635
— de mouton à la bordelaise . . . . . 560
— — à la Dreux . . . . . 314
— — à la Murillo. . . . . 561
— — à la suédoise. . . . . 314
— — braisées, à la Montglas. . . . . 560
— — grillées (D. 69, 70). . . . . 313
— — panées, sautées. . . . . 314
Côtelettes de porc, hachées. . . . . 334
— — grillées . . . . . 334
— de poulet à la Cowley (D. 193) . . 608
— de veau aux fines-herbes. . . . . 297
— — cloutées aux truffes (D. 162). . . . 553
— — grillées à la maître-d'hôtel (D. 64) . 298
— — piquées à la chicorée (D. 65). . 298
Couronne de brioche au fromage . . . . . 410
Crème au bain-marie dans un plat. . . . . 403
— moulée. . . . . 403
— aux cerises . . . . . 404
— aux pommes . . . . . 400
— aux truffes . . . . . 690
— bavaroise aux framboises . . . . . 720
— d'artichauts. . . . . 676
— d'écrevisses à la gelée. . . . . 249
— au beurre rouge . . . . . 248
— de biscuit au kirsch. . . . . 403
— de marrons au sirop de vanille. . . 692
— de homard (D. 131) . . . . . 493
— de marrons à la savoisienne (D. 243). 710
— de perdreau. . . . . 371
— de topinambours . . . . . 578
— de volaille . . . . . 356
— (glaces de) (D. 244) . . . . . 726
— (glaces de) à la vanille . . . . . 720
— (glaces de) au café. . . . . 729
— (glaces de) au chocolat. . . . . 730
— (glaces de) au marasquin. . . . . 728
— (glaces de) aux amandes . . . . . 730
— (glaces de) aux noix fraîches. . . . . 720
Crème Malakoff . . . . . 702
Crêpes légères à la cassonade. . . . . 392
— (grandes) à l'eau de fleurs d'oranger. 392
Crépinettes de lapereau. . . . . 384
— de volaille aux truffes . . . . . 357
Crevettes frites. . . . . 250
Croissants aux confitures. . . . . 407
Cromesquis de filets de sole. . . . . 259
— de filets de palais de bœuf . . . . 295
Croquettes de faisan (D. 88, 89). . . . . 369
— de filets de palais de bœuf . . . 293
Croquettes de homard, à la militaire. . . 245
— de poisson . . . . . 228
— de ris de veau . . . . . 303
— de volaille . . . . . 357
Croustades de merluche à l'anglaise . . 271
Croûtes à la moelle de bœuf. . . . . 292
— au foie-gras. . . . . 362
— au madère . . . . . 395
— aux fruits, à la Mirabeau (D. 236) . 695
— aux grives . . . . . 375
— aux huîtres. . . . . 250
— aux mauviettes . . . . . 666
— aux pêches . . . . . 395
— aux rognons . . . . . 306
— de bécasse (D. 93). . . . . 372
— de ris d'agneau . . . . . 571
— dorées . . . . . 396
Cuisses de poularde à la diable. . . . . 342
Darioles à la vanille. . . . . 414
Darne de saumon à la normande . . . . . 474
— de saumon historié (D. 142) . . . . 474
Dinde à la jardinière (D. 165) . . . . . 574
— aux cèpes. . . . . 576
— farcie, à la chipolata. . . . . 576
— (petite) à la financière (L. 168). . . 577
— (ailerons de) farcis au risot. . . . . 340
— truffée rôtie. . . . . 574
— (abatis de) aux navets. . . . . 339
Dindonneau farci, rôti. . . . . 577
Divisions du bœuf. . . . . 277
Éclairs au café (D. 107). . . . . 415
Écrevisses à la Montmorency . . . . . 506
— à la bordelaise. . . . . 247
— à la marinière. . . . . 248
— à la Mirabeau. . . . . 510
— à la Nantua. . . . . 511
— à la Saint-Marc . . . . . 510
— au beurre . . . . . 248
— au court-bouillon . . . . . 252
— (crème d') à la gelée. . . . . 249
— — au beurre rouge . . . . . 248
— (bisque maigre aux) . . . . . 462
— (bouchées aux queues d') . . . . 253
— (buisson d') . . . . . 252
— (cassolettes aux queues d') (D. 137). 511
— (coquilles garnies de queues d') (D. 137) . . . . . 512
— (mazagran d') . . . . . 249
— (pain d') à la chartreuse (D. 127). . 507
— (petites timbales d') . . . . . 251
— (salade d') à la Maintenon (D. 139 . . 508
— (salade de) à la gelée (D. 140) . . . 507
Émincé d'agneau au cary . . . . . 329

Émincé de bœuf à l'anglaise . . . . . 294
— de chevreuil. . . . . 381
— de faisan . . . . . 368
— de faisan au riz. . . . . 369
— de filet de bœuf. . . . . 294
— de mouton à l'anglaise. . . . . 317
— de mouton à la purée de haricots. . 317
— de mouton au riz . . . . . 316
Endives glacées. . . . . 674
Entrecôte à la bordelaise. . . . . 280
— tyrolienne . . . . . 281
Épaule d'agneau à la boulangère . . . . . 563
— — farcie . . . . . 326
— — à la Windsor. . . . . 327
— de pré-salé à la bonne femme . . . 315
Éperlans au vin. . . . . 240
— farcis. . . . . 239
— cuits en brochettes . . . . . 240
— marinés . . . . . 240
Épigrammes d'agneau à l'ancienne . . . . 570
— — aux petits-pois. . . . . 326
Escalopes de faisan aux olives . . . . . 638
— de foie-gras à la sauce Périgueux . . 363
— de foie-gras à la Villeneuve. . . . . 617
— de homard à la Louisiane. . . . . 500
— de palais de bœuf à la purée de marrons (D. 151). . . . . 545
— de poulet à la crème. . . . . 606
— de veau à la bordelaise. . . . . 301
— de veau à la crème . . . . . 302
— de veau à la Maintenon . . . . . 300
— de veau aux petits-pois . . . . . 301
Escargots aux truffes. . . . . 270
Esturgeon (fricandeau d'). . . . . 233
— (petit) au vin. . . . . 471
— (tronçon de) rôti, sauce tortue. . . . 471
Faisan à la Périgueux. . . . . 630
— (bouchées à la purée de). . . . . 641
— (chaufroix de) à la Buloz (D. 210). . 636
— (chaufroix de filets de) (D. 267). . . 634
— (consommé à la crème de) . . . . . 444
— (côtelettes de) en chaufroix (D. 206). 633
— (émincé de). . . . . 368
— (émincé de) au riz. . . . . 369
— (escalopes de) aux olives . . . . . 638
— farci à la prince Orloff. . . . . 630
— (galantine de) à la hongroise. . . . 638
— (hachis de). . . . . 369
— (mousseline de) à la princesse (D. 214) 637
— (pain de) à la crème . . . . . 641
— piqué aux truffes . . . . . 632
— (quenelles de) frites (D. 87). . . . . 368
— (timbale de) aux truffes (D. 208). . 640
Fèves fraîches à la crème . . . . . 672
Figues à l'eau-de-vie. . . . . 738
Filet d'anguilles à la crème . . . . . 219
— de bar à l'anglaise. . . . . 229
— — à la ravigote. . . . . 229
— de barbue aux huîtres. . . . . 227
— de bœuf à la crème . . . . . 543
— — à la Chantilly (D. 156) . . . . . 541
— — à la Tombouctou. . . . . 542
— — braisé à la jardinière et printanier (D. 153) . . . . . 540
— — clouté aux truffes . . . . . 544
— — en rosbif . . . . . 539
— — froid garni de légumes (D. 148) . . 541
— — (grenadins de) à la provençale (D. 62). . . . . 288
— — (paupiette de) (D. 61) . . . . . 288
— — piqué rôti. . . . . 541
Filets de caneton à la Périgueux (D. 100). 612
— de gelinotte à la tzarine (D. 215). . 650
— inédits . . . . . 287
— de lièvre à la purée de marrons . . 668
Filets de maquereau à la Bonnefoy . . . . 266
— — à la bordelaise. . . . . 268
— — à la dieppoise . . . . . 267
— — à l'estragon . . . . . 267
— — maître-d'hôtel . . . . . 269
— — à la meunière. . . . . 268
— — sauce verte . . . . . 269
— — à la Saint-Malo. . . . . 269
— — au gratin . . . . . 268
— — farcis . . . . . 267
— — frits. . . . . 267
Filets de merlan aux écrevisses . . . . . 486
— de perdreau à la Vernon. . . . . 646
— de perdreau rouge à la Jules Verne (D. 217). . . . . 647
— de pigeon à la duxelle. . . . . 624
— de pigeon aux olives. . . . . 624
Filets de poularde à la Montmorency . . . 935
— de poulet en chaufroix. . . . . 604
— de poulet à la Cussy (D. 185) . . . 605
— de poulet piqués, à la purée de pois-verts (D. 198) . . . . . 604
— de poulet aux petits-pois. . . . . 604
Filets de saumon à la Valançay. . . . . 212
— — à la Valois. . . . . 212
Filets de sole à la bordelaise . . . . . 522
— — à la béarnaise . . . . . 517
— — à la Bonnefoy . . . . . 256
— — à la Chevreuse. . . . . 520
— — à la Cumberland. . . . . 522
— — à la Durham . . . . . 258

Filets de sole, à l'espagnole . . . . . 257
— — à la Marguery. . . . . 256
— — à la Mazagran (D. 128) . . . . . 517
— — à la Orly . . . . . 258
— — à la Parisis . . . . . 257
— — à la Richelieu . . . . . 519
— — à la Valançay (D. 113) . . . . . 518
— — à la Villeroy. . . . . 522
— — aux moules . . . . . 257
— — farcis . . . . . 523
Filets de turbotin grillés. . . . . 225
Filets-mignons de bœuf à la Pompadour. . 287
— — de bœuf à la Chéron . . . . . 287
— — de bœuf inédits . . . . . 287
— — de mouton à la provençale . . . . 319
— — de mouton en chevreuil . . . . . 319
— — de mouton sauce poivrade . . . . 319
— — de porc frais marinés. . . . . 336
— — de poularde à la chicorée. . . . . 342
— — de poularde à la Montmorency (D. 176). . . . . 585
— — de poularde à la Montpensier. . . 585
Flamri à la crème. . . . . 402
— aux pommes . . . . . 401
— de semoule. . . . . 402
Flûtes en brioches . . . . . 410
Foie-gras à la toulousaine (D. 185) . . . . 614
— (aspic de) (D. 81). . . . . 515
— au risot . . . . . 364
— (colombines de). . . . . 364
— (croûtes au) . . . . . 362
— (escalopes de) à la sauce Périgueux. 363
— — à la Villeneuve. . . . . 617
— (pâté chaud de) aux truffes . . . . 619
— (pâté de) en moule à berceau (D. 82). 363
— (pâté froid de) pour les soupers (D. 225) . . . . . 620
— (pâté long de) découpé. (D. 170). . 720
— (petites caisses chaudes au) . . . . 616
— (terrines de) . . . . . 361
— (mousseline de). . . . . 615
Foie de veau à l'italienne . . . . . 310
— (quenelles de). . . . . 310
Fonds d'artichaut a la Castellane . . . . . 677
— — à la crème. . . . . 675
— — à la moelle. . . . . 675
— — à la Mornay. . . . . 676
— — à la Soubise. . . . . 675
— — farcis au maigre. . . . . 676
Fonds blanc . . . . . 47
— à poêler . . . . . 44
— de mirepoix. . . . . 49
— de court-bouillon . . . . . 48
Fraise de veau à la ravigote. . . . . 313
Fraises (glaces aux). . . . . 733
— (petits pains de) à la crème (D. 243). 701
— (blanc-manger aux) . . . . . 719
Fressure d'agneau au vin . . . . . 331
Fricandeau d'esturgeon . . . . . 233
— glacé. . . . . 296
Fricassée de poulet à la printanière. . . . 350
— — au riz. . . . . 349
— — froide . . . . . 351
Fritot de poulets. . . . . 354
Fruits à la créole (D. 230). . . . . 695
— (glaces de) . . . . . 726
Galantine de caneton . . . . . 361
— de faisan à la hongroise (D. ) . . 647
— de tête de porc à l'ancienne . . . . 332
Galantines de perdreau. . . . . 647
— de perdreau en belle-vue (D. 92). . 371
— de poularde aux truffes (D. 170) . . 585
Garniture d'ailerons de dinde, farcis . . . 82
— appareil à croquette. . . . . 83
— appareil à rissole . . . . . 83
— artichauts . . . . . 72
— asperges vertes . . . . . 85
— aubergines . . . . . 78
— brochettes de Parme . . . . . 95
— capelletti au parmesan. . . . . 91
— cardons et de céleris . . . . . 85
— carottes . . . . . 73
— céleri-rave . . . . . 75
— cèpes et champignons farcis . . . . 80
— Chambord . . . . . 82
— chicorée . . . . . 74
— chipolata pour relevés et pour entrées 81
— — choucroute . . . . . 76
— — choux au fromage . . . . . 92
— — choux braisés . . . . . 72
— — choux de Bruxelles. . . . . 76
— — choux-fleurs en bouquets. . . . . 76
— — concombres glacés et farcis. . . . 79
— — crêtes et rognons de coq. . . . . 82
— — croûtes au chester . . . . . 93
— — croûtes au fromage. . . . . 93
— — croûtes creuses à la diable . . . . 88
— — croûtes creuses à la hollandaise . . 94
— — croûtes creuses pour les œufs (D. 8) 11
— — duchesses au chester. . . . . 94
— — fondue au fromage. . . . . 96
— — écrevisses . . . . . 81
— — épinards. . . . . 74
— — financière . . . . . 82
— — fonds d'artichaut. . . . . 72
— — haricots verts . . . . . 71

Garniture d'huîtres et moules. . . . . 81
— — jardinière . . . . . 75
— — laitances. . . . . 81
— — laitues . . . . . 71
— — légumes pour salade . . . . . 77
— — macaroni au jus ou à la crème. . . 87
— — macédoine de légumes . . . . . 75
— — marrons au jus. . . . . 77
— — mirmidons au parmesan . . . . . 90
— — navets glacés. . . . . 74
— — noques frites. . . . . 95
— — nouilles . . . . . 87
— — oignons . . . . . 78
— — olives simples ou farcies . . . . . 77
— — oseille. . . . . 75
— — pailles au fromage. . . . . 95
— — persillade . . . . . 67
— — petites coquilles pour relevés . . 67
— — petits-pois. . . . . 70
— — petits fromages à la suisse. . . . 94
— — piments doux d'Espagne . . . . . 84
— — pointes d'asperges . . . . . 76
— — pommes de terre Anna (D. 41 . . . 99
— — — à la maître-d'hôtel. . . . . 96
— — — au beurre. . . . . 101
— — — bouillies pour poisson. . . . . 98
— — — duchesses . . . . . 98
— — — émiettées . . . . . 97
— — — en coquilles. . . . . 94
— — — fondantes . . . . . 97
— — — à la maréchale. . . . . 99
— — — à la périgourdine. . . . . 97
— — — (purée de). . . . . 86
— — — rissolées. . . . . 100
— — — (salade de). . . . . 101
— — — soufflées. . . . . 100
— — — pouleinte . . . . . 91
— — purée d'ail . . . . . 86
— — — d'asperges. . . . . 85
— — — d'artichauts . . . . . 85
— — — de champignons . . . . . 86
— — — de flageolets. . . . . 84
— — — de légumes secs . . . . . 84
— — — de marrons . . . . . 83
— — — de piments doux. . . . . 84
— — — de pommes de terre . . . . . 86
— — — soubise . . . . . 85
— — — de truffes . . . . . 87
— — — de volaille ou gibier. . . . . 86
— — quenelles au fromage. . . . . 93
— — ravioles au parmesan (D. 38-40) . . 88
— — risot. . . . . 89
— — riz au beurre . . . . . 89
Garniture de salsifis. . . . . 97
— — sandwichs au parmesan. . . . . 88
— — tartelettes à la Parmentier . . . . 101
— — tartelettes à la crème de parmesan. 91
— — tartelettes de noques au parmesan. 92
— — tomates. . . . . 79
— — tortue. . . . . 81
— — truffes. . . . . 80
Gâteau de Chamounix au kirsch. . . . . 718
— bordelais. . . . . 718
— mandarin (D. 233) . . . . . 715
— de la reine. . . . . 719
— de Montholon. . . . . 717
— de Plombière (D. 241) . . . . . 717
— Fleury (D. 237). . . . . 212
— Jamaïque. . . . . 719
— luchonnais . . . . . 712
— mandarin (D. 233). . . . . 715
— Manon. . . . . 710
— Marillan . . . . . 407
— nougatine. . . . . 714
— Vacherin à la crème (D. 232) . . . . 711
Gâteaux francillons. . . . . 408
— aux groseilles. . . . . 409
— aux pommes, à la pâte frolle . . . 409
Gaufres légères à la vanille. . . . . 412
Gélée aux fruits et au kirsch . . . . . 706
Gelée hachée . . . . . 4
— — collante . . . . . 4
Gelée de groseilles, facile . . . . . 736
— — fine . . . . . 736
— aux fruits et au kirsch. . . . . 701
— aux roses. . . . . 706
— aux violettes (D. 239) . . . . . 706
— d'oranges en tasses . . . . . 403
Gelinottes rôties. . . . . 644
— (filets de) à la tsarine (D. 215) . . . 650
Gibelote de lapins. . . . . 381
Gibier à la choucroute. . . . . 372
— (salmis froid de). . . . . 373
— à plumes . . . . . 625
Gigot d'agneau à la Chivry. . . . . 563
— de mouton à la bordelaise . . . . . 560
— de mouton à l'eau. . . . . 558
— de mouton braisé à la Bercy . . . . 558
Glaces à l'ananas . . . . . 731
— au melon cantalou. . . . . 732
— aux fraises . . . . . 733
— aux pêches . . . . . 731
— de crème et glaces de fruits (D. 245). 726
— — à la vanille. . . . . 728
— — au café. . . . . 729
— — au chocolat. . . . . 730

Glaces de crème au marasquin . . . . . 729
— — aux amandes. . . . . 730
— — aux noix fraîches. . . . . 730
— (pyramides de) à l'ananas. . . . . 733
Goujons au beurre . . . . . 224
— panés frits . . . . . 224
Grandes crêpes à l'eau de fleurs d'oranger. 392
Gras-double à la lyonnaise . . . . . 291
— à la provençale . . . . . 291
— (paupiettes de). . . . . 291
Grenadins de filet de bœuf à la provençale (D. 62). . . . . 288
— de veau à la chicorée . . . . . 300
Grives en caisses (D. 94). . . . . 374
— (croûtes aux) . . . . . 375
— (petites caisses de) à la gelée (D. 218) 666
Grondin au court-bouillon . . . . . 234
Gros bar au court-bouillon simple . . . . 485
Groseilles vertes à la crème. . . . . 398
Gros homard à la gelée. . . . . 492
Hachis de bœuf gratiné. . . . . 295
— de faisan. . . . . 369
— de mouton à la Célestine. . . . . 324
— de volaille à la chipolata . . . . . 358
Harengs frais en paupiettes. . . . . 238
— — farcis . . . . . 237
— — grillés à la sauce moutarde . . . 237
— — marinés. . . . . 237
— saurs confits . . . . . 237
Haricot de mouton à la bretonne. . . . . 321
Haricots fins au beurre. . . . . 673
— fins en salade . . . . . 688
— verts, étuvés . . . . . 674
Homard à la broche. . . . . 242
— à la Delmonico . . . . . 498
— à la ravigote . . . . . 241
— (aspic de) (D. 130) . . . . . 494
— (ballon de) . . . . . 500
— brochettes de). . . . . 245
— (croquettes de) à la militaire . . . 245
— (escalopes de) à la Louisiane . . . . 500
— (gros) à la gelée . . . . . 492
— (mousseline de) froide . . . . . 498
— — chaude . . . . . 496
— (salade de) à la Monte-Cristo . . . . 246
Homards (petits) à la Lapérouse . . . . . 498
— — à la bordelaise. . . . . 244
— — à la crème. . . . . 244
— — à la Palestine. . . . . 497
— — à la Xavier. . . . . 493
— — au poivre rouge. . . . . 243
— — à la franco-américaine. . . . . 243
— — farcis . . . . . 242
Homards (queues de) en coquilles (D. 133) 499
Huîtres à la choucroute. . . . . 260
— à la gelée . . . . . 261
— au pain frit . . . . . 260
— (brochettes aux) . . . . . 262
— (brochettes farcies aux) . . . . . 262
— (croûtes aux) . . . . . 250
— en brochettes à la Villeroy . . . . . 260
— farcies, à la Mornay. . . . . 261
— gratinées . . . . . 260
— (petites caisses aux) . . . . . 262
— — chaudes . . . . . 514
— (petits vol-au-vent d') . . . . . 263
— soufflées . . . . . 261
Jambalaïa de poulets. . . . . 354
Jambe de porc, farcie . . . . . 337
Jambon à la bayonnaise. . . . . 573
— anglais à la gelée (D. 162). . . . . 572
— — aux petits-pois . . . . . 571
— de poulets à la Joanny . . . . . 608
— (noix de) aux légumes . . . . . 334
Laitues farcies à la demi-glace. . . . . 674
Lamproie rôtie (D. 50). . . . . 221
Langoustes cuites au four. . . . . 246
— de l'océan à l'américaine . . . . . 504
— de l'océan à la Roland . . . . . 501
— (petites) du Midi à l'américaine. . . 246
— (petites) du midi à l'américaine . . 243
— (queue de) à la Doria . . . . . 504
— — à la Monte-Carlo. . . . . 501
— — à la Stanley. . . . . 503
— (salade de) . . . . . 247
— (suprême de) (D. 120) . . . . . 502
Langue de bœuf à la sauce tomate. . . . . 289
— à l'écarlate. . . . . 290
— en miroton . . . . . 290
— de veau à la Périgueux (D. 155) . . 555
Lapereau (crépinettes de). . . . . 384
— (mousseline de) . . . . . 384
Lapin (civet de) au sang. . . . . 382
— (gibelotte de) . . . . . 391
— (pâté chaud de) dans un plat . . . 382
— (râbles de) grillés . . . . . 381
— (terrine de) sauvages. . . . . 383
Légumes (consommé à la crème de) . . . . 444
Levraut (pain de) froid. . . . . 668
— piqué, rôti (D. 225) . . . . . 668
Lièvre (civet de). . . . . 378
— farci à la châtelaine . . . . . 669
— (filets de) à la purée de marrons. . 668
— (pâté froid de) sans moule (D. 95). . 377
— (râbles de) rôti à la crème . . . . 378
Macaronade. . . . . 404

Macaroni fin aux truffes. . . . . 682
— fourré . . . . . 680
Madeleines . . . . . 413
Maquereaux à la maître-d'hôtel. . . . . 269
— farcis . . . . . 270
— (filets de) à la Bonnefoy . . . . . 266
— — à la bordelaise. . . . . 268
— — à la dieppoise. . . . . 267
— — à l'estragon . . . . . 267
— — à la maître-d'hôtel. . . . . 269
— — à la meunière. . . . . 268
— — sauce verte. . . . . 269
— — à la Saint-Malo. . . . . 269
— — au gratin . . . . . 268
— — farcis . . . . . 267
— — frits. . . . . 267
— — marinés. . . . . 269
— (tronçons de) aux poireaux . . . . 266
Marinade de petites truites au vin. . . . . 215
Marmelade de figues. . . . . 737
— de melon d'Espagne . . . . . 736
— marrons . . . . . 734
— de pommes glacée . . . . . 400
Marrons à la crème. . . . . 405
Matelote blanche . . . . . 223
— de campagne . . . . . 223
Mauviettes à la maréchale. . . . . 376
— au riz . . . . . 376
— (croûtes aux) . . . . . 666
— en chaufroix. . . . . 375
— (pâté chaud de) . . . . . 667
— (suprême de) . . . . . 637
Mazagran d'écrevisses. . . . . 249
— de mouton . . . . . 324
— de poulets . . . . . 355
Menus de déjeuners . . . . . 113
— de dîners. . . . . 422
Meringues (buisson de). . . . . 486
Merlan (filets de) aux écrevisses. . . . . 486
Merlans (paupiettes de) grillées . . . 236
Merlans (petits) à la diplomate. . . . . 486
— — du Nord au gratin. . . . . 225
— — sur le plat. . . . . 235
— (quenelles de) à la Montglas . . . . 488
Merveilles frites. . . . . 395
Méthodes élémentaires pour :
— — filtrer les sucs. . . . . 119
— — hacher les viandes . . . . . 6
— — lever et parer les filets de volaille et gibier . . . . . 9
— — lier les potages aux œufs . . . . 16
— — lier les sauces blondes . . . . . 16
— monder amandes et pistaches. . . 39
Méthodes élémentaires pour : mouler les gelées douces (D. 34) . . . . . 38
— — mouler les quenelles à la cuiller (D. 14) . . . . . 14
— — paner . . . . . 14
— — parfumer sirops aux zestes . . . . 40
— — passer consommés et bouillons clarifiés (D. 1) . . . . . 19
— — passer les purées à l'étamine (D. 7).
— — passer les farces. . . . . 35
Méthodes pour préparer appareil à Condé, à la vanille. . . . . 37
— — appareil de crème, au bain-marie. . 36
— — appareil de meringue au sucre cuit 711
— — aspic . . . . . 3
— — barder volaille et gibier. . . . . 8
— — blanchir le riz. . . . . 14
— — blanchir les légumes. . . . . 18
— — bouchées . . . . . 27
— — bouquets de persil. . . . . 19
— — braiser les viandes. . . . . 5
— — brosser et peler les truffes noires. . 14
— — brunoise. . . . . 13
— — caisses en pâte, pour timbale d'entrées. . . . . 28
— — caramel liquide . . . . . 39
— — chemiser les moules avec la gelée . 42
— — clarifier bouillon et jus. . . . . 1
— — colle de couennes. . . . . 3
— — colle de pieds de veau (D. 2). . . . 2
Méthodes pour couper la gelée en croûtons 4
— — couper légumes et viandes en julienne. . . . . 13
— — couper les racines à la cuiller. . . 13
— — crème anglaise au café. . . . . 37
— — crème anglaise à la vanille. . . . 37
— — crème aux zestes, à l'anglaise. . . 37
— — crème fouettée. . . . . 38
— — croûtes creuses (D. 8-12) . . . . 10
— — croûtes de vol-au-vent. . . . . 29
— — croûtons frits. . . . . 18
— — cuire homards et langoustes. . . . 20
— — dépouiller les anguilles. . . . . 19
— — désosser les olives. . . . . 16
— — désosser volaille et gibier . . . . 8
— — dorure . . . . . 18
— — écailler et nettoyer le poisson. . 19
— — faire réduire les sauces. . . . . 16
Méthodes pour préparer : farce à galantine. . . . . 32
— — farce à la purée de champignons. . 34
— — farce à quenelle de poisson. . . . 33
— — farce à quenelle de veau. . . . . 3

Méthodes pour préparer : farce à quenelle de volaille et gibier . . . . 33
— — farce au pain . . . . . 31
— — farce de poisson à la crème . . . . 34
— — farce de volaille à la crème . . . . 33
— — farce fine, à gratin . . . . . 32
— — farces soubisées et tomatées . . . . 34
— — filtrer le suc de fruits . . . . . 40
— — flamber volaille et gibier . . . . . 7
— — foncer et cuire les caisses en pâte pour timbale . . . . . 28
— — fonds à potage . . . . . 12
— — fouetter les blancs d'œuf (D. 35) . . 38
— — frangipane . . . . . 40
— — frapper les moules . . . . . 41
— — gelée hachée, collante . . . . . 4
— — gelée hachée, transparente . . . . 4
— — glace crue, aux sucs de fruits . . . 36
— — glace cuite au cacao . . . . . 36
— — glace de chocolat . . . . . 36
— — glace fondante, au kirsch . . . . . 37
— — glace-royale pour décor . . . . . 35
— — glace-royale aux zestes . . . . . 36
— — graisse à modeler . . . . . 17
— — godiveau . . . . . 34
— — habiller et brider volaille et gibier (D. 5-6) . . . . . 7
— — hachis de porc . . . . . 41
— — — de veau . . . . . 31
— — lard à piquer (D. 3) . . . . . 5
— — meringues . . . . . 41
— — panade pour farce . . . . . 31
— — panure blanche et brune . . . . . 17
— — pâte à brioche . . . . . 24
— — pâte pour bordures . . . . . 23
— — pâte à chou . . . . . 24
— — pâte à flan pour entremets . . . . 25
— — pâte à frire . . . . . 24
— — pâte à foncer . . . . . 22
— — pâte à nouille . . . . . 23
— — pâte à pâté chaud . . . . . 23
— — pâte à pâté froid . . . . . 23
— — pâte à tarte . . . . . 25
— — pâte à timbale . . . . . 25
— — pâte demi-feuilletage . . . . . 22
— — pâte feuilletée (D. 15-18) . . . . . 20
— — pâte fine . . . . . 22
— — petites bouchées . . . . . 27
— — petits pâtés feuilletés . . . . . 25
— — petits vol-au-vent (D. 19-21) . . . 25
— — piquer volaille et gibier . . . . . 8
— — piquer un filet de bœuf (D. 24) . . 5
— — pocher les huîtres . . . . . 16
Méthodes pour préparer : rissoles . . . . 27
— — riz à croustades . . . . . 17
— — roux à sauces . . . . . 12
— — salpicons . . . . . 12
— — sangler les sorbetières (D. 37) . . 41
— — sucre en poudre . . . . . 35
— — sucre parfumé aux zestes, à la vanille . . . . . 35
— — tourner et canneler les champignons . . . . . 10
— — tourte à bande . . . . . 30
— — tourte non garnie . . . . . 29
— — vert-d'épinards . . . . . 18
Miroton de bœuf . . . . . 295
Morue salée, à la lyonnaise . . . . . 272
— au cary . . . . . 272
— (beignets de) à la crème . . . . . 275
— (salade chaude de) aux vitelottes . . 276
— gratinée . . . . . 272
— salée à l'hôtelière . . . . . 273
— — au beurre noisette . . . . . 271
— — aux épinards gratinés . . . . . 273
— (surtout de) salée . . . . . 275
— (tourte de) salée à la crème . . . . 274
— (queue de) salée, farcie . . . . . 273
Mosaïque à la crème . . . . . 709
Moscovite aux fraises . . . . . 721
Moules à la crème . . . . . 709
— à la dieppoise . . . . . 264
— à la provençale . . . . . 263
— à l'échalote . . . . . 264
— au velouté . . . . . 264
— en brochette . . . . . 263
Mousse aux noix fraîches (D. 240) . . . . 721
— aux pommes . . . . . 722
— printanière . . . . . 722
— de lapereau . . . . . 384
Mousseline de bécasses, chaude . . . . . 655
— de bécasses, froide (D. 221) . . . . 656
— de faisan à la princesse (D. 214) . . 637
— de foie-gras . . . . . 615
— de homard, chaude . . . . . 587
— de homard, froide (D. 118) . . . . 496
— de poulet, à la crème (D. 218) . . . 609
— de rougets, à la Théodorius . . . . 491
— de volaille, chaude . . . . . 588
— de volaille, froide . . . . . 586
Mostaganem . . . . . 416
Mouton (carré de) piqué rôti (D. 71) . . . 314
— (noisettes de) à la Dreux . . . . . 314
— — à la suédoise . . . . . 314
— — braisées à la Montglas . . . . . 560
— — grillées (D. 69-70) . . . . . 313

Mouton (noisettes de) panées sautées . . . 314
Mouton (émincé de) à l'anglaise. . . . . 317
— — à la purée de haricots. . . . . 317
— — au riz. . . . . 316
— (filets-mignons de) à la provençale . 319
— — en chevreuil. . . . . 319
— — sauce poivrade . . . . . 319
— (gigot de) à la bordelaise. . . . . 540
— — à l'eau. . . . . 558
— — braisé à la Bercy. . . . . 558
— (hachis de) à la Célestine. . . . . 324
— (haricot de) à la bretonne. . . . . 321
— (mazagran de). . . . . 324
— (noisettes de) à la bretonne. . . . . 562
— — à la Dreux. . . . . 314
— — glacées . . . . . 561
— — sauce Novarre . . . . . 562
— (ragoût de) aux navets. . . . . 320
— (ragoût de) aux pommes. . . . . 322
— (rognons de) à la Soubise . . . . . 319
— (rognons de) sautés aux champignons. . . . . 318
— (rognons de) sautés au madère. . . 317
— (selle de) à la Surville . . . . . 557
— — braisée (D. 160) . . . . . 556
— (pieds de) à la Chantilly . . . . . 320
— (pieds de) frits . . . . . 320
— (pilaff de) à la française (D. 72). . . 323
— (poitrine de) farcie . . . . . 316
— (poitrine de) grillées. . . . . 316
Mulet à la matelote (D. 54). . . . . 228
— de l'océan sauce hollandaise (D. 54) . 226
Navarin blanc. . . . . 323
Noisettes d'agneau à la printanière . . . . 328
— — en crépinettes. . . . . 328
— de filet de bœuf à la crème. . . . . 286
— de filet de bœuf à la Rossini . . . . 286
— de mouton à la bretonne. . . . . 562
— — à la Dreux. . . . . 314
— — glacées . . . . . 561
— — sauce Novarre . . . . . 562
— de veau aux champignons (D. 163) . 550
— — à la purée d'artichaut. . . . . 299
— — à l'anglaise. . . . . 299
— — à la crème. . . . . 300
Noix de jambon aux légumes. . . . . 333
— de veau piquée, braisée. . . . . 549
Œufs à la bernardine (durs). . . . . 132
— à la bretonne (durs). . . . . 128
— à la crème, soufflés . . . . . 385
— à la coque . . . . . 125
— à la coque, en surprise . . . . . 126
— (croûtes creuses pour les) (D. 8) . . 11
Œufs à la germaine (durs). . . . . 127
— à la jardinière (durs) . . . . . 133
— à la justine (durs). . . . . 131
— à la lyonnaise. . . . . 136
— à la matelote. . . . . 134
— à la mathurin (durs). . . . . 130
— à la montglas (durs). . . . . 132
— à la neige. . . . . 386
— à la neige, (moulés). . . . . 386
— à la percheron (durs). . . . . 128
— à la polonaise (durs). . . . . 133
— à la portugaise . . . . . 185
— à la purée de faisan. . . . . 135
— à la rouennaise. . . . . 137
— à l'indienne. . . . . 136
— au beurre noir . . . . . 147
— au lait à l'anglaise. . . . . 385
— au gratin (durs). . . . . 129
Œufs brouillés . . . . . 157
— — à la d'Aumale . . . . . 162
— — à la Balzac. . . . . 162
— — à la Bonnefoy . . . . . 171
— — à la bordelaise. . . . . 162
— — à la bourguignonne. . . . . 174
— — à la brésilienne. . . . . 163
— — à la bretonne . . . . . 174
— — à la comtesse Uruska . . . . . 166
— — à la dieppoise . . . . . 163
— — à la Daumont . . . . . 173
— — à la hussarde. . . . . 175
— — à la Magenta. . . . . 175
— — à la Mirabeau . . . . . 171
— — à la Mornay . . . . . 168
— — à la Morny. . . . . 165
— — à la normande. . . . . 172
— — à la Offenbach. . . . . 162
— — à l'orientale . . . . . 166
— — à la princesse . . . . . 163
— — à la provençale. . . . . 161
— — à la Salamanque. . . . . 166
— — à la Valenciennes. . . . . 160
— — à l'espagnole. . . . . 164
— — au fromage . . . . . 160
— — au jus d'estragon. . . . . 168
— — aux anchois . . . . . 159
— — aux fines-herbes. . . . . 158
— — aux huitres . . . . . 159
— — aux purées. . . . . 167
— — aux queues de crevette. . . . . 158
— — aux truffes du Piémont. . . . . 159
— — aux truffes noires. . . . . 159
— — en cannelons. . . . . 165
— — en croustades . . . . . 165

OEufs brouillés, en fondue . . . . . 165
— — printaniers. . . . . 164
— — tomatés . . . . . 160
OEufs durs . . . . . 127
— — à l'aurore, inédits . . . . . 138
— — à la russe. . . . . 139
— — à la tsarine . . . . . 186
— — à l'indienne . . . . . 136
— — au cary . . . . . 138
— — au gratin . . . . . 129
— — du carême. . . . . 139
— — en baril . . . . . 134
— — en baril, à la matelote . . . . . 134
— — — à la purée de faisan. . . . 135
— — en beignets . . . . . 133
— — en bouchées. . . . . 131
— — en canapés. . . . . 133
— — en coquilles . . . . . 130
— — en coquilles, à la crème de volaille. 126
— — en croquettes . . . . . 129
— — en cromesquis . . . . . 130
— — en rissoles. . . . . 132
— — en sandwichs . . . . . 134
— — en vol-au-vent . . . . . 129
— — farcis . . . . . 385
— — farcis à la tyrolienne. . . . . 138
— — farcis aux anchois . . . . . 137
— — farcis aux champignons. . . . . 137
— — farcis aux huîtres. . . . . 135
— — farcis en chaufroix. . . . . 136
— — farcis à la rouennaise . . . . . 137
— — farcis à la lyonnaise . . . . . 136
— — farcis à la méridionale . . . . . 137
OEufs au miroir. . . . . 153
— — à la châtelaine . . . . . 155
— — au jambon de Bayonne. . . . . 156
— — Jockey-Club . . . . . 156
— — à la Jules Janin . . . . . 153
— — à la Meyerbeer. . . . . 154
— — à la mousquetaire . . . . . 154
— — à la montagnarde. . . . . 155
— — à la Montargis. . . . . 153
— — à la provençale. . . . . 154
— — à la Troubestkoy. . . . . 156
— — à l'étudiante. . . . . 153
— — aux épinards. . . . . 155
— — aux tomates . . . . . 157
— — renversés . . . . . 157
OEufs mollets. . . . . 181
— — à la Berlioz . . . . . 183
— — à la crème de perdreau. . . . . 182
— — à la dauphine . . . . . 181
— — à la Duguesclin . . . . . 182
OEufs mollets, à la Montglas. . . . . 183
— — à la Nancy. . . . . 183
— — à la purée d'oseille. . . . . 183
— — à la reine. . . . . 182
— — à la Sydney . . . . . 184
— — à la Saint-Raphaël . . . . . 184
— — à la Vatel . . . . . 181
— — au beurre vert. . . . . 181
— — aux épinards gratinés. . . . . 184
OEufs moulés, œufs frits. . . . . 140
— — à l'aigre-doux (frits) . . . . . 147
— — à la bayonnaise (frits) . . . . . 147
— — à la Bedfort. . . . . 142
— — au beurre noir (frits). . . . . 148
— — à la bonne dame. . . . . 141
— — à la Carrola . . . . . 143
— — à la Colbert. . . . . 144
— — à la Cherbourg. . . . . 140
— — à la Edison . . . . . 145
— — à l'aigre-doux . . . . . 147
— — à la Léontine . . . . . 141
— — à la Luchon. . . . . 145
— — à la Lucullus . . . . . 146
— — à la Madeleine. . . . . 142
— — à la Marignan . . . . . 143
— — à la Marly. . . . . 142
— — à la Mignon. . . . . 143
— — à la parisienne. . . . . 146
— — à la Périgueux. . . . . 147
— — à la purée de volaille. . . . . 144
— — à la Tomery . . . . . 141
— — à la Villemain . . . . . 144
— — au gratin . . . . . 129
— — en caisses, à la Montfort . . . . . 145
— — en caisses, aux écrevisses. . . . . 143
— — en caisses, aux crevettes . . . . . 146
OEufs pochés, à la bayonnaise . . . . . 175
— — à la béarnaise. . . . . 176
— — à la belle Laure . . . . . 171
— — à la Bignon . . . . . 168
— — à la bohémienne. . . . . 178
— — à la Boïeldieu . . . . . 179
— — à la Bonnefoy . . . . . 171
— — à la bourguignonne. . . . . 174
— — à la Bonvalet . . . . . 179
— — à la Bréban . . . . . 168
— — à la bretonne . . . . . 174
— — à la Célestine . . . . . 173
— — à la Chantilly . . . . . 179
— — à la Chartres. . . . . 169
— — à la Chivry . . . . . 180
— — à la Clermont . . . . . 178
— — à la Colbert. . . . . 178

Œufs pochés à la crème d'asperges. . . . 178
— — à la Daumont . . . . . 173
— — à la d'Orléans. . . . . 169
— — à la d'Orsay . . . . . 683
— — à l'évêché . . . . . 177
— — à la Farnèse. . . . . 172
— — à la hussarde. . . . . 175
— — à la lyonnaise . . . . . 179
— — à la Magenta. . . . . 175
— — à la Marguery. . . . . 177
— — à l'amiral Courbet . . . . . 177
— — à la Mirabeau . . . . . 171
— — à la Mireille. . . . . 170
— — à la Mornay . . . . . 163
— — à la normande . . . . . 172
— — à la provençale. . . . . 174
— — à la Renan. . . . . 170
— — à la Sagan. . . . . 180
— — à la savoisienne . . . . . 170
— — à la Schouvaloff . . . . . 176
— — à la Soubise. . . . . 170
— — à la Tartarin . . . . . 172
— — à la Trévise . . . . . 682
— — à la trophy. . . . . 176
— — à la turque . . . . . 172
— — à la Villeroy. . . . . 169
— — à la Victorien Sardou. . . . . 180
— — au coulis d'écrevisses. . . . . 174
— — au jus d'estragon. . . . . 168
— — aux croûtes d'anchois. . . . . 176
— — aux purées. . . . . 167
— — du Café anglais. . . . . 173
Œufs sur le plat . . . . . 148
— — à la Bercy. . . . . 149
— — à la fermière. . . . . 152
— — à l'anglaise . . . . . 149
— — à la lorraine. . . . . 150
— — à la moldave. . . . . 152
— — à la Monaco. . . . . 150
— — à la Savarin. . . . . 149
— — à la savoisienne . . . . . 150
— — à la vénitienne. . . . . 149
— — au jambon. . . . . 151
— — au jus. . . . . 151
— — aux anchois . . . . . 152
— — aux cèpes . . . . . 150
— — aux herbes. . . . . 151
— — aux oignons . . . . . 151
— — aux tomates. . . . . 150
— — aux truffes. . . . . 151
— — des pêcheurs. . . . . 152
Œufs de vanneau et de mouette . . . . . 185
— de vanneau à la Demidoff. . . . . 187
Œufs de vanneau à la Morny . . . . . 187
— — à la printanière . . . . . 186
— — à la tzarine . . . . . 186
— — brouillés. . . . . 187
— — dans un nid. . . . . 188
— — en coquilles . . . . . 185
— — en omelette . . . . . 186
Oies et oisons rôtis . . . . . 609
— (ragoût d') aux navets . . . . . 359
Ombre chevalier sauce crevettes (D. 113) . 470
Omelette à la bayonnaise (fourrée) . . . . 198
— à la béarnaise. . . . . 204
— à la ciboulette . . . . . 193
— à la Durand (fourrée) . . . . . 203
— à la frangipane (fourrée). . . . . 388
— à la jardinière (fourrée). . . . . 206
— à la lyonnaise. . . . . 195
— à la moelle. . . . . 199
— à la Monselet (fourrée). . . . . 201
— à la parmesane. . . . . 205
— à la paysanne. . . . . 198
— à la purée d'oseille (fourrée). . . . 205
— à la soubise (fourrée) . . . . . 200
— à l'estragon. . . . . 190
— au fromage . . . . . 196
— au homard . . . . . 205
— au jambon . . . . . 184
— au parmesan . . . . . 194
— au persil . . . . . 190
— au rhum . . . . . 387
— au thon mariné . . . . . 195
— aux artichauts, à la provençale. . . . 207
— aux asperges vertes . . . . . 197
— aux champignons (fourrée) . . . . . 204
— aux épinards, à la provençale. . . . 207
— aux fleurs de courge. . . . . 193
— aux fraises (fourrée). . . . . 387
— aux fines-herbes. . . . . 190
— aux fonds d'artichaut . . . . . 196
— aux fruits meringués. . . . . 388
— aux harengs saurs. . . . . 192
— aux haricots verts. . . . . 193
— aux huitres (fourrée) . . . . . 204
— aux morilles (fourrée) . . . . . 203
— aux nonas de Nice . . . . . 208
— aux œufs de vanneau. . . . . 186
— aux oignons nouveaux . . . . . 191
— aux pointes de houblon . . . . . 191
— aux pommes (soufflée) . . . . . 391
— aux pommes de terre . . . . . 206
— aux queues de crevette (fourrée) . . 202
— aux reinettes (soufflée). . . . . 387
— aux rognons (fourrée) . . . . . 199

Omelette aux tomates (fourrée). . . . . 200
— aux tomates, à la paysanne. . . . . 197
— aux truffes (fourrée) . . . . . 202
— aux amandes (soufflée). . . . . 389
— aux confitures (soufflée) . . . . . 391
— du carême (fourrée) . . . . . 201
— blanche au naturel . . . . . 189
— brouillée . . . . . 198
— légère (soufflée) . . . . . 390
— aux macarons (soufflée) . . . . . 391
— des matelots . . . . . 185
— des petits Célestins . . . . . 389
— pascale. . . . . 208
— des zouaves. . . . . 197
— du désert. . . . . 207
— sucrée à la purée d'épinards . . . . 389
— tomatée. . . . . 197
— verte. . . . . 190
Omelettes des chasseurs. . . . . 209
— froides, pour le voyage. . . . . 209
Oreilles de porc purée de lentilles . . . 333
— de veau, farcies . . . . . 312
Ortolans en bouchées . . . . . 658
— en chaufroix . . . . . 659
— rôtis . . . . . 659
Pain de carpe. . . . . 218
— d'écrevisses à la chartreuse (D. 27). 507
— faisan à la crème (D. 26) . . . . . 641
— de foie de veau aux câpres. . . . . 309
— de foie de veau froid. . . . . 309
— de levraut froid. . . . . 668
— de marrons à la Béotie (D. 242). . . 710
— de pommes, mousseux. . . . . 700
— (petits) de volaille à l'estragon . . . 356
Pannequets légers aux confitures. . . . . 393
Parfait au nougat. . . . . 708
Pâte à gaufres italiennes. . . . . 733
Pâté chaud à la Richelieu. . . . . 568
— — d'anguilles (D. 49). . . . . 221
— — de bœuf dans un plat (D. 63) . . . 289
— — de foie-gras aux truffes. . . . . 719
— — de lapin dans un plat. . . . . 382
— — de mauviettes . . . . . 667
— — de porc dans un plat. . . . . 337
— — de foie-gras à l'alsacienne (D. 192). 619
— — de pigeons dans un plat. . . . . 367
Pâté froid de canetons. . . . . 611
— — de foie-gras en moule à berceau (D. 82) . . . . . 363
— — de foie-gras pour les soupers (D. 225) 620
— — de bécassines. . . . . 664
— — de lièvre, sans moule (D. 95) . . . 377
— — de saumon. . . . . 212
Pâté froid de foie-gras, découpé (D. 170). 620
Paupiettes à la florentine . . . . . 308
— à la matelote (D. 129). . . . . 524
— de filet de bœuf (D. 61) . . . . . 288
— de gras-double. . . . . 291
— de merlans, grillées . . . . . 236
Pêches (croûte aux) . . . . . 392
— meringuées. . . . . 406
Perches bouillies à la hollandaise (D. 52) . 223
Perdreaux a la chartreuse. . . . . 645
— (aspic de filets-mignons de) (D. 212). 646
Perdreaux aux olives . . . . . 370
— (chaufroix de filets de). . . . . 660
— (crème de) . . . . . 371
— (filets de) à la Véron. . . . . 648
— (galantine de) en belle-vue (D. 92) . 371
Perdreaux rôtis, froids (D. 90). . . . . 370
— — rouges, à la Jules Verne (D. 217) . 647
— — rouges, grillés. . . . . 371
— — rouges, truffés, rôtis . . . . . 645
— — esturgeon au vin. . . . . 471
Petites anguilles à la provençale . . . . . 220
— brioches pour déjeuners . . . . . 411
Petites caisses aux huîtres. . . . . 262
— — aux huîtres, chaudes (D. 135). . . 514
— — chaudes à la Montglas (D. 167). . . 610
— — chaudes au foie-gras (D. 180) . . . 616
— — de bécassines (D. 224) . . . . . 665
— — de grives à la gelée (D. 218). . . . 666
— — de homard à la ravigote . . . . . 499
Petites croustades de ris d'agneau (D. 161) 570
— dinde piquée à la financière (D 168) 577
— langoustes du midi à l'américaine . 246
— truites à la meunière . . . . . 216
— — au bleu . . . . . 214
— — frites et marinées . . . . . 214
— — noires de montagnes, frites. . . . 215
Petites timbales d'écrevisses . . . . . 251
— — de volaille à la Soubise. . . . . 592
— — de volaille aux truffes . . . . . 592
Petits aspics au foie-gras (D. 81). . . . . 362
— — de crevettes . . . . . 512
— — bateaux printaniers. . . . . 704
— — biscuits à la crème. . . . . 412
— — gâteaux à la Condé. . . . . 408
— — francillon . . . . . 408
— — aux groseilles . . . . . 409
— — aux pommes. . . . . 409
— — en pâte fondante. . . . . 407
— — marillan. . . . . 407
Petits homards à la bordelaise. . . . . 244
— — à la crème . . . . . 244
— — à la franco-américaine . . . . . 243

Petits homards à la Lapérouse . . . . . 498
— — à la Palestine . . . . . 497
— — à la Xavier . . . . . 492
— — au poivre rouge . . . . . 248
— — farcis . . . . . 242
Petits merlans à la diplomate (D. 134) . . 486
— — du Nord au gratin . . . . . 235
— — sur le plat . . . . . 235
Petits pains de volaille à l'écarlate (D. 178). 592
— — de volaille à l'estragon . . . . . 356
— — de volaille aux fraises (D. 24). . . 701
Petits pâtés de cailles . . . . . 662
— — de veau au jus (D. 66, 67) . . . . . 302
— — feuilletés au saumon . . . . . 214
Petits-pois au sucre . . . . . 672
— — verts au velouté . . . . . 671
— — aux laitues . . . . . 671
Petits poissons frits . . . . . 236
— — grillés . . . . . 236
Petit-salé aux choux frisés . . . . . 333
Petits soles . . . . . 417
Petits soufflés en caisses (D. 96-97) . . . . 396
— — à la vanille . . . . . 693
Petits vol-au-vent à la diplomate . . . . . 658
— — à la financière . . . . . 354
— — à la régence . . . . . 251
— — de ris d'agneau . . . . . 563
— — aux huîtres . . . . . 263
Pièce de bœuf à l'écarlate . . . . . 535
— bouillie, garnie . . . . . 536
Pied de céleri à la demi-glace . . . . . 677
Pieds d'agneau en crépine . . . . . 330
— — frits . . . . . 331
— — grillés au jus d'estragon . . . . . 331
Pieds de mouton à la Chantilly . . . . . 320
— — frits . . . . . 320
Pieds de porc grillés . . . . . 338
— — truffés . . . . . 338
Pigeons à la chartreuse . . . . . 366
— à la crapaudine . . . . . 365
— à la printanière . . . . . 623
— à la Valenciennes . . . . . 623
— aux écrevisses . . . . . 367
— aux petits-pois (D. 85-86) . . . . . 365
— en compote . . . . . 366
— en galantine . . . . . 368
— farcis à la belle-vue (D. 121) . . . . 622
— farcis rôtis (D. 83-84) . . . . . 365
— (filets de) à la duxelle . . . . . 624
— — aux olives (D. 185) . . . . . 624
Pigeons grillés . . . . . 365
— — (pâté de) dans un plat . . . . . 367
Pilaff de poulet . . . . . 355
Pilaff de mouton à la française (D. 72) . . 323
Pintades à la choucroûte . . . . . 342
Plat bordé muni d'un support (Pl. 16) . . . 555
Plats (bordures de) (D. 104-107) . . . . . 420
Plombière aux marrons . . . . . 724
— d'Alençon (D. 231) . . . . . 724
— aux cerises . . . . . 725
Pluviers et vanneaux rôtis . . . . . 684
Poids et mesures . . . . . 111
Pointes d'asperges blanches au fromage . . 673
— de bœuf à la flamande . . . . . 530
— — à la jardinière (D. 150) . . . . . 536
— — à la russe . . . . . 532
— — à la Soubise . . . . . 535
— — braisée (D. 145) . . . . . 527
— — gratinée . . . . . 534
Poisson (croquettes de) . . . . . 228
— (coquilles de) à la gelée . . . . . 232
— de mer et d'eau douce . . . . . 465
— Saint-Pierre (D. 57) . . . . . 231
Poitrine d'agneau à la tartare . . . . . 327
— de bœuf, salée, aux choux . . . . . 280
— de mouton farcie . . . . . 316
— — grillée . . . . . 316
Pommes au beurre . . . . . 399
— au four . . . . . 399
— (charlotte aux) (D. 100) . . . . . 401
— en surprise . . . . . 399
— (flamri aux) . . . . . 401
— gratinées (D. 230) . . . . . 690
Pommes de terre en coquilles . . . . . 96
— — (garniture de) . . . . . 96
— — paille . . . . . 101
— — soufflées . . . . . 100
Porc (boudins au sang de) . . . . . 335
— (côtelettes de) hachées . . . . . 334
— — grillées . . . . . 334
— (jambe de) farcie . . . . . 337
Porc (filets-mignons de) frais marinés . . 336
— (galantine de tête de) à l'ancienne . 332
— (jambe de) farcie . . . . . 337
— (oreilles de) à la purée de lentilles . . 333
— (pâté chaud de) dans un plat . . . . 337
— (pieds de) grillés . . . . . 338
— (pieds de) truffés . . . . . 338
— (tête de) à la purée de pois verts . . 322
Potage à la Bercy . . . . . 460
— à la brunoise . . . . . 447
— à la chartreuse . . . . . 448
— à la Coquelin . . . . . 448
— à la Dumont-Durville . . . . . 464
— à la financière . . . . . 450
— à la Duperré . . . . . 465

Potage à la Marigny. . . . . 446
— à la Meissonier. . . . . 451
— à la meunière. . . . . 458
— à la mousquetaire. . . . . 455
— à la Saint-Malo . . . . . 462
— à la Sarah-Bernhardt. . . . . 461
— à la supérieure . . . . . 465
— bisque, aux huîtres . . . . . 457
— — maigre, aux écrevisses . . . . . 462
Potage au pain, de perdreau . . . . . 451
— aux huîtres, à la Rachel. . . . . 458
— Bellefontaine . . . . . 452
— camélia . . . . . 451
— dame d'honneur. . . . . 449
— de bécasse au petit duc . . . . . 453
— de Bragance . . . . . 453
— d'écrevisses à la Fulbert Dumonteuil . . . . . 463
— — à la Schouvaloff . . . . . 464
— — à la renommée. . . . . 463
— — de la Réunion . . . . . 449
Potage de tortue conservée en boîte, non lié. . . . . 459
— de tortue sèche, lié . . . . . 458
— de tortue à la trophy . . . . . 466
— du garde champêtre . . . . . 452
— Élisa. . . . . 452
— fausse tortue. . . . . 460
— garbure aux choux émincés . . . . 450
— Génin . . . . . 457
— Germaine. . . . . 450
— Jacqueline . . . . . 448
— julienne . . . . . 447
— Mignon. . . . . 461
— Montesquieu . . . . . 449
— printanier . . . . . 447
— lié à la Montorgueil. . . . . 454
— purée crécy perlée. . . . . 456
— purée de chicorée aux quenelles . . 456
— purée de macaroni purée de faisa . 456
— purée de pois-verts aux ravioles . . 455
— purée Saint-Marceaux . . . . . 455
Potage royal-faubonne. . . . . 454
— velours. . . . . 454
Pot-au-feu en petites marmites. . . . . 440
Pots de crème aux zestes. . . . . 404
Pouding à l'écossaise . . . . . 689
— au riz, sauce aux fruits . . . . . 695
— de bécasses. . . . . 657
— germaine . . . . . 698
— léger, aux amandes (D. 228) . . . . 696
— moelleux, sauce abricot . . . . . 699
Poularde à la dame Blanche. . . . . 582
Poularde à la Demidoff . . . . . 580
— à l'ivoire . . . . . 581
— à la Martinière . . . . . 580
— à la Mornay . . . . . 583
— à la Nantua. . . . . 580
— à la Villars . . . . . 583
— au gros sel (D. 75) . . . . . 340
— (blanquette de) aux champignons. . 341
— (cuisses de) à la diable. . . . . 348
— (filets de) à la Montmorency (D. 176) 585
— farcie à la parisienne [D. 184) . . . 584
— (filets-mignons de) à la chicorée . . 342
— — à la Montpensier. . . . . 585
— froide, à la gelée (D. 172). . . . . 582
— (galantine de) aux truffes (D. 170). . 585
— à la printanière (D, 74) . . . . . 339
— soufflée (D. 178). . . . . 581
— truffée (D. ) . . . . . 584
Poule de prairie, rôtie . . . . . 644
Poulets à la Championnet . . . . . 599
— à la crapaudine . . . . . 345
— à la Montesquieu (D. 182) . . . . . 598
— à la Parmentier . . . . . 347
— à la Villeroy (D. 173). . . . . 600
— à la Stanley . . . . . 593
— à l'hôtelière. . . . . 344
— bisque . . . . . 594
— (cary de) à la Parisienne . . . . . 353
— (côtelettes de) à la Cowley (D. 193) . 608
— de grains, au riz . . . . . 344
— — aux nouilles. . . . . 344
— en galantine (D. 76). . . . . 343
— (escalopes de) à la crème . . . . . 606
— (filets de) à la Cussy (D. 189) . . . 605
— — à la purée de pois verts (D. 188). . 604
— — aux petits-pois. . . . . 604
— (fricassée de) à la printanière . . . 349
— — aux riz . . . . . 349
— — froide. . . . . 351
— (fritot de). . . . . 354
— froids, à l'écarlate (D. 171) . . . . 596
— grillés, au jus d'estragon) . . . . . 345
— (mazagran de). . . . . 355
— (mousse de) à la crème . . . . . 610
— (petits) en chaufroix (D. 187) . . . 602
— — à la fermière. . . . . 348
— — aux fonds d'artichaut. . . . . 348
— — aux huîtres. . . . . 348
— — aux légumes nouveaux . . . . . 349
— (pilaff de) . . . . . 355
— (salade de) . . . . . 353
— sautés (D. 77) . . . . . 346
— — à la bourguignonne. . . . . 437

Poulets (timbale de). . . . . 523
— (tourte de) à l'ancienne (D. 78) . . . 351
Présalé (épaule de) à la bonne femme. . . 315
— (ragoût de) à la Dugléré . . . . . 322
Punch glacé aux liqueurs . . . . . 733
Purée d'ail (garniture de) . . . . . 36
— d'artichauts (noisette de veau à la) . 299
— d'asperges vertes (garniture de) . . 35
— de cailles (œufs pochés à la) . . . . 167
— de cardons et de céleris (garniture de). . . . . 35
— de champignons (garniture de) . . . 36
— de faisan (bouchées à la) . . . . . 681
— de faisan (œufs en baril à la) . . . 136
— (œufs pochés à la) . . . . . 168
— de flageolets (garniture de faisan) . 34
— de haricots (émincé de mouton à la) 317
— de légumes secs (garniture de). . . . 34
— de marrons (escalopes de palais de bœuf à la). . . . . 545
— de marrons (garniture de) . . . . . 34
— de piments doux d'Espagne (garniture de. . . . . 34
— d'épinards (omelette sucrée à la) . . 389
— de pommes de terre (garniture de) . . 36
— de truffes (garniture de) . . . . . 36
— de volaille ou de gibier (garniture de) . . . . . 36
— de volaille (œufs moulés en caisses à la). . . . . 144
— d'oseille (œufs mollets à la) . . . . 183
— d'oseille (omelette fourrée à la) . . . 205
— d'oseille (œufs pochés à la) . . . . 167
— (potage) Saint-Marceaux . . . . . 455
— Soubise (garniture de) . . . . . 85
Pyramide de glaces . . . . . 735
Quart de saumon, sauce génoise (D. 116). 472
Quartier d'agneau rôti . . . . . 763
Quartiers et selles de chevreuil (D. 226, 227) 670
— et selles de sanglier. . . . . 670
Quasi de veau rôti à la casserole. . . . . 296
Quenelles de brochet à la lyonnaise. . . . 217
— de faisan, frites (D. 87) . . . . . 368
— de foie de veau. . . . . 310
— de foie-gras, fourrées à la financière (D. 175). . . . . 617
— de merlan à la Montglas (D. 112). . 483
— de poulet à la bretonne (D. 168) . . 605
— de saumon, fourrées (D. 125). . . . 477
Queue de bœuf braisée aux légumes. . . 292
— — farcie . . . . . 538
— de morue salée, farcie. . . . . 273
— de homard en coquilles (D. 133). . . 499
Queues de langouste, à la Doria . . . . . 504
— de langouste à la Stanley. . . . . 503
— de petites langoustes à la Monte-Carlo. . . . . 501
Râbles de lapins grillés . . . . . 391
— de lièvre, rôti à la crème. . . . . 379
Ragoût d'agneau au riz. . . . . 330
— de mouton aux navets. . . . . 320
— — aux pommes de terre. . . . . 322
— — de pré-salé à la Dugléré . . . . . 322
— d'oie aux navets. . . . . 359
Raie au beurre noir (D. 56) . . . . . 230
— (coquilles de foie de) . . . . . 230
Ris d'agneau (brochettes de) . . . . . 329
— de veau à la Marsilly . . . . . 551
— — à l'amiral . . . . . 550
— — à l'écarlate . . . . . 552
— — à la Villeroy. . . . . 551
— — aux pointes d'asperges . . . . . 303
Ris de veau cloutés . . . . . 553
— — piqués, glacés, purée d'artichaut (D. 68) . . . . . 303
Risot (cailles au) . . . . . 660
— à la Nemours. . . . . 681
— inédit . . . . . 682
Rissoles à la crème ananas. . . . . 394
— au foie-gras. . . . . 363
— de poisson . . . . . 232
— de ris d'agneau. . . . . 328
— au foie-gras . . . . . 363
— (garniture de). . . . . 89
Riz à la crème, framboisé . . . . . 704
— au marasquin, froid. . . . . 702
— aux fraises . . . . . 406
— aux pommes . . . . . 405
— (beignets de crème de). . . . . 303
— froid aux abricots . . . . . 703
Rognons (croûte aux) . . . . . 306
— de mouton à la Soubise . . . . . 318
— — sautés aux champignons. . . . . 318
— — sautés au madère. . . . . 317
Rognons de veau au vin . . . . . 305
— — en petites caisses. . . . . 306
— — gratinés. . . . . 305
Rougets grillés au fenouil . . . . . 233
— (mousseline de) à la Théodorius . . 491
Rumsteaks à la maître-d'hôtel . . . . . 286
Salade aux endives de Bruxelles . . . . . 666
— chaude de morue aux vitelottes. . . 276
— de céleri frais. . . . . 684
— d'Estrée . . . . . 684
— de homard à la Monte-Cristo. . . . 246
— de chicorée ou escarole. . . . . 687

Salade d'écrevisses, à la Maintenon (D. 131) 505
— de légumes à la gelée. . . . . 685
— de laitues. . . . . 686
— de laitues romaines . . . . . 686
— de langouste . . . . . 247
— de poisson . . . . . 234
— de poulet. . . . . 353
— de queues d'écrevisse à la gelée (D. 107) . . . . . 507
— de tomates à la Chambéry. . . . . 687
— Jockey-Club. . . . . 685
— mignonne. . . . . 684
— Mirabeau. . . . . 686
— Rachel . . . . . 686
— russe. . . . . 683
— trophy . . . . . 683
Salamandre moderne (D. 43). . . . . 107
Salmis de canetons sauvages. . . . . 373
— froid de gibier . . . . . 373
Sardines au gratin . . . . . 239
— confites à l'huile. . . . . 238
Sauces (auxiliaires des) : Beurre à la ravigote 43
— — au beurre d'anchois . . . . . 34
— — épuré. . . . . 43
— — fondu . . . . . 53
— — noir. . . . . 43
— — noisette . . . . . 43
— — manié. . . . . 44
— — maître-d'hôtel . . . . . 44
— — rouge . . . . . 44
— blond de veau. . . . . 44
— court-bouillon au vin . . . . . 48
— court-bouillon simple. . . . . 47
— demi-glace . . . . . 46
— duxelle ou fines-herbes cuites. . . . 49
— essence de truffes . . . . . 46
— — de volaille . . . . . 47
— fonds à poêler. . . . . 44
— fonds blanc . . . . . 47
— fonds de court-bouillon. . . . . 48
— fumet de gibier . . . . . 47
— glace de viande . . . . . 45
— glace de volaille et gibier . . . . . 45
— jus simple . . . . . 45
— marinade cuite . . . . . 49
— Mirepoix . . . . . 49
— Montglas. . . . . 49
— saumure pour les viandes . . . . 48
Sauce à la Chivry. . . . . 60
— à la diable . . . . . 65
— à la hussarde. . . . . 60
— à la maître-d'hôtel . . . . . 54
— à la minute. . . . . 66
Sauce à l'anglaise. . . . . 67
— allemande . . . . . 50
— à l'orange . . . . . 67
— américaine . . . . . 63
— au beurre, . . . . . 53
— au pain . . . . . 56
— aux fines-herbes. . . . . 69
— aux huîtres. . . . . 55
— aux poivrons doux. . . . . 70
— bavaroise. . . . . 58
— béarnaise. . . . . 54
— tomatée . . . . . 55
— béchamel. . . . . 52
— bigarrade. . . . . 56
— bordelaise . . . . . 66
— Brantôme . . . . . 55
— Brantôme brune . . . . . 68
— cardinale. . . . . 58
— cary . . . . . 59
— Chateaubriand . . . . . 61
— chaufroix blonde . . . . . 67
— chaufroix brune. . . . . 68
— Colbert à l'anglaise . . . . . 63
— Colbert à l'estragon . . . . . 63
— de Cherbourg. . . . . 57
— demi-glace . . . . . 51
— demi-glace tomatée . . . . . 52
— d'Étretat . . . . . 65
— d'Orléans. . . . . 57
— duxelle. . . . . 62
— échalote . . . . . 63
— écrevisses . . . . . 58
— espagnole. . . . . 50
— estragon . . . . . 54
— financière blonde . . . . . 59
— financière brune. . . . . 62
— froide à la menthe . . . . . 67
— froide verte. . . . . 68
— genevoise. . . . . 57
— génoise. . . . . 64
— hachée. . . . . 65
— hollandaise à froid . . . . . 57
— hollandaise à la parisienne. . . . . 56
— homard. . . . . 60
— italienne . . . . . 66
— madère. . . . . 62
— mayonnaise à l'arrow-root. . . . . 69
— mayonnaise à l'estragon . . . . . 68
— mayonnaise à la tartare . . . . . 68
— mayonnaise aux fines-herbes. . . . 69
— mayonnaise aux poivrons doux . . . 70
— mayonnaise collée. . . . . 70
Sauce Marigny . . . . . 62

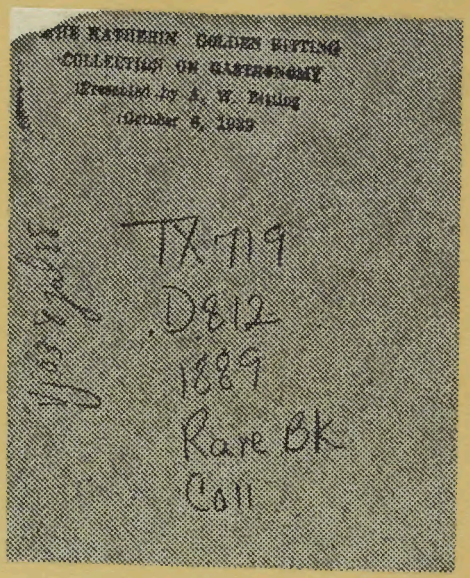
Sauce Marly . . . . . 55
— matelote . . . . . 66
— Mornay. . . . . 56
— mousseuse . . . . . 701
— Nantua. . . . . 60
— normande. . . . . 58
— Novarre. . . . . 61
— Périgueux. . . . . 61
— Piccadilly. . . . . 64
— piquante . . . . . 65
— poivrade . . . . . 65
— purée de tomates . . . . . 61
— printanière . . . . . 57
— provençale . . . . . 66
— raifort . . . . . 53
— rémoulade . . . . . 68
— Robert . . . . . 65
— Rubens. . . . . 59
— Saint-Marceaux.. . . . . 64
— Saint-Marceaux soubisée. . . . . 53
— suédoise . . . . . 59
— suprême . . . . . 51
— tartare froide, à l'anglaise . . . . . 68
— tomate . . . . . 61
— tomate de conserve . . . . . 60
— tomates (purée de). . . . . 55
— tortue . . . . . 62
— Valois . . . . . 57
— veloutée . . . . . 50
— venaison . . . . . 64
— vénitienne . . . . . 54
— villageoise . . . . . 55
— Villeroy . . . . . 53
— Villeroy soubisée . . . . . 53
— zingara. . . . . 64
Saucisses gratinées . . . . . 336
— plates, en crépinettes . . . . . 336
Saumon (boudins de) aux écrevisses. . . . 213
— découpé, sauce homard . . . . . 472
— (filets de) à la Valançay . . . . . 212
— — à la Valois . . . . . 212
Saumon froid, entier, sur socle. . . . . 466
— (pâté froid de) . . . . . 212
— (quenelles de) fourrées. . . . . 477
— (tranches de) à la dieppoise . . . . 476
— (tranches de) à la matelote . . . . . 477
— (tranches de) à la gelée . . . . . 211
— (tranches de) de Loire, historiées. . 476
— (tranches de) grillées, sauce béarnaise 211
Savarin fin . . . . . 700
Selle de mouton à la Surville. . . . . 557
— — braisée (D. 160) . . . . . 556
Selle de pré-salé, rôtie. . . . . 557
Selle de veau farcie, à l'étuvée. . . . . 549
— — piquée, à la chicorée (D. 158). . . 548
Selles et quartiers de chevreuil (D. 226, 247) 670
— — de sanglier rôtis. . . . . 670
Soles à l'amiral Courbet (D. 133) . . . . . 517
— à la Bercy. . . . . 254
Soles frites à la Daumon. . . . . 253
— — au beurre noisette (D. 58). . . . 253
Soles grillées . . . . . 256
— à la matelote . . . . . 256
— à la Trouville. . . . . 516
— à la Waleska . . . . . 515
— au four. . . . . 256
— au gratin. . . . . 256
— au vin blanc . . . . . 255
— en surprises . . . . . 516
— (cromesquis de filets de). . . . . 259
Soles (filets de) à la béarnaise . . . . . 517
— — à la Bonnefoy . . . . . 266
— — à la Chevreuse. . . . . 520
— — à la Cumberland. . . . . 562
— — à la Durham. . . . . 268
— — à l'espagnole. . . . . 257
— — à la Marguery . . . . . 255
— — à la Mazagran (D. 128) . . . . . 517
— — à la Orly . . . . . 258
— — à la Parisis . . . . . 257
— — à la Richelieu . . . . . 519
Soles (tourte de filets de) à la financière (D. 122). . . . . 523
— — à la Valançay . . . . . 518
— — à la Villeroy. . . . . 522
— — farcis . . . . . 523
— — aux moules . . . . . 257
Soufflé au chocolat (D. 98) . . . . . 397
— aux framboises . . . . . 695
— au gruyère . . . . . 681
— au parmesan . . . . . 680
— crémeux au fromage. . . . . 681
— de foie-gras aux truffes . . . . . 621
— de langouste, en coquilles . . . . . 505
— de marrons à la vanille. . . . . 693
Sterlet à la matelote (D. 119). . . . . 470
Supports pour relevés et pour entrées froides D. 102, 103). . . . . 419
Suprême de langoustes (D. 120) . . . . . 502
— de mauviettes. . . . . 667
Surprise aux fraises, sauce mousseuse. . . 703
Surtout de morue salée . . . . . 275
Tanches à la bourguignonne . . . . . 225
Tarte à la Condé . . . . . 398
— aux pêches (D. 99). . . . . 397
— aux pommes . . . . . 398

Tartelettes amandines. . . . . 410
Terrine de bécasses . . . . . 656
— de foie-gras à la gelée. . . . . 318
Terrine de lapins sauvages . . . . . 383
— de lièvre. . . . . 380
— de mauviettes. . . . . 377
Tête de porc à la purée de pois verts. . . 332
Tête de veau à la vinaigrette. . . . . 311
— — en tortue, dans une bordure (D. 154) 555
— — farcie, frite . . . . . 311
— — frite, en marinade . . . . . 312
Timbale à la calaisienne. . . . . 250
— à la Masséna . . . . . 705
— aux ris de veau . . . . . 554
— de faisan aux truffes (D. 208). . . . 604
— de filets de sole à la Montglas . . . 259
— de nouilles au jambon. . . . . 334
— de poulets . . . . . 352
— des gourmets (D. 147) . . . . . 546
— du prince Orloff. . . . . 590
— milanaise au foie-gras (D. 181). . . 614
— nantaise (D. 117) . . . . . 514
— de riz aux fruits . . . . . 694
Timbales (petites) d'écrevisses . . . . . 251
Tomates farcies aux morilles. . . . . 677
Tournedos à la béarnaise. . . . . 282
— à la Benjamin. . . . . 283
— à la bretonne. . . . . 282
— à la Colbert. . . . . 283
— à la Parmentier. . . . . 281
— à la Saint-Germain . . . . . 283
— à la Ventadour . . . . . 282
— à la Villemer. . . . . 645
Tourte à la provençale. . . . . 304
— de morue salée, à la crème. . . . . 274
— de filets de sole, à la financière (D.122) 523
— de poulets, à l'ancienne (D. 78). . . 351
Tranches de cabillaud, sauce aux œufs . . 227
— de saumon à la dieppoise . . . . . 476
— de saumon à la matelote. . . . . 477
— de saumon à la gelée . . . . . 211
— de saumon de Loire, historiées (D.126) 476
— de saumon grillées, sauce béarnaise (D. 46) . . . . . 211
Tronçons de cabillaud, sauce aux huîtres . 491
— d'esturgeon rôti, sauce tortue. . . . 471
— de maquereau. . . . . 266
— de saumon à la gelée (D. 110) . . . 473
Truffes farcies à la crème . . . . . 679
Truite de lac au court-bouillon . . . . . 481
— froide à la gelée, sauce tartare (D. 123) 480
— saumonée au court-bouillon . . . . 484
Truites au bleu. . . . . 214
Truffes frites et marinées . . . . . 214
— (marinade de petites) au vin . . . . 215
— noires de montagne . . . . . 215
— (petites) à la meunière. . . . . 216
Turbot à la béchamel (D. 122). . . . . 484
— à la Mornay. . . . . 225
— cuit découpé, sauce homard . . . . 482
Turbotin entier, garni de persil (D. 124). . 484
— à la Mornay (D. 53). . . . . 225
— aux fines-herbes. . . . . 224
— (filets de) grillés . . . . . 225
Vanille (glaces de crème à la) . . . . . 302
Veau à la Marengo . . . . . 302
— (attereaux de ris de) . . . . . 305
— (blanquette de) . . . . . 297
— (carré de) piqué. . . . . 296
— (cervelles de) à la vénitienne . . . 307
— — à la ravigote. . . . . 307
— — farcies . . . . . 307
— — matelote. . . . . 308
Veau (côtelettes de) aux fines-herbes . . . 297
— — cloutées aux truffes (D. 162) . . . 553
— — grillées à la maître-d'hôtel (D. 264) 298
— — piquées à la chicorée. (D. 65). . . 298
— (croquettes de ris de). . . . . 303
— (escalopes de) à la bordelaise. . . . 301
— (escalopes de) à la crème. . . . . 302
— (escalopes de) à la Maintenon. . . . 300
— (escalopes de) aux petits-pois. . . . 301
Veau (foie de) à l'italienne. . . . . 310
— (fraise de) à la ravigote . . . . . 313
— (grenadins de) à la chicorée . . . . 300
— (noisettes de) aux champignons (D. 163) 550
— — à la purée d'artichauts. . . . . 299
— — à l'anglaise . . . . . 299
— — à la crème. . . . . 300
— (noix de) piquée, braisée. . . . . 549
— (pain de foie de) aux câpres . . . . 309
— (pain de foie de) froid . . . . . 306
Veau (quasi de) rôti à la casserole . . . . 287
— (ris de) à la Marsilly. . . . . 551
— (ris de) à l'amiral . . . . . 550
— (ris de) à l'écarlate. . . . . 552
— (ris de) à la Villeroy. . . . . 551
— (ris de) aux pointes d'asperges . . . 303
— (ris de) cloutés . . . . . 553
— (ris de) piqués glacés (D. 68). . . . 303
Veau (rognons de) au vin. . . . . 305
— — en petites caisses. . . . . 306
— — gratinés. . . . . 305
— (selle de) farcie, à l'étuvée . . . . . 549
— (selle de) piquée, à la chicorée (D. 185). . . . . 548

Veau (tête de) à la vinaigrette . . . . . 311
— — en tortue dans une bordure (D. 154) . . . . . 555
— — farcie, frite . . . . . 311
— — frite en marinade . . . . . 312
Vives grillées à la maître-d'hôtel . . . . . 234
Volaille (boudins de) à l'écarlate (D. 169) . 589
— (boudins de) panés (D. 80) . . . . 358
— (coquilles de) à la gelée. . . . . 355
— (colombines de) au jambon. . . . . 357
— (crème de) . . . . . 356
— (crépinettes de) aux truffes (D. 79) . 357
— (croquettes de) . . . . . 357
Volaille (hachis de) à la chipolata . . . . 358
— (mousseline de) chaude. . . . . 588
— (mousseline de) froide. . . . . 586
— (pain de) à l'écarlate (D. 178) . . . . 592
— (petites timbales de) à la Soubise. . 592
— (petites timbales de) aux truffes . . 592
— (timbale de) du prince Orloff. . . . 590
— (vol-au-vent de) à la financière. . . 588
Vol-au-vent de volaille à la financière . . . 588
— de ris de veau . . . . . 304
— (petits) de volaille. . . . . 354
Zéphyr de riz à l'ananas. . . . . 690
— de semoule. . . . . 690

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES

Paris. — Maison Quantin, 7, rue Saint-Benoît.


THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

TX719
.D812
1889
Rare Bk
Coll

Maison Quantin, imprimeur
Benoît 7. à Paris