



D'après Georges VILLA

A mes chers Collaborateurs,
aux grands Chefs
et aux grands cordons bleus
de France,
qui m'ont élu, en 1927, prince des
Gastronomes
avec toute ma profonde reconnaissance
CURNONSKY
C. Maurice Edmond Seillend

TOUS DROITS DE REPRODUCTION, DE TRADUCTION, D'ADAPTATION
ET D'EXÉCUTION RÉSERVÉS POUR TOUTS PAYS

Copyright 1953 by AUGÉ, GILLON, HOLLIER-LAROUSSE, MOREAU ET C^{ie}
(Librairie Larousse), Paris.

A LA GLOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE ET DES BONS VINS DE FRANCE

EN 1926, lérudit et fin gastronome Pierre Chapelle, qui avait fondé la jolie revue illustrée la Bonne Table et le Bon Gîte, conçut le projet d'organiser un plébiscite pour élire un « prince des Gastronomes »>.

« Voyons, se dit-il, en se frappant le front, qu'il avait chauve mais plein d'idées, la France compte déjà des princes élus par leurs pairs ou par l'opinion publique : Georges Feydeau, prince du Vaudeville ; Paul Fort, prince des Poètes ; Gabriel de Lautrec, prince de l'Humour ; Xavier Privas, prince de la Chanson ; Henri Ner, prince du Roman ; André de Lorde, prince de la Terreur..., et il n'y a pas un prince des Gastronomes dans notre pays, où Brillat-Savarin a « fondé « en raison » la gastronomie et l'a élevée à la dignité d'un grand art. »

Son idée séduisit deux grands journaux du soir, qui tiraient à des millions d'exemplaires, et qui constituèrent un jury formé par les gastronomes et les amphitryons les plus connus, par les auteurs de livres culinaires, et surtout par les plus grands chefs, les plus grands cordons-bleus et les plus fameux traiteurs de France.

Tous ces braves gens me connaissaient et m'avaient vu à table... dans l'exercice de mes fonctions. Car j'ai déjeuné ou dîné (je déjeunais à cette époque préhistorique !) dans quatre mille restaurants français... et dans mille autres en Chine, en Indochine, aux Indes, et jusqu'aux îles Philippines. Je n'eus qu'un seul concurrent sérieux, mon cher et regretté Maurice Des Ombiaux. Mais il était surtout connu comme un incomparable œnophile, comme un vaillant champion de nos grands vins de Bourgogne, et les plus célèbres vignerons l'avaient consacré « Cardinal de la Vigne »>.

Je le distançai d'un millier de voix. Et il fut le premier auquel je fis appel quand je fondai l'année suivante l'Académie des Gastronomes (1927).

J'ai donc l'honneur d'être depuis un quart de siècle le prince élu de mes chères « Toques blanches », et c'est pourquoi j'ai pu réunir les recettes de ce gros recueil, de cette « Anthologie à la gloire de la cuisine française et des grands vins de France ».

L'indiscutable précellence (comme on disait si bien au XVI^e siècle) de la cuisine française, reconnue et proclamée depuis des siècles par le suffrage universel des nations civilisées, est due sans doute à la richesse, à la fécondité et à la qualité de nos produits, à la splendeur unique de nos vins et de nos eaux-de-vie..., mais aussi et surtout au talent, au goût inné et à la probité technique de nos chefs et de nos cordons-bleus, qui depuis bientôt un millénaire maintiennent la suprématie de notre cuisine et sont les prêtres et les vestales du culte de la table.

Ils ont créé et mis en œuvre les « quatre cuisines françaises » :

La « haute cuisine », qui, comme la haute couture, est une des plus belles manifestations de notre activité nationale ;

La « cuisine bourgeoise », joie et parure de nos foyers et honneur de nos bonnes maîtresses de maison, car en France on a toujours bien mangé « chez l'habitant » ;

La « cuisine régionale », qui pourrait se subdiviser en trente-deux cuisines différentes. Chacune de nos anciennes provinces (qui ont repris conscience d'elles-mêmes) a sa cuisine, ses plats, ses mets et ses spécialités, comme elle a son architecture, son folklore, ses coutumes, et ses costumes, ses danses, ses chansons, sa vaisselle et son mobilier ;

La « cuisine impromptue », enfin, ou la « cuisine de plein air », celle qui s'improvise, pour ainsi dire, à l'infortune du pot, et avec les moyens du bord, avec les écrevisses du ruisseau, du ru (cher aux amateurs de mots croisés!), avec les poissons de la rivière ou de la mer, avec le lièvre victime d'un accident d'automobile, avec les œufs et le lait de la ferme la plus proche et les fruits ou les herbes potagères du « petit bois voisin ».

La « haute cuisine » est devenue aujourd'hui le privilège d'une clientèle d'élite, car elle exige le talent d'un grand chef, des produits rares... et une addition qui dépasse les possibilités du Français moyen. Elle n'en reste pas moins une de nos gloires aux yeux des touristes archimillionnaires. Et il n'y a pas de grand palace aux Etats-Unis ou au Brésil qui ne tienne à l'honneur d'avoir un chef français.

Notre « cuisine bourgeoise » reste l'attrait intime du foyer familial. Quant à notre « cuisine régionale », elle fait de la France le paradis de la bonne chère, car il n'y a que chez nous que se puisse réaliser l'alliance du tourisme et de la

gastronomie. Les étrangers de toutes les nations ne viennent pas en France pour y retrouver la cuisine de chez eux, mais pour y déguster les innombrables merveilles de notre cuisine régionale, dont la variété et l'originalité sont sans égales. Et la splendeur de nos vins rayonne sur le monde entier.

Il est naturel que cette cuisine ait inspiré toute une littérature, une immense bibliothèque qu'on peut évaluer à plus de dix mille volumes et dont la collection représenterait aujourd'hui une fortune.

On peut diviser ces ouvrages en deux catégories :

les livres de gastronomie pure, dont le chef-d'œuvre est « la Physiologie du goût »>, de notre immortel maître Brillat-Savarin, et mille autres traités, plutôt humoristiques, fantaisistes ou littéraires que proprement techniques ou culinaires; ils sont les charmants bréviaires du culte de la table;

les livres de recettes, rédigés, depuis le viandier de Guillaume Tyrel (dit Taillevent), par de grands chefs comme Escoffier, Montagné, Nignon, Philéas Gilbert, Urbain Dubois, Pellaprat ; par de « grands Bollandistes » de la cuisine comme Ali Bab (le célèbre gastronome Babinski), le docteur A. Gottschalk, Bertrand Guégan, Austin de Croze ; par de grands cordons-bleus ou de parfaites maîtresses de maison, comme Pampille (M^{me} Léon Daudet ou Philomène (M^{me} Sonrel), ou comme M^{me} Saint-Ange.

Les plus fameux de ces livres de recettes — dont plusieurs sont des chefs-d'œuvre — deviennent aujourd'hui des raretés bibliographiques et ont atteint des prix plus astronomiques encore que gastronomiques. Ils donnent des recettes somptueuses dues au génie d'illustres chefs disparus et qui sont devenues comme des pièces de musée.

Or, depuis quelque trente ans, toute une école de jeunes chefs s'est formée, qui se conforme au principe du grand maître Escoffier : « faites simple ». Avec l'apport de la cuisine régionale, que je crois avoir contribué à remettre en honneur, la cuisine française est revenue à cette simplicité qui est, dans tous les arts, le signe de la perfection.

Les grands clubs actuels : les Gais Gentilhommes gastronomes, l'Académie du vin, le Club des Cent, l'Académie des Psychologues du Goût, le Club des Purs Cent, les Amis de la Table, l'A. G. A. P., l'Association des Gastronomes régionalistes, la Belle Table et cette Académie des Gastronomes que j'ai fondée voilà vingt-cinq ans, ne groupent que des champions de la cuisine simple, de cette vraie cuisine française où les sauces ne masquent pas la saveur des mets et « où les choses ont le goût de ce qu'elles sont »>.

A toutes ces causes, j'ai pensé qu'au crépuscule de ma longue existence

(quatre-vingts ans!) et après soixante ans de « gastronomie pratique » il me devenait possible de profiter aujourd'hui de ma vieille expérience et de mes relations amicales avec mes chères Toques blanches pour réunir une somme de recettes simples et exécutables dues aux grands chefs et cordons-bleus vivants.

Un éditeur (et quel éditeur !) a su me comprendre : il m'a adjoint une parfaite et aimable collaboratrice à qui la gastronomie doit un recueil devenu classique de recettes simples et rapides, Cuisine express (Petits Plats pour gens pressés), M^{me} Sémarque, qui eût souhaité n'être pour moi qu'une collaboratrice anonyme, une égérie de derrière le rideau. Mais ma reconnaissance — et ma probité — ne lui permettront pas cet excès de modestie.

Et voici donc cette anthologie de grands chefs et de grands cordons-bleus vivants, bien vivants et bons vivants. Nos lecteurs sauront en apprécier la parfaite et artistique présentation et l'indiscutable actualité. Elle réalise aussi l'accord parfait des vins et des mets.

Il va sans dire que ce livre ne comporte aucune espèce de publicité rétribuée.

CURNONSKY.

(Maurice-Edmond Sai lland.)

Prince élu des gastronomes (1927).
Président-fondateur de l'Académie des Gastronomes.
Grand officier de la Confrérie du Tastevin.
Membre d'honneur des Purs Cent.
Président-fondateur de la revue « Cuisine et
Vins de France ».
Lauréat de l'Académie française (prix Saintour)
et de la Société des Gens de Lettres (prix Dekobra).
Président de l'Académie de l'Humour français.
Président de l'Académie Rabelais.
Commandeur du Mérite touristique.
Etc., etc.



TABLE DRESSÉE POUR UNE RÉCEPTION. (PRÉSENTATION " POMONE",
ATELIER D'ART DU BON MARCHÉ. PHOT. LAIRE ALBIN-GUILLOT.)

LE PROTOCOLE DE LA TABLE

DE nos jours, la qualité a remplacé la quantité des mets d'autrefois. La table n'est pas sacerdoce ; elle est un plaisir et un raffinement ; on ne mange plus, on savoure. Telle est du moins la règle qui s'impose aux gens de goût, et la plupart de nos contemporains recherchent en toutes choses l'élégance de la forme qui embellit la vie. Il faut donc un cadre d'autant plus soigné que le plaisir de la table se renouvelle au moins deux fois par jour.

On crée une atmosphère d'élégance dans une salle à manger en soignant particulièrement la décoration de la table.

Cette décoration, dont il sera parlé plus longuement tout à l'heure, consistait autrefois à mettre sur une table des édifices compliqués d'architecture pâtissière ou des gerbes monumentales qui dérobaient votre vis-à-vis à votre vue.



DECORATION POUR UN DINER.

(PRÉSENTATION " POMONE ", ATELIER D'ART
DU BON MARCHÉ. PHOT. LABOPHOT.)

Nous sommes revenus à une plus grande simplicité et c'est là, de nos jours, toute l'élégance d'une table ; des pièces d'argenterie, des corbeilles de fleurs naturelles ou de fruits isolées dans un grand espace, de façon que l'œil ne se disperse pas.

Mais l'élégance d'un repas ne tient pas seulement à sa décoration florale, à la beauté du service, des porcelaines et de l'argenterie, au luxe de la nappe, à un harmonieux éclairage d'électricité et de candélabres garnis de bougies, mais aussi à l'ordonnance générale.

La rapidité du service est une des conditions de succès. Si les convives sont nombreux, il sera nécessaire de doubler ou même de tripler le personnel. Le nombre des plats est actuellement réduit au minimum : entrée, poisson, rôti ou volaille, légumes et entremets. Le tout ne doit guère durer plus d'une heure, sinon le dîner prend le caractère d'un banquet, d'un repas de noce de campagne.

La tenue du personnel assure l'élégance de l'ensemble. Le maître d'hôtel est en habit et gilet noir, quelquefois même en veste blanche. Si une femme assure le service, elle sera en foncé avec un tablier blanc.

Le maître d'hôtel a la mission d'annoncer le dîner : « Madame est servie », ou « Monsieur est servi ».

L'heure la plus habituelle pour un dîner est 8 heures et même 8 heures et demie. N'oublions pas à ce sujet que l'exactitude doit être la première préoccupation des convives. Si un quart d'heure de grâce est généralement accordé, dépasser ce délai serait faire preuve d'impolitesse et aucune excuse n'est acceptable devant un rôti trop cuit.

Le protocole d'un dîner.

En ce qui concerne les invités, le nombre 14 est dangereux ; un convive manque au dernier moment et nous voici 13, ce qui devient une catastrophe, qu'il faut éviter à tout prix.

On dit d'un dîner qu'il était bon et bien servi ; c'est montrer l'importance attachée à l'ordonnance générale.

Pour aller du salon à la salle à manger, on ne donne plus guère le bras aux femmes pour le déjeuner, et on le donne rarement pour le dîner.

Le maître de maison doit passer le premier en offrant le bras à la femme qu'il placera à sa droite. La maîtresse de maison prend le bras de celui qu'elle doit placer à sa droite et passe la dernière. Il n'y a d'exception à cette règle que pour un prince

de maison royale ; dans ce cas, la maîtresse de maison entre et sort la première avec lui. De même pour un cardinal, qui a rang de prince du sang ; on a même étendu ce privilège aux évêques. Si l'on invite un prêtre, un pasteur ou un rabbin, on se borne à le faire passer le premier, et seul.

Si un chef d'Etat ou un prince héritier a accepté une invitation à dîner, on lui demande quelles sont les personnes qu'il désire voir invitées avec lui, et on les invite aussitôt en mentionnant sa présence sur les invitations, ce qui évitera des retards regrettables et discourtois.

A table, la place d'un souverain, d'un chef d'Etat et d'un prince héritier est toujours celle du maître de maison. Les autres princes ou princesses n'ont droit qu'aux premières places. On sert le café au salon ou au fumoir.

Les places à table sont souvent un sujet de déception ou de mécontentement, chacun s'imaginant avoir droit à une place d'honneur.

Le prince de Talleyrand, pendant le congrès de Vienne, en 1815, fut contraint d'arriver un peu en retard à un dîner qu'il avait accepté. La maîtresse de maison, qui ne l'aimait pas et ne l'avait invité que par obligation, s'impatienta et déclara qu'on ne pouvait l'attendre indéfiniment.

« Sans doute, dit-elle, il ne viendra pas. »

Elle fit servir le repas et plaça tout le monde, réservant toutefois une place au bout de la table. Talleyrand arriva après le potage. « Ah ! Prince, nous ne comptons plus sur vous. J'en suis désolée ; il ne reste que cette place, qui n'était pas la vôtre. — Peu importe, Madame, répondit Talleyrand, la place de l'ambassadeur de France, quelle qu'elle soit, est toujours la première. »

A table, il est des usages que les gens de bonne compagnie connaissent d'éducation et il n'est pas dans notre propos de rappeler ici toutes les règles de bienséance. Celles-ci sont d'ailleurs sujettes à variation, et tels usages, telles manières de se comporter, qui jadis étaient considérés comme étant de bon ton, sont aujourd'hui proscrits comme une preuve de mauvaise éducation. Et si vous vous trouvez dérouté devant un de ces mille petits ustensiles que la mode crée pour le perfectionnement dans l'art de manger, jetez un regard discret sur votre voisin, ou sur la maîtresse de maison, afin que son comportement vous tire d'embarras.

Un jour, un homme, plein de mérite mais de manières assez frustes, fut invité dans un grand dîner. On lui présenta, au dessert, un rince-doigts qu'il prit pour une coupe de forme nouvelle et remplie d'un vin de grand cru. Il avait soif. Il la but. Pour arrêter les sourires goguenards et

ENSEMBLE LOUIS XV. (PRÉSENTATION RAMSAY,
DOC. " ART ET INDUSTRIE ".)



les réflexions désobligeantes qui n'allaient pas manquer d'accompagner son geste, le maître de maison se leva et porta un toast à son hôte avec... le rince-doigts.

C'était évidemment un trait d'urbanité exquis, mais n'obligez pas votre amphitryon à de pareils sacrifices.

Le maître d'hôtel passe aux invités les plats qui ont été découpés à l'office, faisant en sorte cependant que le rôti ou la volaille conserve sa forme primitive. Souvent même, l'animal garde son plumage et est servi tel ; ainsi découpé et reconstitué, il reste empanaché et contribue au décor. L'usage de présenter à table les plats, avant de les servir, a cours surtout au restaurant ou à l'hôtel. C'est là une espèce de contrôle discret, car on serait parfois tenté de suspecter la bonne foi d'un restaurateur. On ne saurait, sous peine d'impolitesse, suspecter une maîtresse de maison, dont on est l'hôte, sur la qualité des mets. On passe les plats en servant d'abord les femmes par rang de préséance, et la maîtresse de maison, la dernière ; puis les hommes, selon leur place, et le maître de maison, le dernier.

Cependant, une coutume moderne permet quelquefois de servir les invités en commençant par les personnalités de choix, et ensuite à tour de rôle, sans s'occuper des sexes et de la qualité des convives. C'est une façon de hâter le service et de ne pas donner au dîner une durée excessive.

Des préséances à table.

Les préséances à table sont autant de problèmes souvent difficiles à résoudre. En Angleterre, où tout est minutieusement réglé, chacun connaît d'avance, dans toute réunion, la place qu'il doit occuper. Il lui suffit de consulter le Peerage ou « livre de la pairie » qui règle les places de ceux qui ont un titre jusqu'à celui de « sir ». Le rang est assigné également aux ministres et hauts fonctionnaires. Rien n'est sujet à discussion.

En France, il est un décret du 16 juin 1907 qui traite des honneurs et préséances, toujours en vigueur, mais quelque peu modifié.

Lorsque les corps et les autorités sont convoqués ensemble, par acte du Gouvernement, aux cérémonies publiques, ils y prennent rang ainsi qu'il suit :

A Paris : le président du Sénat, le président de la Chambre des députés, les ministres et sous-secrétaires d'Etat, le grand chancelier, les grands corps de l'Etat, l'Institut de France, le préfet de la Seine, le préfet de police, le Conseil municipal de Paris, les généraux, etc.

PRESENTATION DES CRISTALLERIES DE SAINT-LOUIS.





SOIR EE RÉVEILLON. (PHOT. ELSHOUD.)

Dans les *départements* : le préfet, les sénateurs et les députés, le Conseil général, les généraux, etc.

En *province*, le préfet représente le Gouvernement.

Notons que le préfet de Seine-et-Oise a la préséance sur le préfet de police dans les communes où celui-ci exerce son autorité.

Cela est le protocole officiel, concernant les autorités civiles et militaires. Mais dans un dîner où sont mêlées les autorités civiles et militaires, les autorités religieuses et

des personnalités du monde, l'ordre des préséances est plus complexe.

En effet, depuis la séparation de l'Eglise et de l'Etat, les autorités religieuses ne sont pas officiellement reconnues, mais le Gouvernement néanmoins leur accorde aujourd'hui des prérogatives, par courtoisie.

La société, sans caractère officiel, ne saurait entrer dans ces considérations politiques ; aussi accorde-t-elle au clergé une place privilégiée, dans l'ordre des préséances. C'est ainsi qu'une autorité religieuse, un évêque, a droit de priorité.

Un académicien, un duc authentique, de filiation directe, ont également droit de priorité.

Un ministre en fonction passe devant toute autre personnalité, exception faite pour un ambassadeur, qui représente son souverain ou chef d'Etat.

Il est d'usage, dans la société française, de donner une préséance, relative ou absolue, à celui ou à celle qu'on invite pour la première fois. De même, il est de bon goût de donner une certaine préséance à l'âge, au talent, et enfin à celui (ou à celle) qui pourrait se croire tenu en petite estime, faute de noblesse ou de fortune. L'art de hausser un hôte est des plus délicats ; il marque la qualité des maîtres de maison.

Donnons maintenant quelques indications plus précises ; un prince de maison souveraine ayant la qualité d'altesse royale passera avant un cardinal. Après les cardinaux viennent les ducs et ensuite les maréchaux. Toutefois, à ces derniers, un duc ne saurait refuser la première place.

Il est un principe absolu : quand nous avons à dîner des étrangers de distinction, nous les honorons en leur donnant les meilleures places : en tête, bien entendu, les ambassadeurs et les ministres plénipotentiaires de leur pays. Un ambassadeur passe toujours avant un ministre plénipotentiaire, car le premier représente le chef d'Etat en personne, et le second son ministre des Affaires étrangères.

Le nonce, dans les Etats catholiques, est nécessairement le doyen du corps diplomatique, et il est le premier des ambassadeurs. Logiquement, il devrait passer avant un cardinal ; mais on évite de les inviter ensemble pour ne pas donner la préséance à un archevêque sur un prince de l'Eglise. Les ducs français passent dans l'ordre d'érection

de leur duché, renseignement que nous trouvons dans le *Gotha*. Les autres titres français, en admettant qu'ils soient authentiques, ne confèrent une préséance que selon l'origine, l'âge et la qualité de la personne. Les chefs de famille ont droit de priorité. Ce n'est un motif de préséance qu'à défaut d'une supériorité de situation ou d'âge de la part d'un autre invité.

Le placement des invités se pose chaque fois qu'une maîtresse de maison offre un dîner. Chacun imagine avoir des droits. Les porteurs de titres romains, sans valeur mondaine, achetés au Vatican, ou ceux, innombrables, qui se parent de titres de fantaisie ne manquent pas d'assurance pour revendiquer la place de ceux qui se contentent de porter le nom de leurs pères, honorablement connu depuis des générations. Il n'existe en France aucun contrôle réel contre cet état de fait et nous devons mettre les maîtresses de maison en garde contre cette comédie burlesque.

Certes, on doit, dans le placement, considérer les gens bien nés, avec des titres authentiques. Mais nous devons également accorder une préséance à ceux qui se sont illustrés par le talent ou qui occupent une situation importante. Il faut même compter avec l'âge, qui est toujours respectable, avec les cheveux blancs. L'Académie française a droit de priorité, ensuite l'Institut. Un nom célèbre dans la science, une situation personnelle, une grande fortune honorablement acquise, ont droit à des égards spéciaux. Il en est de même de ceux qui se sont illustrés au cours des grandes guerres ; leurs glorieuses décorations, qui leur auraient valu, sous la monarchie, des lettres de noblesse, sont un titre suffisant à une place de choix. Les valeurs intellectuelles et morales sont toutes dignes d'être distinguées.

Les cas difficiles se présentent sans cesse. Nous conseillons alors le dosage qui consiste à donner une place d'honneur à l'un des deux dans un ménage, et de faire de même pour un autre ménage : c'est le chassé-croisé.

Les préséances dans un dîner de nombreux convives sont singulièrement facilitées quand la maîtresse de maison l'organise par petites tables ; c'est pour elle la possibilité de donner plusieurs places d'honneur. Il est des cas insolubles ; le mieux alors est de ne pas inviter ensemble des personnalités d'ordre équivalent, également conscientes de leur importance.

Les dîners où sont réunis tous les mondes : monde officiel, société, Parlement, étrangers, diplomates, académiciens, présentent des problèmes dont la solution est toujours ardue.

Deux règles s'imposent : le tact et le soin d'éviter des difficultés. Il est impossible, dans la confusion actuelle, de préciser davantage les préséances, car tout y est sujet à discussion et les nouveaux venus dans l'échelle sociale sont les plus exigeants.

La tenue des convives.

Il importe à l'éclat d'un grand dîner que les convives soient à l'unisson dans le domaine de l'élégance. Les femmes portent des robes décolletées ou simplement ouvertes ; les hommes doivent porter l'habit ou le smoking ; la mention en est souvent indiquée sur la carte d'invitation.

Pour les déjeuners, il n'est plus de mode de mettre la redingote ; elle appartient aux magasins des accessoires ; on porte parfois la jaquette et le plus souvent le complet veston foncé, noir ou bleu. Les femmes, au déjeuner comme au goûter, sauf la maîtresse de maison, gardent leur chapeau. Les hommes ne portent leurs décorations, dans un dîner officiel, que s'ils en sont priés — une barrette à laquelle sont agrafés les divers rubans — et, généralement, le bristol mentionne le mot « décorations ».

Le ton de bonne compagnie est encore plus nécessaire que l'élégance vestimentaire, et — ce sera notre conclusion — pour rendre un dîner parfait, la maîtresse de maison devra connaître l'art d'« accorder » les convives.

Dès leur entrée, les maîtres de maison ont soin de présenter les invités les uns aux autres, en ajoutant un mot discret caractérisant leurs goûts et leur situation, afin de créer une ambiance aimable et confiante.

Il faut savoir grouper les uns et les autres. Peu importe qu'ils appartiennent à des milieux différents, mais il faut au moins que certains points de contact les rapprochent, quelle que soit la différence d'origine, de race, de mentalité ; il suffit aux invités d'avoir du tact et de l'éducation.

Cela dit, la maîtresse de maison, imitant en cela certains salons du xviii^e siècle, mêlera agréablement la société, le Gouvernement, les arts, les lettres, la politique. L'harmonie, de ce fait, n'est nullement rompue, car chacun a plaisir à se connaître. Les maîtres de maison, conscients de leur devoir, ont à diriger à table la conversation, à faire briller chacun en sa spécialité, à faire naître au besoin des conflits d'idées, d'où jaillira la discussion, et, peut-être, la lumière !

Ne suffit-il pas de la présence d'un homme d'esprit, d'un sceptique, d'un philosophe, pour donner du brio à la conversation? La conversation générale est nécessaire dans un dîner de douze ou quatorze couverts ; elle l'est moins au-delà de ce nombre.

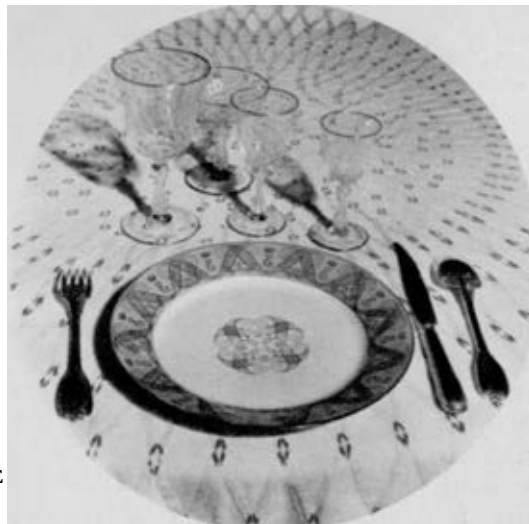
Les reparties, les demandes, les réponses, en chassé-croisé, sont un élément essentiel d'animation, et c'est le propre de la société française.

En Angleterre, on parle à son voisin et c'est tout ; il n'en résulte ni gaieté ni controverse.

La conversation bien menée a chance d'être un feu d'artifice, et cela complète heureusement un dîner.

La vraie politesse consiste, pour des maîtres de maison, non à briller soi-même, mais à faire briller les autres ; on appelle cela l'art de recevoir.

ANDRÉ DE FOUQUIÈRES.



**SERVICE EN PORCELAINE
DE SÈVRES OFFERT PAR
LA FRANCE A LA REINE
ELIZABETH II LORS DE
SON MARIAGE AVEC LE
DUC D'EDIMBOURG**

(SERVICE DESSINÉ
PAR RAYMOND SUBES,
NAPPE DE NOËL, COUVERTS
EN ARGENT DE CARDEILHAC,
VERRES EN CRISTAL
DE SAINT-LOUIS.
Doc. "ART ET INDUSTRIE".
PHOT. ROUTHIER.)

**ENSEMBLE DE CHRISTOFLE,
FLEURS DE LACHAUME**

(PHOT. LAROUSSE.)

LE DECOR



LE décor de la table peut être considéré comme l'une des créations les plus subtiles de l'espèce humaine. La satisfaction qu'il procure est la résultante d'une foule de sensations inhérentes aux lieux, aux choses et jusqu'aux personnes délibérément choisis pour le composer.

Car il est bien évident que le décor de la table ne s'arrête pas aux bords extrêmes de ce meuble utilitaire et qu'en font essentiellement partie toutes les manifestations de goût et de confort qui l'entourent, les sièges, les murs, les éclairages et toute la décoration de la pièce où la table est dressée.

Les soins que nous mettons à le créer restent attachés à nous-mêmes beaucoup plus longtemps que ne durera le repas ; ils le précèdent plusieurs jours à l'avance ; ils concourront enfin à l'agrément des invités tout comme le décor lui-même.

L'importance que revêt en ce domaine la « façon de donner » n'implique pas pour autant qu'il faille négliger la préparation des mets, mais que la valeur de ces mets se trouve décuplée par toute une gamme de soins particuliers, d'un caractère tout personnel.

Le décor de la table tend à atteindre les buts les plus divers ; la nature de ceux-ci doit guider son inspiration. On convie à sa table l'image de grands sentiments, de grandes passions, l'amour, l'amitié ; l'enfer des affaires sait s'y montrer sous une forme acceptable et parfois délectable ; les sollicitations s'y formulent plus aisément, sans oublier les intrigues, qui y ont tout naturellement leur place.



ENSEMBLE DALAVOINE.

(PHOT. ROUTHIER, DOC. " ART ET INDUSTRIE ".)

**ENSEMBLE DE LESTIENNE,
NAPPE DE NOEL.**

(Doc. " ART ET INDUSTRIE ".)

DE LA TABLE

Aucune affaire de quelque importance ne se traitera en dehors de la table. On y décide de la paix, de la guerre et parfois du sort des peuples. Il ne se passe pas d'événements sans festins, et même pour les tables les plus modestes, une date, un anniversaire, font sortir de leur retraite les objets précieux, les ustensiles rares, l'argent massif, tenus en réserve pour les « grandes occasions ».

C'est un graphisme puissant que le décor de table tient ainsi à sa disposition en une variété de styles qui s'adaptent à toutes les circonstances. Et les événements rituels de l'existence (baptême, mariage, noces d'or), les fêtes (Noël, Pâques, jour de l'An), ne manquent pas de fournir à l'imagination du maître ou de la maîtresse de maison la mise en œuvre d'éléments qui font l'objet d'industries et de commerces spécialisés.

Le décor de la table est un spectacle, un théâtre dont chacun de nous rêve tout naturellement d'être le metteur en scène. Un spectacle qui peut d'ailleurs se poursuivre en dehors de la table elle-même, grâce à toute la série des divertissements qu'il peut comporter et qu'il entraîne naturellement à sa suite. Plus modestement, on ne saurait oublier l'atmosphère de réjouissance qui convient au plus simple des dîners, et le souci d'y inviter un ou plusieurs convives brillants est la manifestation de ce besoin instinctif.

Chaque maîtresse de maison, à l'annonce du repas, guette sur le visage de ses hôtes la surprise, le plaisir, voire le ravissement que ce décor, minutieusement préparé, saura provoquer.

Mais il faut veiller à ce que cet enchantement subsiste tout au long du repas. Un décor de table somptueusement conçu ne doit pas s'effondrer dès le premier



DINER DAFFAIRES.

(PHOT. L. ALBIN-GUILLOT.)

**ÉTAINS, COUVERTS EN ARGENT
ET VERRES TU XVDF SIÈCLE.**

(COLL. DU D^e CHOMPRET, DOC. " ART
ET INDUSTRIE ".)

tableau, ce qui peut fort bien arriver si la disposition des objets ou des éléments employés est telle qu'elle gêne le service et que sa modification, ou même sa suppression, s'impose immédiatement.

Le principal acteur de la pièce, celui qui provoquera cette atmosphère de fête, est sans conteste l'orfèvrerie.

Qu'elle soit d'argent ou de vermeil, son éclat est inimitable ; il provient du poli particulier des métaux précieux, de leur façon de capter la lumière et de la réfracter, à la façon des gemmes, en une multitude de reflets étincelants. Si cette argenterie est réduite aux pièces essentielles, c'est-à-dire aux couverts, il conviendra de placer autour des assiettes et des plats divers éléments permettant d'en multiplier les feux ; à la française ou à l'anglaise, ils seront constitués par toutes sortes de petites pièces (beurriers, salières individuelles, poivrières, porte-couteau, etc.) qui, en augmentant le confort de la table, en parachèvent la tenue.

Rien ne s'assortit mieux au miroir de l'argent massif et du vermeil, au galbe des porcelaines, que l'éclat du cristal.

De nos jours, le cristal a pris le pas sur la gobeletterie d'argent ou de vermeil. Celle-ci, fonction, hélas ! des ressources de la maîtresse de maison, n'est d'ailleurs délaissée que pour un rival moins onéreux. Les scintillements des cristaux, dus aux tailles savantes que nos maîtres verriers ont su perfectionner de plus en plus, forment, il faut le dire, le grand attrait de cet élément du décor de table.

Le lustre, les vases, les coupes et les services de cristal donnent au décor de la table leur lumière, leur légèreté et leur pureté.

Les assiettes, dont le décor disparaît momentanément sous les mets qu'on y pose, contribuent aussi pour une grande part au coup d'oeil d'ensemble. Celles qui seront posées sur la table à l'arrivée des convives doivent faire l'objet d'un choix particulier. Elles peuvent toutefois ne pas servir, être remplacées par l'assiette du premier plat, pour faire leur réapparition à la fin du

**ASSIETTES, COUVERTS, VERRERIE ET
NATTE PRÉSENTÉS PAR POMONE .
ATELIER D'ART DU BON MARCHÉ.**



POT À EAU EN VERMEIL EMPIRE, IAR J.-B.-C. ODIOT.

(Doc. " ART ET INDUSTRIE ".)



repas, quelques instants avant que se lève la maîtresse de maison.

Le décor de l'assiette doit être utilisé au maximum. Tous les services anciens comportaient des séries d'assiettes différentes les unes des autres, tout au moins en ce qui concerne le dessert. Le décor était alors plus riche que les précédents et comportait généralement un fond de fleurs ou de fruits. Certaines séries d'assiettes de Saxe du xviii^e siècle laissent apparaître dans leur décor des variantes rappelant la nature des mets auxquels elles étaient destinées. Ainsi le décor se perpétue et son charme demeure.

Le centre de la table appelle inéluctablement un élément qui en forme le pivot, le point de mire. Cette pièce, uniquement décorative de nos jours, a eu des ancêtres plus utilitaires. En forme de château ou de coquille, et plus souvent de vaisseau, ces objets de métal précieux renfermaient en général le sel et les couverts des seigneurs auxquels ils appartenaient. C'était, au premier chef, une précaution contre les empoisonnements toujours redoutés à l'époque. Par la suite, l'imagination se donna libre cours. Si ces surtout conservèrent un rôle utilitaire par la présence de toutes les épices nécessaires au repas, l'ingéniosité des orfèvres, sculpteurs, céramistes, leur donna des aspects inattendus, dont l'originalité était bien faite pour retenir et charmer les convives. Quelques-uns figuraient des montagnes dans lesquelles de petits automates se mettaient en mouvement à chaque changement de plats ; d'autres constituaient des fontaines qui déversaient un vin exquis ; certains déclenchaient à la fin du repas un feu d'artifice !

Tous ces surtout rivalisaient d'éclat et de somptuosité. Plus près de nous, Christofle exécuta, pour Napoléon III, un surtout de i 200 pièces qui nécessitait pour le poser en entier une table de 50 mètres de long. De nos jours, le surtout est devenu plus modeste, presque uniquement décoratif, et les fleurs sont souvent son principal ou même unique ornement.

Les fleurs sont une ressource particulièrement séduisante ; aussi doivent-elles être employées avec beaucoup de discernement. Rappeler les fleurs des nappes ou des serviettes si celles-ci en comportent. Eviter leur trop grande profusion en sachant les



SURTOUT EN VERRE DE NEVERS, XVIII^e SIÈCLE.

(DOC. " ART ET INDUSTRIE ".)

diviser agréablement, la place centrale restant occupée par un objet précieux (porcelaine, verrerie, orfèvrerie). Le surtout, en effet, n'est pas forcément constitué par une pièce unique, il peut être formé d'une variété de petits objets, statuettes, coquillages, etc. Les ensembles de fruits, d'objets inattendus, sont souvent les artisans des décors les plus réussis.

Il n'est d'ailleurs point besoin de moyens extraordinaires pour composer une jolie table. Quelques fruits, quelques branches, harmonieusement et savamment combinés, l'emporteront souvent par leur grâce sur de plus riches compositions.

on ne saurait enfin passer sous silence l'éclairage. Une belle table doit bénéficier au maximum du scintillement des cristaux et de l'éclat de l'argenterie par un éclairage central disposé de façon à ne pas éblouir les convives. Un éclairage diffus, indirect, peut accompagner des repas plus intimes. L'éclairage aux bougies ne doit pas souffrir d'un nombre de bougies insuffisant, il réclame alors l'apport de l'éclairage indirect.

Le décor de table ne saurait s'éloigner du style de la pièce où il est réalisé. Quel que soit ce style, il vous appartiendra de composer un ensemble : orfèvrerie, porcelaine, cristaux. Quoi de plus choquant, en effet, que des assiettes de style Louis XV assemblées à des couverts Empire, que de la verrerie moderne mêlée à de l'orfèvrerie Napoléon III.

L'homogénéité, la recherche d'une harmonie dans les éléments décoratifs composant une table, peuvent seules lui conférer ce climat d'élégance et de raffinement qui en fait tout le prix, et qui témoignera d'emblée de l'atmosphère dans laquelle va se dérouler le dîner ou le souper, tout en reflétant les traditions, les goûts et les intentions souvent les plus subtiles du maître ou de la maîtresse de céans. De ce choc agréable, de ce ravissement prolongé, dépendra essentiellement le triomphe d'un repas et peut-être celui d'une entreprise à plus lointaine échéance.

S. FANIEL,

Directeur artistique

de l'Orfèvrerie

CHRISTOFLE.

DEJEUNER A LA CAMPAGNE (ci-contre) **ET DÎNER DE CHASSE** (en haut).
(PRÉSENTATION DE "PRIMAVERA", PHOT. STUDIO TRONCHET ET LAROUSSE.)





LE SERVICE DE LA TABLE

**ASSIETTE DE CIROT-BRUNET, PORCELAINES DU BERRY,
VERRES DE JEAN LUCE, NAPPE DE NOËL, ORFÈVREURIE**

DE PUIFORCAT. (DOC. "ART ET INDUSTRIE".)

FIRE de la bonne cuisine, préparer les recettes avec science, composer des menus équilibrés, dresser une table avec art, cela ne suffit pas pour être une parfaite maîtresse de maison. Il faut encore, pour compléter l'art culinaire, savoir découper chaque aliment selon des règles éprouvées et présenter les mets avec goût, en jouant des formes et des couleurs pour que les plats soient aussi beaux que bons.

CONSEILS POUR LES VIANDES

Retirez les ficelles et les bardes de lard ayant servi à la cuisson de la viande, dans le plat de cuisson, avant de dresser la pièce de boucherie ; vous éviterez ainsi les traces graisseuses sur le bord du plat de service.

Adoptez en général la forme ovale pour présenter les rôtis, les tranches coupées se disposeront mieux ; choisissez le plat de juste mesure, ni trop grand — la garniture nécessaire dans

SELLE DAGNEAU " RICHELIEU "

(PRÉSENTATION NÉZARD-DEBILLOT, PLAT ET PANIER VERSEUR DE CHRISTOFLE, VERRE DES CRISTALLERIES DU VAL-SAINT-LAMBERT, VINS DE NICOLAS.)



ce cas retirerait l'importance à la pièce principale — ni trop petit — le service en serait compliqué.

Servez les viandes sur des plats en métal, parce qu'ils conservent mieux la chaleur et sauvegardent ainsi la qualité de la préparation.

Mettez les préparations gratinées dans des plats en verre ou en toute autre matière permettant une présentation harmonieuse, le plat de cuisson servant de plat de service.

Présentez les sauces dans une saucière, pour les servir à part, à moins que la recette ne spécifie que la sauce nappe la préparation.

Prenez la précaution de chauffer le plat de service et la saucière avant de dresser les préparations chaudes, vous respecterez ainsi la qualité du plat.

Découpez régulièrement les tranches de viande, en les plaçant en plein centre du plat, chevauchant légèrement l'une sur l'autre.

Reformez le gigot, pour le présenter à table, qu'il soit découpé à la française ou à l'anglaise.

Dépouillez de toute graisse, et jus figé, le morceau de viande devant être servi froid, mettez-le sur glace ou au réfrigérateur avant de le découper.

Préparez avec attention les légumes ou feuilles de salade garnissant une pièce de viande ; ils doivent être d'une absolue fraîcheur.

Servez les petites saucisses, le saucisson, le lard, etc., sur des légumes ou du riz, en mettant ces derniers en dôme, au centre du plat, et la charcuterie disposée régulièrement tout autour.

Même si vous avez préparé avec amour un chef-d'œuvre de forme et de couleurs, ne présentez jamais le plat comme au restaurant pour le faire admirer à vos convives. Soyez modeste, servez-le tout simplement.

CONSEILS POUR LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

Ne découpez pas d'avance les poissons présentés entiers; seuls les crustacés, le homard par exemple, sont dressés avec les parts déjà faites.

Présentez les poissons cuits au court-bouillon sur une serviette blanche pliée, afin qu'elle soit de la taille du plat.

Parez le homard à l'aide d'une paire de ciseaux. Découpez la partie cartilagineuse du ventre, retirez la carapace, et coupez le corps du crustacé (homard ou langouste) en tranches un peu épaisses. A l'aide d'une tenaille, cassez les pinces. Reconstituez l'animal et servez entouré de rondelles d'oeufs durs et de tomates.

Dressez les plats de telle façon qu'il soit aisé au convive de se servir.

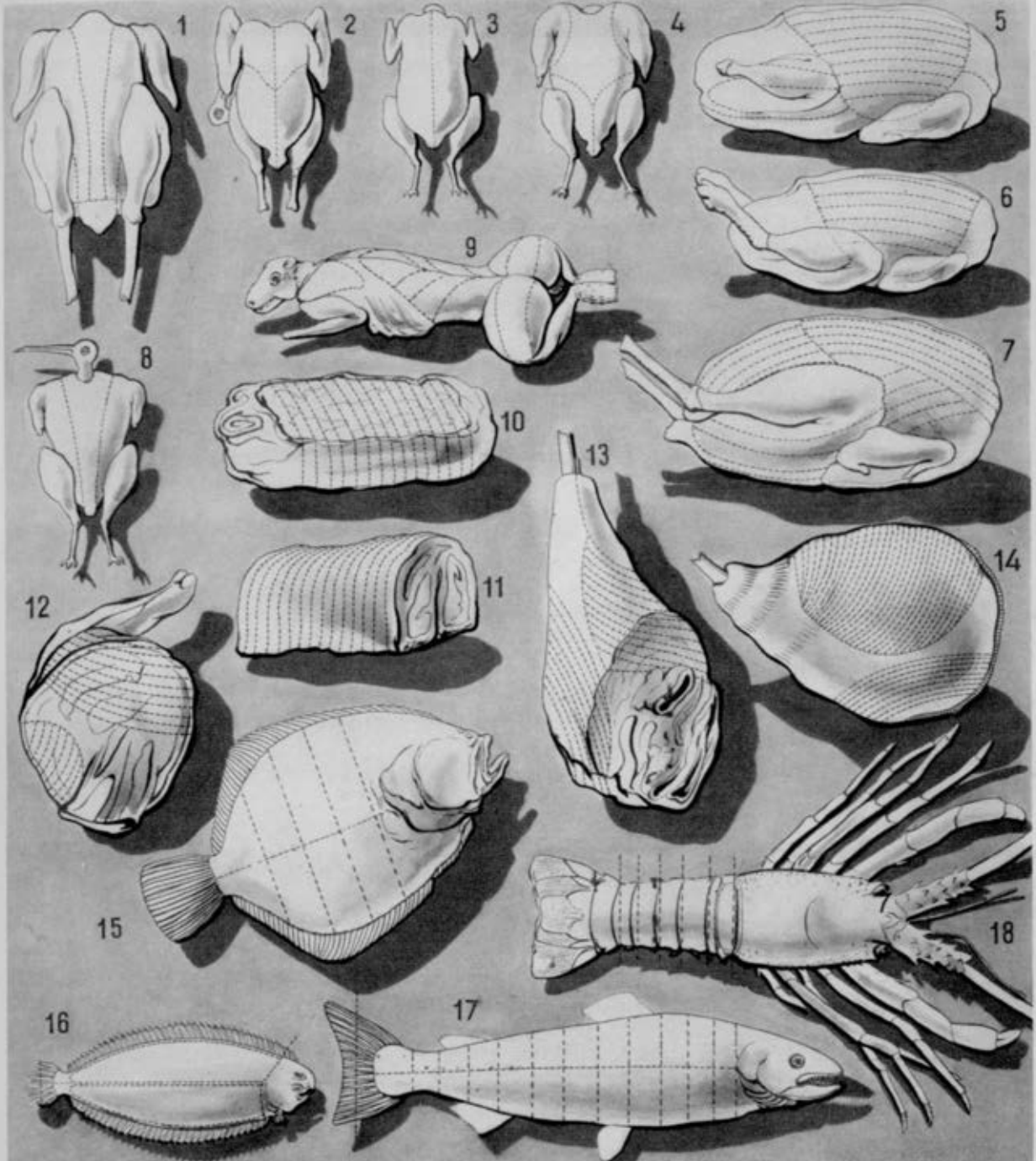
Détachez les chairs des poissons de l'arête, mais laissez-les dans leur forme sans les couper.

Servez les plats froids très frais, même glacés en été ; ils doivent être appétissants et colorés.

Présentez en saucière les sauces accompagnant les poissons. Soignez leur aspect et leur parfum ; les sauces sont très importantes dans l'art culinaire.

Etudiez les détails de la présentation : les couverts posés sur le plat doivent être d'une propreté méticuleuse, la serviette sur laquelle est posé le poisson doit être blanche, nette, sans un pli. La garniture fraîche doit être ni trop « pauvre » ni trop volumineuse.

Disposez les huîtres sur un grand plat garni de glace pilée, mettez au centre une coupe contenant la sauce (si vous ne la servez pas à part), mettez des quartiers de citron autour du plat et servez à volonté, en même temps, des petites tranches de pain de seigle beurrées.



COMMENT DÉCOUPER. — VOLAILLE ET GIBIER. — 1. *Poulet* ou *canard nantais* : les cuisses, les ailes, puis la carcasse ; 2 et 3. *Pigeon* et *sarcelle* : en quatre ou en deux morceaux ; 4. *Perdreau* : en deux ou en cinq morceaux ; les cuisses, les ailes, puis la carcasse ; 5. *Oie* : les cuisses, puis les aiguillettes prolongées sur les ailes ; 6. *Canard rouennais* : les cuisses, les aiguillettes, puis les ailes ; 7. *Dinde* : le pilon, puis les ailerons ; aiguillettes sur toute la bête, y compris le gras des cuisses ; 8. *Bécasse* : entière ou en trois morceaux ; 9. *Lièvre, lapin* : pattes d'avant, puis d'arrière. Le râble en tronçons. — BOUCHERIE. — 10. *Filet de bœuf, aloyau* : tranches rectangulaires, minces pour les viandes chaudes, épaisses pour les viandes froides ; 11. *Longe de veau, carré de porc, galantine* : tranches carrées, un peu épaisses ; 12. *Epaule de mouton, grosse pièce farcie* : tranches rondes, larges et minces ; 13. *Gigot* (à la française) : transversalement à l'os (à l'anglaise, le découpage s'effectue perpendiculairement à l'os). Dans les deux cas, tranches très minces et larges ; 14. *Jambon* : perpendiculairement à l'os. Tranches larges et aussi minces que possible. — POISSONS, CRUSTACÉS. — 15. *Turbot, barbue* : incision médiane, puis transversale (huit morceaux sur chaque face) ; 16. *Sole, limande* : incision médiane, puis suppression de la tête. Quatre morceaux (deux filets sur chaque face) recoupés en deux sur les grosses pièces ; 17. *Brochet, saumon* : en tronçons, sur toute l'épaisseur du poisson, recoupés en deux ; 18. *Langouste, homard* : en tronçons réguliers.

Présentez les écrevisses en buisson, et les tourteaux la carapace ouverte, le centre contenant les chairs préparées selon la recette choisie.

Epluchez les crevettes servies en garniture, mais lorsque vous offrez des crevettes en hors-d'œuvre dans un ravier, servez-les bien froides et encore dans leurs carapaces.

CONSEILS POUR LA VOLAILLE

Si vous découpez la volaille d'avance, présentez-la reconstituée. Si vous la découpez à table, servez-vous d'un sécateur à volaille pour éviter les efforts inutiles et les taches sur la nappe.

Découpez la volaille seulement cinq minutes après la sortie du four, en la gardant au chaud, isolée sur une grille, les chairs auront plus de saveur.

Coupez un foie gras avec une lame de couteau trempée dans de l'eau chaude pour ne pas risquer d'abîmer les tranches. Essayez entre chaque tranche la lame avec un chiffon fin, et recommencez.

Présentez les petits oiseaux : cailles, grives, et les perdreaux, par moitié, sur canapés, avec des touffes de cresson entre chaque croûton.

CONSEILS POUR LES FRUITS

Présentez les fruits sains, mûrs à point, et parfaitement nettoyés ; il est préférable d'offrir une corbeille peu remplie, mais arrangée avec des fruits de première qualité.

AMANDES VERTES. — Servez-les entières, posées sur des feuilles ; elles seront fendues à l'aide d'un couteau d'acier.

ANANAS. — Aucun fruit n'est offert la chair « dépouillée », sauf l'ananas, que vous préparerez avant de l'offrir à table. Tranchez le dessus de l'écorce et la moitié du dessous, creusez tout autour du fruit, sans l'abîmer, pour le sortir d'un seul coup, en le poussant par l'ouverture inférieure. Coupez la chair en rondelles, retirez le centre de chaque tranche, qui est un peu dur, remettez le fruit dans l'écorce, saupoudrez de sucre et parfumez à la liqueur de votre choix.

BANANES. — Détachez les fruits les uns des autres ; l'attache doit être coupée nette, sans ouverture, car le fruit noircirait.

CERISES. — Fruits délicats ; lorsqu'ils sont mûrs à point, ne les tassez pas. Pour les présenter avec recherche, une fois triées, lavées, séchées, rangez-les dans un grand bol de cuisine, tapissez toute la paroi intérieure en rangeant les fruits les uns contre les autres, les queues à l'intérieur. Remplissez le vide avec d'autres fruits, et retournez le bol sur le comptoir garni de feuilles.

CORBEILLE DE FRUITS.





**NAPPE "LES VENDANGES", DE LA GRANDE MAISON DE BLANC, ORFÈVRERIE DE CHRUSTOFLE,
DÉCOR EE ROUARD**

(PHOT. LAROUSSE.)

Garnissez les fritures salées avec des touffes de persil frit. Ce sera plus décoratif.

Soyez sobre pour les hors-d'œuvre, n'en présentez pas une grande variété à la fois : quatre rapiers suffisent ; préparez-les avec art, en variant leurs qualités, selon les plats qui compléteront le déjeuner.

Présentez les salades vertes en laissant les feuilles de taille moyenne, pourtant pas trop grandes. L'usage du couteau n'étant pas autorisé, les convives doivent pouvoir manger leur salade sans crainte de laisser retomber la feuille tenue par la fourchette.

Servez les salades dans des assiettes spéciales en cristal ou en verre, en forme de croissant ; elles seront placées à la gauche des assiettes de table.

Evitez, pour une réception, de mettre des bananes dans les salades de fruits ; la chair jaunit au contact de l'air et l'aspect de la coupe est moins harmonieux.

Présentez le fromage sur un plateau spécial à cet usage, avec les couteaux de service, le beurre remplissant régulièrement le beurrier et, posée à côté, la petite palette en métal inoxydable.

Les amateurs de fromage préfèrent que celui-ci soit présenté seulement dépouillé de son emballage et du papier qui souvent le protège ; ils désapprouvent la toilette de gala. Pourtant, pour présenter un camembert, il est d'usage de gratter légèrement la croûte et de le saupoudrer de chapelure. Si le fromage est simplement offert sur une assiette, entourez-le de coquilles de beurre.

Pour que le couvert soit mis correctement le jour où vous recevez vos amis, prenez l'habitude de soigner quotidiennement le décor de la table ; cela deviendra une habitude et ne prendra pas plus de temps.

Il n'y a qu'une seule règle absolue à ne jamais transgresser, c'est la propreté ; pour le reste, il est préférable de suivre les usages de notre pays, mais la fantaisie dans les

détails n'est pas exclue ; ils peuvent varier selon les convives et les saisons. Voici quelques règles qui sont bonnes à connaître ; vous les utiliserez selon vos possibilités.

La table est mise.

LA TABLE. - Si vous mettez une nappe, posez un molleton sur la table, cette épaisseur a le double avantage d'amortir le bruit et de protéger le bois. Pour un repas de cérémonie, la nappe blanche reste celle qui a tous les suffrages, mais utilisez les nappes de couleur et le napperon individuel chaque jour, par économie de blanchissage et aussi pour retirer la monotonie du décor.

Posez les carafes sur des dessous de carafe et non directement sur la table ; n'oubliez

pas le sel et le poivre. Au centre, si vous n'utilisez pas en famille le plateau tournant pour simplifier le service, disposez une corbeille de fruits. Les jours de réception, mettez des fleurs, mais faites un bouquet bas, afin que vos convives puissent se voir et se parler sans difficulté. Les couverts sont posés vis-à-vis et à intervalles réguliers ; il faut compter au moins 70 centimètres entre chacun. Si les assiettes sont décorées, faites en sorte que le motif soit en face du convive. A droite de l'assiette, mettez le couteau, la lame vers l'assiette, puis la cuiller s'il y a un potage, la partie convexe à l'extérieur. A la gauche de l'assiette, la fourchette, les dents touchant la nappe. Posez les verres de gauche à droite : verre à eau, verre à bordeaux, verre à bourgogne. Pour les serviettes, posez-les pliées, parfaitement repassées, sur l'assiette ; à l'intérieur, glissez un petit morceau de pain coupé en biseau.

Si vous avez une personne pour servir, tout sera facilité. Habillée en noir, avec un col blanc et un tablier amidonné, sa coiffure sera nette et ses mains seront parfaitement propres ; elle présentera les plats du côté gauche, retirera les assiettes à droite. Personne ne s'occupera du service, et votre rôle consistera à mettre de l'entrain autour de la table, à veiller à ce que les invités ne manquent de rien. Si vous devez faire le service, préparez un menu qui vous permette de ne pas quitter la table. Un plat chaud au début, puis des plats froids. Tout sera posé près de vous sur une table roulante et vous ferez le



LA TABLE EST MISE.

(CRISTALLERIES DE SAINT-LOUIS.)

nécessaire pour le service avec discrétion, afin que personne n'ait à se déranger. Que vous soyez entre vous à table ou que vous ayez des amis, suivez les mêmes préceptes : bonne tenue, atmosphère agréable et plats bien présentés.

ORDRE DU SERVICE. — Présentez le plat en premier à la personne qui occupe la place à droite du maître de maison, puis à celle de gauche. Lorsque toutes les femmes auront été servies, la maîtresse de maison en dernier, procédez dans le même ordre pour les hommes, en terminant par le maître de maison. Pour simplifier, il peut arriver de servir le plat en faisant le tour de la table ; dans ce cas, la maîtresse de maison dira un mot d'excuses. La personne qui sert tient le plat, posé sur une serviette, de la main gauche, à moins qu'elle ne doive présenter en même temps une saucière, une salade, etc. Le plat bien d'aplomb sera garni de couverts appropriés. Présentez le plat à gauche, à bonne hauteur, pour que les convives puissent se servir commodément.

Retirez les assiettes utilisées sur le côté droit, en remettant une assiette propre par la gauche ; retirez ainsi les assiettes une à une sans jamais les empiler.

Versez le vin en étant du côté droit, en tenant la bouteille par le corps, jamais par le fond ni par le goulot. Pour simplifier, lorsqu'il ne s'agit pas d'un repas de cérémonie, vous pouvez laisser la bouteille sur la table, et le maître de maison sert lui-même ses invités. Demandez à voix basse à la personne faisant le service l'objet qui peut vous manquer : celle-ci ne l'apportera jamais directement à la main, mais elle le présentera sur une assiette ou dans une corbeille.

LES PLACES. — La maîtresse de maison se placera face à l'entrée de service, pour pouvoir, le cas échéant, donner des indications de façon imperceptible à la personne qui sert à table. Les places de choix sont à droite, puis à gauche du maître de maison, pour les femmes ; à droite et à gauche de la maîtresse de maison, pour les hommes. Les étrangers passent avant les Français, les personnes âgées avant les plus jeunes, la famille après les amis. Pour deux sœurs, si la cadette est mariée et l'autre pas, elle aura le pas sur son aînée. Certains convives étant vexés de ne pas être mis à leur rang, il faut essayer d'attribuer à chacun la place qui lui revient selon l'importance de sa charge, pour ménager les susceptibilités. Essayez de ne blesser personne et de ne pas créer une gêne qui nuirait à votre réunion.

La maîtresse de maison donne le signal de la fin du repas en se levant doucement, après avoir jeté un coup d'oeil à son vis-à-vis et s'être assurée que tous les convives ont terminé.

Annie FABRE,

Directrice des Arts ménagers à ELLE.



**SOUPIÈRE EN
PORCELAINE DES
ÉLÉPLON, VLERZON.**

(D o c u m . "ART
ET INDUSTRIE".)

A CHAQUE VIN SON VERRE. (VERRES
DES CRISTALLERIES DU VAL-SAINT-
LAMBERT. VIN DE NICOLAS, ACCESSOIRES
DE H. BOIRIN. PHOT. LAROUSSE.)

LE SER VICE DES VINS



Les vins de France.

IL y a les personnes qui boivent simplement parce qu'elles ont soif; d'autres qui espèrent plus et mieux : une volupté délicate et rare, que les vins de France accordent à ceux qui les dégustent suivant certaines règles. C'est à ces derniers que nous nous permettons de nous adresser.

Tout le monde ne naît pas connaisseur, mais tout le monde peut le devenir.

Nous le souhaitons pour votre plaisir intime et raffiné.

Ce qu'on doit écrire en toute impartialité, c'est que la France est *seule* à pouvoir présenter une telle « palette de Bacchus », une telle fresque vineuse, une gamme aussi fastueuse qui va de la Bourgogne à l'Alsace, de la Champagne au Bordelais, des Côtes du Rhône au Roussillon, du Val de Loire au Languedoc et à la Provence. Les vins de France, les uns légers, les autres puissants, ceux-ci « bouquetés » et ceux-là éclatants, forment un choix unique capable de combler les désirs des plus difficiles.

N'omettons pas non plus ce que nous appelons les « vins de pays », ces crus charmants trop souvent peu connus, dont la production est minime et auxquels les voyages ne sont pas toujours favorables, car ils sont très délicats.

Il est aussi des vins courants de table, de prix abordable, dont le choix est étendu et qui constituent l'enchantement de tous les jours, car on ne peut boire quotidiennement de grandes bouteilles.

Le vin n'est pas, comme certaines boissons, un mélange de laboratoire, un produit fabriqué industriellement, mais il est à la fois le double et magnifique résultat de la nature et de la peine des hommes.

Deux artisans s'apparentent aux pasteurs des besognes sacrées : le vigneron et le boulanger. Tous deux œuvrent dans la vie, car nul ne niera que le moût et le levain ne soient gorgés de vie mystérieuse.

Chacun de nos vins possède ses caractéristiques, se recommande à telle heure, en telle circonstance, avec tel aliment.

Nos vignobles peuvent aussi s'enorgueillir d'une ancienneté respectable, et le doyen, celui d'Ampuis, produisant le vin si bien nommé de « Côte-Rôtie », aurait quelque deux mille ans d'existence.

L'histoire de France pourrait s'écrire par celle de ses vins, tant ceux-ci furent depuis des siècles, dans la plupart de nos provinces, boisson habituelle, mêlée à tous les événements.

Dans son glouglou charmant, le vin murmure à votre oreille des histoires merveilleuses : la genèse de la vigne, le silencieux travail de la sève et du rayon de soleil qui mûrit les grains, les chants des vendangeurs et la fermentation bouillonnante, mille choses heureuses et optimistes.

Amis des vins de France, à votre santé !

Que boire avec...?

Ce n'est guère qu'au xix^e siècle qu'on s'est occupé de l'harmonie qui pouvait exister entre un plat et un vin. Avant, on servait le ou les vins qu'on avait, sans choix préalable.

En s'affinant, la gastronomie a voulu tendre vers un accord parfait du solide et du liquide, et, en bien des circonstances, elle y est parvenue.

Le goût personnel doit primer, sans doute, mais les hérésies prouvées sont toujours regrettables, et il existe des règles assez souples pour permettre le choix, tout en restant assez précises pour éviter ces hérésies.

Comme en beaucoup d'occasions, c'est encore la logique et le bon sens qui sont les meilleurs guides.

Foin des ukases et des décrets ! Le vin est avant tout aimable ; suivons son exemple et ne lançons pas des anathèmes à tort et à travers.

Suggérons simplement quelques principes qui rendront plus agréable la dégustation de notre menu.

La suite des vins d'un repas doit être une ascension constante jusqu'à la grande bouteille bue avec le fromage, le rôti ou le gibier, que ses prédécesseurs ont annoncée avec un éclat croissant.

Chaque cru doit préparer le palais à la dégustation du suivant.

Si chaque vin est choisi en fonction du plat qu'il accompagne, il doit l'être aussi en fonction du vin qui le suit.

Parfaite concordance et gamme sans heurt, sans dissonance. Les oppositions ne sont cependant pas toujours désagréables, mais il faut faire preuve de beaucoup de délicatesse dans les nuances pour éviter la cacophonie.

Certains penseront peut-être :

« Pourquoi tant de recherche, alors qu'on peut aussi bien se désaltérer avec la première bouteille de vin convenable qu'on a sous la main? »

Voire !

Nous répondrons :

« Pourquoi, en dégustant un vin, ne chercherions-nous pas à obtenir par cette dégustation le maximum de plaisir? »

Il n'en coûte que quelques règles à observer.

Les vins blancs secs ou moelleux, exceptionnellement, sont l'ouverture ; puis viennent les vins rouges, les jeunes d'abord, en tenant compte que les moins corsés préparent la voie aux plus corsés ; les bordeaux avant les bourgognes, mais n'oublions jamais que rien n'est absolu, un bourgogne léger pouvant passer parfois avant un saint-émilion puissant.

Il y a aussi de vieux vins sans vigueur, mais délicieux, qu'il faut boire avant les moins âgés, bouquetés et corsés. On se contredit obligatoirement tant il est de cas particuliers.

Qu'une force n'écrase pas la délicatesse qui la suit, et que deux crus de même genre ne se livrent pas bataille au détriment de leurs qualités.

Dans cet ouvrage, nous avons indiqué après chaque recette les vins nous semblent devoir convenir au plat. Il en est de prix différents et souvent de genres variés, afin de satisfaire des goûts dissemblables, sans toutefois tomber dans l'hérésie.

C'en est une, entre autres, malgré l'usage établi, de boire un champagne brut ou très sec au dessert, celui-ci possédant toujours une teneur en sucre assez élevée. Le vin semble alors vert, acide, et la plus belle bouteille n'est pas mise en valeur.

Le champagne doit être bu en apéritif ou au moins une heure après le repas, avant la séparation des convives, quand le palais est redevenu vierge. On le goûte alors dans sa plénitude.

Ce que nous disons du champagne est aussi exact pour les mousseux.

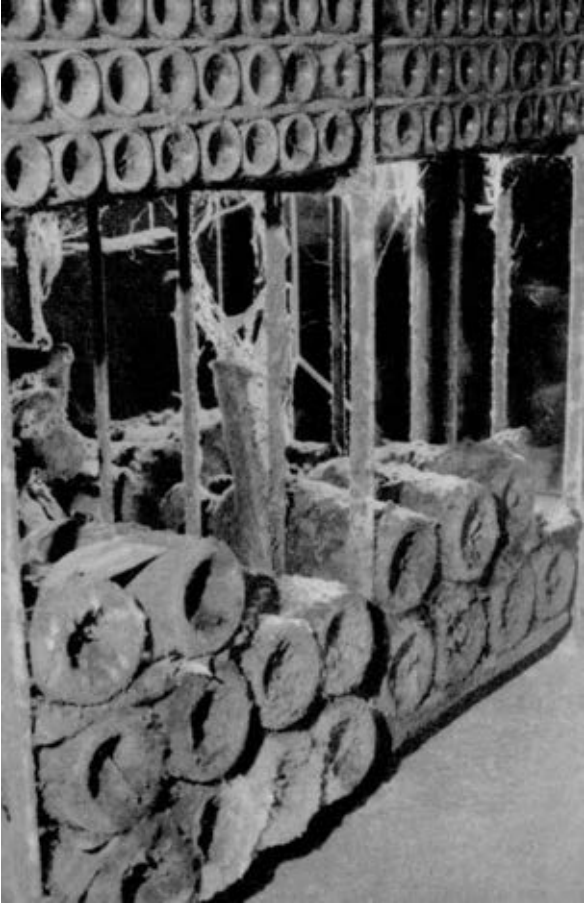
Avec les desserts très sucrés, nous avons les vins doux naturels et les vins doux de liqueur: muscat, banyuls, malvoisie ; tandis qu'avec les fruits et les desserts moins sucrés, on choisira les admirables sauternes, les monbazillacs, les vouvrays et anjous liquoreux.

On peut boire du

DÉGUSIAIEUR À COGNAC

(PHOT. M. P. O., CL. GOCUET.)





RÉSERVE DE VIEILLES BOUTEILLES À MOUTON-ROTHSCHILD, MÉDOC. (PHOT. M. R. O., CL. DARBOIS.)

champagne tout le long d'un repas, mais l'établissement de la gamme est assez difficile à établir pour commencer par les plus jeunes et finir par les grands seigneurs.

Dans un repas où un certain nombre de vins sont servis, une gorgée d'eau bien fraîche, légèrement gazeuse, nous semble utile pour « remettre le palais à zéro ».

Ce que l'on appelle « trous », de quelque région qu'ils soient, ces liqueurs ou eaux-de-vie bues au milieu du repas pour activer la digestion, ne nous paraissent pas prédisposer les muqueuses à l'absorption des vins. C'est un « coup de fouet » peu favorable à l'estomac. Les eaux-de-vie ont leur place à la fin du menu, en apothéose.

Celles-ci nous sont prodiguées en France avec générosité.

Le cognac est le produit de la distillation du vin récolté dans une aire bien délimitée du pays des Charentes, que l'on divise en surfaces restreintes ainsi nommées : Grande Champagne, Petite

Champagne (qui n'ont rien à voir avec la Champagne, province vinicole où s'élabore le vin du même nom), les Borderies, les Fins Bois et les Bons Bois.

Tous les cognacs de grande marque sont le résultat de coupages d'eaux-de-vie jeunes et anciennes, provenant des régions susnommées.

Les différentes maisons indiquent le vieillissement soit au moyen d'étoiles, soit par des initiales : V. O. P., V. S. O. P., etc., ou par : Grande Réserve, Réserve spéciale, etc.

Il faut savoir que l'eau-de-vie ne vieillit pas en bouteille. Telle elle a été mise, telle elle reste. Elle ne vieillit que dans le fût, qui lui donne aussi sa coloration.

L'armagnac est le produit de la distillation du vin récolté dans le Gers, une partie des Landes et du Lot-et-Garonne. Il y a le bas Armagnac, la Ténarèze, producteurs des meilleures eaux-de-vie, et le haut Armagnac.

Les marcs, qu'il ne faut pas confondre avec les eaux-de-vie de vin, proviennent de la distillation de ce qui reste sur le pressoir quand le raisin a été pressé, ou dans la cuve quand on a soutiré rafles, pépins et pellicules.

Le calvados est le produit de la distillation du cidre provenant d'une aire délimitée.

Ce que l'on appelle « eaux-de-vie blanches » sont des eaux-de-vie de fruits, que l'on fabrique surtout en Alsace, qu'on ne laisse pas vieillir en fût et qui ne prennent pas, par conséquent, la coloration du bois. Les plus connues sont les eaux-de-vie de framboise, de mirabelle, de quetsche, et le kirsch. On fabrique encore, mais elles sont beaucoup plus rares, des eaux-de-vie de reine-claude, de myrtille, de sureau, etc.

La gamme des liqueurs de France présente une richesse insoupçonnée, et en dresser un tableau complet remplirait de nombreuses pages. Il en est pour tous les goûts, de toutes saveurs et de tous parfums, de délicates et de plus mâles, de fruits et d'herbes aromatiques, et aucun autre pays n'en peut présenter une semblable variété.

La cave.

Lorsque l'on fait construire une maison ou que l'on choisit un appartement, on tient tout d'abord à ce que le lieu soit sain, que les pièces contiennent un cubage d'air suffisant, qu'il y ait de la lumière, de l'hygiène, des commodités, etc.

Le vin, liquide vivant, réclame aussi, pour se bien porter, des conditions spéciales d'habitat.

De ces conditions, bien ou mal remplies, dépendra l'avenir de votre « vinothèque ». Cela vaut la peine d'y porter attention.

Si vous faites construire, que l'entrée de votre cave soit orientée au nord ou à l'est ; mais, dans le cas le plus commun où vous succédez à quelqu'un, accommodez-vous de ce que vous avez, en compensant les inconvénients de température trop basse ou trop haute.

De brusques changements de degrés sont plus pernicious qu'un degré constant légèrement inférieur ou supérieur à ce qu'il devrait être.

La température idéale est comprise entre 8 et 12 degrés. Bien entendu, le voisinage du chauffage central doit être proscrit, à moins de matériaux spéciaux isolants employés dans la construction.

Le courant d'air n'est pas un bon moyen pour rafraîchir ; le tuyau d'aération ou le

UNE CAVE À ARBOIS (JURA). [PHOT. M. Bovis.]



soupirail est meilleur, en prenant soin de laisser pénétrer plus ou moins d'air extérieur, suivant la température du dehors.

Il faut qu'une cave ne soit ni trop sèche ni trop humide. Le vin aime la mesure.

L'eau qui suinte sur les murs ou le sol boueux sont des signes de mauvaises conditions de séjour. Il en est de même d'une cave à revêtement de faïence ou autre, au sol dallé, sans aucune humidité.

On possède tous les moyens pour augmenter ou diminuer l'humidité des caves. L'important est de s'en préoccuper.

Si vous voyez apparaître sur les pierres de la voûte ou des côtés une mousse de moisissure, ne l'enlevez pas, c'est bon signe. Les vigneron s'en gardent bien.

Il est indispensable que la cave soit obscure. Si vous avez des manipulations à effectuer et que vous allumiez l'électricité, que ce soit pendant le moins de temps possible. Le vin s'accommode mal de l'exposition à la lumière. Il lui faut l'obscurité pour que la complexité de ses composants reste en harmonieux accord, pour que le vieillissement s'accomplisse au long des ans dans le calme le plus absolu.

Toute trépidation est, en effet, fâcheuse pour le vin. Malheureusement, la construction moderne des immeubles ne tient aucun compte des nécessités de la cave.

Le passage des poids lourds et des autobus dans les voies étroites, l'ascenseur même, provoquent des vibrations qui dissocient les molécules du vin et sont préjudiciables à la qualité de celui-ci.

Rappelons aussi que la cave à vin n'est pas un garde-manger. Le voisinage de toutes choses ayant une odeur est nuisible au vin. C'est pourquoi il est recommandé de ne pas fumer dans une cave. Beaucoup de personnes laissent séjourner dans leur cave à vin des légumes, des melons, du vinaigre, quand ce n'est pas du pétrole ou de l'essence. Par un phénomène curieux, constaté de nombreuses fois, le vin, si bien bouché et capsulé soit-il, peut prendre le goût de ce qui se trouve dans la même pièce et parfois à une certaine distance.

Il ne faut pas croire qu'il soit ruineux de posséder une cave assortie pour toutes les circonstances.

En voici un modèle de 200 bouteilles, qui est très suffisant.

12 bourgognes rouges de la Côte de Nuits.	12 sauternes.
12 bourgognes rouges de la Côte de Beaune.	12 alsaces.
12 meursaults ou Montrachets.	12 châteauneuf-du-pape.
12 médocs.	12 champagnes.
12 saint-émilions.	6 banyuls ou malvoisies.
12 graves rouges.	12 chablis ou muscadets, vouvrays ou anjous, ou encore arbois, suivant le goût.
12 graves blancs.	

On complétera par 50 bouteilles assorties de vins plus courants blancs, rosés et rouges.

Comment boire?

Voici quelques indications sur le service des vins, qui permettront de déguster ceux-ci avec le maximum de plaisir, dans la plénitude de leurs qualités.

Les vins courants ou de début de repas, sauf les mousseux, blancs ou rouges, peuvent être servis en carafes. Celles-ci ajoutent une note gaie au couvert.

Discrètement, avec adresse, attirez l'attention des convives sur le cru qui doit être le sommet de la gamme, le couronnement de la dégustation.

Deux ou trois vins pour un repas simple, quatre ou cinq pour un gala, sont suffisants. Au-delà, c'est fort coûteux, et l'on finit par ne plus savoir ce qu'on a bu.

Dans le cas où les bouteilles montées de la cave sont poussiéreuses, il n'est pas nécessaire de les poser sur la nappe avec la saleté qui les recouvre. Essayez-les avec précaution. C'est le vin lui-même qui doit révéler son âge, sans le secours des toiles d'araignée ni l'éloquence d'un millésime.

Toutes les bouteilles seront débouchées avant le repas, respirées avec soin ; les goulots seront soigneusement essuyés et chaque vin dégusté afin d'éviter la désagréable surprise d'un malencontreux goût de bouchon, exception faite pour les champagnes et mousseux, bien entendu.

Ne pas retourner sur elle-même une bouteille de vin rouge couchée, mais l'amener tout doucement à la position verticale.

TEMPÉRATURE. — Le champagne refroidit d'autant plus vite qu'il est plus sec. Proscrivez le long séjour dans un réfrigérateur et les glaçons dans le verre ; le masser est à proscrire également

Faites-le rafraîchir dans un seau à glace, mais surveillez que son degré ne devienne pas trop bas ; sinon, il « se casse ».

A part une exception pour les vins très jeunes et les champagnes doux, les secs et les bruts doivent être bus à la température de 4 à 6 degrés.

Les sauternes, barsacs, monbazillacs et tous les vins liquoreux sont dégustés à 4 degrés.

Chablis, pouilly, meursault, Montrachet, Anjou, Touraine, Alsace, et en général tous les vins blancs secs ou moelleux, s'accommodent d'un service entre 6 et 12 degrés, c'est-à-dire qu'ils sont rafraîchis, mais non frappés dans la glace.

Si la cave est assez froide, on peut monter directement les bouteilles au moment de les servir.

Il en est de même des rosés et des vins bus jeunes : arbois, riceys, bourgueil, chinon, beaujolais, tavel, Clairet de Bordeaux, etc. (10 à 12 degrés).

Les bourgognes rouges et le châteauneuf-du-pape seront bus à 15 degrés ; les bordeaux rouges à 18 degrés.

VERRES À DÉGUSTATION. (PHOT. X.)



Chambrier un vin n'est pas le chauffer, mais l'amener *lentement* à la température voulue, par exemple en l'apportant la veille dans la pièce où doit avoir lieu la dégustation.

On débouchera les vins rouges deux heures avant le repas (et on posera le bouchon sur le goulot de la bouteille), pour leur permettre de développer leurs éthers avec facilité.

DÉCANTAGE. — Les vins blancs ne déposent que rarement en vieillissant ; leur dépôt est alors une sorte de sable qui tombe de lui-même au fond de la bouteille.

Les vins rouges vieux ont plus souvent du dépôt, et celui-ci n'indique pas du tout un manque de qualité. Il peut se coller à la paroi et y rester accroché quand on verse ; mais il peut aussi se détacher et se mêler au liquide en le troublant.

Pour éviter cet inconvénient, on le décante ; autrement dit, on le verse dans une carafe avec la plus grande précaution, plaçant la bouteille devant une bougie allumée pour pouvoir s'arrêter brusquement de verser dès que le dépôt s'apprête à couler.

Il y a aujourd'hui de très pratiques appareils à décanter, ainsi que des paniers qui permettent de maintenir les bouteilles horizontales pour verser, sans avoir recours à l'opération précitée.

D'ailleurs, il ne faut décanter que lorsqu'on ne peut faire autrement.

LES VERRES. — Si somptueuses qu'elles puissent vous sembler, dédaignez les gravures, les fioritures, les formes compliquées et la verrerie de couleur, même pour le vin d'Alsace ; elles empêchent le jeu des reflets de lumière dans le vin. Utilisez le cristal si vous le pouvez, ou le demi-cristal, simple et net, éblouissant. Que la tige, pas trop fine, pas trop épaisse pour garder un aspect de légèreté, puisse se tenir bien en main. Que les verres soient assez grands pour ne pas tacher la nappe si l'on imprime à ceux-ci un mouvement de rotation afin de dégager tout le bouquet du vin.

Pas de petits verres ni d'orifices étroits. Que tout soit ample et facile. Pas de trop grands verres non plus, bien sûr ; toujours de la mesure.

Veillez à ce que les verres n'aient aucune odeur, ce qui dénaturerait les vins versés dedans.

Ce sont là mille détails infimes, sans doute, mais le vin et le verre ont une sensibilité... à fleur de peau. L'ensemble des précautions prises concourt à approcher de la perfection, si rare, si amoureusement recherchée par les gourmets.

C'est tout cela qui constitue l'Art de boire, subtil et nuancé, sans doute, mais qui n'est fermé à personne.

Le soin et le goût ne sont pas affaires d'argent, mais d'instinct chez les uns, d'intelligence et d'expérience chez les autres.

La civilisation de la vigne accompagne toujours la civilisation tout court, et un peuple raffiné dans son esprit est un peuple qui sait boire avec mesure et discernement.

Tenons à honneur, en France, le premier pays vinicole du monde, de pratiquer l'Art de boire qui, sur un plan différent de la peinture, de la musique, de l'architecture, mais avec un même sens profond, participe de l'éducation spirituelle, quoi qu'on puisse en penser au premier abord.

Le Comité national de propagande en faveur du vin.

Les principaux grands vins de France classés par régions.

Cette liste ne donne qu'un aperçu, tant la France est riche en crus de premier ordre. De nombreuses pages seraient nécessaires pour dresser un état complet ; néanmoins, nous avons fait notre possible pour présenter un panorama exact en un nombre réduit de feuillets.

BOURGOGNE

VINS BLANCS

Montrachet (Chevalier et Bâtard).
Meursault (Perrières, Genevrières,
Charmes et Goutte-d'Or).
Clos blanc de Vougeot.
Chablis (Vaudésir, les Preuses, les Clos,
les Grenouilles, Valmur, Blanchots).

VINS ROUGES DE LA CÔTE DE NUITS

Chambertin (Clos de Bèze, les Latri-
cières, les Charmes, Saint-Jacques).
Morey (Clos de Tart, Clos de la Roche,
Clos Saint-Denis).
Les Musigny, les Petits Musigny, les
Bonnes Mares, les Cras, les Amou-
reuses (à Chambolle).
Clos de Vougeot.
Les grands Echezeaux, les Echezeaux-
du-Dessus (à Flagey).
La Romanée-Conti, la Romanée, la
Romanée-Saint-Vivant, les Riche-
bourg, la Tache, les Malconsorts.
Les Saint-Georges, les Vaucrains, les
Pruliers, les Cailles, les Porrets ou
Poirets (à Nuits-Saint-Georges).
Les Didiers, les Forêts, les Corvées, les
Corvées Pagets, le Clos de la Maré-
chale (à Premeaux).

VINS ROUGES DE LA CÔTE DE BEAUNE

Le Corton, Clos du Roi, les Renardes,
les Bressandes, les Grèves (à Aloxe). | Tavel.

Les Vergelesses, les Marconnets hauts
et bas, les Jarrous (à Savigny-lès-
Beaune).

Les Marconnets, les Fèves, les Bres-
sandes, les Grèves, les Cras, le Clos
de La Mousse, le Clos des Mouches,
les Aigrots, les Avaux (à Beaune).
Les Epenots, les Rugiens (à Pommard),
les Fremiets, les Champans, les
Caillerets, les Angles (à Volnay).
Les Champs-Fulliot, la Taupine (à
Monthélie).

Les Dureses (à Auxey-le-Grand).
Les Gravières (à Santenay).

MACONNAIS

Pouilly-Fuissé (blanc).

BEAUJOLAIS

VINS ROUGES

Moulin-à-vent, chénas, juliéna, fleurie,
chiroubles, morgon, brouilly.

COTES-DU-RHONE

VINS ROUGES

Côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-
pape.

VINS BLANCS

Condrieu, château-grillet, châteauneuf-
du-pape, saint-péray.

VIN ROSÉ

BORDELAIS

VINS ROUGES DU MÉDOC

Château-Lafite, Château-Margaux, Château-Latour, Château-Mouton-Rothschild, Château-Rauzan-Ségla, Château-Rauzan-Gassières, Château - Léoville - Las - Cases, Château - Léoville-Poyferré, Château-Léoville-Barton, Château - Durfort - Vivens, Château-Gruaud-Larose.

VINS ROUGES DE GRAVES

Château-Haut-Brion, Château-La Mission-Haut-Brion.

VINS ROUGES DE SAINT-ÉMILION

Château-Ausope, Château-Belair, Château-Canon, Clos Fourtet, Château-Pavie, Château-La Gaffelière-Naudes, Château-Trotteville, Château-Vilmaurine, Château - Tertre - Daugay, Château-de-Soutard, Château-Cheval-Blanc, Château-Cap de Mourlin.

VINS ROUGES DE POMEROL

Château-Petrus, Château-Certan, Château-La Conseillante, Château-Petit-Village, Château-Trotanoy.

VINS BLANCS DE SAUTERNES

Château-Yquem, Château-Filhot, Château-La Tour-Blanche, Château-Lafaurie - Peraguey, Château - de - Rayne-Vigneau, Château-Rabaud, Château-Haut-Peyraguey, Château-Suduiraut, Château-Gilette.

VINS BLANCS DE BARSAC

Château-Coutet, Château-Climens.

MONBAZILLAC

VINS BLANCS LIQUREUX

TOUR AINE

VINS BLANCS

Vouvray nature, pétillant ou mousseux, montlouis.

VINS ROUGES

Bourgueil, chinon.

CENTRE

VINS BLANCS

Pouilly-sur-Loire (qu'il ne faut pas confondre avec le pouilly-fuissé, du Mâconnais), sancerre, quincy, reuilly.

ANJOU

VINS BLANCS

Coteaux du Layon, coteaux de la Loire, coteaux de Saumur.

VINS ROSÉS OU CABERNETS

MUSCADET

VINS BLANCS

ALSACE

VINS BLANCS

Riesling de Riquewihr, de Ribeauvillé et de Molsheim.

Muscat de Riquewihr.

Traminer et sylvaner de Barr.

Gewurztraminer.

Brandt de Turckheim.

Rangen de Thann.

Gries d'Ammerschwih.

Gentil de Ribeauvillé.

JURA

VINS BLANCS

Arbois, poligny, menetru, pupillin.

VINS JAUNES

Arbois, château-chalon.

ROUSSILLON

VINS DOUX NATURELS

Grenache (rosé), malvoisie, rancio, muscat, banyuls (blanc et rouge).

CHAMPAGNE

Le Champagne n'est pas commercialisé par crus, mais vendu sous les marques de diverses maisons.

Le blanc de blanc est un champagne fait uniquement avec des raisins blancs,

et le blanc de noir avec des raisins noirs.

Généralement, les champagnes sont faits avec les deux sortes de raisins, dans des proportions variant suivant les caractéristiques de la récolte et la formule secrète de chaque maison. En principe, on emploie 75 p. 100 de raisin noir et 25 p. 100 de raisin blanc. Ce coupage s'appelle la « cuvée ».

Le vignoble champenois peut se diviser en : montagne de Reims, vallée de la Marne et région d'Épernay, côte des Blancs.

La première s'honore des crus renommés de Bouzy, d'Ambonnay, de Verzenay, de Mailly et de Verzy.

C'est dans les secondes que nous rencontrons : Ay, Mareuil, Dizy, Champillon, Cumières et Hautvillers, berceau du champagne.

Les « têtes de cru » de la côte des Blancs sont : Cramant, Le Mesnil-Oger et Avize.

Ne voulant pas nous limiter à la métropole, nous mentionnerons les vins d'Algérie blancs, rosés et rouges, qu'on connaît encore mal en France, parce qu'on ne les y a considérés pendant longtemps que comme vins de coupage, à cause de leur degré généralement élevé.

La viticulture et la vinification ont fait de grands progrès en Algérie, où l'on compte de belles bouteilles de « vins de garde ».

Nous les mentionnerons à leur place dans les vins recommandés en accord avec les plats.



QUALITÉ DES GRANDS VINS DE FRANCE

AN- NÉES	BOR- DEAUX ROUGES	BOR- DEAUX BLANCS	BOUR- GOGNES ROUGES	BOUR- GOGNES BLANCS	COTES DU RHONE	MUS- CADET	ALSACE	CHABLIS	VOUVRAY	CHAM- PAGNE	JURA
1920	★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★	★★
1921	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1922	★★★	★★	★★	★★★	*	*	★★★	★★	*	*	*
1923	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1924	★★★★	★★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★★
1925	★★	*	*	★★	★★★	*	★★	*	*	*	★★★
1926	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	★★★★	★★★★
1927	*	★★	*	*	*	*	★★	*	*	*	*
1928	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1929	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
1930	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1931	*	*	*	*	★★	★★	★★	*	*	*	★★
1932	*	*	*	*	*	*	★★★	*	*	★★	★★★
1933	★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★
1934	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	*	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
1935	★★	*	★★	★★	★★	*	★★★★	★★	★★	★★	★★★
1936	★★	★★★	★★	*	★★★	*	★★	*	★★	★★	★★
1937	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★
1938	★★	★★	★★★	★★★	★★	★★	★★	★★★	★★	★★★	★★★★
1939	★★	★★	*	*	★★	★★	*	*	★★	*	*
1940	★★★	★★★	★★	★★	★★	★★	★★	*	*	*	*
1941	*	*	*	★★	★★	★★	★★	*	*	*	*
1942	★★★	★★★★	★★★	★★	★★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★
1943	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
1944	★★	★★	*	*	★★★	★★★	*	★★★	*	*	*
1945	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1946	★★	★★	★★★	★★	★★★	★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★
1947	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
1948	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★
1949	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★

*
mauvaise
année

**
année
moyenne

★★★
bonne
année

★★★★
très bonne
année

★★★★
année
exceptionnelle

Ce tableau ne doit être consulté qu'à titre indicatif. Dans les vins comme dans beaucoup de choses, il y a toujours l'exception qui confirme la règle, les surprises heureuses ou malheureuses; et le mieux est encore d'avoir affaire à un fournisseur consciencieux qui connaît la qualité des bouteilles qu'il vous propose.

NOTA. Nous n'avons pas indiqué la qualité des vins postérieurs à 1949 parce que certains ne sont pas encore «faits» et peuvent toujours réserver des surprises. En l'occurrence, les pronostics à la légère ne doivent pas être faits.

PRÉCEPTES ET MAXIMES

ACADÉMIE DES GASTRONOMES

La cuisine ! C'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.

CUR.

Rien ne remplace le beurre, sinon l'huile d'olive ou la graisse de volaille.

CUR.

Les vins de France sont, à peu près, les seuls au monde qu'on puisse boire «en mangeant».

CUR.

Une sauce doit prolonger le goût d'un plat et ne jamais le masquer.

Fernand **JOBERT.**

Quand il y en a pour six, il y en a pour quatre !

André **ROBINE.**

Le bon café est meilleur dans une petite tasse.

André **ROBINE.**

Le foie gras est le roi des hors-d'œuvre. Il doit être dégusté avec un appétit frais et joyeux au début du repas. Le servir en dernier plat, avec une salade dont le vinaigre ou le citron abolissent le goût de tous les vins, est une hérésie gastronomique.

CUR.

Une salle à manger n'est pas un salon de coiffure, non plus qu'un dancing, un cabinet de toilette ou un gymnase.

CUR.

Il ne faut jamais être serrés autour d'une bonne table. « L'aisance des coudes » est une des conditions de la bonne chère et du bien-être.

Et pas de sièges trop bas!

André **ROBINE.**

Quand, dans un restaurant le maître d'hôtel vous dit avec un clin d'œil avertisseur : « Que Monsieur prenne ça plutôt que ceci », méfiez-vous ! Vous n'êtes pas dans un bon restaurant.

Léon **ABRIC.**

*Le fromage après /'« entremets » ! Encore une hérésie gastronomique.
Le fromage exige le pain, inadmissible après les pâtisseries et les confiseries.*

André ROBINE.

*En cuisine, comme dans tous les arts, la simplicité
est le signe de la perfection.*

CUR.

*Un bon poulet rôti et servi avec le seul jus de la
lèche-frite ne se mange que chez soi ou chez un impec-
cable amphitryon.*

André ROBINE.

*Ce qui distingue la gourmandise de la goinfrerie, c'est l'esprit.
La cuisine, les vins, l'esprit, voilà une trinité parfaite que l'on ne
trouve qu'en France, à l'apogée d'une civilisation.*

Maurice Des OMBIAUX.

*« Un dîner réchauffé ne vaut jamais rien ». Cela dépend! Une
matelote d'anguilles, un cassoulet, une gibelotte, un civet, réchauffés
convenablement sont encore meilleurs que sortant du feu.*

Léon ABRIC.

CLUB DES CENT

Un cuisinier n'est pas un ouvrier, c'est un artiste!

Une bouteille se débouche devant le client.

En général, plus un hôtel est grand, plus la cuisine voisine avec la chimie.

*Que le luxe ne soit pas payé aux dépens de la table!
Nous mangeons des plats sains
et non pas des fauteuils Louis XIII, XIV, XV, ou XVI.*

*Tout café fait d'avance est du mauvais café. Le
café se fait lentement avec de l'eau bouillante.*

CLUB DES PURS CENT

Pas trop de hors-d'œuvre, vous n'auriez plus faim.

André ROBINE.

La vraie cuisine est celle dont on ne se fatigue jamais.

Après un repas parfait, il faut garder l'impression qu'on serait capable de recommencer.

C'est un peu comme après l'amour!

...Mais ceci est une autre histoire.

Emile ROUSSEL.

Ménagez les palais de vos convives. Après un plat riche ou succulent, offrez-leur le repos d'un plat doux et nuancé.

Marcel ROUFF.

Offrez le café, les eaux-de-vie et les liqueurs sur la table à dîner. Le « passage au salon » rompt la familiarité « communicative » du repas.

Marcel ROUFF.

Ne commandez pas un blanc à Marseille, ni une bouillabaisse à Angers, ou une garbure à Dunkerque ! Les plats régionaux ne sont jamais meilleurs que sur place.

André ROBINE.

Il n'est pas d'amour durable, pas d'harmonie possible dans un intérieur où, d'ordinaire, le déjeuner est une faillite et le dîner une banqueroute.

Clément VAUTEL.

Les vins blancs, à part le champagne, doivent être servis très frais, non glacés ; le bordeaux rouge, chambré ; le bourgogne, pas trop, et, même, bien des amateurs le préfèrent « montant de la cave ».

André ROBINE.

Les mets servis chauds dans des assiettes chaudes !

André ROBINE.

A bon plat courte sauce.

Mangez lentement! La table n'est pas louée!

Mangez chaud. Buvez frais !

LES IMMORTELS PRINCIPES DE BRILLAT-SAVARIN

L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai ce que tu es.

Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

La table est le seul endroit où Von ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

Ceux qui s'a indigèrent » ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

On devient cuisinier ; mais on naît rôtisseur.

La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude; elle doit être aussi celle du convié.

Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

POTAGES ET SOUPES

•

GÉNÉRALITÉS

LES potages sont toujours appréciés. En Belgique, on les sert à midi ; en France, le soir. Pour les repas de cérémonie, le potage est souvent servi à l'avance dans les assiettes chauffées. Pour les potages de légumes, M. Marcel Dorin conseille de mettre les légumes, coupés en menus morceaux, à cuire sans sel et juste le temps nécessaire, de façon que la cuisson soit terminée exactement à l'heure de se mettre à table. Les servir avec un moulin à gros sel.

Si un potage, quel qu'il soit, doit attendre, il faut le conserver chaud, mais il n'est mis au point, avec liaison et beurre, qu'au tout dernier moment.

•

CONSOMMÉ A LA ROYALE

Préparation : 2 heures.

Cuisson .-3 h 30.

Consommé : bouillon habituel du pot-au-feu, mais clarifié (v. p. 61)
— royales diverses.

Préparer 3 litres de consommé.

Les « royales », qui forment la garniture de certains consommés, se font de différentes façons. Elles sont à base de purée de volaille ou de gibier, ou encore de certains légumes. Dans tous les cas, leur préparation est la même quant aux soins à leur donner dans l'exécution. Ces royales sont, en somme, un genre de crème renversée, ou de pain quand il s'agit de purée de légumes, sans sucre naturellement, où presque toujours le bouillon remplace le lait. (V. PLANCHE EN COULEURS, P. 48.)

GARBURE BÉARNAISE

Recette de M. J. LARDONNIÈRE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

750 g de confit d'oie ou de porc — sel — poivre — 3 litres d'eau — 100 g de graisse d'oie — 100 g de carottes — 50 g de navets — 50 g de petits pois — 50 g de haricots verts — 150 g de haricots blancs — 1 chou — 2 poireaux — 1 oignon — 250 g de pommes de terre — tranches de pain de ménage séché.

Ce n'est pas, comme on le dit dans la plupart des livres de cuisine, une purée de tous les légumes frais et secs. C'est un potage parfumé, dont l'âme est la graisse et le confit d'oie, et la garniture une macédoine de carottes, de navets, de pois frais, de haricots verts, de haricots blancs, de pommes de terre, de choux, de poireaux et d'oignons.

Préparation : Dans une marmite, mettre une moitié d'eau, un bouquet garni, forcé en thym, des pommes de terre, des haricots blancs et des haricots verts taillés en macédoine, du sel et un quartier de confit d'oie ou de confit de porc. Faire bouillir, et y ajouter carottes, navets, poireaux et un petit oignon, le tout revenu à blanc dans de la graisse d'oie. Une demi-heure avant de servir, retirer « lou Trébuc », c'est-à-dire le confit, et y ajouter le chou haché pas trop fin. Ce potage doit cuire à grand feu, et non mijoter. La garbure se sert telle quelle, facultativement avec des croûtons. Le confit suit, avec une garniture de pommes ou de légumes verts.

POTAGE BAGRATION MAIGRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

1 sole de 400 g — 4 petits grondins — 2 vives — 2 merlans moyens — 2 litres et demi d'eau — un demi-litre de vin blanc — sel — 1 carotte — 1 oignon en rondelles — 1 poireau — queues de persil — une brindille de thym en bouquet — 75 g de farine — 200 g de beurre, dont 75 g pour le roux — 100 g de champignons bien blancs hachés très fin — filets de sole en julienne (garniture) — 4 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 150 g de macaroni cuits à l'eau.

Ce potage se fait en gras et en maigre. En maigre, il nécessite la préparation de bouillon de poisson pour le velouté de base.

Le bouillon de poisson : Lever les filets d'une sole du poids de 400 g et les tenir en réserve ; casser l'arête en menus morceaux et la mettre dans une casserole avec les poissons bien nettoyés et coupés chacun en deux morceaux ; ajouter 2 litres et demi d'eau, le vin blanc, du sel, une moyenne carotte, un oignon coupé en grosses rondelles et un bouquet composé d'un poireau, de quelques queues de persil, d'une brindille de thym.

Faire prendre l'ébullition ; enlever l'écume qui se produit, et laisser bouillir très doucement ensuite pendant une demi-heure.

Le velouté : Mélanger dans une casserole 75 g de beurre et 75 g de farine. Cuire ce mélange à feu doux, jusqu'à ce qu'il ait pris une légère couleur blonde. Le délayer petit à petit avec 2 litres et demi de bouillon de poisson, passé au linge fin ; faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser bouillir doucement ensuite. Avoir soin de dépouiller assez fréquemment ce velouté.

Nettoyer les champignons frais, les passer au tamis métallique et ajouter aussitôt dans le velouté cette purée de champignons crus. A partir de cet instant, laisser bouillir encore pendant 10 à 12 minutes. (A défaut de tamis convenable, les champignons peuvent être hachés finement et rapidement.)

Les filets de sole : Ces filets représentent la garniture du potage. Durant la préparation du bouillon de poisson, les mettre sur un plat beurré ; les assaisonner d'un grain de sel fin, éparpiller dessus gros comme une noix de beurre, et les pocher à l'entrée du four, couverts d'un papier beurré.

Les mettre ensuite dans un linge fin, et les faire refroidir sous presse légère. Quelques instants avant de servir, tailler en fine julienne.

Mise au point du potage : Quelques minutes avant de servir, verser dans le potage une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème légère ; tenir le potage encore 2 minutes sur le côté du feu, sans laisser bouillir ; le compléter, hors du feu, avec 125 g de beurre, et rectifier l'assaisonnement.

Le verser dans la soupière en le passant au chinois, et ajouter la julienne de filets de sole.

Nota. — Ce potage se sert sur des macaroni coupés en morceaux de 1 cm environ.

POTAGE « BILLI-BY »

Recette du chef du restaurant « Maxim's ».

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

3 litres de moules — 2 oignons émincés — persil — 2 branches de céleri — 10 g de mignonnettes — un demi-litre de vin blanc — x litre de fumet de poisson — 2 dl de crème fraîche — 1 assiette de paillettes au parmesan.

Faire ouvrir les moules, choisies très grosses, avec des oignons émincés, des queues de persil, du céleri et des mignonnettes.

Ajouter le vin blanc et un peu de fumet de poisson.

Décanter la cuisson ; passer au linge très fin, et réduire de moitié ; ajouter la crème, très fraîche. Amener à ébullition en remuant constamment. Servir bouillant.

A part, quelques cuillerées de crème fouettée, les paillettes au parmesan et les moules.

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES

Préparation : 2 heures. — *Cuisson* : 1 h 30 ; *cuisson des écrevisses* : 15 minutes.

24 écrevisses de 90 à 100 g chacune — 200 g de beurre — 1 carotte — 1 gros oignon — bouquet garni — sel — poivre du moulin — 2 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — 2 dl de fumet de poisson — 260 g de riz — 2 litres de consommé — 1 dl de crème fraîche — 150 g de farce de poisson (v. p. 60).

1° Faire légèrement rissoler au beurre une fine mirepoix composée de carottes, d'oignons, de queues de persil, d'un peu de thym et de laurier. Ajouter les écrevisses, passées à l'eau et châtrées (on compte par personne 3 écrevisses) ; les faire sauter en plein feu, jusqu'à ce que les carapaces soient bien rouges. Mouiller avec quelques

cuillerées de cognac, 2 dl de vin blanc et autant de fumet de poisson léger, assaisonner de sel et de poivre en grains ; couvrir et cuire 10 à 12 minutes, selon la grosseur des écrevisses.

En même temps, on cuira au consommé blanc 260 g de riz. Ce riz doit être très cuit ;

2° Décortiquer les écrevisses; réserver les queues et 12 coffres.

Egoutter et piler finement les débris, les restes des écrevisses et la mirepoix (réserver la cuisson).

Ajouter le riz, puis la cuisson des écrevisses, et passer à l'étamine.

Délayer la purée avec la quantité nécessaire de consommé, pour l'amener au point de consistance voulue, et la chauffer jusqu'à ébullition.

Au moment de servir, achever la préparation du potage avec quelques cuillerées de crème, un filet de bon cognac et 125 g de beurre.

Garniture : les coffres d'écrevisses garnis de farce de poisson à la crème, les queues coupées en petits dés.

Nota. — L'opération du châtrage des écrevisses ne doit jamais être négligée, quelle que soit leur préparation. Elle consiste dans l'enlèvement du boyau intestinal, dont l'extrémité se trouve à l'endroit de la petite ouverture qui est sous la phalange médiane de la queue.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

250 g de champignons — 100 g de beurre — 75 g de farine — 1 litre de lait — 1 litre de consommé — sel — poivre — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs.

Parer et laver les champignons et les hacher finement.

Faire un roux blond avec le beurre et la farine, que l'on mouille petit à petit de lait chaud pour obtenir une béchamel un peu épaisse.

Ajouter un bon verre de consommé, puis le hachis de champignons, du sel, du poivre, et laisser cuire doucement environ 10 minutes. Ajouter la crème, suivant l'épaisseur du potage, mouiller avec un peu de lait chaud et mettre à point l'assaisonnement.

Délayer dans la soupière 2 jaunes d'œufs avec quelques cuillerées de crème, puis servir.

POTAGE « CINQ MINUTES »

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

2 litres de lait — 1 botte de cresson — quelques branches de cerfeuil — 2 jaunes d'œufs — sel — 100 g de beurre — quelques tranches de pain (flûte).

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, faire frire les tranches de pain dans du beurre, les ranger dans la soupière, les saupoudrer avec le cerfeuil et le cresson hachés fin ; lier doucement le lait avec le jaune d'œuf, le saler, et verser sur les tranches de pain.

POTAGE CRÈME DE CÉLERI

Préparation : 40 minutes.

Cuisson: 2 heures.

3 pieds de céleri bien lavés, émincés — 100 g de beurre — 2 litres d'eau — 3 pommes de terre émincées — sel — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de lait — 1 dl de crème fraîche — 100 g de pain de mie en petits dés.

Eplucher et nettoyer le céleri ; faire blanchir à l'eau bouillante, égoutter et rafraîchir à l'eau froide ; presser. Couper grossièrement et mettre à suer avec un morceau de beurre. Mouiller de 2 litres d'eau et ajouter les pommes de terre coupées en lames. Laisser cuire à petit feu 1 h et demie. Passer à la fine passoire ; ajouter du lait si le mélange est trop épais, et, après avoir fait bouillir, lier avec trois jaunes d'œufs et 1 dl de crème. Passer le potage sur des croûtons frits au beurre.

POTAGE CRÈME DE CONCOMBRE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 heure.

1 kg de concombres — 500 g de pommes de terre — sel — poivre — 100 g de beurre — 50 g de farine — 1 dl de crème fraîche.

Mettre dans de l'eau bouillante les concombres épluchés, égrainés et coupés en dés, avec les pommes de terre, coupées également ; sel et poivre.

Laisser cuire doucement. Passer.

Lier avec un beurre manié. Verser doucement dans la soupière, au fond de laquelle on aura mis de la crème fraîche. Bien remuer.

POTAGE CRÈME D'ORGE AU BEURRE D'ÉCREVISSES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 heures.

250 g d'orge perlé (gros) — 3 litres de consommé ou bouillon blanc — 100 g d'orge perlé (fin) — 6 écrevisses — sel — 125 g de beurre d'écrevisses (v. p. 62) — 100 g de farce de volaille (v. p. 60) — mouseline de volaille — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche.

Préparation : 1° Laver à l'eau tiède, et à plusieurs reprises, de l'orge perlé (gros). Le mettre dans une casserole avec 1 litre et demi de bouillon non coloré et le blanc de céleri émincé.

Enlever soigneusement l'écume qui se produit durant la prise d'ébullition, et laisser cuire doucement ensuite pendant 3 heures ;

2° Préparer le beurre d'écrevisses bien rouge ; en mélanger 25 g à 100 g de farce de volaille. Avec cette farce, coucher dans une plaque beurrée une vingtaine de petites quenelles de la grosseur d'un haricot. Ces quenelles seront pochées à l'eau salée un quart d'heure avant de servir ;

3° Environ une heure avant de servir, mettre à cuire l'orge fin perlé avec 5 dl de bouillon blanc.

Mise au point : L'orge perlé (gros) étant cuit, le broyer d'abord dans le mortier, puis le passer à l'étamine ou au tamis fin. Recueillir la purée dans la casserole, l'allonger avec

5 dl de bouillon, la chauffer jusqu'au moment où l'ébullition se produit ; y ajouter une liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème, et compléter, hors du feu, avec 100 g de beurre d'écrevisses.

Verser dans la soupière, et ajouter l'orge perlé fin et les quenelles égouttées.

Nota. — Bien observer qu'un potage de ce genre ne se termine, avec liaison de beurre, qu'au tout dernier moment.

POTAGE CRÈME « MARIA »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 litre de haricots blancs (environ 750 g) — 2 litres et demi d'eau — 1 bouquet — sel—un demi-litre de lait — 2 carottes — 2 navets — une demi-cuillerée de cerfeuil en pluches — 100 g de petits pois — 100 g de haricots verts — 2 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 100 g de beurre.

Potage terminé : 2 litres de liquide environ.

Préparation : 1° Cuire à l'eau bouillante salée 1 litre de haricots blancs frais ; y joindre un petit bouquet de persil.

Aussitôt cuits, égoutter les haricots (réserver la cuisson) et les passer vivement au tamis. Recueillir la purée dans une casserole, la délayer avec un demi-litre de la cuisson réservée et le lait bouilli ; faire prendre l'ébullition en remuant ; retirer sur le coin du feu et laisser bouillir doucement pendant 15 à 20 minutes, en ayant soin de dépouiller de temps en temps, c'est-à-dire d'écumer ;

2° Pour la garniture, lever, à l'aide d'une petite cuiller à racines, ronde, une vingtaine de petites boules de rouge de carotte (grosseur d'une belle perle) et autant de boules de navet. Vu la petite quantité de chacune, les cuire ensemble, avec 1 verre de bouillon et gros comme une noix de beurre. (A défaut de l'ustensile indiqué, tailler simplement carotte et navet en dés de 7 mm de côté.)

Cuire à l'eau bouillante salée 2 cuillerées de pois fins et 2 cuillerées de haricots verts coupés en petits losanges.

Cette garniture doit être préparée à l'avance.

Mise au point : Quelques minutes avant de servir, mélanger dans le potage une liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème. Compléter, hors du feu, avec 60 g de beurre ; verser le potage dans la soupière en le passant au chinois ; ajouter finalement les carottes, navets, petits pois, haricots verts (bien égouttés) et le cerfeuil.

POTAGE « DAME-EDMÉE »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 45 minutes.

1 poule de 1 kg — 1 litre de gros pois — 200 g de beurre — 1 gros oignon émincé — 2 laitues — 1 poignée de feuilles d'épinards — branches de persil et cerfeuil — 20 g de sucre — sel— un demi-litre d'eau— 1 dl de petits pois fins — 1 cuillerée de pluches de cerfeuil — 4 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche.

Préparation : 1° Cuire dans la marmite une poule bien tendre, avec garniture pot-au-feu ;

2° Mettre dans une casserole : de gros pois frais (et écosés au dernier moment) avec 100 g de beurre, l'oignon finement émincé, les cœurs de laitue taillés en julienne,

une vingtaine de feuilles d'épinards nouveaux, un petit bouquet de persil et de cerfeuil, le sucre, le sel et l'eau. Faire prendre l'ébullition à couvert, et cuire en la maintenant assez vive.

Nota. — L'addition d'épinards ne contribue en rien à la saveur du potage ; elle avive la couleur de la purée de pois et donne au potage une teinte vert pâle ;

3° Environ 25 minutes avant de servir, on cuira, à l'eau bouillante salée, les petits pois très fins, de façon qu'ils soient prêts juste au moment du service. Pour cette cuisson, utiliser une casserole émaillée.

Mise au point du potage : 1° Dès que les pois sont cuits, les broyer avec le petit pilon et les passer à l'étamine ou au tamis de toile. Recueillir la purée dans une casserole, la délayer avec 1 litre de bouillon de poule non coloré ; faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser bouillir doucement ensuite sur le côté du feu ;

2° Détacher toute la chair de l'estomac de la poule et en réserver 100 g. Piler le reste ; allonger la purée avec 3 ou 4 cuillerées de bouillon, la passer au tamis et la mettre aussitôt dans la soupière du service. Tailler en fine julienne la partie réservée et la conserver entre deux assiettes ;

3° 6 minutes à l'avance, ajouter, dans la purée de pois, une liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème. Après cette addition, tenir le potage sur le côté du feu, en simple frémissement pendant 5 ou 6 secondes, et le compléter, hors du feu, avec 100 g de beurre. Finalement, verser le potage dans la soupière, petit à petit, et en remuant avec un fouet, pour assurer son parfait mélange avec la purée de volaille. Ajouter la julienne de filet de poule, les petits pois bien égouttés, le cerfeuil. Servir.

POTAGE JULIENNE AU BLOND DE VEAU

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

100 g de rouge de carottes — 100 g de navets — 3 poireaux — x petit oignon — sel — x pincée de sucre — étuver — 50 g de beurre — 75 g de chou pommé — 2 litres de bouillon de veau (clair) — 6 feuilles de laitue — 8 feuilles d'oseille (étuvées) — 2 cuillerées de petits pois fins (blanchis) — 1 petite cuillerée de pluches de cerfeuil.

Tailler en petits filets réguliers les carottes, les navets, les poireaux, et émincer finement l'oignon. Rassembler ces légumes en un tas ; les assaisonner légèrement de sel fin et de sucre en poudre, et les faire étuver très doucement au beurre pendant 15 à 20 minutes, sans laisser colorer. Les mouiller alors, et de façon qu'ils en soient couverts, de bouillon blanc.

Ajouter le chou, coupé en filets, et finir de cuire doucement, en ayant soin de dépouiller fréquemment.

10 minutes avant de servir, mouiller le potage à point, avec 2 litres de jus de veau blond. Au dernier moment, ajouter une chiffonnade d'oseille et de laitue (feuilles d'oseille et de laitue bien lavées, ciselées très finement et fondues au beurre), les petits pois bien verts et le cerfeuil.

Nota. — Les pluches sont les feuilles du cerfeuil détachées une à une et auxquelles on ne laisse aucune adhérence de tige.

POTAGE AUX LAITUES

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

2 litres de lait — 4 laitues — 150 g de beurre — sel — poivre.

Faire blanchir les laitues à l'eau salée, les hacher finement, les faire étuver dans la moitié du beurre ; les mouiller avec le lait bouilli et assaisonner. Laisser bouillir 5 minutes, ajouter le restant du beurre et servir. On peut aussi passer le potage et le lier avec des jaunes d'œufs.

POTAGE « OX-TAIL » CLAIR

Préparation : 1 h 50.

Cuisson : 4 h 30.

2 milieux de queues de bœuf — 750 g d'os — 750 g de gîte — 4 litres d'eau — sel — 2 carottes — 1 oignon piqué de clous de girofle — (3 poireaux, branches de persil, une demi-branche de céleri, une brindille de thym, un quart de feuille de laurier, le tout réuni en bouquet).

Brunoise : 100 g de rouge de carotte et navets — 2 blancs de poireaux — 1 branche de céleri.

Clarification : 500 g de maigre de bœuf — une demi-carotte — 1 poireau — 2 blancs d'œufs.

5 cl de madère — 1 cuillerée à café d'herbes à tortue.

1° Prendre 2 moyennes queues de bœuf. Sur le milieu de chacune d'elles, et aux endroits indiqués par les jointures, faire 8 tronçons. Mettre ces tronçons (en y joignant le reste des queues) à dégorger pendant 3 à 4 heures et, autant que possible, à l'eau courante ;

2° Réunir dans une marmite : os gélatineux de bœuf ; rondin de gîte ; les queues de bœuf (par mesure de précaution, enfermer les tronçons dans une mousseline) ; 3 litres et demi d'eau et sel. Faire prendre l'ébullition ; enlever l'écume qui se produit ; ajouter les carottes, 1 oignon piqué de 2 petits clous de girofle, et un bouquet composé de 3 poireaux, 2 branches de persil, une demi-branche de céleri, 1 brindille de thym et une demi-feuille de laurier. Laisser cuire très doucement et régulièrement pendant 4 heures ;

3° Durant cette cuisson, couper en dés d'un centimètre de côté 100 g de rouge de carotte et autant de navet, le blanc de 2 gros poireaux et 60 g de blanc de céleri. Mettre ces légumes dans une casserole avec 40 g de beurre ; les étuver sur le coin du feu pendant une demi-heure et finir de les cuire avec 3 dl de bouillon (c'est ce qu'on appelle une grosse brunoise) ;

4° Au bout du temps de cuisson, retirer les tronçons de queues et les conserver au chaud dans un peu de bouillon. Passer le bouillon de la marmite et le dégraisser.

Hacher très finement 1 livre de viande maigre de bœuf (gîte à la noix) ; la mettre dans une casserole avec une demi-carotte et 2 blancs de poireaux coupés en tout petits dés, et 2 blancs d'œufs. Bien mélanger le tout ; ajouter le bouillon des queues, peu à peu, et en remuant ; retirer ensuite la casserole sur le côté du feu et laisser bouillir très doucement pendant trois quarts d'heure à 1 heure (cette opération a pour but : a) d'obtenir

un bouillon limpide par l'action du blanc d'oeuf, agent de clarification ; b) d'en augmenter la sapidité par l'addition de viande crue hachée) ;

50 Finalement, passer le bouillon à travers une serviette trempée à l'eau tiède et tordue. Faire infuser les herbes dans le madère (2 minutes) et verser dans le potage.

Le verser dans la soupière, ajouter les tronçons de queues et la brunoise, puis servir.

Observation : Ce potage, d'origine anglaise, se dénomme plus ordinairement, afin de lui conserver son cachet vraiment anglais, « Ox-Tail soup ». Mais il serait aussi plus rationnel, afin de ne pas égarer les suppositions des convives, de le dénommer tout simplement « Potage à la queue de bœuf ».

Il se parfume au madère ou au xérès, à volonté.

POTAGE PIÉMONTAIS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes.

4 poireaux émincés — 1 petit chou émincé — 500 g de pommes de terre en rondelles — 3 litres de bouillon (cuisson 40 mn) — 50 g de beurre — 100 g de riz du Piémont — 60 g de parmesan râpé dans la soupière. — A volonté, une cuillerée de tomate et 100 g de haricots blancs.

Faire suer les légumes au beurre pendant 10 minutes et mouiller avec 3 litres de bouillon ; laisser cuire 40 minutes.

20 minutes avant de servir, ajouter à ce potage 100 g de riz.

Au moment de servir, ajouter 60 g de fromage râpé.

On peut adjoindre à ce potage de la tomate et aussi des haricots blancs.

POTAGE « PONDICHÉRY »

Recette de M^{me} ETLINGER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

300 g de poireaux — 200 g de riz — 1 litre de bouillon — 1 cuillerée à café de curry — sel — 1 litre de lait — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre.

Faire blanchir les blancs de poireaux dans de l'eau bouillante pendant 8 à 10 minutes. Les presser pour leur enlever tout excès d'eau ; les hacher, et les dessécher après dans un peu de beurre. Y ajouter ensuite 200 g de riz ; mouiller avec le bouillon non coloré, ajouter le curry, saler, couvrir et laisser cuire lentement pendant trois quarts d'heure ou 1 heure.

Passer alors le riz et les poireaux au tamis fin, et allonger avec du bouillon et un peu de lait pour faire un potage crémeux que l'on fait rebouillir. Goûter et assaisonner au goût (assez relevé).

Lier avec 2 jaunes d'œufs, de la crème ; beurrer et garnir avec un peu de riz cuit à part, en grains.

POTAGE PURÉE DE CÉLERI A LA BERRICHONNE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 heure.

400 g de céleri-rave — 5 branches de céleri — 1 gros oignon (le tout émincé) — 2 litres d'eau — sel — un demi-litre de lait — 150 g de beurre — 1 cuillerée de pluches de cerfeuil — 100 g de pain de mie en petits dés, frits au beurre.

Préparation : Mettre les légumes émincés dans une casserole avec 30 g de beurre, et faire étuver sur le coin du feu pendant un quart d'heure.

Ajouter 2 litres d'eau tiède et du sel ; faire prendre l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 35 à 40 minutes.

Mise au point : Egoutter les céleris en réservant la cuisson ; les passer au tamis, ou simplement à la grosse passoire, et recueillir la purée dans la casserole. La délayer avec la cuisson réservée et le lait bouilli.

Faire prendre l'ébullition en remuant, et compléter, hors du feu, avec 100 g de beurre.

Verser dans la soupière et ajouter les petits croûtons frits au beurre et les pluches de cerfeuil.

POTAGE SUPRÊME « RÉGIME »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

1 litre de lait — 500 g de pommes de terre — sel — 1 cuillerée de sucre cristallisé — un demi-litre d'eau bouillante — 50 g de tapioca — 2 jaunes d'œufs — 20 g de beurre.

Mettre dans une casserole d'aluminium ou d'émail, laquelle n'a pas servi précédemment à cuire des viandes ou des aliments « revenus », le lait, les pommes de terre farineuses, épluchées, lavées et émincées ; une pincée de sel gris et le sucre.

Laisser à feu doux jusqu'à parfaite cuisson ; passer et remettre dans la casserole.

Ajouter l'eau bouillante et le tapioca. Laisser cuire en remuant souvent. Mettre dans la soupière les jaunes d'œufs du jour et 20 g de beurre frais. Faire la liaison avec le potage bouillant. Ce potage n'est pas précisément sucré, mais doux.

VELOUTÉ D'ASPERGES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

Velouté : 100 g de beurre — 150 g de farine — 3 litres de bouillon — 500 g d'asperges blanchies — 200 g de pointes d'asperges.

Liaison : 3 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 100 g de beurre.

Préparation : x° Mélanger dans une casserole 100 g de beurre et 150 g de farine ; remuer à feu doux jusqu'à obtention d'une légère couleur blonde ; délayer ce roux, petit à petit, avec 3 litres de bouillon de volaille (de très bon bouillon ordinaire à défaut, et non coloré) ; faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser cuire doucement sur le côté du feu en dépouillant ;

2° Peler et couper en tronçons 500 g d'asperges blanches bien fraîches; les plonger dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée, et les cuire vivement pendant 8 minutes, simplement pour les attendrir. Les égoutter, les mélanger dans le velouté, et continuer la cuisson pendant 50 minutes ;

3° Prendre un bottillon d'asperges vertes. Casser les tiges à l'endroit où elles cessent d'être flexibles et les couper en petits tronçons de un centimètre de longueur. Les passer à l'eau fraîche, puis les plonger dans une casserole émaillée contenant de l'eau bouillante salée. Les cuire très vivement en les conservant un peu fermes ; les égoutter à fond et les réserver sur une assiette.

Mise au point : Passer le potage (velouté et asperges) à l'étamine ou au tamis de toile ; le recueillir dans la casserole (rincée) ; chauffer en remuant jusqu'au moment où l'ébullition va se prononcer ; ajouter une liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème et tenir le potage en simple frémissement pendant 5 ou 6 secondes. Finalement, le compléter, hors du feu, avec 100 g de beurre ; le verser dans la soupière en le passant au chinois ; ajouter les pointes d'asperges vertes.

POTAGE A LA VIERGE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Volaille de desserte — 50 g d'amandes émondées — 3 jaunes d'œufs durs — 1 litre de consommé — 1 dl de crème fraîche — 150 g de croûtes de pain.

Piler, dans un mortier de marbre de préférence, des blancs de volaille rôtie avec quelques amandes douces et des jaunes d'œufs durs. Mouiller avec du consommé. Passer cette préparation à l'étamine ; ajouter un peu de crème, et faire chauffer au bain-marie.

D'autre part, faire mitonner des croûtes de pain comme pour en faire un simple potage. Laisser sur ces croûtes la quantité de consommé suffisante, et, au moment de servir, ajouter la préparation chauffée au bain-marie.

TORTUE CLAIRE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson en deux temps.

Consommé : 4 heures.

Cuisson de la tortue : 5 heures.

Pot-au-feu : 1 kg de jarret de bœuf — 750 g de jarret de veau — 500 g de macreuse — os — 1 pied de veau — sel — garniture habituelle (carottes, navets, poireaux, oignon piqué).

500 g de tortue sèche ou en boîte — 1 dl de très bon madère — 1 sachet d'herbe à tortue (qu'on trouve tout prêt dans le commerce).

Prendre de la tortue sèche, laquelle est mise à tremper pendant 48 heures, en la changeant d'eau assez souvent.

Avoir un consommé riche et gélatineux (celui-ci s'obtient en ajoutant au bœuf de la marmite, jarret de bœuf, jarret de veau et un demi-pied de veau). Passer au linge.

Mettre la tortue à cuire dans le consommé ; durée de cuisson : 5 heures ; aussitôt la cuisson obtenue, retirer les chairs et passer le potage à la mousseline ; les chairs sont coupées en dés ; les réserver dans une timbale ; les couvrir de porto ou de madère.

Le consommé est mis au propre ; lui ajouter une légère infusion faite avec un zeste de citron, un petit bouquet composé d'une brindille de thym, de basilic, de marjolaine, puis d'un soupçon de sauge, de romarin, de sarriette et, dans un sachet, d'un peu de poivre en grains et de coriandre ; cette infusion se fait dans du madère ; la passer à la mousseline et l'ajouter par partie au consommé. (C'est 1' « herbe à tortue ».)

Le goût du praticien guidera la suffisance. S'assurer de l'assaisonnement et mettre les dés de tortue.

SOUPE A L'AIL DU LANGUEDOC

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

1 dl de graisse d'oie — 24 gousses d'ail — 2 litres et demi de consommé — sel — poivre — 4 jaunes d'œufs — 6 cl d'huile d'olive — 200 g de pain en tranches — 4 blancs d'œufs.

Faire doucement revenir à la graisse d'oie (dans une casserole) les gousses d'ail. Ne pas les faire colorer.

Mouiller de 2 litres d'eau (ou de bouillon). Assaisonner de sel, de poivre. Cuire quelques minutes. Au dernier moment, ajouter, pour lier, les jaunes d'œufs battus en omelette, avec l'huile d'olive.

Verser ce bouillon (en le passant avec pression à travers une passoire) dans une soupière, où l'on aura mis des tranches de mie de pain de ménage séchées au four et sur lesquelles on aura placé les blancs d'œufs.

SOUPE A LA BORDELAISE

Recette de M. CURNONSKY, prince élu des Gastronomes.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

750 g de poisson (merlan, carrelets, congres) — 2 dl d'huile d'olive — 4 échalotes émincées — 2 gousses d'ail écrasées — 2 poireaux émincés — 1 oignon — bouquet garni — 200 g de pain en tranches — 1 cuillerée à café de safran — sel — poivre — 1 bouteille de vin blanc — 1 litre d'eau — à volonté, lier avec 3 jaunes d'œufs et un jus de citron.

Couper en morceaux le poisson que vous avez ; mettre ce poisson dans une casserole, avec 1 verre d'huile d'olive.

Ajouter échalotes, thym, laurier, persil, poireau et oignons émincés.

Mouiller ensuite avec une bouteille de vin blanc (nous conseillons un graves sec) et de l'eau.

Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire à petit feu pendant 30 minutes.

Ensuite, passer des croûtons dans la poêle à l'huile d'olive ; les placer dans une soupière et verser le bouillon de poisson par-dessus.

Au moment de servir, il est bon d'incorporer au bouillon une forte pincée de safran.

En outre, il n'est pas défendu de lier le bouillon avec 3 ou 4 jaunes d'œufs et un jus de citron.

SOUPE DE CHAPELURE

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 45 minutes.

3 litres de bouillon de légumes variés — 50 g de beurre — sel — poivre — 250 g de chapelure — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs.

Faire un bouillon de légumes ; le passer ; mettre la quantité voulue dans une casserole. Le faire bouillir et y jeter autant de grosse chapelure qu'il en faudra pour arriver à la consistance d'une panade légère.

Faire donner un bouillon et mélanger à la crème et aux jaunes d'œufs.

SOUPE AUX CLAMS (CHOWDERS)

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 heure.

75 g de beurre — 125 g de bacon (lard fumé) — 2 poireaux — 125 g d'oignons — une demi-branche de céleri — 1 piment — 2 tomates émondées, épépinées — 250 g de pommes de terre concassées — 1 brin de thym — 36 clams — 6 crackers.

Faire tomber au beurre la poitrine de porc fumé, coupée en petits dés, les poireaux, les oignons, le céleri, le piment, les tomates pelées et concassées, les pommes de terre, le tout en brunoise ; ajouter un brin de thym.

D'autre part, faire pocher dans un blanc 36 clams ; passer le jus ; conserver les noix ; mouiller les légumes avec ce fumet de clams. Laisser cuire 1 heure ; ajouter, au moment de servir, les clams ébarbés et quelques crackers (biscuits à l'eau) écrasés.

Relever légèrement à la sauce anglaise.

SOUPE AUX CRABES

Recette de M. AUSTIN DE CROZE.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

2 douzaines de petits crabes — 3 blancs de poireaux — 1 oignon — 200 g de pommes de terre — 2 litres et demi d'eau — 2 gousses d'ail — bouquet garni — 2 feuilles de fenouil — sel — poivre — 1 dl d'huile — 1 cuillerée à café de safran — 250 g de vermicelle.

Dans une marmite, faire revenir à l'huile les poireaux, 1 oignon et les pommes coupées en petits morceaux. Mettre les crabes bien lavés. Mouiller avec 2 litres et demi d'eau ; ajouter l'ail écrasé, un bouquet garni, un brin de fenouil, du sel, du poivre, et 3 ou 4 filaments de safran. Faire bouillir pendant 20 minutes. Passer le bouillon ; le faire à nouveau bouillir, et y mettre alors une poignée de gros vermicelle, ainsi que les pattes des crabes.

Servir dès que le vermicelle est cuit

ELZEKARIA

Recette de M. ED. DE FOUVAIRE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 3 heures.

*1 chou blanc — 250 g de haricots blancs secs — sel — poivre —
80 g de saindoux — 100 g d'oignons émincés — 2 gousses d'ail écrasées
— 3 litres d'eau.*

Dans du saindoux, faire revenir les oignons émincés.

Ajouter les feuilles de chou coupées en morceaux, les haricots mis à tremper la veille, l'ail coupé très menu. Mouiller de 3 litres d'eau bouillante.

Saler et poivrer abondamment.

Laisser cuire pendant 3 heures en récipient couvert.

Les Basques ajoutent un filet de vinaigre à même leur assiette.

SOUPE GRATINÉE AU FROMAGE

Recette de M. FOILLARD, A LYON.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

*2 gros oignons — 100 g de beurre — 3 litres de consommé (peu salé)
— poivre — 250 g de pain en tranches — 150 g de gruyère râpé.*

Faire bien dorer au beurre les oignons émincés. Mouiller avec 3 litres de consommé ; ajouter une petite pincée de poivre ; faire bouillir.

D'autre part, émincer du pain et le mettre dans une soupière, en disposant une couche de pain, une couche de fromage râpé, une couche de pain, etc. Passer le bouillon d'oignons dessus ; mettre une couche de fromage et glisser au four pour gratiner.

Ce potage doit se servir très épais.

SOUPE AUX HUITRES A L'AMÉRICAINNE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

*4 douzaines d'huitres — 2 litres et demi d'eau — un demi-litre
de crème fraîche — 80 g de beurre — 80 g de crackers.*

Ouvrir 4 douzaines d'huitres et mettre les noix dans une casserole. Ajouter au jus des huitres assez d'eau pour faire 2 litres un quart ; faire bouillir doucement pendant 10 minutes, puis passer cette cuisson au chinois sur les noix des huitres, et les pocher sans ébullition. Compléter avec la crème légèrement bouillante, le beurre et environ 80 g de crackers (biscuits à l'eau) écrasés au rouleau.

PETITE MARMITE DU PÈRE MATHIEU

Recette de M. DIERSTEIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 45.

1 kg de jarret de veau — abattis de 2 volailles — 2 carottes — 2 navets — 2 blancs de poireaux — 1 branche de céleri en grosse julienne — 3 litres de consommé — 250 g de vermicelle — 16 petits croûtons de pain riche — 500 g de moelle de bœuf pochée, coupée en dés ou en rouelles — poivre — 100 g de parmesan ou gruyère râpé.

Faire blanchir le tiers d'un beau jarret de veau, les abattis de 2 volailles (ailerons, gésiers, cous). D'autre part, préparer une belle garniture de carottes et de navets, blanches de poireaux, cœurs de céleris en branche, coupés en gros bâtonnets, également blanchis et rafraîchis.

Mettre le tout dans une petite marmite ; mouiller avec 3 litres de bon consommé blanc. Laisser cuire pendant 1 heure et demie.

Retirer le jarret ; le couper en fines lamelles et remettre dans la petite marmite. Servir à part un peu de vermicelle poché au consommé.

2 petits croûtons de pain riche par personne, garnis d'une lame de moelle pochée, salée et poivrée. Passer ces croûtons à la salamandre au départ, et présenter, sur un ravier, du fromage râpé.

SOUPE AUX MOULES

Recette de M. J. REMON.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

2 litres de moules, bien grattées et lavées — un demi-litre d'eau — poivre — bouquet garni — 2 gros oignons hachés — 3 gousses d'ail écrasées — 2 jaunes d'œufs — un demi-litre de lait — 1 dl de crème fraîche — un demi-citron — 100 g de beurre — quelques tranches de pain.

Mettre les moules dans une casserole avec un peu d'eau (que celle-ci couvre juste les moules) ; poivrer et ajouter un bouquet garni, thym, laurier, persil. Mettre sur le feu la casserole bien couverte, afin que les moules s'ouvrent et laissent partir l'eau.

Aussitôt les moules ouvertes, les retirer sur le coin du feu. D'autre part, faire revenir dans du beurre 2 oignons et 3 gousses d'ail. Remuer de façon que le beurre, les oignons et l'ail restent blonds. Mettre le jus des moules dessus et laisser bouillir doucement environ 10 minutes. Au moment de servir, casser 2 jaunes d'œufs dans la soupière ; délayer avec un jus de citron, et passer le bouillon dessus. Ajouter quelques tranches de pain grillées au beurre et la crème fraîche. Les moules se servent en même temps que la soupe, dans un plat à part.

MOURTAIROL

Recette de M. Henri LAGARDE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

1 poule au pot (garniture habituelle) — 2 carottes — 2 navets — 2 poireaux — 1 oignon piqué d'un clou de girofle — sel — 3 litres d'eau — 1 cuillerée à café de safran — 250 g de pain en tranches.

Le « mourtairol » est une soupe au safran. Après avoir préparé un excellent bouillon de poule, on coupe dans une terrine une miche de pain en tranches. On verse lentement

sur cette miche le bouillon, préalablement coloré de safran, jusqu'à ce que le pain se refuse à absorber d'autre bouillon.

A ce moment, on laisse mijoter le tout pendant une demi-heure à feu doux, et de préférence au four, en ayant soin d'ajouter de temps à autre du bouillon chaud.

On sert le « mourtaïrol » dans la terrine même où il a été préparé.

SOUPE A LA ROCHELOISE

Recette de M. CURNONSKY, prince élu des Gastronomes.

Préparation : i h 30.

Cuisson : 1 heure.

1 kg de poissons (vives, grondins, merlans, congres) — un demi-litre de moules — 4 petits crabes — 1 dl d'huile — 1 gros oignon — 2 poireaux émincés — 2 gousses d'ail écrasées — 4 tomates concassées — 3 litres d'eau — sel — poivre — 300 g de gros vermicelle.

Faire bouillir à l'huile l'oignon et les blancs de poireaux émincés ; ajouter les tomates pressées et hachées, et l'ail écrasé. Laisser fondre quelques instants. Mouiller de 3 litres d'eau, saler et poivrer ; mettre en ébullition ; ajouter un bouquet garni et les poissons de l'Océan, quelques tronçons de queues de congres, quelques petits crabes et les moules.

Laisser cuire très vivement pendant 20 minutes, puis passer au tamis en foulant légèrement les morceaux de poisson, afin d'en obtenir le suc.

Remettre en ébullition le bouillon ainsi obtenu ; faire tomber dedans le vermicelle et faire pocher doucement pendant 25 minutes.

SAUCES

MARINADES, ROUX, FARCES, FONDS ET FUMETS, GELÉES, BEURRES, SAUCES

•

GÉNÉRALITÉS

LES sauces constituent la base et la particularité de la cuisine française, qui en comporte plus de deux cents. En grande cuisine, elles sont riches, onctueuses, brillantes, et cependant légères. Ces résultats sont obtenus par de longues cuissons, des dépouillements répétés, un soin tout particulier apporté aux diverses préparations et manipulations exigées par les recettes. En cuisine ménagère, il est préférable de s'en tenir à des sauces plus simples et moins longues à préparer, plutôt que de présenter une sauce ratée ou dite « grande sauce ».

Les sauces proprement dites se divisent en sauces mères (ou sauces de base) et sauces composées, formées d'une ou de plusieurs sauces mères et d'un apport extrêmement varié, suivant la nature du mets à présenter. Pour la commodité de la présentation, nous avons incorporé à ce chapitre les fonds, fumets, gelées, liaisons, beurres et marinades, qui ne sont pas des sauces.

Le matériel a une grosse importance. Il faut disposer de casseroles de tailles variées, mais à bord haut (pour aller au bain-marie), en métal épais (pour assurer une répartition régulière de la chaleur). Un fouet, pour battre et vanner les sauces, un chinois, un tamis, des mousselines pour les passer, sont également nécessaires. Enfin, si la cuisine moderne réduit le nombre des ustensiles (il était courant, jadis, d'employer sept ou huit casseroles pour la même sauce), il est cependant nécessaire d'avoir un jeu suffisant de récipients pour effectuer, simultanément, les diverses opérations.

Pour conserver les sauces avant l'emploi, il faut les tenir au bain-marie pas trop chaud et les vanner, mais l'adjonction finale de beurre ne doit se faire qu'au moment de l'emploi.

LES MARINADES

Les marinades ont pour but de conserver certaines substances dont on n'a pas l'emploi immédiat, de les attendrir ou de les mortifier, en les y laissant séjourner un temps plus ou moins long, selon diverses façons que nous allons énumérer.

La marinade se fait crue ou cuite. Dans le premier cas, elle se compose d'une variété de condiments et assaisonnements tels que carottes, oignons et échalotes émincés, branche de persil, thym, laurier, poivre en grains, gousses d'ail, sel, vinaigre et vin blanc mélangés, huile, dans les proportions indiquées plus loin et déterminées par le volume de la pièce, ou des pièces à mariner.

Dans le second cas, les légumes sont passés légèrement à l'huile, mouillés dans les mêmes conditions que précédemment et, le tout, cuit pendant 35 minutes.

Cette marinade a l'avantage sur l'autre d'être pénétrée de l'arôme des légumes, et de pouvoir se conserver, à condition qu'elle soit bouillie tous les deux ou trois jours et rafraîchie chaque fois avec un peu de vinaigre, afin de maintenir sa force à son exact degré.

L'apprêt d'une marinade doit toujours être fondé sur deux choses qu'il est de toute nécessité d'observer, afin d'en régler convenablement la force et la quantité :

1° L'importance des pièces à mariner et leur nature ;

2° Le soin d'éviter l'action trop corrodante du vinaigre pour les pièces à chair tendre.

Ainsi, un filet de bœuf soumis pendant 24 heures à l'action de la marinade sera à point, parce que la tendreté des chairs facilite l'imprégnation de la marinade, tandis qu'une pièce à chair ferme demandera à y séjourner au moins 3 ou 4 jours.

En résumé, la durée de séjour des pièces dans la marinade sera calculée d'après leur nature et leur volume. De plus, cette durée est réglée selon le degré de la température. L'imprégnation des substances soumises à l'action de la marinade se faisant bien plus rapidement en été qu'en hiver, surtout quand l'atmosphère est orageuse, le temps de séjour en hiver sera le double de celui qui est observé pendant les chaleurs. Cela n'est, il est vrai, qu'une affaire d'appréciation que la moindre expérience explique facilement.

En règle générale, quand on emploie la marinade cuite, elle doit être versée froide sur les pièces.

Dans certains cas, où le temps normalement nécessaire au marinage manquerait, l'opération pourrait être activée en versant la marinade bouillante, mais ce procédé ne saurait se recommander qu'en cas de nécessité absolue.

Dans d'autres cas, s'il s'agit par exemple de pièces de gibier coriace, comme le cerf ou le sanglier en passe de devenir ragot, la marinade doit être versée bouillante sur ces pièces et, en plus, l'opération doit être répétée plusieurs fois pendant que les pièces y séjournent ; cela, autant pour les attendrir convenablement que pour enlever, ou tout au moins atténuer, le goût de fauve.

Nous répétons que la même marinade peut être conservée et servir plusieurs fois si l'on a soin de la faire bouillir de temps à autre, d'abord, et d'ajouter un peu de vinaigre, pour la ramener à son degré normal lorsqu'on désire l'employer.

Les petits gibiers à plume, comme cailles, grives, mauviettes, peuvent être conservés de la façon suivante pendant quelques jours et sans aucun risque d'être faisandés: les assaisonner légèrement de sel et de poivre ; les ranger dans une terrine, les arroser avec un peu de cognac et de vin blanc, quelques cuillerées d'huile, et les retourner de temps à autre dans cette marinade, qui s'allie très bien avec la délicatesse de leur chair.

MARINADE

**pour donner à une pièce de boucherie ou de charcuterie
le goût de gibier.**

Marinade cuite :

*2 dl de vinaigre de vin — 1 litre de vin blanc — 1 dl de madère
— 1 brindille de sauge — 1 brindille de basilic — 1 gousse d'ail en
chemise — 10 grains de genièvre — 2 clous de girofle — 10 grains de poivre
— 2 noix (vertes si possible) — sel.*

Marinade crue :

Mêmes proportions, mais sans eau.

Pour les gros gibiers, les marinades se font aussi au vin rouge, mais la différence sera également accentuée par le genre de sauce qui accompagnera la pièce — car il est nécessaire de faire absorber à cette sauce une partie plus ou moins importante de la marinade.

Pour la marinade à cru, augmenter le volume du vin, car il ne faut en aucun cas y mettre de l'eau, pas plus qu'il ne faut oublier l'huile.

Tous les jours, ou même matin et soir, retourner les pièces qui sont à mariner, mais surtout pas avec les mains.

Une pièce de venaison jeune demandera moins de séjour dans la marinade qu'une bête plus âgée.

Le lièvre, par exemple, ne demande pas de marinade, mais très peu de mouillement : pour 1 lièvre, un bon décilitre de cognac, 2 dl d'huile, quelques aromates et condiments suffisent. Toujours maintenir les pièces à mariner dans un endroit bien frais.

Il est préférable de ne mettre du vinaigre dans les marinades que pour les gros gibiers et surtout s'ils ne sont plus très jeunes.

Pour les pièces de boucherie, marinade à cru et peu de mouillement : vin blanc, quelques centilitres de cognac et huile, aromates et condiments.

Quand il y a possibilité, employer du vinaigre de vin.

A volonté et suivant le goût, pour certains gibiers, on peut agrémenter la marinade de quelques brindilles de romarin, de marjolaine et de sarriette, basilic, genévrier, ou de grains de coriandre.

MARINADE CUITE

Cuisson : 1 heure.

Faire suer dans une casserole 50 g de carottes émincées, 50 g d'oignons émincés, 40 g d'échalotes, bouquet garni avec 1 branche (petite) de céleri, 2 gousses d'ail, 1 dl d'huile. Mouillement : 1 litre de vin blanc, un demi-litre d'eau, 2 dl de vinaigre. Quelques grains de poivre et 2 clous de girofle. Lorsque la marinade sera bien froide, la verser sur la pièce à mariner. A ce moment, verser sur la pièce 2 dl d'huile, ce qui permet de l'isoler complètement du contact de l'air.

Couvrir par un linge ou un papier.

Il reste entendu que les pièces à mariner se mettent dans des récipients en grès, en terre, en porcelaine, ou même en bois, à l'exclusion de tous autres.

ROUX, BEURRE MANIÉ ET BASES

ROUX

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 1 heure.

Quoique cela puisse paraître étonnant, les roux, qu'ils soient bruns ou blonds, doivent être très cuits. Plus un roux est cuit, plus la sauce sera limpide, moelleuse, brillante. Si l'on est limité par le temps, il est préférable de faire un beurre manié.

Pour les roux, les proportions sont, par litre de liquide : 80 g de beurre, 75 g de farine. Avec la réduction par la cuisson, la quantité conviendra pour 8 couverts.

Les roux sont constitués par le mélange d'un corps gras (beurre, graisse) et de farine, et représentent la base de liaison des sauces. Ils sont de plusieurs genres.

Roux brun : Mélanger, dans une casserole, le beurre bien épuré, ou la graisse, et la farine. Cuire ce mélange à feu très doux, ou au four, en le remuant assez fréquemment, jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur roux foncé, même légèrement brune.

Débarrasser ce roux dans une petite terrine ; le couvrir d'un rond de papier blanc quand il est complètement refroidi et le réserver pour l'usage.

Roux blanc : Même mélange de beurre et de farine que ci-dessus ; mais ce roux doit rester blanc.

BEURRE MANIÉ

Préparation : 5 minutes.

Pour lier 6 dl de liquide, mettre dans un bol 50 g de beurre, le réduire en pommade, ajouter 20 g de farine. Bien triturer le tout avec une fourchette ou un petit fouet.

Lorsqu'on se sert d'un beurre manié, c'est que l'on n'a pas eu le temps de faire un roux (deux choses bien différentes). Le roux demande une longue cuisson, tandis que le beurre manié doit être retiré du feu au premier bouillon.

Dans la cuisine de ménage, ce beurre est assez souvent employé pour les liaisons rapides ou les sauces improvisées. On l'utilise aussi dans la grande cuisine, mais plus rarement.

APPAREIL A SOUFFLÉ

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

250 g de purée de viande ou de poisson — 3 jaunes d'œufs — 4 blancs d'œufs en neige.

Préparer la purée choisie. Lier hors du feu avec les jaunes incorporés un à un. Assaisonner fortement. Ajouter les blancs battus en neige très ferme, au dernier moment, délicatement, et en deux ou trois fois.

DUXELLES SÈCHE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

50 g d'oignons et d'échalotes hachés — 30 g de beurre — 30 cl d'huile — 250 g de parures de queues de champignons — sel — poivre — 1 pincée de persil haché.

Chauffer oignons et échalotes avec huile et beurre. Ajouter les parures de champignons hachées très fin et pressées pour en extraire l'humidité. Laisser bien revenir ; saler, poivrer, ajouter le persil.

MATIGNON

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

125 g de rouge de carotte — 125 g d'oignons — 50 g de céleri — 1 brin de thym — 1 feuille de laurier — 100 g de jambon cru — 50 g de beurre — 5 cl de madère.

Tailler le tout en petits dés, étuver au beurre et déglacer au madère.

MIREPOIX

100 g de lard de poitrine — 200 g de carottes — 100 g d'oignons —
5 g de fleurs de thym — 2 feuilles de laurier.

Couper lard, carottes et oignons en dés (brunoise). Fondre le lard en sauteuse, y faire rissoler les légumes, égoutter la graisse, verser les légumes dans la sauce ou la préparation voulue. Déglacer la sauteuse avec 1 verre de vin blanc, réduire de moitié et l'ajouter à la sauce.

FONDS ET FUMETS

FOND OU JUS DE VEAU BRUN

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 2 heures.

2 kg d'os de veau concassés et 1 kg de jarret de veau ficelé ; colorer le tout au four. Dans une casserole un peu haute et à fond épais, mettre 100 g de carottes, 100 g d'oignons émincés, quelques queues de persil, puis thym et laurier. Mettre les os et le jarret surîtes légumes ; ajouter 1 dl d'eau pour commencer, laisser réduire et légèrement pincer ; après, mouiller de 2 litres d'eau. Faire prendre ébullition, écumer, saler avec 15 à 20 g de sel. Il faut tenir compte de la réduction.

De 2 heures à 2 heures et demie de cuisson. Passer au linge, laisser refroidir. Etant bien froid, le repasser au linge pour enlever toute la graisse.

Pour utiliser ce fond, on en prend la quantité nécessaire ; le faire réduire, le colorer et le lier, puis y ajouter, suivant sa destination, quelques débris de champignons ou de tomate concentrée. Afin de donner plus de saveur et de sapidité à ce fond, ou mieux à cette sauce, il faudra faire réduire 1 dl soit de vin blanc, soit de madère. Le fond réduit ajouté à ce vin sera lié, aux proportions indiquées, avec 30 g de fécule ou d'arrow-root par litre. Délayé dans quelques centilitres de madère, il devient le *jus lié* ; réduit presque à sec, c'est la *demi-glace* ou *glace*.

FOND BLANC

Préparation : 1 heure.

Cuisson ; 4 h 30.

1 kg 500 d'épaule de veau — 1 kg 500 de jarret de veau — 2 kg d'abattis de volaille — 2 kg de carcasses — 250 g de carottes — 200 g d'oignons — 150 g de poireaux — 150 g de céleri — un bouquet garni — 30 g de gros sel — 7 litres d'eau.

Casser les os en petits morceaux. Mettre toutes les viandes à l'eau froide ; amener à ébullition, écumer ; ajouter légumes, sel et bouquet garni. Cuire pendant 4 heures à simple frémissement. Dégraisser, passer à la mousseline et faire réduire en plein feu. Passer à nouveau et réserver pour l'emploi.

FOND DE GIBIER

Cuisson : 3 heures.

3 kg de cou, poitrine, os, déchets de gibier — 200 g de carottes — 200 g d'oignons — 1 brin de sauge — 10 baies de genièvre — bouquet garni — 2 litres d'eau — un demi-litre de vin blanc sec.

Faire colorer les chairs au four. Foncer une casserole avec les aromates, y poser les abattis, faire tomber à glace, mouiller avec le jus de la plaque déglacée. Ajouter vin blanc et eau. Bien écumer, ébullition lente. Ce fond réduit donne la *glace de gibier*.

FUMET DE POISSON

Cuisson : 10 à 15 minutes.

Avec des arêtes et têtes de poissons (soles, merlans, turbot, barbu, suivant ce qu'on a sous la main), mettre quelques rouelles d'oignons, d'échalotes, queues de persil, 1 brindille de thym et un peu de beurre de très bonne qualité ; faire suer pendant quelques minutes sur le coin du fourneau ; mouiller avec un demi-litre de vin blanc et un demi-litre d'eau (très peu de sel) ; ajouter quelques débris ou épiluchures de champignons (indispensable).

Faire partir en plein feu et laisser à ébullition, sans arrêt, de 10 à 15 minutes. Débarrasser aussitôt en passant au chinois, mais dans un récipient en porcelaine ou en grès.

Faire réduire la quantité nécessaire au moment de s'en servir, ou mouiller le poisson pour la cuisson, ce qui servira de base pour faire la sauce. Très réduit, c'est la *glace de poisson*.

VELOUTÉ POUR SAUCE DE POISSON

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 heures.

120 g de beurre — 100 g de farine.

Faire un roux ; mouiller avec 1 litre de fumet de poisson et 1 litre de bouillon blanc ; ajouter 50 g de débris de champignons et un bouquet garni.

Terminer avec 1 dl de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre ; assaisonnement à point. Passer à l'étamine.

Ce velouté, lié à la crème, est souvent appelé *allemande*.

VELOUTÉ DE VOLAILLE

200 g de roux blanc — 2 litres de fond blanc (de volaille, de préférence) — 100 g de pelures de champignons.

Procéder comme pour le « velouté pour sauce de poisson ».

Liée avec un quart de litre de crème, ajoutée peu à peu, et 80 g de beurre très fin, cette sauce devient la *sauce suprême*.

APPRÊT DE LA FARCE (VOLAILLE OU POISSON) OU « GODIVEAU »

FORMULE n° 1.

Préparation : 1 heure.

500 g de chair de volaille (net) ou l'équivalent en noix de veau bien blanche — 200 g de panade — 150 g de beurre — 150 g de farine — 3 œufs entiers — 3 jaunes d'œufs — sel.

Préparer la panade comme suit :

Un demi-litre d'eau dans une casserole, une pincée de sel. Mettre 150 g de beurre. Lorsque l'eau est en ébullition, y jeter 150 g de farine, mélanger et travailler sur le feu comme si l'on voulait faire une pâte à choux. Faire bien dessécher. Etaler sur un plat, laisser refroidir.

Pendant ce temps, piler la chair avec assaisonnement. Bien pilée, ajouter la panade. Recommencer à piler et ajouter les œufs entiers et les trois autres jaunes, mais un par un, afin que l'œuf soit bien amalgamé avant d'ajouter le suivant. Passer au tamis fin. Travailler de nouveau à froid. Farce bien lisse.

FORMULE n° 2.

Préparation : 1 heure.

500 g de chair de volaille (net) ou l'équivalent de noix de veau bien maigre — sel — poivre — 5 blancs d'œufs — 3 dl de crème fraîche (la tenir au réfrigérateur).

Couper la volaille, ou la noix de veau, en petits dés ; assaisonner avec sel et poivre.

Piler vigoureusement et, lorsque l'appareil commence à former pâte, ajouter les blancs un par un, en continuant de piler, afin que la chair ait absorbé le blanc d'œuf avant d'en ajouter un autre. Passer au tamis en fer (très fin).

Mettre cette préparation dans une sauteuse, mais que celle-ci repose sur la glace pilée.

Travailler à la spatule et faire absorber à la chair la crème fraîche, cuillerée par cuillerée (cuiller à potage). Si toutefois (cela arrive) la crème était trop grasse, la détendre avec un peu de lait cru, car si la crème était trop riche, elle tournerait en beurre, et la farce (ou les quenelles) se désagrègerait en pochant. Avant de mettre toute la crème, ayant une petite casserole sur le feu, essayer les quenelles ; qu'elles soient bien moelleuses, mais fermes. Suivant l'emploi auquel on les destine, on peut agrémenter les farces ou quenelles par des truffes coupées en petits dés ou hachées, ou tout autre condiment.

Les proportions sont les mêmes pour le poisson que pour la volaille.

Les deux farces peuvent se remplacer l'une par l'autre. Surtout avec les quenelles pour garniture. Mais la farce de la seconde recette est plus riche, et aussi plus délicate.

Pour les farces à poisson, de préférence par ordre : chair de brochet, de saint-pierre, de sole, de merlan, de saumon (spécial).

GELÉES

GELÉE ORDINAIRE

Préparation : 1 heure. Cuisson : 5 heures. Clarification : 1 heure.

2 kg d'os de veau — 1 kg de jarret de veau et, si possible, quelques abattis de volaille — 2 pieds de veau désossés et blanchis — 200 g de couennes de lard — eau : 3 litres — sel — 2 carottes — 1 oignon piqué d'un clou de girofle — bouquet garni avec 2 blancs de poireaux — une petite branche de céleri et 4 ou 5 grains de poivre — 1 dl de porto, xérès ou cognac — 150 g de maigre de bœuf bien haché — 2 branches d'estragon, autant de cerfeuil — 2 blancs d'œufs.

Petite ébullition. Lorsque le fond sera bien écumé, ajouter la garniture. Enlever le jarret lorsqu'il sera cuit, mais continuer la cuisson des os, pieds de veau et couennes, pour qu'ils donnent tout leur goût et leur gélatine.

Après 5 heures de cuisson, passer à la serviette ; le lendemain, repasser au linge, moyen le plus sûr pour enlever toute la graisse. Mais ne pas attendre le complet refroidissement de la gelée pour pouvoir la passer.

Clarification : Après 5 heures de cuisson, il ne restera guère que 2 litres de liquide, et après la clarification un demi-litre. Avant de clarifier, il faudra s'assurer, en mettant 1 dl de gelée en réfrigérateur, qu'elle est assez consistante. Si la cuisson a été bien traitée, elle devra être à point ; sinon, y adjoindre 2 ou 3 feuilles de gélatine pour plus de sécurité, surtout en été.

Pour la clarification : mélanger la viande hachée, les herbes, les blancs d'œufs légèrement battus avec une louche de cuisson 1 heure avant de mettre sur le feu, pour que le bœuf haché donne à froid tout son sang et aide à la clarification ; faire prendre un bouillon, soit en remuant au fouet ou à la spatule étamée, pour empêcher de prendre au fond de la casserole. Mettre sur le côté du fourneau, en laissant à peine frémir pendant une demi-heure à trois quarts d'heure. Passer à la serviette. Goûter. Attendre presque le refroidissement pour parfumer de porto, xérès ou cognac.

GELÉE DE POISSON

Cuisson : 15 minutes.

1 demi-litre de fumet de poisson — 9 feuilles de gélatine.

Ne pouvant compter sur aucun appoint de boucherie pour corsier cette gelée maigre, employer de la gélatine : 8 ou 9 feuilles par litre, et, quelques instants avant de clarifier la gelée, mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide, hacher un peu de déchets de poisson cru, les mettre dans une casserole à fond épais avec le fumet ; ajouter 4 blancs d'œufs légèrement battus, quelques branches de persil, cerfeuil et estragon, 25 g de débris de champignons bien blancs, le jus d'un demi-citron, la gélatine ramollie ou fondue. Remuer avec une spatule étamée jusqu'à ébullition. Cuisson : 15 minutes. Passer à la serviette immédiatement dans un récipient en terre ou en porcelaine ; goûter pour rectifier l'assaisonnement.

BEURRES DIVERS

BEURRE D'AIL

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

100 g d'ail épluché, blanchi, rafraîchi, pilée avec 150 g de beurre. Saler et passer au tamis fin.

BEURRE BLANC

Préparation : 25 minutes.

Réduire 1 dl de vinaigre et 2 échalotes hachées très fin. Aux deux tiers de la réduction, retirer du plein feu, et sur la table ou le coin du fourneau, mais en ayant eu soin de laisser perdre un peu de chaleur à la casserole, mettre par parcelles 200 g de beurre, en travaillant doucement et continuellement soit avec un fouet, soit à la spatule en bois ; saler et poivrer au poivre blanc.

BEURRE D'ÉCHALOTE

Echalote hachée, blanchie vivement, pressée dans un coin de torchon, broyée au mortier et additionnée de même poids de beurre. Passer à l'étamine.

BEURRE D'ÉCREVISSES, DE HOMARD OU DE LANGOUSTE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

Sauter 15 écrevisses, comme pour une bordelaise, c'est-à-dire au beurre avec une mirepoix. Bouquet garni, mais ni ail, ni estragon, ni cerfeuil, pour laisser aux écrevisses tout leur parfum. Mouiller avec 5 cl de cognac (sans flamber), 1 dl de vin blanc ; laisser réduire aux deux tiers ; ajouter 1 dl de bon fumet de poisson, 1 cuillerée à café de tomate concentrée ; ajouter poivre et sel modérément. Décortiquer les écrevisses, piler les débris, les pinces et les coffres, ainsi que les œufs. Lorsqu'ils sont bien pilés, les remettre à cuire dans leur fond de cuisson. Après réduction, bien serrer dans un linge solide et récupérer dans un bol. Il y en aura à peine quelques cuillerées.

Piler alors les queues avec 50 g de beurre ; à cette fine pommade faire absorber le fond extrait des débris ; passer au tamis de crin. Si vous soignez bien l'opération, vous aurez un bon beurre.

Opérer de même pour les homards et les langoustes.

BEURRE D'ESCARGOT

700 g de beurre fin — 70 g d'échalotes hachées — 2 gousses d'ail en pâte — 2 fortes cuillerées de persil haché — 24 g de sel — 4 g de poivre — 1 verre à liqueur de Pernod.

Bien malaxer le tout.

BEURRE D'ESTRAGON

Feuilles d'estragon blanchies, rafraîchies et pressées, mélangées au pilon avec une quantité égale de beurre. Passer à l'étamine.

BEURRE A LA MAITRE D'HOTEL

Préparation : 5 minutes.

125 g de beurre en pommade — sel — poivre — 1 cuillerée de persil haché — 1 citron.

Prendre 125 g de beurre dans une petite terrine et le ramollir en pommade, en le travaillant avec une petite cuiller de bois. Y mélanger une pincée de sel fin, une prise de poivre, une demi-cuillerée de persil haché et le jus d'un quart de citron.

BEURRE DE MONTPELLIER

Préparation : 1 heure.

Blanchir au poêlon (c'est-à-dire une casserole en cuivre non étamée) en menant rapidement la cuisson : 50 g (en tout) de cresson, persil, cerfeuil, ciboule, estragon. Ajouter 15 g de feuilles d'épinards ; rafraîchir et bien presser ; piler avec 1 cornichon moyen, 1 cuillerée à café de câpres pressées, 1 pointe d'ail, 2 filets d'anchois ; ajouter 250 g de beurre, 1 jaune d'œuf dur, 1 jaune d'œuf cru, et verser, tout en continuant à manier doucement le pilon, un demi-décilitre d'huile, mais filet par filet, 5 cl de vinaigre ; saler et poivrer.

Passer au tamis de crin.

BEURRE NOIR

Beurre cuit à la poêle jusqu'au moment où il a pris une couleur brune. On le complète avec un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Nota. — Le beurre brûlé est un beurre perdu ; alors, veiller à ce qu'il ne soit pas trop noir.

BEURRE DE NOISETTES

Généralement, le beurre noisette est le beurre fondu couleur noisette que l'on met sur les soles, les truites ou les poissons cuits à la meunière. Bien entendu, on a mis au préalable sur les poissons du jus de citron et du persil haché.

BEURRE DE PAPRIKA

Faire cuire au beurre un demi-oignon haché additionné d'une prise de paprika. La quantité varie selon la qualité de ce condiment. Après refroidissement, mélanger à 125 g de beurre ramolli ; passer ensuite au tamis.

On peut procéder également en triturant le beurre avec un assaisonnement au paprika.

BEURRE DE PIMENT

Préparation : 10 minâtes.

4 poivrons rouges (de préférence de conserve), *pimientio dulces*, saveur forte et moelleuse en même temps. Piler avec 125 g de beurre ; saler ; passer au tamis fin. Ce beurre rend des services pour agrémenter et tartiner des toasts et même pour décorer au cornet un plat froid.

SAUCES

AILLOLI (ou AIOLI)

Recette de M. BONFILS.

Préparation : 15 minutes.

5 gousses d'ail — 2 jaunes d'œufs crus — un peu d'eau — un peu de sel — poivre — 3 dl d'huile en filet et, de temps en temps, quelques gouttes d'eau.

L'huile doit être à bonne température et non froide.

Piler au mortier 5 gousses d'ail ; y ajouter : 2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à café d'eau et un peu de sel ; bien mélanger au fouet, toujours travailler ; verser lentement 3 dl d'huile d'olive ; poivre du moulin.

(Veiller, pendant qu'on monte l'ailloli, à ce que la sauce ne devienne pas trop dure, car elle tournerait facilement.)

Veiller surtout à ce que l'huile soit très fluide (tempérée).

SAUCE AMÉRICAINE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 homard de 1 kg ou 2 petits homards.

Il est indispensable qu'ils soient vivants.

Les crustacés sont seuls à la base de la sauce américaine, et ce sont les homards et langoustes qui donnent la caractéristique et le parfum.

Couper le homard en tronçons. Recueillir dans un bol les coffres fendus, les intestins et le corail. Retirer la poche de gravier, assaisonner de sel et de poivre du moulin. Jeter les morceaux dans un sautoir contenant 1 dl d'huile et 60 g de beurre. Huile et beurre bouillants. On aura pris la précaution d'écraser les pattes et pinces pour en extraire les chairs après cuisson. Bien faire revenir et colorer. Egoutter huile et beurre. Mouiller d'une bouteille de vin blanc et d'un décilitre de cognac (ne pas flamber). Laisser réduire de moitié. Ajouter 1 cuillerée à potage d'échalotes hachées, un soupçon d'ail, 6 tomates fraîches écrasées, 1 cuillerée de sauce tomate, 2 cuillerées de glace de viande (v. p. 58), 4 dl de fumet de poisson (v. p. 59), bouquet garni fourni en queues de persil, cerfeuil et estragon. Cuisson : 20 minutes. Bien réduire. Triturer et hacher les intestins avec un œuf de beurre et 1 bonne cuillerée à café de fécule. Passer au chinois. Terminer avec 150 à 200 g de beurre.

Il est préférable d'éviter de flamber le cognac, car il risque, en brûlant tant soit peu les carapaces, de donner un mauvais goût. De même pour le cayenne, il est préférable d'insister dans une certaine mesure sur le poivre blanc ordinaire, car le cayenne dénature toujours le goût.

SAUCE BATARDE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

50 g de beurre — 45 g de farine — 5 dl d'eau bouillante, salée — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — un citron.

Il est indispensable que le roux (très blond) soit très chaud. A ébullition, retirer du feu ; mélanger et fouetter vivement sur table ; ajouter 3 jaunes d'œufs, 1 dl de crème fraîche, un jus de citron ; passer à l'étamine et par petites parcelles ; ajouter 100 g de beurre tout en fouettant.

SAUCE BÉARNAISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 échalotes — 3 branches de persil, 3 branches de cerfeuil, 4 branches d'estrageon hachées — 1 verre de vinaigre — 1 cuillerée à café de poivre concassé.

150 g de beurre (à fondre au bain-marie). Dans le vinaigre, mettre les échalotes. Faire réduire.

Faire réduire les échalotes dans le vinaigre.

Dans la réduction (un peu refroidie), mettre 3 jaunes d'œufs et x cuillerée à potage d'eau fraîche. Fouetter ces jaunes au coin du fourneau à température douce ; lorsqu'ils seront bien mousseux, cuillerée par cuillerée, y incorporer le beurre. La sauce devra être bien compacte. Saler ; passer à l'étamine.

Hacher quelques feuilles d'estragon et de cerfeuil bien propres ; les ajouter à la sauce. Tenir celle-ci au bain-marie, mais pas trop au chaud. La saucière devra être tiède.

Si, pour une raison ou pour une autre, la sauce venait à tourner, la reprendre dans un petit récipient avec un peu d'eau bouillante, tout en fouettant bien.

En remplaçant l'estragon par de la purée de tomate, la sauce prend le nom de *béarnaise tomatée* ou *sauce chorron*.

SAUCE BÉCHAMEL

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 2 heures.

Dans 80 g de beurre, faire suer à blanc 1 oignon haché ; ajouter 80 g de farine. Sur le coin du fourneau, laisser cuire ce roux blond pendant 35 minutes ; ajouter 1 litre de lait, du sel, une pincée de muscade, 1 clou de girofle, 1 morceau de sucre, bouquet garni. Cuisson minimum : 1 heure et demie.

Passer à l'étamine dans un récipient en terre ou en porcelaine ; mettre un papier beurré sur la sauce pour l'empêcher de croûter.

La béchamel, comme le velouté, peut être utilisée à plusieurs fins, c'est-à-dire qu'elle sert de base à plusieurs sauces. Il suffit de lui ajouter un peu de crème fraîche et un peu du fond de la pièce à laquelle elle est destinée ; lier aux jaunes, réduire quelques minutes et beurrer.

SAUCE BERCY (maigre)

Préparation : x heure.

Cuisson : 15 minutes.

x dl de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson — 1 cuillerée d'échalote hachée — 3 dl de velouté — 50 g de beurre—1 cuillerée à café de persil haché.

Réduire d'un tiers 1 dl de vin blanc et autant de fumet de poisson additionnés d'une cuillerée d'échalote hachée. Ajouter 3 dl de velouté ; faire bouillir et compléter avec 50 g de beurre et 1 cuillerée à café de persil haché.

SAUCE BEURRE BLANC NANTAIS

PREMIÈRE RECETTE.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

x dl de cuisson de poisson — 1 dl de vin blanc sec — 1 dl de vinaigre — 4 échalotes hachées — 250 g de beurre.

Lorsque le fond sera réduit des trois quarts, passer le restant dans une mousseline et remettre dans la sauteuse propre. Mettre en plein feu avec le tiers du beurre pendant quelques secondes et terminer le beurre blanc sur table avec du sel, du poivre et 200 g de beurre.

SECONDE RECETTE.

Recette de M. MAINGUY.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

3 échalotes hachées très fin — x dl de vin blanc sec, bien réduit —
1 dl de vinaigre de vin — sel — poivre — 200 g de beurre.

Echalotes blanches réduites dans un bon vinaigre de vin, blanc de préférence.
Réduction complète.

Faire refroidir la casserole. Préparer le beurre en petite crème (demi-sel de préférence). Ajouter petit à petit le beurre dans la réduction, en tournant avec un fouet, sur feu doux, sans battre la sauce : elle restera plus onctueuse. Assaisonner en sel et poivre, et mettre quelques gouttes de vinaigre si cela est nécessaire. Cette sauce est très fragile. Elle exige d'être servie assez épicée. Elle peut accompagner tous les poissons.

SAUCE BORDELAISE

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 1 heure.

1 bouteille de 75 cl de très bon vin rouge de Bordeaux, réduite à 1 dl, avec 1 cuillerée d'échalotes hachées, et au préalable légèrement revenues au beurre ; ajouter 4 dl de demi-glace (v. p. 58) ; laisser cuire une bonne heure. Passer au chinois et beurrer avec 50 à 60 g de beurre.

150 g de moelle coupée en dés, légèrement pochée, à ajouter à la sauce. Facultatif : 1 cuillerée de persil haché.

SAUCE BORDELAISE AU VIN BLANC

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 40 minutes

3 échalotes hachées — 20 g de débris de champignons — 1 pincée de mignonnette — bouquet garni — 3 dl de vin blanc (bordeaux) —
3 dl de demi-glace — 60 g de beurre.

Faire réduire des deux tiers le vin blanc avec échalote, champignons et mignonnette ; ajouter 3 dl de demi-glace (v. p. 58) et laisser cuire pendant 40 minutes tout en la dépouillant. Tenir la sauce assez corsée et serrée. Passer au chinois et, hors du feu, y ajouter 50 g à 60 g de beurre, pour la rendre plus fluide et onctueuse, et une demi-cuillerée à potage de persil et d'estragon hachés.

Nota. — Cette sauce peut être préparée à l'avance, mais le beurre et l'estragon n'y doivent être ajoutés qu'au dernier moment.

SAUCE BOURGUIGNONNE

dite aussi « sauce au vin rouge ».

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 oignons émincés — 150 g de beurre — 5 dl de bon vin rouge — bouquet garni — 3 dl de sauce espagnole (v. p. 70).

Faire fondre au beurre l'oignon finement émincé, mouiller avec le vin rouge, assaisonner, ajouter le bouquet garni. Réduire des deux tiers. Ajouter la sauce espagnole, réduire de moitié ; passer à l'étamine et beurrer au moment de l'emploi.

SAUCE « CARDINAL »

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Réduire un demi-litre de velouté ou, de préférence, un demi-litre de béchamel avec 1 dl de crème fraîche et 1 dl de bon fumet de poisson ; terminer et beurrer avec 100 g de beurre de homard. A loisir, un dé de jus de truffes.

La cuisine moderne délaisse de plus en plus, et avec raison, les beurres de crustacés. Elle se sert, et avec profit, des coulis.

SAUCE CHAUD-FROID BLANCHE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

120 g de beurre, 100 g de farine (roux blond) — cuisson de poularde — bouquet garni — 50 g de débris de champignons — 2 dl de gelée — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs.

Préparation : x° Mélanger 120 g de beurre et 100 g de farine ; faire blondir pendant 30 minutes à feu doux ; délayer petit à petit avec la cuisson.

Faire prendre l'ébullition en remuant ; ajouter les pelures de champignons et le bouquet garni, et laisser cuire très doucement pendant 1 heure, en ayant soin de dépouiller fréquemment ;

2° Passer la sauce dans un sautoir, y ajouter les jaunes d'œufs délayés avec la crème et remuer en plein feu avec une spatule, en ajoutant à la sauce la gelée (fondue) et la crème par quelques cuillerées à la fois. Quand la gelée et la crème sont incorporées, continuer à remuer la sauce jusqu'à ce que sa quantité soit réduite à 2 litres.

La passer à l'étamine, dans un ustensile convenable.

SAUCE « CHASSEUR »

Emincer 2 cuillerées d'échalotes et 2 de champignons crus. Faire revenir au beurre. Mouiller d'un verre de vin blanc. Réduire de moitié. Ajouter 1 dl de sauce tomate et 5 cl de demi-glace ; 5 minutes d'ébullition. Mettre au point avec 50 g de beurre et 1 petite cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

SAUCE « CHEVREUIL »

Même principe que pour la sauce poivrade. Ce qui la caractérise, c'est la réduction de la marinade du gibier à traiter et la liaison avec le sang de la bête, quand il y en a.

Préparation : Dans 1 décilitre d'huile fumante, mettre un tiers de carotte, 1 oignon moyen, 3 échalotes et 30 g de jambon maigre, cru, coupés en petits dés ; quelques queues de persil rompues en petits fragments, une brindille de thym et un fragment de feuille de laurier. Faire revenir jusqu'à léger rissolage, puis mouiller avec 4 ou 5 cuillerées de vinaigre et 1 verre de la marinade. Réduire ce mouillement à 4 cuillerées ; ajouter 6 dl de sauce brune ordinaire, 1 dl de la marinade et, la sauce étant en ébullition, la retirer sur le côté du feu et laisser bouillir doucement pendant trois quarts d'heure. Au bout de 35 minutes, y ajouter 3 baies de genévrier et 5 ou 6 boules de gros poivre écrasées. (Il suffit que ces condiments séjournent dans la sauce pendant 10 minutes.)

Passer au chinois fin en foulant avec une cuiller pour obtenir l'essence des aromates.

Mise au point : Remettre la sauce en ébullition en y ajoutant un demi-verre de vin rouge, autant de marinade, une pointe de cayenne et une pincée de sucre en poudre. Continuer la cuisson, toujours très doucement, pendant 35 minutes et, durant ce temps, dépouiller fréquemment et, à chaque fois, ajouter 1 cuillerée de vin et 1 cuillerée de marinade, addition qui a pour but de faciliter le dépouillement de la sauce.

Finalement, remuer la sauce en plein feu jusqu'à ce que sa quantité soit ramenée à 6 dl : la passer de nouveau au chinois et la compléter avec 40 g de beurre.

SAUCE CRÈME

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

5 dl de sauce béchamel — 2 dl de crème — 1 dl de crème double — un demi-citron.

Additionner la béchamel avec la crème. La réduire sur feu vif. La passer à l'étamine. Hors du feu, lui incorporer la crème double. Terminer au jus de citron.

SAUCE CREVETTES

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Décortiquer 150 g de crevettes ; réserver au chaud les queues de crevettes propres avec 3 cl de cognac.

Piler les épiluchures de crevettes avec 50 g de beurre, passer au tamis un demi-litre de velouté (v. p. 59) ; y joindre le fond de cuisson du poisson qui doit être servi. Laisser réduire ; ajouter 1 dl de crème fraîche et 2 jaunes d'œufs ; goûter l'assaisonnement. Terminer avec le beurre de crevettes hors du feu.

Mettre les queues de crevettes dans la sauce comme garniture.

Nota. — Cette sauce doit être de franche teinte rose pâle.

SAUCE A LA DIABLE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

Faire réduire 1 dl de vinaigre avec quelques grains de poivre écrasés et 2 échalotes hachées. Après réduction des deux tiers, ajouter 1 dl de vin blanc ; réduire de moitié, ajouter 3 dl de demi-glace. Passer au linge. Sauce un peu relevée.

SAUCE DUXELLES

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

50 g de beurre — 3 échalotes hachées — 300 g de champignons de Paris hachés (duxelles) — 1 dl de vin blanc — 2 dl de glace réduite — 1 cuillerée à potage de sauce tomate — sel — poivre — 1 cuillerée à soupe de persil concassé.

Mettre dans une petite casserole le vin blanc ; autant de cuisson de champignons et l'échalote hachée. Faire réduire des deux tiers ; ajouter la demi-glace, la purée de tomates, la duxelles sèche, et laisser bouillir pendant quelques minutes.

Observations : 1° Lorsque cette sauce est destinée à un gratinage quelconque, elle doit être tenue assez consistante ; lorsqu'elle est destinée à accompagner une viande, elle doit être tenue plus légère, c'est-à-dire à la consistance d'une sauce ordinaire, et l'on y ajoute, en tout dernier lieu, 1 cuillerée à café de persil haché.

2° Si, à cette sauce Duxelles, on ajoute 2 cuillerées de langue écarlate ou de jambon maigre coupés en brunoise (pour la quantité indiquée), elle prend le nom de *sauce italienne*.

SAUCE ENRAGÉE

Mettre des jaunes d'œufs durs dans un mortier ; piler en les arrosant de temps en temps avec de l'huile ; ajouter sel, poivre, piment, safran, et passer cette préparation à l'étamine. C'est une sorte de purée où il faut que le piment domine.

SAUCE BRUNE, DITE « ESPAGNOLE »

Préparation : 40 minutes. — Cuisson : 1^{re}, 3 heures ; 2^e, 3 heures ; 3^e, 3 heures.

Il peut sembler étrange que l'une des sauces capitales de la cuisine française porte ce nom d'« espagnole », qui pourrait laisser supposer une origine étrangère.

Cette origine a pu être reconstituée d'une façon à peu près authentique, et ainsi expliquée : d'après certains historiens, cette sauce aurait été importée en France par les cuisiniers espagnols appelés au service des cuisines royales sous Louis XIV, mais cette sauce espagnole, telle qu'elle fut importée, n'était qu'un coulis brun, très épais, additionné de force tomates, fumets de volaille et de gibier, et dont le piment formait le seul fond aromatique. Les auteurs du temps ont signalé dans leurs ouvrages une sauce identique,

que les cuisiniers de l'époque dénommaient « sauce brûlée », et qu'ils obtenaient en passant au beurre du veau, de la volaille, du jambon et des légumes. Le tout était fortement saupoudré de farine, que l'on faisait roussir au four, puis simplement mouillé avec de l'eau au lieu de jus.

Là se trouve bien l'embryon de la sauce brune, qui reçut par la suite les améliorations qui en ont fait l'une de nos sauces capitales, et le nom d'« espagnole » lui fut conservé.

RECETTE SIMPLIFIÉE. — *Apprêt de la sauce espagnole* : Pour 3 litres, couper en dés 100 g de carottes, 1 oignon moyen et 50 g de jambon cru ou de lard maigre. Faire revenir le tout (légèrement rissolé) avec de la bonne graisse. On peut très bien employer de la graisse, car ce corps gras est, par la suite, éliminé de la sauce par le dépouillement. Ajouter 100 g de farine et cuire ce mélange doucement soit sur le coin du feu, soit au four, jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte rouge-brun.

Le délayer ensuite avec 3 litres de jus, ou de bouillon ; faire prendre l'ébullition en remuant sans discontinuer ; ajouter un bouquet garni, 4 ou 5 tomates fraîches pressées et hachées ou, à défaut, 3 bonnes cuillerées de purée de tomates concentrée ; retirer la casserole sur le coin du feu et l'y placer de façon que l'ébullition de la sauce se continue doucement et régulièrement pendant 2 heures et demie à 3 heures.

Durant ce temps, avoir soin de dépouiller la sauce très fréquemment, c'est-à-dire d'enlever la graisse et les impuretés que l'ébullition fait remonter à la surface. On facilite ce dépouillement, qui est en somme une purification de la sauce, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées de liquide froid (jus ou bouillon).

Au bout du temps indiqué, passer la sauce au chinois dans une terrine et la *vanner* jusqu'à son complet refroidissement, c'est-à-dire la remuer fréquemment pour éviter qu'il ne se forme une peau sur la surface.

Observation : La recette de la sauce espagnole que nous donnons ici est dégagée volontairement des complications dont elle s'entoure dans la grande cuisine, et qui la rendent pour ainsi dire impraticable dans les moyennes ou petites cuisines bourgeoises.

Du reste, dans la cuisine actuelle, cette grande sauce est remplacée dans de nombreux cas par les « jus liés ».

RECETTE GRANDE CUISINE. — Avec 2 kg d'os de bœuf et de veau bien revenus au four, marquer un fond (fond brun) ; le mouiller de 3 litres d'eau, mettre en ébullition ; y ajouter 1 kg de jarret de veau et très peu de sel. Faire cuire durant 3 heures, avec la garniture de pot-au-feu.

D'autre part, faire un roux avec 150 g de bonne graisse, de porc de préférence (inutile d'utiliser du beurre) et 150 g farine. Ce roux doit être très brun.

Lorsque, après 3 heures de cuisson, le fond (fond brun) sera prêt, c'est-à-dire très cuit, le passer au linge pour mouiller le roux (cela a son importance).

Lorsque le roux aura pris ébullition, reculer un peu sur le coin du fourneau, mais laisser toujours bouillir. Emincer 2 carottes, 1 gros oignon, 100 g de lard maigre en dés, ou mieux, si possible, 100 g de jambon de Bayonne. Avec 50 g de graisse, faire revenir le tout à la poêle en ajoutant branches, queues et même racines de persil, 2 brindilles de thym, un quart de feuille de laurier (très peu), 2 gousses d'ail. Cuisson : 3 heures ; passer au tamis de crin.

Le lendemain, remettre sur le feu en ajoutant soit un peu de bouillon ou de jus, 4 ou 5 tomates écrasées ou 3 cuillerées de tomate concentrée, 50 g de débris de champignons,

quelques grains de poivre. Laisser cuire en écumant à mesure qu'il se forme un dépôt, de graisse ou autres.

C'est à force de cuisson que cette espagnole se dépouillera de toutes ses impuretés et du vilain aspect qu'elle avait au départ ; elle prendra belle tournure et un aspect appétissant. Lorsqu'on devra se servir de la demi-glace, faire auparavant la réduction (soit vin blanc, vin rouge, madère, porto, xérès) ou même fumet de poisson, c'est-à-dire le parfum que l'on voudra donner à la sauce et la lui ajouter.

Passer les jus, fonds quelconques, dans des linges, mousselines ou étamines.

Les sauces y gagneront en beauté, en brillant.

SAUCE « FOYOT »

Sauce béarnaise que l'on termine avec 2 cuillerées de glace de viande.

SAUCE FROIDE POUR ACCOMPAGNER UN POISSON FROID

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

Quelques branches de persil — cerfeuil — estragon — 100 g d'épinards — un demi-litre de crème fraîche fouettée — un jus de citron — sel et poivre de Cayenne.

Piler un peu de persil, de cerfeuil, d'estrageon et d'épinards bien verts. En extraire le jus en les serrant bien dans un torchon. Mettre ce jus dans un petit poêlon, de cuivre de préférence, et poser sur un feu vif jusqu'à ce que l'ébullition pointe. Retirer aussitôt et verser sur un linge posé sur un petit bol. On obtiendra, sur ce linge, une pâte verte parfumée

Fouetter de la crème fraîche comme pour une crème Chantilly, et incorporer cette pâte verte.

Assaisonner avec sel, poivre de Cayenne et jus de citron. Ce dernier peut être remplacé par un peu de jeune oseille finement ciselée.

SAUCE GENEVOISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 2 heures.

Emincer 2 carottes, 1 gros oignon, petites gousses d'ail, 2 échalotes, bouquet garni, le tout revenu avec 50 g de beurre.

Se procurer une tête de colin, ou de saumon, ou de turbot ; sinon, faire un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59). Egoutter le beurre, ajouter le fumet, et laisser réduire. Après cette réduction, mouiller avec une demi-bouteille de vin rouge ; laisser réduire de moitié ; allonger de un litre de demi-glace. Continuer la cuisson longuement ; écumer pour enlever les impuretés ; passer à l'étamine. Remettre sur le feu ; continuer la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit consistante, légère et d'une belle couleur brun doré. Repasser à l'étamine. Terminer en ajoutant 1 cuillerée à café d'essence d'anchois et 100 g de beurre frais.

Vanner le moins possible les sauces brunes, pour ne pas les ternir.

SAUCE « GRAND VENEUR »

A un demi-litre de sauce poivrade tenue légère ajouter, en dernier lieu, en procédant comme pour le civet, environ 1 dl de sang de lièvre et 2 cuillerées de gelée de groseilles.

Observation : La cuisine actuelle use et abuse de la crème dans les sauces ; c'est une addition que l'on ne saurait admettre systématiquement, car si la crème adoucit la sauce, elle en atténue aussi la saveur caractéristique. La sauce «grand veneur» ne doit pas en comporter.

SAUCE GRATIN (MAIGRE)

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 dl de vin blanc — cuisson du poisson traité — 2 échalotes hachées — 4 dl de velouté (v. p. 59) — 2 dl de duxelles (i>. p. 57) — 100 g de beurre — assaisonnement à point — 25 g de mie de pain fraîche — 25 g de fromage râpé.

Réduire de moitié le vin blanc et le fumet de poisson avec l'échalote hachée. Ajouter la duxelles et le velouté ; mettre au point avec le beurre ; saupoudrer de mie de pain fraîche, émiettée finement, et de gruyère râpé.

SAUCE « GRIBICHE »

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 jaunes d'œufs durs écrasés — sel — poivre — 1 cuillerée à soupe de moutarde — 3 dl d'huile et 6 cl de vinaigre — 20 g de cornichons — 20 g de câpres — 2 branches de persil — 2 branches d'estragon — 2 branches de cerfeuil hachées.

Travailler jaunes et moutarde au fouet. Ajouter l'huile, puis le vinaigre et enfin les assaisonnements.

Sauce de haut goût.

SAUCE HOLLANDAISE

Préparation et cuisson : 25 minutes.

2 cuillerées à soupe de vinaigre — 1 pincée de sel — 1 pincée de mignonnette — 4 jaunes d'œufs — 200 g de beurre — 5 cl d'eau froide — 1 citron.

Mettre dans une casserole à bords hauts (bain-marie), le vinaigre, le sel et le poivre. Faire réduire à la valeur d'une cuillerée à café et laisser refroidir ou à peu près.

Ajouter l'eau froide, les jaunes d'œufs (dont le germe doit être retiré) et 25 g de beurre divisé en parcelles. Placer l'ustensile sur un feu très doux, ou de préférence au bain-marie, où la température reste égale. Remuer à l'aide d'une cuiller ou d'un petit fouet et, dès que la sauce commence à épaissir (ce qui indique la cuisson des jaunes), ajouter encore 150 g de beurre, par toutes petites parties à la fois, au fur et à mesure que la partie précédente est bien incorporée. En faisant cette addition de beurre, ajouter aussi, en trois ou quatre fois, la valeur d'une cuillerée d'eau froide, ce qui a pour but de prévenir la décomposition de la sauce.

Finalement, passer la sauce à l'étamine ; mettre l'assaisonnement au point et, selon le goût, le relever de quelques gouttes de jus de citron.

Nota. — Jusqu'au moment d'être servie, cette sauce sera conservée au bain-marie. Ne pas oublier que le moindre excès de chaleur en provoquerait la décomposition.

Suivant l'état de la sauce, il faut la refroidir avec quelques gouttes d'eau froide ou la réchauffer avec très peu d'eau bouillante.

Additionnée du jus de deux oranges sanguines, elle devient la *sauce maltaise*.

SAUCE HOMARD

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Réduire un demi-litre de velouté avec 2 dl de crème fraîche et x dl de fumet de poisson.

Piler 100 g de beurre avec corail et œufs de homard et 1 filet d'anchois; passer au tamis et beurrer la sauce.

Pour terminer, ajouter des dés de homard et un jet de cognac.

SAUCE HONGROISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

2 gros oignons hachés très fin — 150 g de beurre — sel — 1 cuillerée à potage de paprika — 2 dl de vin blanc — bouquet garni — un demi-litre de bon velouté — 1 dl de crème fraîche.

Faire revenir au beurre, et sans coloration, les oignons ; assaisonner d'une pincée de sel et de 5 g de paprika ; mouiller de 2 dl de vin blanc, ajouter un bouquet garni ; réduire le vin des deux tiers, et retirer le bouquet. Compléter avec un demi-litre de velouté gras ; tenir en petite ébullition pendant 5 minutes, passer à l'étamine, et finir la sauce avec 100 g de beurre.

Observer que cette sauce doit être de teinte rose tendre et que c'est le paprika seul qui doit la communiquer. Elle est un excellent accompagnement pour les noisettes d'agneau et de veau, pour les volailles, poissons et œufs.

SAUCE « JOINVILLE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

12 écrevisses préparées à la bordelaise (v. p. 67). Celles-ci étant cuites, les décortiquer et réserver les queues. Faire réduire cette cuisson avec un demi-litre de sauce vin blanc (v. p. 84). D'autre part, piler les épiluchures et coffres des écrevisses, et 50 g de crevettes, avec 100 g de beurre ; terminer avec 1 dl de crème fraîche et ce beurre.

Le mélange des écrevisses et des crevettes donne un grand parfum à la sauce ; y ajouter les queues d'écrevisses coupées en dés et quelques queues de crevettes ; parfumer avec 5 cl de cognac.

SAUCE MADÈRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes.

Dans 6 dl de sauce espagnole (v. p. 70), ajouter 2 dl de fond de veau (v. p. 58) et 50 g de débris de champignons. Faire réduire en plein feu, tout en remuant avec une spatule. Lorsque la sauce sera à point et assez consistante, c'est-à-dire qu'elle nappe, la passer au chinois fin ; y incorporer par parcelles 50 g de beurre et 1 dl de madère à cru, hors du feu. Cette addition ramène la sauce à sa consistance normale, et ainsi le madère conserve tout son arôme, mais il ne faut plus laisser bouillir.

SAUCE MAYONNAISE

Préparation : 10 minutes.

4 jaunes d'œufs — sel — poivre — 1 cuillerée à soupe de moutarde —
5 cl de vinaigre — un demi-litre d'huile.

Caractéristiques pour la réussite d'une mayonnaise : récipient à la température de la pièce — vinaigre bouillant — huile tempérée.

Il n'y a pas de secret professionnel pour réussir la mayonnaise, que beaucoup de personnes hésitent à entreprendre. C'est une des sauces les plus faciles à faire et le plus vite, puisque l'on arrive à préparer en 3 minutes une mayonnaise pour 8 personnes ! Il suffit d'avoir un petit fouet fixe, qui se trouve dans tous les bazars, et qui sert à faire les sauces, le battage des blancs d'œufs, etc. Il n'est donc plus besoin de spatule ni de fouet mécanique.

La mayonnaise craint plutôt le froid que la chaleur. Sa décomposition est plus fréquente en hiver qu'en été, et cela provient de ce qu'on a employé de l'huile trop froide ou presque figée. C'est pourquoi l'huile doit être à la température de la cuisine et même légèrement tiédie. Précaution bien entendu inutile en été.

Une autre cause de décomposition de la mayonnaise est l'addition trop précipitée de l'huile au début de l'opération.

Préparation : Mettre dans un saladier : jaunes, moutarde, sel, poivre, un filet de vinaigre bouillant ; mélanger avec un petit fouet ; ajouter l'huile goutte à goutte pour commencer, et ainsi jusqu'au moment où, par l'absorption régulière de l'huile par les jaunes, l'émulsion est assurée.

Verser alors l'huile en petit filet ininterrompu, en remuant vivement, à droite ou à gauche, cela importe peu. Au cours de l'addition de l'huile, quand la sauce prend du corps, c'est-à-dire devient épaisse, on ajoute quelques gouttes de vinaigre pour la relâcher.

Au cas où la mayonnaise vient à tourner, c'est-à-dire si l'huile se sépare des jaunes et que la sauce se trouve en grumeaux, il n'y a qu'à la recommencer avec un peu de moutarde si elle n'est qu'en petite quantité, ou avec 1 jaune d'œuf lorsqu'elle est en grande quantité.

Précautions à prendre. — La mayonnaise se conserve très bien quelques jours ; en hiver, il faut avoir soin de la tenir dans un endroit tempéré. Au moment d'employer une mayonnaise faite de la veille ou depuis plusieurs jours, on doit lui ajouter quelques gouttes de vinaigre, en la remuant vivement, ou de l'eau bouillante.

SAUCE MAYONNAISE LIÉE A LA GELÉE

A un demi-litre de sauce mayonnaise, ajouter, petit à petit, 2 dl de gelée réduite fondue et presque froide. Utiliser immédiatement en nappage, car cette sauce se solidifie très rapidement.

SAUCE MAYONNAISE A LA MENTHE

Faire une infusion de menthe avec 2 cuillerées de vinaigre et 1 cuillerée d'eau. Employer cette infusion (froide) au lieu du vinaigre ordinaire pour la mayonnaise.

SAUCE « MORNAY » (MAIGRE)

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Un demi-litre de fumet de poisson, ou cuisson du poisson en traitement — un demi-litre de béchamel [v. p. 66] — 2 jaunes d'œufs — 50 g de gruyère — 50 g de beurre — x dl de crème fraîche.

A un demi-litre de sauce Béchamel en ébullition, ajouter une liaison de jaunes d'œufs et de gruyère et parmesan râpés. Compléter avec la cuisson très réduite du poisson en traitement, quelques cuillerées de crème et le beurre.

SAUCE MOSCOVITE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson ; 10 minutes.

3 dl de sauce poivrade — 50 g de pignolis (graines du pignon) — 50 g de raisins de Corinthe — 1 dl ds vin de Malaga.

Prendre dans un sautoir 3 dl de sauce poivrade ; la réduire à 2 dl, y ajouter, hors du feu, x dl de vin de Malaga, ce qui la ramène à sa consistance normale. La compléter avec 50 g de pignolis grillés (ou à défaut amandes effilées) et 50 g de raisins de Corinthe, nettoyés et gonflés dans le malaga. Cette sauce est de même caractère que la sauce romaine.

SAUCE MOUSSELINE

Préparation : 20 minutes.

A 3 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) ajouter 1 dl de crème fraîche fouettée. Sauce très légère et onctueuse.

Fouetter pour rendre la sauce mousseuse.

SAUCE MOUTARDE

Préparation : 20 minutes.

3 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 1 cuillerée à soupe de moutarde.

On peut remplacer la sauce hollandaise par une sauce crème (v. p. 69) et la compléter par la même quantité de moutarde.

Nota. — Dans un cas comme dans l'autre, la moutarde ne s'ajoute qu'au dernier moment.

Si la sauce doit attendre quelques minutes, la tenir au bain-marie.

SAUCE « NANTUA »

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Réduire un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66) avec 2 dl de crème fraîche ; passer à la mousseline. Beurrer et terminer avec 100 g de beurre d'écrevisses (v. p. 62).

A volonté, 24 queues d'écrevisses comme garniture.

SAUCE NIÇOISE

Préparation : 15 minutes,

Peler 2 piments (de préférence de conserve), dénommés *pimientos dulces* ; ajouter 2 cuillerées de tomate concentrée, quelques feuilles d'estragon. Passer au tamis de crin et mélanger ce jus dans un demi-litre de mayonnaise ordinaire.

SAUCE NORMANDE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 20 minutes.

4 dl de velouté de poisson — 2 dl de fumet de poisson — 2 dl de cuisson de champignons — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — 50 g de beurre.

Mélanger dans un sautoir le velouté, le fumet et la cuisson. Ajouter les jaunes d'œufs délayés avec la crème. Réduire d'un tiers en plein feu. Terminer avec le beurre, puis passer au chinois.

SAUCE a PÉRIGUEUX »

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Réduire 1 dl de madère. A la moitié de la réduction, ajouter un demi-litre de sauce demi-glace ; laisser quelques minutes sur le feu, puis retirer. Passer à l'étamine, ajouter quelques parcelles de beurre (40 g environ), le restant de madère à cru et 80 g de truffes coupées en petits dés.

SAUCE PIQUANTE

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 1 heure.

Mettre dans une casserole un morceau de beurre et faire un roux brun auquel on ajoute 2 oignons coupés fin, du thym, du laurier, des échalotes, du persil, 1 gousse d'ail ; mouiller avec un peu d'eau et un filet de vinaigre ; faire bouillir à très petit feu, assaisonner de poivre et de sel, passer au tamis, puis mettre dans la sauce des cornichons en tranches.

SAUCE POIVRADE POUR GIBIER

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 heures.

Faire une mirepoix de 2 carottes, 1 gros oignon, 2 échalotes, racine de persil, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier revenue avec 25 g de beurre et 5 cl d'huile ; ajouter les parures du gibier. Bien faire revenir ; mouiller avec 1 dl de vin blanc, 1 dl de vinaigre, 2 dl de marinade, 6 grains de poivre écrasés, un demi-litre de demi-glace et, à mesure de sa réduction, ajouter petit à petit le restant de la marinade, ou du fond de gibier si possible ; assaisonnement de haut goût. Passer à l'étamine.

A volonté, on peut terminer avec 1 cuillerée à potage de gelée de groseilles, 50 g de beurre.

SAUCE POULETTE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 litre de velouté — 1 dl de cuisson de champignons ou 8 à 10 champignons très frais et très blancs — 1 dl de fond blanc — 1 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 80 g de beurre — 1 citron.

Pour un demi-litre de sauce, mettre dans un sautoir environ 1 dl de cuisson de champignons, et la réduire à deux cuillerées.

Ajouter 1 litre de velouté ; laisser bouillir pendant 5 ou 6 minutes et ajouter une liaison de 4 jaunes d'œufs délayés dans un bol avec la crème. Cuire en remuant en plein feu.

Compléter la sauce, hors du feu, avec 80 g de beurre et le jus d'un petit citron.

Observation. — Quel que soit l'élément auquel est destinée la sauce poulette, cet élément y est mélangé quand la sauce a été complétée comme il est dit, et il ne doit plus y avoir d'ébullition.

SAUCE PROVENÇALE

Recette de M. CHAUMIÈRE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

2 kg de tomates mondées, épépinées, concassées — 4 échalotes et 1 gousse d'ail écrasées — 1 dl d'huile — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 20 g de beurre ajouté à la fin — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Prendre des échalotes, un soupçon d'ail, des tomates ; hacher le tout.

Dans de l'huile chaude, faire cuire ce mélange ; ajouter du vin blanc pour l'éclaircir. Assaisonner fortement et, lorsque la sauce a bouilli pendant 20 minutes, retirer du feu.

SAUCE RAVIGOTE FROIDE

Préparation : 10 minutes.

2 dl d'huile — 5 cl de vinaigre — sel — poivre — 1 cuillerée à cafés moutarde — 1 cuillerée à potage de câpres — 1 petit oignon haché bien fin, lavé et pressé — 2 branches de persil, d'estragon, de cerfeuil, de ciboule hachées. A loisir, 1 œuf dur, jaune et blanc hachés très fin, et un trait de Worcester sauce.

Mettre dans un bol l'huile, le vinaigre, une forte pincée de sel fin, une prise de poivre, les câpres fines, le persil, le cerfeuil, l'estragon, les ciboulettes hachés (ces herbes en parties égales), 1 oignon haché aussi finement que possible, lavé à l'eau fraîche dans un coin de linge et fortement serré en tordant ce linge pour en extraire l'eau qui, en même temps, entraîne le jus âcre.

Bien mélanger le tout.

Nota. — Cette sauce est principalement usitée pour les abats (tête, pieds et fraise de veau, pieds de mouton, etc.), mais lorsqu'elle accompagne un poisson l'oignon en est supprimé.

SAUCE « RÉGENCE »

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 1^{re}, 2 heures ; 2^e, 2 heures.

1 kg d'os de veau et autant de jarret de veau — 3 litres d'eau — peu de sel — garniture de pot-au-feu — 2 carottes — 1 oignon piqué — bouquet garni.

Cuisson du fond blanc : 2 heures.

Marquer un roux assez léger — 100 g de beurre — 80 g de farine — mouillement : 2 litres.

Au moment de se servir de ce velouté, le terminer en activant la réduction avec la cuisson et les débris de champignons ; 1 dl de crème fraîche. Passer à l'étamine.

Terminer avec 100 g de beurre frais et surveiller l'assaisonnement. Suivant la pièce qu'elle accompagnera, on la parfumerait avec du vin de Porto, du cognac ou de l'essence de truffes.

C'est une sauce suprême additionnée de cuisson de champignons réduite.

SAUCE RÉMOULADE

PREMIÈRE RECETTE.

Préparation : 20 minutes.

Hacher 25 g de câpres, 25 g de cornichons, quelques branches de persil, de cerfeuil et estragon hachées ; 1 cuillerée à café de moutarde, 1 cuillerée à café d'essence d'anchois. Ajouter le tout à 2 dl de sauce mayonnaise.

SECONDE RECETTE.

Préparation : 10 minutes.

Dans un demi-litre de sauce mayonnaise (v. p. 75), mélanger 1 petite cuillerée de moutarde, quelques feuilles d'estragon, de persil, du cerfeuil, de la ciboule, 20 g de câpres, 20 g de cornichons, le tout haché ; 1 cuillerée à potage de Worcester sauce (sauce anglaise en flacon).

Les cornichons hachés auront été pressés dans un coin de linge pour en extraire le liquide.

SAUCE « ROBERT »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

Faire revenir à peine x gros oignon haché fin ; ajouter 2 dl de vin blanc et faire réduire de moitié ; ajouter 3 dl de demi-glace, 1 bouquet garni, 1 cuillerée de glace de viande (v. p. 58) ; 1 cuillerée à potage de moutarde (qu'on met au dernier moment) ; une pincée de sucre.

Cette sauce est spéciale pour le porc.

SAUCE ROUENNAISE POUR LE CANETON

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Une demi-bouteille de très bon vin rouge (bourgogne ou côtes-du-rhône) — 1 cuillerée à café d'échalotes hachées — 2 dl de très fine demi-glace — poivre frais moulu — le foie du caneton passé au tamis — 100 g de beurre fin.

Préparation : Mettre dans une casserole du très bon vin rouge, les échalotes hachées.

Faire réduire le vin des deux tiers ; ajouter la sauce demi-glace ; laisser bouillir 2 minutes et, hors du feu, mélanger dans cette sauce le foie du canard, passé au tamis ou haché aussi finement que possible.

La seule chaleur de la sauce suffit pour cuire le foie et elle ne doit plus bouillir quand il y est ajouté.

Passer la sauce à l'étamine ou au chinois fin ; la compléter avec 100 g de beurre et y mélanger le jus extrait de la carcasse.

SAUCE ROUMAINE

Recette de M^{me} Louise PAULINE.

Pour accompagner une pièce de gibier, cette sauce est très appréciée, surtout lorsqu'elle est servie avec un morceau de sanglier.

Mettre dans une casserole 1 verre d'essence de champignons, 1 verre de vinaigre avec 6 échalotes.

Faire réduire le tout à 2 cuillerées.

Ajouter ensuite la réduction du vinaigre en le passant au chinois, puis remuer bien le tout ensemble et ajouter 30 g de raisins de Corinthe.

SAUCE RUSSE

Ajouter à la mayonnaise la partie crémeuse de l'intérieur d'un homard et du caviar passés au tamis. Relever légèrement en moutarde.

SAUCE « SAINT-MALO »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

50 g de beurre — 50 g de farine — 4 dl de fumet de poisson — poivre — 4 échalotes hachées — 1 verre de vin blanc — 3 anchois dessalés, pilés avec 40 g de beurre — passer au tamis — 1 cuillerée à café de moutarde — goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Préparation : 1° Mélanger dans une casserole le beurre et la farine ; faire blondir très légèrement ; délayer ce roux avec le fumet de poisson, ajouter une prise de poivre blanc, faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser bouillir doucement ensuite sur le coin du feu ;

2° Mettre dans une petite casserole l'échalote hachée avec du vin blanc et laisser réduire complètement. Ajouter les filets d'anchois pilés avec le beurre. Bien mélanger ; passer au tamis et réserver ce beurre dans un bol.

Mise au point : Juste au moment de servir, mélanger dans la sauce, hors du feu, le beurre d'échalote, les anchois et une forte cuillerée à café de moutarde ; assurer l'assaisonnement et le tenir un peu relevé.

Nota. — A défaut de filets d'anchois, on complète la sauce avec le beurre d'échalote, une demi-cuillerée d'essence d'anchois et la moutarde, comme il est dit.

SAUCE DE SALMIS

Préparation : 1 heure.

»

Cuisson du fond : 2 heures.

Bien que cela puisse paraître téméraire, il y a plusieurs principes pour traiter les sauces de salmis.

Ne parlons pas du gros gibier tel que chevreuil, cerf, marcassin, chamois, isard, qui se traitent en venaison. Ce qui nous intéresse, c'est le gibier à plume, tel que perdreaux, faisans, bécasses.

Pour tous les gibiers à plume, le procédé est le même, il n'y a que le mouillement du fond qui diffère. Il peut se faire au vin blanc comme au vin rouge ; et même, chez les chasseurs, pour ne pas dénaturer le parfum du gibier en traitement, il se fait à l'eau.

i° Pour les deux sortes de salmis, le premier épisode est le même : mirepoix de carottes, gros oignons, échalotes, bouquet garni et dés de jambon cru ; le tout bien revenu. Ajouter quelques abattis du gibier ; décanter la graisse ; mouiller au vin blanc ou au vin rouge, au gré du praticien. Cuisson lente prolongée et surveillée — quelques champignons, 1 litre de demi-glace corsée. Passer à l'étamine, mettre la sauce à point, bien onctueuse, corsée, brillante. Au dernier moment, on lie la sauce avec quelques parcelles de beurre et même avec 1 cuillerée de purée de foie gras et un peu de poivre du moulin. A volonté, ajouter un jet de cognac pour terminer.

De même, on peut mettre un peu d'essence de truffes ou quelques centilitres de madère.

2° Pour les vrais amateurs de salmis, faire juste une bonne mirepoix, ajouter 100 g de farine, laisser roussir ; mouiller à l'eau, mais forcer en abattis de gibier. Cuisson lente et longue ; bien dépouiller. Au moment de servir, découper le gibier, mettre sur un plat ; concasser vivement les carcasses, les passer à la presse à canard, pour en extraire tout le suc, et ajouter celui-ci à la sauce, qui, au préalable, aura été bien beurrée au beurre fin. Accompagner ou, mieux, border le plat de croûtons en cœur, frits au beurre.

A volonté, aussi, on peut ajouter des champignons ou des morilles.

Bien entendu, on peut terminer la liaison de la sauce avec les foies du gibier servi ; les passer au tamis fin.

SAUCE « SOUBISE »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

4 gros oignons émincés très fin, fortement blanchis, étuvés au beurre sans prendre couleur — un demi-litre de béchamel (v. p. 66) [cuisson à petit feu] — x barde de lard — 2 dl de crème fraîche et assaisonnement de haut goût.

La soubise étant une garniture au même titre qu'une sauce, on la tient soit très serrée, soit plus fluide, suivant son emploi.

SAUCE « SUCHET » (ou Souchet)

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

300 g de rouge de carotte, de blanc de poireau et de céleri en branches — 2 échalotes — 100 g de beurre — 2 dl de fumet de poisson — un demi-litre de sauce au vin blanc.

Etuver au beurre 300 g de fine brunoise de rouge de carotte, blanc de poireau et céleri, en parties égales, sel, poivre. Compléter la cuisson avec un peu de fumet de poisson léger et le réduire à fond en dernier lieu. Mélanger cette préparation dans un demi-litre de sauce vin blanc.

SAUCE TARTARE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

Piler 4 jaunes d'œufs durs, 1 jaune d'œuf cru ; ajouter sel, poivre, 1 cuillerée à café de moutarde, 5 cl de vinaigre, 4 dl d'huile ; remuer comme pour une mayonnaise ; forte cuillerée de ciboulette hachée. Pour solidifier la sauce tartare, on peut y ajouter 2 cuillerées de sauce mayonnaise. Assaisonnement de haut goût ; 1 cuillerée de Worcester sauce.

Ce fut, paraît-il, l'un des valets de petit trait des chasses royales, que l'on désignait sous le nom de Tartares, qui la créa accidentellement et dans des circonstances qu'il serait trop long de rapporter.

Nota. — Il faut remarquer que cette sauce doit s'apprêter au dernier moment, car elle se décompose rapidement, l'œuf cuit n'ayant pas la résistance du jaune d'œuf cru. A la rigueur, on peut y ajouter 1 jaune d'œuf cru par 3 jaunes cuits pour en assurer la conservation momentanée ; mais ce n'est déjà plus la véritable sauce tartare.

SAUCE TOMATE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 heures.

50 g de beurre — 100 g de lard de poitrine coupé en tout petits dés — 150 g de mirepoix (v. p. 58) — 50 g de farine — 2 kg de tomates fraîches ou 1 boîte quatre quarts de sauce tomate — sel — poivre — une pincée de sucre — bouquet garni.

Faire revenir au beurre 150 g de mirepoix; y mélanger 3 cuillerées de farine; faire roussir celle-ci et ajouter 2 kg de tomates pressées ou en purée, sel, poivre, sucre, bouquet garni, 30 g d'ail écrasé, 1 litre de bouillon. Cuire très doucement. Passer au tamis fin et réserver pour l'usage.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 80.)

SAUCE TORTUE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

Faire réduire 5 dl de demi-glace (v. p. 58), 1 dl de sauce tomate, x dl de cuisson de champignons, ou mieux 5 ou 6 champignons frais écrasés ; ajouter du jus de truffes.

Mettre à bouillir dans 1 dl de bon madère, 1 cuillerée à café d'herbe à tortue (qu'on trouve dans le commerce) ; couvrir, retirer du feu aussitôt et laisser infuser pendant quelques minutes.

Passer l'infusion et la sauce au chinois, et beurrer légèrement.

Sauce corsée et de haut goût.

SAUCE VÉNITIENNE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 4 minutes.

Blanchir, à peine quelques minutes, quelques branches de persil, d'estragon, de cerfeuil, et 100 g d'épinards ; égoutter, presser fortement ; piler ces herbes avec 100 g de beurre, passer au tamis.

D'autre part, faire réduire 1 dl de vinaigre avec 2 échalotes hachées ; ajouter un demi-litre de sauce vin blanc (v. p. 84) et, hors du feu, y incorporer le beurre vert qui, tout en terminant la sauce, lui donnera la couleur désirée.

SAUCE VERTE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

Jeter dans l'eau bouillante salée 150 g, en tout, de cresson, épinards, estragon, persil, cerfeuil, ciboulette ; blanchir 5 minutes ; égoutter, rafraîchir, presser dans un linge.

Ajouter 25 g de câpres, 25 g de cornichons, 1 filet d'anchois à l'huile. Piler, passer au tamis de crin.

Mettre cette purée dans un demi-litre de sauce mayonnaise.

SAUCE « VILLEROY »

Réduire 2 dl de sauce allemande étendue de 4 dl de fond blanc. Passer à l'étamine et vanner. S'emploie tiède et doit napper parfaitement.

SAUCE VIN BLANC (dite aussi Sauce poisson)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

5 dl de velouté de poisson — 5 cl de fumet de poisson — 3 jaunes d'œufs — 100 g de beurre.

Faire réduire d'un tiers velouté et fumet. Lier avec les jaunes d'œufs. Finir au beurre.

SAUCE « VINCENT »

Préparation : 30 minutes.

Blanchir très vivement en quantités égales (100 g en tout) du cerfeuil, de l'estragon, de la ciboulette, de la pimprenelle et de l'oseille triée ; ajouter 30 g de persil, 30 g de cresson, 50 g d'épinards. Rafraîchir ; presser dans un linge pour enlever l'eau ; piler ces herbes avec 2 jaunes d'œufs durs, passer en foulant à l'étamine. Ajouter cette purée à un demi-litre de mayonnaise ordinaire, 1 cuillerée à café de Worcester sauce.

Rectifier l'assaisonnement.

HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES

GÉNÉRALITÉS

*L*ES hors-d'œuvre tiennent une place de plus en plus importante dans les repas modernes. Ils ont pour but d'exciter l'appétit (sans l'assouvir) ; mais, aussi, ils permettent, même en grande cuisine, d'utiliser des restes ou des dessertes, qui décemment ne pourraient figurer sur une table : dessertes de volailles, de poissons, de fromages, etc., trouveront un emploi heureux dans de nombreuses entrées chaudes.

La présentation des hors-d'œuvre est aussi importante que leur qualité. Ils doivent plaire à l'œil avant de satisfaire le palais. Chez soi, il faut limiter le nombre des hors-d'œuvre, et l'on peut compter une préparation pour deux convives, soit quatre rapiers pour huit personnes. Nous donnons les recettes d'œufs à la suite des hors-d'œuvre, car ces plats sont souvent traités comme des entrées.

VINS ET HORS-D'ŒUVRE

Avec les hors-d'œuvre vinaigrés, aucun vin n'est à recommander, mais, comme il serait tout de même regrettable de boire de l'eau, on utilisera un vin blanc sec ou un rosé sec, suivant le goût.

Ces deux genres de vins conviennent à tous les hors-d'œuvre. Avec ceux-ci, ne jamais boire un grand vin, mais un honnête « vin de pays » sans prétention.

Nous conseillons, dans les blancs : muscadet, champagne non mousseux, pouilly-fuissé, pouilly-sur-loire, riesling, sylvaner, gaillac sec, graves sec, arbois, clairette de Die nature, cassis (bouches-du-rhône), vin de Provence, vouvray sec, saumur sec, saucerre, quincy, vin blanc sec de Savoie, chablis, clairette du Languedoc (sec).

Dans les rosés : cabernet d'Anjou sec, arbois, tavel, claret du Bordelais, rosé de Provence, gris de Lorraine.

ALLUMETTES AUX ANCHOIS

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

200 g de feuilletage — 16 filets d'anchois dessalés.

Faire une pâte de feuilletage, l'étendre à environ un demi-centimètre d'épaisseur, découper en petites bandes de 1 cm et demi de large sur 4 cm de long, placer un filet d'anchois entre deux bandes, et souder les bords ; cuire à feu assez vif.

ALLUMETTES DE GRUYÈRE

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

2 œufs — sel — poivre — chapelure blanche — 400 g de gruyère en tranches — friture.

Battre 1 œuf, assaisonner de sel et poivre, et préparer un peu de mie de pain, à défaut un peu de chapelure.

Faire des tranches de gruyère de un demi-centimètre d'épaisseur et de 2 doigts de largeur. Passer à la farine, puis aux œufs et à la chapelure.

Faire frire à friture très chaude et servir brûlant.

ASPERGES EN TOMATES

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 heure.

1 kg d'asperges — 1 livre de tomates rondes et fermes — 4 œufs durs — 50 g de cornichons hachés (ou 100 g de crevettes épluchées) — 1 bol de sauce mayonnaise — sauce vinaigrette.

Peler les asperges, enlever les parties dures et les faire cuire 40 minutes à grande eau bouillante salée. Égoutter et disposer en petits paquets sur un plat rond assez grand. Farcir les œufs durs de mayonnaise et de cornichons (ou de crevettes). Intercaler les œufs durs et les tomates coupées en tranches très fines ; couvrir de sauce vinaigrette et décorer de sauce mayonnaise. Servir très froid.

BEURRECKS A LA TURQUE

Préparation : 1 heure + 2 heures.

Cuisson : 8 minutes.

Pour la pâte : 200 g de farine — 4 jaunes d'œufs — 2 fortes cuillerées d'huile d'olive — 1 pincée de sel fin — 2 cuillerées d'eau;

Pour la farce : 6 dl de sauce Béchamel — 250 g de fromage d'Emmenthal — so g de beurre — panure — friture.

Le beurreck est un genre de rissole dont, en principe, la forme est celle d'un cigare. Sa garniture intérieure est constituée par du fromage de lait de chamelle, que nous remplacerons par du fromage d'Emmenthal bien gras.

Pour 30 beurrecks :

Préparation : 1° Avec la farine tamisée, les jaunes d'œufs, l'huile d'olive, le sel fin et l'eau, faire, 2 heures à l'avance au moins, une pâte à nouilles ;

2° Préparer 6 dl de sauce Béchamel ; la réduire à 3 petits décilitres ; la laisser refroidir quelques minutes et y mélanger le fromage d'Emmenthal coupé en dés de un demi-centimètre de côté. Etaler le mélange en couche mince sur un plat beurré ; tamponner la surface avec un morceau de beurre et laisser refroidir.

Formation des beurrecks : Abaisser la pâte à l'épaisseur d'une feuille de papier et, à l'aide d'un coupe-pâte ovale de 9 cm de long sur 5 cm de large, tailler dessus 30 morceaux. Sur le milieu de chacun d'eux, placer gros comme un œuf de pigeon de farce roulée en forme de navette.

Mouiller légèrement les bords des morceaux et les souder l'un à l'autre de façon à bien enfermer la farce à l'intérieur. Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain extrêmement fine, puis les rouler sous la main, pour assurer l'amalgame de l'œuf et de la mie de pain, et leur donner la forme d'un gros cigare. Les ranger sur une plaque ou, ce qui vaut mieux, sur la grille de la poêle, ce qui permet de les plonger d'un seul coup dans la friture.

Friture : 8 minutes avant de servir, plonger les beurrecks dans la friture bien chaude (légèrement fumante afin d'assurer la solidification presque instantanée de l'enveloppe d'œuf et de mie de pain). Ne pas les toucher avec l'écumoire ; agiter simplement la poêle de temps en temps pour qu'ils se déplacent dans la graisse et, dès que la coloration est assurée, les égoutter sur un linge et saler légèrement.

Dresser en monticule sur plat couvert d'une serviette et entourer de persil frit.

BLINIS

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation (pâte) : 1 heure.

Cuisson : 8 minutes.

Il était d'usage, en Russie, de servir chaque jour des blinis pendant l'époque du carême, et principalement la semaine du carnaval.

Dans le plus grand palais comme dans la plus humble chaumière, chacun avait ses blinis, dont les variétés sont nombreuses. C'est un peu l'histoire de notre quiche lorraine.

Sans vouloir trop insister sur les recettes de blinis, il est utile de préciser certains principes d'exécution.

Comme chez soi on ne possède pas de levain d'avance, il est nécessaire de le préparer la veille :

150 g de farine de sarrasin ou, à défaut, de froment ; 1 pincée de levure détrempée avec un peu de bière — pâte molle — quelques gouttes d'huile sur la pâte pour l'empêcher de croûter. Couvrir d'un papier ou de linge ; mettre dans un endroit un peu chaud.

Le lendemain, quelques heures avant la confection des blinis, faire la pâte à frire suivante :

300 g de farine de sarrasin ou de froment, 3 jaunes d'œufs, une pincée de sel, 1 cuillerée à bouche d'huile, 1 dl d'eau tiède ou de lait. Mettre le liquide d'un seul jet, car la pâte ne doit pas être travaillée trop fluide. Mélanger le levain. Au moment de faire les blinis, battre 4 blancs d'œufs bien ferme ; mélanger, cuire dans une poêle à crêpes. Le blin, bien plus petit que la crêpe, doit avoir le double d'épaisseur de celle-ci.

Il se sert avec du beurre clarifié ou de la crème fraîche.

Si l'on possède des poêles à blinis (poêles sans queue), les blinis se servent à même dans la poêle.

BOUCHEES MIGNONNES « DAME-EDMÉE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

Vu la petitesse de ces bouchées, il est préférable d'en mettre deux par personne.

Si c'est de la volaille de dessert qui est utilisée, la sauce Béchamel est indiquée. Avec une volaille fraîche, il est préférable de faire une sauce suprême avec la cuisson de la volaille.

Sauce Béchamel : 100 g de beurre — 50 g de farine — sel — poivre — pincée de muscade — 2 dl de lait ou 2 dl de cuisson de volaille — 200 g de volaille — 100 g de pointes d'asperges — 20 g de lames de truffes — un demi-litre de crème fraîche.

250 g de feuilletage.

Préparation : 1° Ces bouchées se distinguent des bouchées à la reine ou autres de ce genre en ce qu'elles sont plus petites et plus hautes.

Abaisser, en lui donnant un petit centimètre d'épaisseur, 250 g de feuilletage. Sur cette abaisse, et à l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 5 cm de diamètre, tailler 16 ronds.

Retourner ces ronds ; les ranger sur une plaque légèrement mouillée ; dorer, cerner le dessus avec la pointe d'un petit couteau et les cuire au four chaud. En les sortant du four, enlever la partie cernée et retirer la mie molle qui est à l'intérieur ;

2° Hacher très finement le blanc de volaille cuit et le mélanger dans la sauce Béchamel à la crème ;

3° Cuire rapidement à l'eau bouillante salée, et en les tenant un peu fermes, 100 g de pointes d'asperges. Après les avoir égouttées à fond, les sauter à feu vif, pour faire évaporer l'humidité ; assaisonner de sel, de poivre, et lier avec 25 g de beurre.

Service: Mettre au fond de chaque bouchée une demi-cuillerée de pointes d'asperges ; finir de remplir avec du hachis à la crème, puis placer dessus une lame de truffe taillée avec un emporte-pièce rond du diamètre d'une pièce de un franc.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. ci-contre.)

BOUCHÉES A LA MONTGLAS

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 15 minutes.

* **Croûtes** : 250 g de feuilletage (v. p. 754).

Garniture : 75 g de foie gras cuit — 60 g de langue écarlate bien rouge — 60 g de champignons cuits — 30 g de truffes — 3 dl de sauce madère (v. p. 75).

Les croûtes de bouchées : Abaisser 250 g de feuilletage, en donnant à l'abaisse une épaisseur bien égale de 9 mm. Sur cette abaisse, et à l'aide d'un emporte-pièce carré et dentelé de 7 cm de côté, tailler 15 morceaux (la forme carrée est spéciale à ce genre de bouchées) ; mais à défaut d'emporte-pièce carré, on se sert de celui des bouchées à la reine, rond dentelé de 7 cm de diamètre. (D'une façon comme d'une autre, le poids de pâte d'une bouchée est de 25 à 30 g.)

Relever ces carrés de pâte sur une plaque légèrement mouillée ; les dorer et, avec la pointe d'un petit couteau, les cerner à un petit centimètre des bords (cette cernure marque l'emplacement du couvercle).

Mettre aussitôt au four chaud. Temps de cuisson : un petit quart d'heure.

En sortant les bouchées du four, détacher le couvercle et enlever la mie molle de l'intérieur.

Garniture : Tailler en dés : le foie gras cuit, la langue, les champignons cuits et les truffes. Rassembler le tout dans la sauce madère ; laisser mijoter quelques minutes ; remplir les bouchées ; rapporter les couvercles sur chacune d'elles et les ranger sur plat couvert d'un napperon.

Nota. — 1° Les bouchées se préparent à l'avance et se réchauffent au moment de servir ; 2° La garniture peut également être préparée à l'avance et conservée au chaud au bain-marie.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 88.)

BOULETTES HONGROISES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

400 g de chair à saucisse — 225 g de riz — 4 laitues — 3 oignons hachés — 100 g de gruyère râpé — 250 g de beurre — un demi-litre de bouillon — 75 g de farine.

1° Avec la chair, former des petites boulettes, les rouler dans la farine. Les faire dorer dans une poêle à feu vif, avec 100 g de beurre. Les tenir au chaud.

2° Essuyer le riz (sans le laver) ; le faire dorer dans une casserole avec 50 g de beurre.

3° Dès qu'il a pris couleur, le mouiller de bouillon chaud. Saler, poivrer, ajouter les oignons hachés et les laitues effeuillées et bien lavées (les grandes feuilles coupées en deux).

Placer les boulettes sur le dessus, couvrir la casserole, et laisser cuire 25 à 30 minutes. Il faut que le riz soit bien cuit ; au besoin, rajouter un peu de bouillon pendant la cuisson.

4° Retirer les boulettes, ajouter le gruyère dans le riz, bien remuer et verser le riz dans un plat chaud. Garnir avec les boulettes et servir tout de suite.

BOULETTES DE ROQUEFORT

Recette de M. CURNONSKY, prince élu des Gastronomes.

Préparation : 15 minutes.

250 g de roquefort passé au tamis — 1 cuillerée à soupe de céleri haché très fin — 1 cuillerée de ciboulette hachée — 1 cuillerée à soupe de paprika.

Bien mélanger le tout et en faire des boulettes que l'on saupoudre de paprika.

BRIOCHE FARCIE « NÉZARD »

Recette de M. DEBILLOT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 90 minutes.

300 g de champignons — 300 g de quenelles de veau — 1 beau ris de veau — 100 g de beurre — 2 dl de fond de veau — 50 g de farine — 1 brioche (voir « Cervelas truffé en brioche », p. 90).

Faire une brioche sans tête ; froide, l'évider. Sauter au beurre les champignons cuits, les quenelles, le ris cuit pressé et escalopé. Singer de farine. Mouiller avec le fond de veau et la cuisson des champignons. Cuire doucement. Hors du feu, beurrer et farcir la brioche.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 449.)

CERVELAS TRUFFÉ EN BRIOCHE

Recette de M. REYNON.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1^{re}, 90 minutes ;
2^e, 30 minutes.

1 kg 500 de poitrine de porc — 90 g de sel — 5 g de poivre — 2 g d'épices — 150 g de truffes — 30 g de pistaches mondées — 1 cl de madère — 4 feuilles de papier d'office — 1 kg de farine — 20 g de levure — 30 g de sel — 50 g de sucre — 12 œufs — 600 g de beurre.

Cervelas: Prendre de la poitrine de porc frais ; enlever la couenne, le rascouenne et le gras mou. Couper en petits morceaux et assaisonner, à raison de 90 g de sel, 5 g de poivre et 2 g d'épices par kilogramme de viande. Bien mélanger et passer à la machine à hacher montée avec une plaque à trous de 3 à 4 mm de diamètre. Incorporer par kilogramme de viande 500 g de truffes bien noires, coupées en cubes de 4 à 5 mm de côté, et 30 g de pistaches épluchées ; parfumer avec 1 cuiller à bouche de madère. Mélanger et entonner dans des boyaux droits de bœuf. Laisser étuver les cervelas en les pendant dans une pièce tiède, de 24 à 48 heures, suivant la saison. Les faire cuire à l'eau à une température de 90° environ, à raison de 30 minutes par 500 g ; les retirer du bouillon ; retirer la peau en l'incisant, et laisser refroidir.

Pâte à brioche : Tamiser la farine ; en prendre le quart ; faire la fontaine, mettre 20 g de levure au milieu, délayer avec un peu d'eau tiède et faire une détrempe un peu molle ; réserver en terrine, couvrir et tenir au chaud, pour faire lever du double de son volume. Avec le restant de farine, faire la fontaine ; mettre au milieu le sel et 12 œufs ; mélanger et incorporer le beurre ramolli, en rompant la pâte de nombreuses fois ; l'étaler ;

mettre le levain et bien mélanger, en battant la pâte sur la table. Mettre en terrine, et tenir au chaud 4 à 6 heures. Rompre la pâte et mettre au frais jusqu'au moment de l'employer.

Dernière main : Plier le cervelas dans une abaisse de brioche d'un centimètre d'épaisseur ; bien souder la pâte ; l'enrouler dans plusieurs épaisseurs de papier sulfurisé bien beurré, de manière à former un fourreau, attaché aux deux bouts, plus large du double que la brioche. Laisser lever 1 heure à 2 heures au chaud, et cuire au four.

CHAMPIGNONS A LA FAVORITE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 belles têtes de champignons — 50 g de beurre — 150 g de langue — 50 g de truffes — 200 g de foie gras — 1 dl fond de veau — 3 dl de madère — 8 petits toasts en pain de mie passés au beurre et au four.

Prendre 16 belles têtes de champignons; les approprier, les assaisonner, les mettre sur un plat beurré. Cuire au four 7 minutes ; les garnir d'un salpicon composé de dés de langue écarlate, de dés de truffes et de dés de foie gras. Le salpicon est lié d'un fond de veau réduit au madère. Servir sur les toasts.

COQUILLES DE POISSON « PHOCÉENNE »

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson (pour les tartelettes) : 15 minutes.

Desserte de poisson, 600 g — 2 gousses d'ail — un demi-verre d'huile d'olive — sel — poivre de Cayenne — 8 tartelettes cuites à blanc.

Des dessertes de poissons seront ainsi utilisées agréablement. Broyer une gousse d'ail ainsi que le poisson, bien épluché ; ajouter un peu d'huile d'olive, de façon à obtenir une pâte ; assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Dresser dans des coquilles, des tartelettes, ou sur des croûtons de pain frit.

CREVETTES FRITES

Recette de M. PEPPE, che" de l'auberge «Rusticana», à Rungis.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

32 à 40 bouquets décortiqués — pâte à frire — friture — sauce tomate épaisse et fortement épicée (v. p. 83).

Tremper des queues de grosses crevettes roses décortiquées dans une pâte à frire, puis les passer à la friture très chaude ; bien égoutter et servir avec une sauce tomate très épicée.

CROUSTADES AU FROMAGE

Recette de M^{me} SÉMARQUE.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 petites brioches longues — 150 g de beurre — 50 g de farine — 1 dl de lait froid — 250 g de crème fraîche épaisse — 200 g de jambon d'York — 200 g de gruyère râpé — sel — poivre — une pointe de muscade.

Mettre dans une casserole 100 g de beurre et la farine. Dès que le beurre est fondu et amalgamé à la farine, retirer du feu ; mouiller avec le lait froid. Bien délayer, faire épaissir sur feu doux. Pendant ce temps, couper les brioches en deux, dans le sens de la longueur. Enlever l'excès de mie et les faire dorer avec le restant de beurre, dans le plat de service (plat à four). Amalgamer la crème à la sauce, ajouter le jambon haché, puis le gruyère. Rectifier l'assaisonnement, tartiner les demi-brioches avec la préparation, et faire gratiner à four vif.

CROUSTADES A LA MOELLE

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 30 minutes.

Pochage : 6 minutes.

750 g de pain de mie — 500 g de moelle de bœuf pochée — 50 g de beurre — sel — poivre — 1 dl de sauce bordelaise (v. p. 67) — quelques branches de persil.

Dans du pain de mie rassis, faire 16 croûtons en losange de 3 cm d'épaisseur, et de même diamètre, avec un couteau d'office coupant bien ; marquer sur un côté du losange le couvercle. Faire frire les croûtons au beurre, bien les égoutter, enlever le couvercle et vider la croustade de sa mie intérieure.

Garnir les croûtons d'un salpicon de moelle en dés liés dans une bonne bordelaise. Remettre le couvercle. Servir sur serviettes avec du persil frit.

CROUSTADES TOURANGELLES

Recette de M. BONNIGAL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

8 moules ronds ou ovales — 500 g de feuilletage — 100 g de beurre — 1 kg de champignons — 1 oignon haché ou 4 échalotes — sel — poivre — 3 cuillerées de sauce tomate concentrée — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — 1 dl de béchamel (v. p. 66) — 25 g de gruyère râpé.

Foncer 8 moules à tartelettes en rognures de feuilletage : cuire aux trois quarts. Faire fondre le beurre dans une casserole ; ajouter les champignons émincés en fines lames et 1 oignon haché. Laisser cuire doucement pendant 20 minutes et à couvert, avec du sel, du poivre et une sauce tomate réduite, additionnée de jus de veau lié. Réduire le tout à consistance de garniture. Remplir les croustades ; napper de sauce Béchamel légèrement tomatée ; parsemer de gruyère râpé et gratiner avant de servir.

CROÛTES A LA MOELLE

Préparation : 30 minutes.

750 g de pain de mie — 500 g de moelle — 100 g de beurre — 2 dl de vin rouge — 2 cuillerées de fond de veau (v. p. 58) — 1 cuillerée à café de féculé — x cuillerée à potage de persil haché.

Préparation : 1° Sur de la brioche rassise ou du pain de mie, tailler 8 rectangles de 7 cm de longueur sur 5 cm de largeur et 1 cm et demi d'épaisseur.

Supprimer les angles et parer le tour de façon à obtenir des ovales réguliers. Avec la pointe d'un couteau, les cerner tout autour à un demi-centimètre des bords, et les faire frire au beurre clarifié. Enlever ensuite la partie cernée et retirer la mie de l'intérieur, ce qui donne de petites caisses ovales ;

2° Tailler en dés de la moelle de bœuf bien fraîche et la pocher dans de l'eau salée (8 minutes).

Mettre dans une petite casserole le vin rouge et les échalotes hachées aussi finement que possible ; faire réduire ce vin à environ 2 cuillerées de glace de viande (à défaut, l'équivalent en jus de veau de braisage réduit) et compléter avec 100 g de beurre.

Dans cette sauce, mélanger les dés de moelle, égouttés à fond ; remplir les croûtes avec ce mélange ; les ranger sur un plat et les passer à four vif pendant quelques instants, pour faire miroiter la sauce. Après avoir sorti les croûtes du four, parsemer le dessus de quelques brins de persil haché.

ESCALOPES D'ESTURGEON A LA RUSSE

Recette de M. ALAMAGNE.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

x kg 500 d'esturgeon court-bouillonné — 2 carottes, 1 oignon émincés — bouquet garni — sel — 2 litres d'eau — un demi-litre de vin blanc — 250 g de caviar — 2 jaunes d'œufs durs — 3 branches de persil et d'estragon hachées.

Le vésiga poché à part.

Cette recette est comprise dans les hors-d'œuvre froids, pour des services raffinés.

Choisir un esturgeon de petite taille et le faire pocher entier après l'avoir approprié et en avoir retiré le vésiga, que l'on fera pocher à part avec du vin blanc et du fumet de poisson. Laisser refroidir le poisson après la cuisson ; le désosser ensuite et l'escaloper ; tartiner chaque escalope d'une couche de caviar gris bien égrené et, en bordure, ajouter un petit cordon de vésiga haché et de jaune d'œuf mélangé de fines herbes à l'estragon.

FILETS DE HARENGS AUX TOMATES

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 6 h 30.

Cuisson : 10 minutes.

16 filets de harengs frais — sel — **500 g de tomates** — 1 morceau de sucre — x cuillerée de vinaigre — poivre — 1 citron.

Faire des filets de harengs frais, dont on enlève toutes les arêtes ; les disposer sur un plat légèrement couvert de gros sel ; puis les recouvrir d'une autre couche de gros sel. Laisser 6 heures. Les laver légèrement, pour enlever l'excès de sel, et les ranger dans un plat allant au feu. D'autre part, monder, épépiner et concasser quelques tomates bien mûres.

Mettre dans une casserole 1 morceau de sucre, 1 cuillerée de vinaigre et du poivre écrasé ; laisser sur le feu jusqu'à ce que le sucre commence à se colorer ; mettre les tomates ; amener à ébullition. Puis jeter sur les filets de harengs, auxquels vous ferez prendre l'ébullition une seconde seulement. Servir froid avec des tranches de citron pelé à vif.

FONDUE SAVOYARDE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

Trois quarts de litre de béchamel — 4 jaunes d'œufs — 250 g de fromage râpé (moitié de parmesan, moitié de gruyère) — 1 pointe de cayenne — panure — friture.

Béchamel très serrée, liée aux jaunes, très fromagée, un peu cayennée. Etaler sur plaque pour refroidir. En faire des croquettes, les passer à l'anglaise et les frire à grande friture très chaude. Servir, avec un bouquet de persil, sur une serviette pliée.

FRITOT DE CREVETTES

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

Un tiers de litre de sauce Béchamel épaisse — 2 jaunes d'œufs — 250 g de crevettes grises décortiquées — crépines de porc — pâte à frire — friture.

Faites un peu de béchamel épaisse que vous laisserez refroidir et à laquelle vous ajouterez 1 ou 2 jaunes d'œufs et vos crevettes. Mélangez.

Vous avez une toilette de porc dite «crépine». Vous l'étalez sur la table et vous mettez 1 cuillerée à bouche de l'appareil ci-dessus que vous enveloppez bien. Trempez dans la pâte à frire et faites frire.

MOUSSE DE JAMBON

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 20 minutes.

350 g de jambon maigre — 2 dl de sauce Béchamel — 2 dl de gelée au madère — 2 dl de crème épaisse.

Préparation : Couper en gros dés le jambon maigre cuit, bien rouge (sans aucune parcelle de gras) ; le piler au mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte fine et y ajouter, petit à petit, la sauce Béchamel réduite, c'est-à-dire très épaisse et bien froide. Si le jambon employé n'est pas très rouge, on peut l'aviver avec quelques gouttes de rouge végétal, mais cette addition doit se faire avec précaution. Passer au tamis ; recueillir la purée dans un sautoir et la laisser reposer au frais pendant 20 minutes.

A l'aide d'une spatule, travailler la pâte quelques instants pour la lisser ; assurer l'assaisonnement en tenant compte : a) du degré de salaison du jambon ; b) que l'assaisonnement se trouvera amoindri par l'addition de crème.

Dans cette pâte de jambon, ajouter d'abord, et petit à petit, la gelée au madère réduite, puis la crème, épaisse et fraîche, fouettée comme à l'ordinaire.

Dressage : Cette mousse peut être moulée dans un moule chemisé de gelée ; mais il est tout aussi bien de la dresser dans une coupe en cristal. Lisser la surface et, avec 8 beaux losanges de jambon accolés, faire une rosace sur le milieu de la mousse ; l'arroser, et à plusieurs reprises, de gelée fondue et froide pour former dessus comme un petit voile transparent ; garnir à volonté.

Tenir sur glace, ou dans un endroit frais, jusqu'à solidification de la mousse.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 97.)

PÂTÉ BOURBONNAIS

Recette de M. Antonin ARMAND.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 heure.

500 g de farine — 2 œufs — 300 g de beurre — 1 dl d'eau — 10 g de sel — 500 g de pommes de terre — sel — poivre — 2 dl de crème fraîche.

Faire une fontaine au milieu de la farine ; y mettre sel, beurre, œuf ; manier le tout en ajoutant l'eau nécessaire pour obtenir une pâte consistante ; la laisser reposer 20 minutes ; écarter au rouleau une bonne moitié de cette pâte en forme de tarte ; la couvrir d'une fine couche de pommes de terre crues coupées très minces ; laisser 2 cm de bordure pour rabattre ; saler, beurrer avec beurre frais ou clarifié ; recouvrir avec le reste de la pâte et rabattre en forme d'ourlet, dorer et cuire à four assez chaud 1 heure environ ; au sortir du four, incorporer de la crème fraîche, de quoi imbiber les pommes de terre, soit en l'introduisant par une ouverture au centre de la croûte, soit en découpant la croûte très près de l'ourlet ; la soulever pour bien égaliser la crème, et recouvrir aussitôt ; manger chaud ou froid.

PÂTÉ DE CANARD « LUCULLUS »

Recette de chef du restaurant « Barattero », à Lamastre (Ardèche).

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 50 minutes.

1 canard de Bresse, dit « nantais », de 1 kg 500 — 1 kg de filet de porc — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 2 œufs — jus de truffe — 5 cl de cognac — 100 g de truffes — 150 g de foie gras — 250 g de bardes de lard gras (minces) — 2 feuilles de papier d'office.

Prendre un canard bien blanc. L'ouvrir par le dos, sur toute sa longueur ; sortir la carcasse en évitant de percer la peau, et retirer complètement la chair attenante. Avoir soin de conserver les pattes après la peau ; désosser complètement la carcasse ; conserver le foie. Prendre du filet de porc bien blanc, bien dégraissé, sans nervures ; le hacher à la machine (grille très fine) avec la chair du canard. Broyer cette farce hachée au mortier, l'assaisonner de sel, de poivre et d'un peu d'épices. Incorporer les œufs entiers, de l'essence de truffe, le cognac. Bien broyer le tout avec le foie gras.

Etaler la peau du canard là où l'on place la farce. Au milieu de cette farce, et sur toute la longueur, mettre le foie du canard, la truffe et le foie gras. Refermer la peau ; coudre avec une aiguille à volaille. Le canard prendra la forme d'un gros saucisson avec les pattes au bout. Barder avec des tranches de lard, recouvrir de papier sulfurisé (ou coiffe de veau). Ficeler le tout. Cuire à four assez chaud en arrosant souvent avec le jus.

PÂTÉ DU CLUB DES CENT

Recette de M. A. MENNWEG.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 garenne désossée — 1 volaille désossée — 500 g de foie gras — 500 g de farce fine de porc — sel — poivre — 100 g de truffes — 1 dl de vin de Bourgogne — 1 dl de porto — 1 dl d'armagnac — 200 g de bardes de lard — 750 g de pâte à pâté — 1 brindille de sarriette, marjolaine, serpolet, macis, thym, romarin, persil, une demi-feuille de laurier — 1 pincée d'épices.

Réserver les filets du râble du garenne, et les filets de la volaille. Mettre toutes les autres parties dans la farce de porc, le tout passé au tamis fin.

Faire une farce de gibier : garenne, foie gras et porc ; assaisonner les filets de garenne avec sel, poivre du moulin, sarriette, marjolaine, serpolet, macis, thym, laurier, romarin, persil, et faire macérer le tout pendant 48 heures avec un bon verre de vieux bourgogne.

D'autre part, faire une farce de volailles : poularde, foie gras et porc. Assaisonner les filets comme ci-dessus et laisser macérer dans un verre de porto les truffes fraîches, pendant 48 heures.

Enfin, faire une farce de filet de porc.

Mélanger les trois farces, qui seront détendues avec le jus très court que l'on aura obtenu des carcasses cuites dans un blond de veau additionné d'un verre de porto et d'armagnac, et aromatisé des herbes indiquées ci-dessus.

Mouler dans une fine pâte à pâté, en intercalant farce, filets, foie gras et truffes. Recouvrir d'une barde de lard et souder une abaisse ; cuire à four doux. Laisser refroidir et couler un peu de gelée de gibier au porto, obtenue avec les carcasses.

PATÉ DE FOIE GRAS DE CAMPAGNE

Préparation : *i* heure.

Cuisson : **45** minutes.

750 g de foie gras — **250 g** de lard de poitrine — **250 g** de panne — *1* feuille de laurier — sel — poivre — *1* clou de girofle — *1* pincée de muscade râpée — *1* barde de lard.

Hacher le tout très fin ; remplir la terrine aux trois quarts seulement, et laisser cuire trois quarts d'heure dans un four pas trop chaud ; truffer à volonté.

PATÉ DE GELINOTTES CHAUD

Recette de M. MARTINET.

Préparation : *1 h 30*.

Cuisson : **50** minutes.

750 g de pâte brisée (ou à pâté) — **750 g** de porc frais — **200 g** de lard gras — **700 g** de champignons — **50 g** de truffes — **2** gelinottes — sel — poivre — *1* pincée d'épices — *1* dl de madère — **5 cl** de cognac — *1* jaune d'œuf — *1* dl de fond de veau (v. p. **58**), corsé et parfumé au jus de truffes.

Beurrer comme il faut un moule à pâté chaud. Le fonder avec de la pâte brisée ferme ; ne pas craindre de donner de l'épaisseur (**1 cm**).

Remplir ce moule de la farce suivante :

Porc frais, champignons, **1** truffe, le tout haché ; d'autre part, désosser deux gelinottes, les faire macérer dans du madère après les avoir coupées en petits dés.

Mélanger le tout ; saler et poivrer.

Recouvrir le pâté ; faire une cheminée ; faire cuire au four **40** minutes. Ne pas oublier de dorer avec **1** jaune d'œuf.

Démouler et verser dans la cheminée un peu de jus de veau dégraissé. Se sert chaud.

PATÉ CHAUD « ROUSSOTTE »

Préparation : **3** heures.

Cuisson : *1 h 30*.

24 alouettes — **500 g** de filet de porc frais — **200 g** de lard gras — **100 g** de jambon cuit — **5 cl** de cognac — *1* dl de madère — sel — poivre — *1* pincée d'épices — **200 g** de foie gras — **6** truffes — **4** bardes de lard très fines — **50 g** de beurre — **24** bâtonnets de truffes (genre jardinière) — **24** bâtonnets de foie gras (genre jardinière) — *1* kg de pâte à fonder.

i° Désosser les alouettes, en laissant seulement l'os des cuisses (bien garder les intestins) ; les mettre à mariner, **2** jours au moins, avec cognac, madère, sel, poivre et épices.

2° Faire revenir légèrement en plein feu le filet mignon et le lard coupés en gros dés. Laisser bien refroidir, puis piler au mortier, en y incorporant le jambon cuit, 3 truffes, et les intestins d'alouettes sautés au beurre ; goûter et rectifier l'assaisonnement.

3° Reforme les alouettes avec un peu de farce, et ajouter au milieu un morceau de truffe et un peu de foie gras.

4° Foncer un moule ou une casserole (forme bain-marie), avec une abaisse de pâte à foncer très fine. Barder l'intérieur de tranches de lard très minces, mettre un peu de farce au fond, et monter les alouettes en intercalant entre chaque rangée une légère couche de farce ; mettre un couvercle en pâte sur le dessus — sans faire de cheminée comme dans les pâtés ordinaires —, 2 ou 3 morceaux de beurre frais sur le pâté et laisser cuire à four doux environ 1 h 30.

Démouler et servir nature.

Nota. — On peut faire ce pâté pour servir froid, mais, alors, mettre au milieu des alouettes de beaux morceaux de foie gras truffé, et y couler le pâté froid, une bonne gelée de gibier. On peut naturellement remplacer les alouettes par des grives, des cailles, etc.

PETITS PATES A LA CIBOULETTE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

500 g de feuilletage — 16 ronds coupés à l'emporte-pièce : 8 en dessous, 8 en dessus — 400 g de godiveau (v. p. 60) — 2 cuillerées à potage de ciboulette hachée — 1 jaune d'oeuf pour dorure.

1° Préparer le godiveau et y mélanger la ciboulette finement hachée.

2° Abaisser, en lui donnant un petit centimètre d'épaisseur, le feuilletage. Sur cette abaisse, avec un emporte-pièce rond, uni ou dentelé de 7 cm de diamètre, tailler 8 ronds. Rouler en boule les rognures de la pâte et les abaisser, mais en donnant seulement 4 mm d'épaisseur à la pâte. Tailler 8 nouveaux ronds, les ranger sur une plaque légèrement mouillée et mettre au milieu gros comme une noix de godiveau ; mouiller les bords et rapporter sur chacun d'eux l'un des ronds faits en premier lieu. Appuyer sur le milieu des pâtés, avec le dos d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre. Dorer et cuire à four chaud. Temps de cuisson : un quart d'heure à 20 minutes.

PIZZA

Recette du chef de l'auberge « Rusticana », à Rungis.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Pour la garniture: 100 g d'huile d'olive — 200 g d'oignons émincés — 800 g de tomates épépinées — 200 g de jambon (maigre) haché — 200 g de gruyère râpé — sel — poivre — épices — piment — 16 filets d'anchois dessalés — 24 olives noires.

Pour le fond : 250 g de pâte à foncer.

Faire revenir au beurre des oignons, et, lorsqu'ils commencent à dorer, verser dans la casserole des tomates fraîches concassées ainsi que du jambon haché et du gruyère râpé ;

assaisonner très fortement cette préparation et laisser cuire quelques minutes. Disposer dans un cercle à tarte une pâte à foncer et y verser l'appareil précédent. Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner à chaleur moyenne. Découper en triangles, et placer sur chaque triangle 1 ou 2 filets d'anchois et des olives noires décortiquées.

QUICHE AU LARD ET AU JAMBON

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

200 g de lard de poitrine — 100 g de maigre de jambon — 4 œufs — un demi-litre de crème fraîche — sel — poivre — 250 g de pâte à foncer — 100 g de beurre.

La quiche lorraine, qui en Bourgogne et ailleurs prend le nom de *fouée*, est tout simplement une abaisse de pâte à pain légèrement beurrée, dont on rebrousse les bords et que l'on couvre de crème additionnée de jaunes d'œufs, de sel et de poivre. Sur cette crème, on dispose quelques petits morceaux de beurre, et la quiche, ou fouée, est — ou était — cuite à la flamme du four, au temps où chacun faisait son pain. Mais, comme toute chose, elle s'est modifiée et même transformée.

Composition et préparation de la quiche : 1° Couper du lard de poitrine maigre (dont la couenne sera retirée) en carrés de 3 cm de côté et un demi-centimètre d'épaisseur. Ebouillanter ce lard pendant 7 à 8 minutes et l'égoutter. Hacher finement le jambon maigre, cuit. Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette et y mélanger la crème légère et très fraîche. Assaisonner d'une pincée de sel fin, d'une pincée de poivre blanc, et ajouter le jambon haché ;

2° Avec la pâte à foncer, garnir un cercle à flan de 20 cm de diamètre, en ayant soin de faire monter la pâte un peu au-dessus des bords. Eparpiller dans le fond 100 g de beurre divisé en parcelles, puis y mettre les carrés de lard et, ensuite, la composition de crème au jambon. Mettre au four aussitôt.

Cuisson : Four de bonne chaleur moyenne et se produisant surtout de l'âtre.

La quiche se sert tiède et découpée en triangles.

QUICHE LORRAINE

Recette de M. BALANDIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 18 minutes.

500 g de pâte brisée — 250 g de lard fumé (de poitrine) en lames, blanchi et légèrement rissolé — un demi-litre de lait — 1 dl de crème fraîche — 4 œufs entiers — sel — poivre — 1 pincée de muscade râpée (peu).

Foncer, sur une plaque, un cercle à tarte de 30 cm de diamètre avec une fine abaisse de pâte brisée. Piquer. Parsemer abondamment le fond de minces tranches de lard maigre fumé, légèrement blanchi. Remplir le cercle d'un appareil, composé de lait bouilli,

mélangé au fouet, avec la crème fraîche, les œufs entiers battus en omelette, du sel, une pincée de poivre et une prise de muscade râpée.

Cuire à four vif. Lorsque l'appareil est pris, enlever le cercle à tarte, laisser dorer, et servir sans attendre.

Peut se consommer comme hors-d'œuvre chaud ou entrée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 89.)

QUICHE TOURANGELLE

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

Pâte : 500 g de farine — 2 œufs — 200 g de beurre.

Garniture : 200 g de rillettes — 500 g de rillons — 4 œufs.

Quiche : 25 cl de lait — 1 dl de crème fraîche — sel — poivre —
1 cuillerée de persil haché.

Mettre la farine en fontaine sur la table ou sur le marbre ; y casser 2 œufs ; y joindre le beurre, afin de former une pâte assez ferme. Étendre cette pâte sur un cercle à flan comme pour une tarte. Puis étendre les rillettes sur tout le fond de la pâte, y placer les rillons désossés et coupés en dés ; saupoudrer de persil frais haché. D'autre part, battre dans une terrine les 4 œufs qui restent ; saler, poivrer et délayer le tout en y versant le lait bouillant, incorporer la crème et remplir le moule à tarte jusqu'au bord. Cuire à four gai ; bien dorer et servir tiède.

RAVIOLES

Recette de M. Louis CAILLAT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 3 minutes.

Pâte : 2 œufs — 100 g de beurre — 250 g de farine — sel — 1 tasse d'eau tiède.

Farce : 50 g de persil haché cuit dans le beurre — 300 g de gruyère râpé — 2 fromages blancs de chèvre, égouttés (50 g) — 2 œufs — 25 g de beurre — 1 litre de consommé — 50 g de parmesan râpé.

Il faut compter en moyenne 2 ravioles par convive.

Faire une pâte, la pétrir et la laisser reposer, l'étirer en rubans très fins de 3 à 4 cm environ de largeur ; y mettre la farce avec une poche, en petits tas, tous les 2 cm ; replier cette pâte pour souder la farce et couper la raviole (entre les tas).

Cuisson : Pocher la raviole dans un bouillon de poule salé (3 minutes environ) ; servir avec un peu de gruyère râpé. Si l'on ne dispose pas de bouillon de poule, employer du bouillon beurré. Bien égoutter la raviole.

C'est un excellent hors-d'œuvre chaud ; pas de comparaison avec les ravioli du Midi, qui sont à la viande.

TARTE AUX OIGNONS « SPÉCIALE ALSACE »

Recette de M. Jean BRAESCH.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pâte brisée — 750 g d'oignons émincés — 2 cuillerées de graisse d'oie — 100 g de lard fumé — 25 g de farine — un demi-litre de lait — 4 œufs entiers — sel — pointe de muscade râpée.

Foncer un moule à tarte avec une bonne pâte brisée, d'une épaisseur de 3 mm, et piquer le fond avec la pointe d'un couteau.

Couper, en émincé, les oignons ; les laisser revenir dans une casserole, ou une sauteuse, avec un bon morceau de saindoux, ou de préférence de la graisse d'oie. En même temps, ajouter le lard fumé, coupé en petits dés. Laisser mijoter le tout. Veiller à ce que les oignons ne roussissent pas 1

Quand les oignons sont à point, retirer, et ajouter une grande cuillerée de farine ; mélanger et laisser prendre le tout, 2 à 3 minutes, puis mouiller avec le lait ; remuer et laisser cuire la préparation à côté du feu pendant 5 minutes, sans oublier de tourner avec une spatule. Retirer, puis ajouter les œufs entiers, un peu de sel et une pointe de noix de muscade, selon le goût.

L'appareil prêt, verser le tout dans le moule ; égaliser et faire cuire dans un four à chaleur modérée.

C'est une tarte excellente, que beaucoup de personnes ne savent pas apprécier.

TARTE PAYSANNE

Recette de M. UHL-HARNIST.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Pâte brisée : 250 g de farine — 125 g de beurre — sel — 5 cl d'eau tiède.

750 g d'oignons émincés — 100 g de beurre — 2 œufs — 70 g de gruyère râpé.

Faire une pâte brisée avec la farine et le beurre, un peu de sel et de l'eau. Réduire les oignons émincés dans 100 g de beurre ; les mélanger avec les œufs et le gruyère. Mettre le tout sur la tarte, et faire cuire comme une tarte ordinaire.

TARTELETTES AU FROMAGE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 croustades (tartelettes en pâte à foncer cuites à blanc) — un tiers de litre de sauce Béchamel épaisse (v. p. 66) — 200 g de bacon haché — 200 g de gruyère en dés — 50 g de gruyère râpé.

Faire des croustades en forme de tartelettes et y verser une sauce Béchamel épaisse dans laquelle a été incorporée une julienne de bacon et du gruyère en dés ; remettre du gruyère râpé et faire gratiner au four.

TARTELETTES A LA MOELLE PÉRIGOURDINE

Recette de M. PIGNOT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

250 g de feuilletage pour 8 tartelettes — 500 g de moelle de bœuf — sel — poivre — 150 g de beurre — 70 g de farine — 1 dl de madère — un demi-litre de consommé ou fond de veau — 100 g de truffes coupées en dés.

Faire pocher, dans de l'eau salée à point, des morceaux de moelle de bœuf. Une fois pochée, on coupera cette moelle en rondelles au moment d'en emplir les tartelettes.

D'autre part, faire une sauce Périgieux de la façon suivante :

Faire un roux avec la farine que l'on fera blondir avec des noisettes de beurre fin, puis mouiller avec le madère. Saler et poivrer au goût. Quand la sauce sera cuite à point avec des truffes, si possible fraîches (à défaut, de conserve), coupées en menus morceaux, réserver quelques rondelles pour décorer le mets. A la dernière minute, ajouter un tantinet du vin employé, afin de parfumer la sauce.

On aura au préalable exécuté des tartelettes, d'un diamètre d'environ 12 cm au moins, en pâte feuilletée, qu'on remplira de 4 ou 5 rondelles de moelle chaude par tartelette et par personne. Le tout sera recouvert dans la tartelette de la sauce Périgieux, où les rondelles de truffes réservées décoreront l'ensemble, qui devra être servi chaud.

TIMBALE ÉPICURIENNE

Recette de M. Edmond LAFOY.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

1 homard préparé à l'américaine (o. p. 65) — 16 écrevisses préparées à la bordelaise (o. p. 67) — 24 belles huîtres pochées, dans leur eau, et vin blanc — 125 g de petits champignons — 2 branches d'estragon — 100 g de truffes — sel — poivre — 200 g de beurre d'écrevisses (v. p. 62) — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre.

Dans une timbale en terre, avec couvercle, dresser et tenir au four chaud assez longtemps pour que chacun des éléments très fins qui composent ce plat puisse s'amalgamer, mais sans cependant laisser la sauce se dissocier :

Une américaine abondante et bien crémée, améliorée de beurre d'écrevisses et d'estragon pilé, un homard escalopé, des queues d'écrevisses, des huîtres pochées au vin blanc, des champignons frais au beurre, le tout largement décoré de truffes. Lier avec la crème et tenir la sauce assez fluide.

Ne lever le couvercle qu'une fois le plat sur la table, pour que ce fumet merveilleux, cette synthèse de la fine cuisine, ravisse l'odorat.

TIMBALE FINANCIÈRE

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ, à Paris.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 minutes.

500 g de pâte à foncer fine — **125 g** de petits champignons — **100 g** de beurre — **50 g** de farine — 1 dl de madère — 2 dl de bouillon ou consommé — bouquet garni — sel — **2** cervelles d'agneau pochées au préalable — **250 g** de ris d'agneau — **250 g** de quenelles — lames de truffes — vin de Madère.

A volonté, on peut y ajouter quelques olives vertes, dénoyautées et blanchies, ainsi que quelques crêtes et rognons de coq (même cuisson que les ris d'agneau).

1° Préparer une croûte à timbale en pâte à foncer fine, que l'on cuira à blanc.

2° D'autre part, préparer une garniture financière que l'on fera ainsi :

Dans un sautoir, passer au beurre des petits champignons de couche (ou de gros champignons escalopés). Retirer ces champignons, mettre dans le beurre de cuisson une bonne cuillerée de farine. Faire blondir cette farine. Mouiller de madère et de bouillon de pot-au-feu. Assaisonner ; bien mélanger ; cuire 20 minutes. Passer cette sauce, la réserver au chaud.

Mettre dans le sautoir : les cervelles d'agneau (cuites au court-bouillon vinaigré), coupées en morceaux carrés, le ris d'agneau cuit à blanc, les quenelles pochées, les champignons indiqués ci-dessus, une douzaine de lames de truffes pas trop minces.

Mouiller de 2 cuillerées de vin de Madère. Faire bien chauffer et ajouter la sauce indiquée ci-dessus. Faire mijoter sans remuer.

3° Avec cette garniture brûlante, remplir la croûte à timbale. Dresser cette dernière sur un plat recouvert d'une serviette pliée.

TOASTS DES GOURMETS

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

200 g de parure de maigre de jambon de Bayonne — **200 g** de champignons de Paris — 1 dl de crème double — 1 verre de velouté — **8** toasts de pain de mie — **100 g** de fromage râpé — 1 verre à liqueur de kirsch — **100 g** de beurre.

Faire tomber les parures de jambon coupées en petits dés avec les champignons, également coupés en dés, et la crème ; ajouter le velouté. Tenir assez serré. Faire dorer les toasts au beurre, les arroser de kirsch ; étendre l'appareil ; saupoudrer de fromage et passer 5 minutes à la salamandre.

TOURTE DE CAMPAGNE

Recette de M. Robert SOURDILLE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

500 g de feuilletage — 250 g de farce fine de porc — 250 g de desserte de volaille (à volonté) — 125 g de champignons — 2 foies de volaille — 3 échalotes — 1 cuillerée à potage de persil haché — 50 g de beurre — 5 cl de cognac — 1 œuf pour la farce — 1 œuf pour la dorure.

Foncer une tourtière d'une abaisse de pâte à feuilletage.

Etaler sur la pâte une couche de hachis pas trop fin, auquel on aura ajouté 2 foies de volaille coupés en tout petits dés, sautés au beurre, saupoudrés d'échalotes et de persil hachés.

Assaisonner ; lier d'un œuf et parfumer d'un peu de cognac.

Recouvrir le tout d'une nouvelle abaisse de pâte, relever les bords et dorer.

Cuire à four moyen et servir chaud.

TOURTE CÉVENOLE

Recette de M. F. DALBERA.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

Pâte à foncer : 250 g de farine — 125 g de beurre — 2 œufs — sel — 1 dl d'eau.

Farce : 300 g de filet de porc frais (net) — 300 g de pommes de reinette épluchées, épépinées, émincées — 300 g de marrons cuits — 2 œufs — sel — poivre — 1 œuf pour dorer.

Préparer quelques heures à l'avance, pour la laisser reposer, une pâte à foncer ni trop dure ni trop travaillée.

Foncer une tourtière avec une abaisse pas trop épaisse de cette pâte, et la garnir avec l'appareil suivant : un tiers de chair de porc cru hachée bien fine ; un tiers de pommes de reinette épluchées, épépinées et émincées ; un tiers de marrons cuits à l'eau salée, aromatisée avec thym et laurier ; 1 œuf cru par livre ; sel et poivre.

Recouvrir avec une seconde abaisse de pâte ; bien souder les bords ; faire une cheminée au centre, décorer avec des détails de pâte dorer au jaune d'œuf et faire cuire à four modéré.

TOURTE « DAUBENTON » (VOL-AU-VENT)

Recette de M. BELIN.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

8 grosses quenelles de volaille (v. p. 60) levées à la cuiller à potage — 4 ris de veau (poêlés à blanc et escalopés) — 250 g de jambon d'York en julienne — 100 g de truffes en julienne.

Pour la sauce suprême : 1 litre de fond, blanc — 100 g de beurre — 70 g de farine — 1 dl de crème fraîche.

Pour le vol-au-vent : 250 g de feuilletage.

Garnir la croûte de grosses quenelles de volaille et d'escalopes de ris de veau. Sauce de « saulpiquet montbardois » ou « suprême » avec julienne de truffes, de jambon et de champignons.

TOURTE LORRAINE

Recette de M. PÉLISSIER.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

500 g de filet de veau — 500 g de filet de porc coupé très fin en julienne — 6 échalotes hachées — sel — poivre — 1 pincée d'épices — thym — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 250 g de feuilletage — 1 dl de crème fraîche — 1 jaune d'œuf pour dorure.

Faire mariner du filet de veau et du porc en julienne pendant 24 heures avec des échalotes hachées, du sel, du poivre, des épices, du thym, très peu de laurier, du cognac et du vin blanc.

Préparer une pâte feuilletée, que l'on coupera en rond et au milieu de laquelle on mettra la julienne de viande bien égouttée. Recouvrir celle-ci d'une autre abaisse de pâte (genre pithiviers), en laissant sur la pâte de dessus une cheminée pour introduire, 10 minutes avant cuisson, le fond de marinade mélangé avec de la crème fraîche et un jaune d'œuf.

Servir chaud.

TOURTE A LA VOSGIENNE

Recette de M. Louis VOIRIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

250 g de pâte à foncer — 250 g de feuilletage — 750 g net de porc frais — 2 oignons — 2 échalotes — 1 cuillerée de persil haché — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 1 dl de madère — 5 cl de cognac — 3 œufs — 2 dl de crème fraîche — 1 œuf pour dorer.

Dans une terrine en grès, faire mariner 24 heures à l'avance le morceau de porc (dans l'échiné) coupé en fines lamelles, mélangé avec des oignons, des échalotes et du persil finement hachés ; du sel, du poivre, une prise de muscade râpée, cognac et madère.

Etendre sur une plaque une abaisse ronde de pâte à foncer d'un demi-centimètre d'épaisseur et de 16 à 18 cm de diamètre.

Etaler la viande marinée sur la pâte, en laissant autour un espace vide de 1 cm.

Mouiller le tour de l'abaisse et la recouvrir d'un couvercle en demi-feuilletage de même dimension. Ménager une ouverture au centre pour l'évacuation de la buée.

Maintenir le tout avec un cercle à tarte de diamètre convenable. Dorer et rayer avec un couteau la partie supérieure en forme de fougère. Cuire à four moyen.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, introduire avec un entonnoir, par le trou de la buée, un appareil composé d'œufs battus en omelette, mélangés avec la crème et une pincée de sel.

TOURTE AU LYONNAIS

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

500 g de feuilletage — 2 kg de pommes de terre — 250 g de saucisson — 150 g de beurre — 50 g de gruyère râpé — 1 oignon haché fin — sel — poivre — 1 jaune d'œuf.

Tailler les pommes de terre en julienne, comme pour des pommes paille. Couper également le saucisson en julienne après l'avoir débarrassé de sa peau ; saler et poivrer. Mettre le beurre dans la poêle et laisser bien chauffer. Y jeter les pommes de terre et le saucisson, et cuire le tout, à feu vif, en remuant à l'aide d'une fourchette ; on peut également ajouter 1 oignon haché fin, que l'on aura fait roussir dans la poêle, avant d'ajouter le reste. S'assurer que les pommes de terre sont bien cuites, et retirer le tout sur un plat rond, en donnant cette forme ronde à l'aide d'une fourchette. Laisser tiédir. D'autre part, prendre un tiers de la pâte feuilletée et faire une abaisse mince, un peu plus grande que le volume des pommes de terre. Glisser les pommes sur l'abaisse et saupoudrer du fromage râpé. Humecter les bords et couvrir du reste de la pâte feuilletée. Bien pincer et appuyer les deux parties de la pâte. Dorer le dessus, à l'aide d'un pinceau, d'un jaune d'œuf délayé dans une cuillerée à bouche d'eau. Cuire à four gai, comme pour un gâteau. Servir tiède.

VOL-AU-VENT

500 g de feuilletage.

Abaisser une pâte feuilletée, de manière à lui donner 20 mm d'épaisseur ; couper un morceau en rond, du diamètre que doit avoir le vol-au-vent ; dresser les parois et former le couvercle avec le reste de la pâte. Il est bien entendu que ce doit être là un gâteau creux destiné à recevoir une garniture quelconque. Ce gâteau étant bien dressé, on le met au four ; on l'en retire quand il est de belle couleur, on en détache le couvercle et on enlève la pâte peu cuite qui peut se trouver à l'intérieur. On verse alors dans cet intérieur un ragoût quelconque, soit, par exemple, une financière, une blanquette de volaille, une blanquette de poisson à la Béchamel, des escalopes de veau ou de volaille, etc. ; on recouvre le vol-au-vent ; on pose le couvercle dessus et l'on sert.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 89.)

LES ŒUFS

GÉNÉRALITÉS

QUELLE que soit leur préparation, les œufs doivent être frais, c'est-à-dire du jour ou de la veille pour les œufs à la coque ou pochés, de moins de huit jours pour les autres préparations. Lorsque les œufs sont servis individuellement (pochés, en cocotte, farcis, etc.), ils doivent être gros, et il en faut généralement **2** par convive. Pour les œufs brouillés, en omelette, etc., ils peuvent être petits; on peut aussi n'en utiliser que 12 pour 8 convives, soit un et demi par personne.

*

ŒUFS A L'ARDENNAISE

Préparation : **45** minutes.

Cuisson : **12** minutes.

16 œufs — sel — poivre — 1 dl àè crème double — **100** g de beurre.

Plat allant au four et aussi sur la table.

Casser les œufs ; séparer les jaunes des blancs, et mettre chaque jaune dans un vase à part, afin qu'il reste entier. Battre les blancs en neige ; mettre un peu de sel fin et quelques cuillerées de crème double. Verser cette neige sur une tourtière beurrée ; poser sur la neige les jaunes un à un ; mettre la tourtière sur un feu doux, et couvrir avec un four de campagne. Servir dès que les œufs auront pris couleur.

Vins blancs : graves moelleux, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre, quincy, riesling, câtes-de-provence, mâcon.

ŒUFS A L'AURORE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson des œufs durs : 10 minutes.

Gratin : 20 minutes.

16 œufs — sel — poivre — 150 g de beurre — 200 g de mie de pain fraîche — 2 cl de crème fraîche — 6 branches de persil haché — 250 g de sauce tomate épaisse.

Fendre les œufs durs par le milieu ; ôter le jaune avec précaution, pour ne pas endommager les blancs ; mettre ces jaunes dans un mortier, et les écraser en y mêlant un peu de mie de pain trempée dans la crème, du beurre, des fines herbes, du sel et du poivre. Garnir l'intérieur des blancs d'œufs avec cette farce. Beurrer le fond d'une tourtière ; étendre sur le beurre le reste de la farce et poser dessus les blancs d'œufs farcis, de manière que la farce soit en dessus ; poser la tourtière sur un feu doux, couvrir avec un four de campagne et servir lorsque le tout sera de belle couleur. Décorer d'un cordon de sauce tomate. (V. PLANCHE EN COULEURS, P. 113.)

Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre, quincy, riesling, sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, saumur, gaillac sec, bergerac sec, algérie.

Vins rosés : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, pelure d'oignon, touraine, algérie.

ŒUFS A LA BOURGUIGNONNE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : mollets ou pochés, 8 minutes;
durs, 10 minutes.

16 œufs — 1 litre de vin — 1 oignon — 2 échalotes émincées — 25 g de champignons — bouquet garni — sel — poivre — 150 g de beurre — 50 g de farine — 16 tranches de pain de mie aillées, beurrées, grillées.

Ces œufs se préparent indifféremment pochés, mollets ou durs.

Mettre dans un poêlon en cuivre, non étamé, le vin rouge avec l'oignon et les échalotes émincés, les pelures de champignons, quelques queues de persil, 1 brindille de thym, un tiers de feuille de laurier, 6 g de sel et de poivre.

Faire bouillir vivement jusqu'à réduction de moitié ; ajouter 75 g de beurre manié (25 g de farine et 20 g de beurre) divisé en parcelles, et en remuant avec un fouet pour assurer la liaison ; laisser bouillir encore quelques secondes, compléter la sauce, hors du feu, avec 50 g de beurre, et la passer au chinois fin.

Si les œufs sont pochés, les dresser sur des tranches de pain de ménage grillées et beurrées.

S'ils sont mollets, les dresser sur des croûtons de même pain façonnés en couronne.

S'ils sont durs, les partager en deux et les mettre dans une timbale ou un plat creux.

D'une façon comme de l'autre, les couvrir avec la sauce.

Nota. — Selon le principe local, si les œufs sont pochés, ils le sont dans le vin, lequel est réduit ensuite. En plus, avant d'être beurrés, les tranches de pain ou les croûtons sont frottés d'ail.

Vins rouges : en principe, celui qui aura été employé pour la sauce; beaujolais, côte-de-beaune, mâcon, mercurey, gamay du Berry, passe-tout-grain de Bourgogne, côtes-du-rhône.

ŒUFS BROUILLÉS AILLÉS AUX TRUFFES

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 œufs + 3 jaunes – sel – poivre – 200 g de beurre – 1 dl de crème fraîche – 1 gousse d'ail – 2 truffes.

Dans une casserole à fond épais, mettre la moitié du beurre ; dès qu'il est chaud, y passer deux minutes les truffes coupées en lames. Ajouter les œufs battus, et procéder comme pour les œufs à la d'Aumale. Terminer en ajoutant la crème et le reste du beurre par petites parcelles. Servir en timbale.

Lorsqu'on veut enrichir les œufs brouillés, il convient d'adjoindre aux œufs 2 ou 3 jaunes en plus ; cela permet de beurrer davantage et de les rendre plus crémeux.

Pour accentuer le parfum de la truffe, couper la gousse d'ail en deux et en frotter le récipient dans lequel on bat les œufs. L'ail ainsi employé ne se perçoit pas, mais accentue l'arôme de la truffe.

Vins blancs : graves moelleux, meursault, premières côtes de Bordeaux, traminer, vouvray moelleux, coteau-du-layon, bergerac demi-sec.

ŒUFS BROUILLÉS A LA D'AUMALE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

16 œufs – 1 rognon de veau coupé en dés – sel – poivre – 100 g de beurre – 5 cl de madère – 1 dl de purée de tomates, très réduite – 1 cuillerée de persil haché – 1 dl de sauce brune.

Préparation : 1° Couper en dés d'un demi-centimètre de côté 1 rognon de veau, en ayant soin d'en retirer toute la partie grasseuse. L'assaisonner de sel et de poivre, et le faire sauter au beurre à feu vif, simplement pour le raidir ; le lier avec 5 cuillerées de sauce brune ; ajouter gros comme une noix de beurre, quelques gouttes de madère, et tenir au chaud sans plus laisser bouillir ; la moindre ébullition durcirait le rognon ;

2° Battre 16 œufs dans un saladier, mais juste ce qu'il faut pour mélanger blancs et jaunes. Assaisonner de sel et de poivre.

Dans une casserole à fond épais, chauffer 40 g de beurre ; ajouter les œufs, et les remuer sur un feu très doux, afin d'éviter une coagulation trop prompte qui occasionnerait la formation des grumeaux. Quand la cuisson des œufs commence à se faire, ajouter, petit à petit, la purée de tomate et 40 g de beurre en parcelles. Lorsque la cuisson des œufs est à son point de consistance, le mélange donne l'apparence d'une crème épaisse et lisse.

Verser aussitôt les œufs dans une timbale chaude ; disposer le rognon sur le centre, en petit monticule, et parsemer le dessus d'une pincée de persil haché.

Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre, quincy, riesling, sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, vouvray sec, saumur sec, clairette du Languedoc (sec), bergerac sec.

ŒUFS BROUILLÉS AUX CREVETTES

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 œufs — sel — poivre — 200 g de beurre — 200 g de crevettes grises — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de velouté (v. p. 59).

Les queues des crevettes seront bien épluchées, puis mélangées avec les œufs brouillés dans lesquels on aura incorporé la crème fraîche.

Piler les déchets de crevettes avec un peu de beurre ; mélanger avec quelques cuillerées de velouté. Un cordon sur les œufs en partant.

Vins blancs : graves sec, chablis, muscadet, saucerre. Vins rosés : tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn.

ŒUFS A LA CHIMAY

Préparation : 1 heure.

Cuisson des œufs : 10 minutes.

8 œufs durs — 1 litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 200 g de duxelles (v. p. 57) — 150 g de beurre — sel — poivre — 50 g de gruyère râpé — 1 pincée de muscade — 1 cuillerée de fines herbes.

Préparation : 1° 4 dl de sauce Mornay ; 2° cuire durs 8 gros œufs ; les rafraîchir et les écaler ; 3° 200 g de duxelles, soit 6 bonnes cuillerées.

Opération : Partager les œufs dans le sens de la longueur et en retirer le jaune. Broyer ces jaunes au mortier, en y ajoutant 25 g de beurre (à défaut de mortier, les écraser dans une terrine et les triturer avec le beurre), y mélanger la duxelles.

Avec cette composition, remplir les demi-œufs, et, avec la lame d'un petit couteau, lisser en faisant bomber légèrement le milieu et en couvrant entièrement le blanc.

Sur un plat à gratin, étaler quelques cuillerées de la sauce Mornay ; ranger dessus les demi-œufs farcis, les couvrir avec le reste de la sauce ; saupoudrer celle-ci de gruyère râpé ; asperger copieusement de beurre fondu et faire gratiner au four à chaleur très vive. Servir aussitôt.

Vins blancs : quincy, riesling. Vins rosés : pelure d'oignon, touraine.

ŒUFS EN COCOTTE

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

16 œufs — (16 cocottes) — sel — 50 g de beurre — 2 dl de crème fraîche ou 2 dl de fond de veau corsé.

Il y a d'assez nombreuses façons de préparer les œufs en cocotte, par addition, dans les cocottes, d'une chemise de farce ou de fin hachis ; mais les deux types principaux se résument dans leur préparation à la crème ou au jus.

A la crème : Afin d'assurer la régularité de cuisson des œufs, il convient de bien chauffer les cocottes à l'avance. Celles-ci sont de différents genres ; les unes sont munies de petits pieds, les autres sont à fond plat ; ces dernières sont préférables.

Dans chacune des cocottes chauffées, mettre i cuillerée de crème légère et bouillante, y casser un œuf frais et assaisonner légèrement de sel fin. Ranger les cocottes dans un sautoir ; y verser assez d'eau bouillante pour qu'elle arrive à mi-hauteur des cocottes ; placer une petite parcelle de beurre de chaque côté du jaune, couvrir et mettre au four assez chaud. Les œufs sont prêts lorsque le blanc se trouve légèrement solidifié et le jaune au même point que celui d'un œuf sur le plat. La cuisson demande environ 5 minutes.

Au jus : Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant la crème par d'excellent jus de veau de braisage et bouillant.

Vins blancs : chablis, muscadet, mâcon, arbois, saumur sec.

ŒUFS A LA COQUE AU FUMET DE TRUFFE

Recette de M. MAHU.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 3 minutes.

16 œufs — 150 g de truffes.

Enfermer hermétiquement, pendant 24 heures, quelques œufs d'une fraîcheur absolue (on aura pris soin de s'assurer qu'ils ne sont pas cassés), avec des truffes préalablement brossées.

Faire cuire les œufs à la coque comme à l'ordinaire : de 2 minutes et demie à 3 minutes ; servir avec toast et beurre. Les œufs seront parfumés à la truffe, car la coquille de l'œuf est très poreuse et absorbe facilement le fumet de la truffe.

Nota. — Il y a des variantes : c'est ainsi qu'on peut remplacer les truffes par de l'estragon ou encore par du curry.

Vins blancs : sylvaner, vouvray sec, bergerac sec, côtes-de-provence.

ŒUFS CUIITS A LA GASCONNE

Recette de M. Austin DE CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson des tomates : 12 minutes; des
aubergines : 13 minutes; des œufs
frits : 6 minutes.

16 œufs — 1 kg de tomates mondées, épépinées, concassées, tombées avec moitié d'huile, moitié de beurre — 4 aubergines — sel — poivre — 1 gousse d'ail écrasée — 500 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 litre d'huile pour friture — 100 g de farine — 8 tranches de jambon de Bayonne passées au beurre — 2 cuillerées de persil haché.

Faire dégorger, pendant 1 heure, les aubergines épluchées et coupées en rondelles de 1 cm d'épaisseur, et préparer, pendant ce temps, un coulis de tomates bien aillé. Passer

légèrement à l'huile les rondelles d'aubergines et les faire griller, tout en faisant frire à l'huile les œufs et les tranches de jambon d'Orthez ou de Bayonne coupées en lanières. Egoutter les œufs ; les poser sur les rondelles d'aubergines disposées sur un plat brûlant ; semer le jambon dessus ; couvrir avec le coulis ; saupoudrer d'un peu de persil haché et servir avec des assiettes chaudes.

Vins blancs secs du Béarn et du Gers, et mâcon, arbois, gaillac sec, bergerac sec, saucerre, saumur.

ŒUFS DURS GRATINÉS

Préparation : i heure.

*Cuisson des œufs : 10 minutes;
gratin : 10 minutes.*

12 œufs — un demi-litre de sauce Béchamel soubisée — 100 g de fromage de Gruyère et de parmesan râpé — pommes « duchesse » pour garniture — 100 g de beurre.

Faire durcir les œufs, les écaler et les couper en rondelles. Les disposer dans des coquilles ou cocottes assez larges, bien beurrées. Recouvrir de sauce Béchamel soubisée et saupoudrer de fromage râpé. Entourer d'un décor à la poche de pommes « duchesse » et faire gratiner à four vif.

Vins blancs : vouvray sec, saumur sec, sylvaner, arbois.

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

Recette de M. Léon ABRIC, membre de l'Académie des gastronomes.

Préparation : i heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 œufs durs — **3 cœurs de laitues** — sel — poivre — **100 g d'anchois** (dessalés) — **100 g de beurre** — un demi-litre de sauce mayonnaise (v. p. 75) — **2 branches de persil, cerfeuil, estragon** (le tout haché).

Faire cuire des œufs. Quand ils sont durs, les écaler chauds ; les couper soigneusement en deux dans leur longueur, et ôter le jaune, que l'on met de côté.

Dans un mortier, piler, jusqu'à les réduire en purée, des anchois marinés de Norvège débarrassés de la tête, de la queue et des nageoires ; 2 pour chaque œuf. Y joindre du beurre frais (en volume, un peu plus de la moitié d'un jaune d'œuf) ; puis les jaunes eux-mêmes, encore tièdes, et, dans le mortier, pétrir jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte bien homogène. Ajouter un peu de poivre, mais pas de sel, les anchois étant très salés.

Puis remplir les creux laissés dans les blancs d'œufs par l'ablation des jaunes. Avec la farce en excédent, tartiner en surface. Faire une mayonnaise un peu vinaigrée ou, si l'on préfère, acidulée au citron, légèrement salée et poivrée. Ranger les demi-œufs farcis sur des feuilles de laitue, et les recouvrir d'une petite couche de mayonnaise aromatisée de fines herbes hachées menu.

On peut remplacer, dans la confection de cet excellent hors-d'œuvre, les anchois par du caviar ou du thon mariné. Mais avoir toujours soin de piler fin. Servir bien froid.

Vins blancs : graves sec, meursault, chablis, mâcon, arbois. Vins rosés : cabernet d'Anjou, rosé du Béarn, pelure d'oignon, touraine.

ŒUFS FARCIS « CÉLESTE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 heure.

*Cuisson des carottes : 30 minutes;
des œufs durs : 10 minutes.*

16 œufs durs — 300 g de rouge de carotte — 150 g de petits pois — 150 g de haricots verts blanchis et hachés — 50 g de beurre — sel — poivre — 1 dl de mayonnaise (v. p. 75) — un demi-litre de gelée de volaille (v. p. 61) — feuilles d'estragon.

Tailler en brunoise quelques copeaux de rouge de carotte ; les fondre doucement au beurre ; les égoutter, les beurrer et les étaler sur une assiette pour les refroidir ; leur ajouter, alors, des petits pois et des haricots verts hachés.

Diviser en deux parties des œufs durs dans le sens de la longueur. Prélever les jaunes dans un bol et les transformer en pâte lisse. Augmenter de mayonnaise, puis de gelée fondue, mais mi-prise. Ajouter les légumes assaisonnés. Garnir en dôme les moitiés d'œufs vidés.

Décor : Imiter des oiseaux avec des feuilles d'estragon ; napper de gelée.

Vins blancs : graves moelleux, meursault, premières côtes de Bordeaux, traminer, vovray.

ŒUFS A LA FÉLIX ZIEM

Recette de M. P. MENGELATTE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson des œufs : 10 minutes.

8 œufs durs — 175 g de jambon d'York — 50 g de cornichons — 5 g d'ail — 2 cuillerées de persil, de cerfeuil et d'estragon hachés — 1 dl de sauce mayonnaise — 3 cœurs de laitues.

Préparation : Faire durcir les œufs selon la règle ; d'autre part, hacher le jambon après en avoir retiré quelques motifs pour la décoration des œufs ; hacher aussi : fines herbes, cornichons et ail.

Couper les œufs en deux, dans le sens de la longueur ; ôter délicatement les jaunes et passer ceux-ci au travers d'un tamis. Réunir la purée des jaunes avec les éléments hachés ci-dessus ; ajouter la sauce mayonnaise, et assurer un bon mélange du tout. Vérifier l'assaisonnement.

Garnir de cette farce, en dôme, les demi-blancs d'œufs ; napper ensuite avec de la mayonnaise légère. Décorer les œufs avec les motifs réservés. Disposer sur le plat de service les feuilles de laitue et sur celles-ci les œufs.

Vins blancs : sancerre, pouilly-fuissé, saumur. Vins rosés : touraine, algérie.

ŒUFS FOURRÉS PROVENÇALE

Recette de M. Julien JOSEPH.

Préparation : 45 minutes.

Œufs mollets : 7 minutes.

16 œufs mollets — 100 g de filets d'anchois à l'huile — 2 jaunes d'œufs crus — 1 gousse d'ail pilée — 1 litre de pâte à frire — 1 poignée de persil frit.

Cuire des œufs mollets et en enlever le sommet, de façon à vider le jaune à demi pris ; mêler ce jaune à une purée épaisse de filets d'anchois, liée avec 1 jaune d'œuf cru ; assaisonner d'une pointe d'ail.

Remplir chaque œuf de la purée d'anchois préparée ; confectionner une pâte à frire épaisse, y tremper chaque œuf de telle sorte qu'il soit recouvert entièrement ; faire dorer à grande friture. Servir sur serviette.

Vins blanc et rosé de Camargue. Aussi, riesling, sylvaner, gaillac sec, bergerac sec, algérie, ou cabernet d'Anjou, rosé du Béarn, arbois.

ŒUFS FRÏTS A L'AMÉRICAINNE

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 œufs — 16 tranches de bacon — sel — poivre — 8 tomates (16 demies) — bouquet de persil — huile pour friture.

Les œufs frits ne se font qu'un par un, en procédant comme suit :

Chauffer dans une petite poêle la valeur d'un verre d'huile. Dans cette huile fumante, verser 1 œuf, cassé à l'avance dans un bol et assaisonné de sel et de poivre. Au moyen d'une cuiller de bois, ramener sur le jaune, de façon à bien l'enfermer, les extrémités du blanc coagulé au contact de l'huile brûlante. Retourner l'œuf et, au bout de quelques secondes, le jaune devant rester mollet, l'égoutter sur un linge. D'autre part, faire griller autant de tranches de bacon et demi-tomates que l'on aura d'œufs frits. Dresser en turban par alternance œufs et bacon, les demi-tomates dessus et un bouquet de persil frisé et frit au milieu.

Vins blancs et rosés : côtes-de-provence, mâcon, algérie ou tavel, claret de Bordeaux, touraine.

ŒUFS FRITS A L'AURORE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson des œufs mollets : 7 minutes;
en friture : 3 minutes.

16 œufs mollets — sel — poivre — 200 g de farine — 4 œufs battus — 2 cuillerées d'huile — 500 g de mie de pain fraîche — 250 g de brunoise de rouge de carotte — friture — 1 litre de sauce aurore (velouté tomate).

Œufs mollets ; les tremper dans une anglaise et les paner d'un mélange de mie de pain, de mirepoix où la carotte doit dominer. Faire frire quelques secondes. A part, servir une sauce aurore.

Vins blancs : graves sec, meusault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, saucerre.

ŒUFS FRITS « BERCY »

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 œufs — 16 petites chipolatas — sel — poivre — un demi-litre de sauce tomate.

Avoir des petites saucisses grillées. Aussitôt que l'œuf a été mis en friture, déposer immédiatement la saucisse, afin qu'elle soit enveloppée dans le blanc d'œuf.

Egoutter, dresser sur serviette, sauce tomate à part.

Vins blancs et rosés : quincy, riesling, saumur ou claret de Bordeaux, rosé du Béarn.

ŒUFS FRITS A LA BIARROTE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson de la garniture : 12 minutes ;
des œufs frits : 6 minutes.

16 œufs frits à l'huile — sel — poivre — 2 dl d'huile — 4 courgettes épluchées, coupées en dés, farinées et sautées — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 3 poivrons doux (pimientos) coupés en dés — 1 gousse d'ail.

Œufs frits avec la garniture de courgettes, de tomates et de poivrons, ces éléments sautés à l'huile ; assaisonnement : sel, poivre et grain d'ail.

Vins blancs : sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, vouvray sec, saumur sec, bergerac sec.

ŒUFS FRITS EN BOURSE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 œufs — sel — poivre — 300 g de pâte à brioche — 125 g de foie gras — 50 g de truffes coupées en dés — 1 dl de fond brun très réduit (v. p. 58) — un demi-litre de sauce Périgueux (v. p. 77) — 100 g de truffes — 250 g de beurre clarifié.

Pâte à brioche raffermie sur glace ; faire une abaisse de la grandeur d'une crêpe assez mince. Prendre un petit bol ; le fariner, afin que la pâte n'attache pas ; mettre l'abaisse reposant bien au fond, garnir de la valeur de 1 cuillerée à café d'un salpicon de foie gras et de truffe, lié d'un fond très réduit au madère et refroidi.

Casser 1 petit œuf dessus ; assaisonner. Mouiller légèrement le bord débordant et, des deux mains, souder pour enfermer l'œuf, en laissant un peu de crête pour imiter une bourse. Laisser reposer un instant ; pour la cuisson, vider votre bol dans une friture de beurre clarifié ; aussitôt une bonne coloration obtenue, égoutter.

Dresser sur serviette. Sauce Périgueux à part.

Vins blancs : pouilly-fuissé, pouilly fumé, meursault, Montrachet, clos blanc de Vougeot, château-haut-brion, château-la-ville-haut-brion, châteauneuf-du-pape blanc, arbois, hermitage blanc.

ŒUFS FRITS A LA GISMONDA

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson des épinards 12 minutes;
des œufs : 6 minutes.

16 œufs frits à l'huile — sel — poivre — 2 kg d'épinards épluchés, blanchis, concassés — 200 g de beurre — 200 g de langue — 3 branches d'estragon.

Œufs frits dressés en turban ; mettre au milieu des épinards concassés et légèrement rissoles au beurre ; sur les œufs, jeter une grosse julienne de langue écarlate, une pointe d'estragon et un beurre noisette.

Vins blancs : clairette du Languedoc (sec), graves sec, sylvaner, côtes-de-provence, mâcon.

ŒUFS FRITS A LA MONTALBANAISE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : de la garniture, 20 minutes;
des œufs, 6 minutes.

8 œufs frits — sel — poivre — un demi-litre de sauce tomate — 8 petites aubergines — 1 dl de lait — 200 g de farine — 8 fonds d'artichauts — pâte à frire.

Œufs frits avec garniture par alternance, en turban, de petits éventails faits d'aubergines coupées en tranches et frites ; bouquet de fritots de fonds d'artichauts au milieu ; sauce tomate à part.

Vins blancs et rosés : sylvaner, algérie, saumur ou tavel, pelure d'oignon.

ŒUFS FRITS A LA NIÇOISE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 œufs frits — 8 tranches de jambon d'York grillées — 32 olives dénoyautées — 32 filets d'anchois — un demi-litre de pâte à frire — huile de friture — 1 bouquet de persil frit — 100 g de gruyère coupé en petits dés.

Œufs frits selon la règle, mais il faut parsemer l'œuf, lorsqu'il est dans le bol, de gruyère en petits dés. Les œufs sont dressés par alternance de petites tranches de jambon cuit. Le milieu est garni de beignets d'olives farcies d'un filet d'anchois ; tremper les olives dans une pâte à frire légère ; mettre en friture fumante. Aussitôt la coloration obtenue,

les égoutter et en garnir le milieu de votre turban ; ajouter dessus un petit bouquet de persil frit.

Vins de Bellet et de Saint-Jeannet. Aussi, vins blancs et rosés : gaillac sec, cassis, chablis, bergerac sec ou claret de Bordeaux, rosé du Béarn, pelure d'oignon, touraine.

ŒUFS FRITS A LA ROBINSON

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson en friture : 5 minutes.

8 œufs durs (16 moitiés) — sel — poivre — 1 dl de béchamel soubisée — 250 g de champignons en duxelles (v. p. 57) — panure à l'anglaise — 3 œufs — 2 cuillerées d'huile — 200 g de farine — 300 g de mie de pain fraîche — 1 nid grand format (pommes paille) — un demi-litre de sauce diable (v. p. 70) — 100 g de câpres.

Œufs durs coupés en longueur par moitié ; avec des jaunes et une fine duxelles soubisée, faire une farce assez tenue pour reformer les demi-œufs en grosseur d'œuf normal ; les paner à l'anglaise, faire frire ; égoutter, dresser dans un grand nid en pommes paille. A part, sauce diable avec câpres.

Vins blancs et rosés : sylvaner, côtes-de-provence ou cabernet d'Anjou, pelure d'oignon, arbois, tavel.

ŒUFS FRITS A LA VIROFLAY

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson: de la garniture, 1 heure;
des œufs, 6 minutes.

8 œufs frits — sel — poivre — 150 g de beurre — 500 g de salsifis — 250 g de pâte à frire — 150 g d'amandes effilées — 1 litre de sauce tomate — 2 branches d'estragon — 8 têtes de champignons.

Œufs frits dressés en turban ; garnir le milieu de salsifis, parfaitement égouttés et légèrement rissolés au beurre ; lorsqu'ils sont tièdes, les tremper dans un peu de pâte à frire, dans laquelle on a mélangé des amandes effilées ; faire frire et bien les égoutter. Sur les œufs, placer de petits champignons grillés. A part, servir une sauce tomate avec de l'estragon.

Vins blancs : sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, chablis, saumur sec, saucerre.

ŒUFS FROIDS « MARINETTE »

Préparation : i h 30.

Pochage des œufs : 5 minutes;
cuisson des tomates : 12 minutes.

16 œufs pochés — sel — poivre — 50 g de beurre — 1 kg 500 de tomates mondées, épépinées, concassées — 1 pincée de sucre — 2 gros oignons hachés — 1 gousse d'ail — bouquet garni — 2 litres de gelée de volaille ou de jarret de veau (v. p. 61) — 1 cuillerée de cerfeuil haché.

Réserver un tiers des tomates pour la décoration du plat et de la salade.

Préparation : 1° Passer au beurre, et sans laisser colorer, 2 oignons hachés ; ajouter les tomates mûres et bien rouges, pressées à fond (c'est-à-dire privées de leur eau de végétation) et coupées en morceaux. Assaisonner d'une pincée de sel, d'une pincée de sucre, d'une prise de poivre: y joindre une petite gousse d'ail écrasé, une petit bouquet garni; cuire lentement. Passer au tamis fin.

Recueillir la purée dans un sautoir ; la remuer sur un feu ardent jusqu'à ce que, par évaporation, elle soit devenue très épaisse ; y ajouter alors, cuillerée par cuillerée, 2 dl de gelée ; continuer à réduire la sauce jusqu'à ce que sa quantité ne représente plus que 4 dl.

Passer alors cette sauce au linge fin, en tordant, et laisser refroidir en la vannant de temps en temps ;

2° Pocher les œufs ; les rafraîchir ; les parer et les ranger sur un couvercle de casserole retourné, non sans les avoir bien épongés. Les napper une première fois de sauce tomate froide, mais encore bien coulante (éviter un commencement de coagulation) ; puis deux fois encore, à 5 ou 6 minutes d'intervalle, de façon que la couche de tomate soit assez épaisse.

Sur le milieu de chaque œuf, placer un brin de cerfeuil ; arroser les œufs à plusieurs reprises de gelée fondue froide, et les conserver au frais ;

3° Peler et presser, pour en éliminer aussi complètement que possible eau et semences, 4 ou 5 moyennes tomates bien rouges et un peu fermes. Couper la pulpe en petits dés ; la mettre dans un saladier et y mélanger un demi-oignon frais, haché aussi finement que possible, lavé à l'eau froide puis fortement exprimé dans un coin de torchon, et une demi-cuillerée de cerfeuil haché.

Quelques minutes à l'avance, cette salade sera assaisonnée avec quelques cuillerées de vinaigrette très relevée.

Dressage : Passer la pointe d'un petit couteau à la base des œufs pour en détacher la sauce tombée autour ; les ranger sur une couronne de gelée hachée, préparée à l'avance sur le plat ; disposer ensuite au milieu la salade de tomates.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 120.)

Vins blancs et rosés : bergerac sec, mâcon, arbois ou tavel, claret de Bordeaux, touraine.

ŒUFS AU GRATIN « ELISABETH »

Recette du chef de « la Tour d'Argent ».

Préparation : 1 heure. Cuisson des fonds d'artichauts : 40 minutes ;
des œufs durs : 10 minutes.

8 œufs durs — 12 fonds d'artichauts — sel—poivre — 50 g de truffes hachées — 200 g de beurre — 50 g de fromage — 4 fonds d'artichauts pour mélanger à la purée — un demi-litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 300 g de truffes en ragoût — 5 cl de madère — 1 dl de demi-glace (o. p. 58).

Supprimer les deux pôles de 8 œufs durs, de façon à former des sortes de petits barillets. Les évider sans les briser et passer les jaunes au tamis fin. Mélanger ce jaune à une purée d'artichauts un peu serrée et ajouter 1 cuillerée de truffes hachées. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Fourrer les œufs de cet appareil en lissant la partie du dessus en forme de dôme.

Placer chaque œuf dans un fond d'artichaut cuit dans un blanc, étuvé au beurre, et napper de sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

Dresser en couronne et garnir le centre d'un ragoût de truffes au madère.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 112.)

Vins blancs : pouilly-fuissé, pouilly fumé, meursault, Montrachet, clos blanc de Vougeot.

ŒUFS « HUGUETTE »

Préparation : 40 minutes. Cuisson des épinards : 15 minutes ;
des œufs : 6 minutes.

16 œufs — 1 kg d'épinards net — sel — 1 pincée de muscade — 150 g de beurre — 100 g de jambon coupé en dés — % petites tranches de jambon d'York.

Préparation : 1° Cuire les épinards à l'eau bouillante salée. Aussitôt qu'ils sont cuits, les égoutter ; rafraîchir ; les presser entre les mains pour en extraire l'eau ; les passer au gros tamis. Les mettre dans une petite sauteuse avec 50 g de beurre, une pincée de sel, un soupçon de muscade, et les étuver pendant un quart d'heure. Ensuite, les remuer en plein feu jusqu'à ce qu'ils soient à la consistance d'une purée épaisse ; puis y mélanger, hors du feu, 50 g de beurre et 100 g de jambon maigre, cuit, coupé en petits dés (en brunoise) ;

2° Beurrer 8 petits plats en porcelaine, mettre au fond une fine tranche de jambon, 2 œufs dans chaque plat ; saler légèrement le blanc ; faire tomber sur les jaunes quelques gouttes de beurre fondu, et les mettre au four le temps nécessaire pour assurer la coagulation des blancs et le miroitement des jaunes ;

3° Après cuisson, mettre les épinards dans une poche munie d'une douille fendue, et faire une bordure autour des œufs, le long des parois des plats.

Vins blancs et rosés : quincy, arbois, saumur ou pelure d'oignon, tavel, algérie.

ŒUFS « MEYERBEER »

Préparation : 15 minutes.

Cuisson des rognons : 8 minutes;
des œufs : 6 minutes.

16 œufs — 8 rognons de mouton ou d'agneau — sel — poivre —
1 dl d'huile — 100 g de beurre — 100 g de truffes hachées — 1 dl de
fond de veau — sauce Périgueux (v. p. 77).

Préparation : 1° Fendre sur le côté concave 8 petits rognons de mouton ou d'agneau et, sans séparer les deux moitiés, retirer la pellicule qui est autour ; les enfiler sur une ou deux brochettes ; assaisonner de sel et de poivre ; les badigeonner d'huile, de beurre, et les griller doucement ;

2° Cuire les œufs sur le plat comme à l'ordinaire ; mettre x rognon entre les jaunes de chaque plat et les entourer d'une cuillerée de sauce Périgueux.

Vins blancs et rosés : graves sec, cassis, chablis, ou tavel, arbois, algérie; aussi des vins rouges : beaujolais, saint-émilion, chinon, bourgueil, corbières.

ŒUF MONSTRUEUX

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 2 fois 15 minutes = 30 minutes.

16 œufs (séparer les blancs des jaunes) — sel — poivre — 2 vessies.

Casser 16 œufs (plus ou moins, selon la grosseur que l'on veut obtenir). Emplir de jaunes d'œufs une vessie de cochon parfaitement lessivée et purgée de sa mauvaise odeur; lier le col. Plonger cette vessie dans l'eau bouillante, de manière qu'elle y reste suspendue et pendant assez de temps pour que les jaunes se soient tout à fait durcis et ne forment plus qu'une masse. Couper la vessie; retirer cette masse, qui a pris ainsi la forme d'un énorme jaune d'œuf. Verser les blancs d'œufs dans une vessie beaucoup plus grande et faire entrer l'énorme jaune qui, à cause de sa pesanteur spécifique, se tiendra au centre des blancs. Lier cette vessie et la plonger aussi dans l'eau bouillante ; laisser ainsi jusqu'à ce que les blancs soient parfaitement durs. Couper la vessie, retirer l'œuf monstrueux, et dresser sur une purée de légumes, de gibier ou de volaille.

Vins blancs : graves moelleux, coteaux du Layon, bergerac demi-sec, traminer, meursault.

ŒUFS NEIGE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

8 œufs — 125 g de fromage râpé — sel — poivre — 100 g de beurre —
500 g de pain de mie pour 16 tartes ou croûtons — friture.

Séparer les blancs des jaunes des œufs ; joindre aux jaunes un quart de fromage de gruyère râpé ; saler, poivrer et mélanger en battant fortement pour que le tout forme pâte.

Couper 16 tartines de mie de pain rassis d'environ un demi-centimètre d'épaisseur et, dans chacune d'elles, à l'aide d'un verre à bordeaux, découper des rondelles.

Prendre un peu de la pâte obtenue à l'aide des jaunes d'œufs et la placer sur chacune des rondelles de pain.

Saler légèrement les blancs d'œufs; les battre en neige, de façon à les rendre le plus dur possible, et coiffer les tartines de ces blancs d'œufs, de façon à former au-dessus d'elles un chapeau de blanc.

Faire chauffer de la friture ; prendre les tartines avec une fourchette et les déposer doucement sur la friture, comme pour faire des beignets. Lorsque le pain aura pris une belle couleur dorée, retirer les tartines ; le blanc, resté au-dessus de la friture, aura cuit sans prendre couleur. Et l'on n'aura plus qu'à servir. On peut garnir avec du persil frit.

Autre procédé : Les tartines peuvent être légèrement concaves, puis mises sur un plat beurré au four pour être colorées. Les garnir ensuite de l'appareil composé des jaunes et du fromage ; mettre dessus les blancs d'œufs fouettés et finir la cuisson au four. Se méfier du coup de feu !

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 121.)

Vins blancs : *clairette du Languedoc (sec), bergerac sec, graves sec, meursault, cassis, chablis.*

ŒUFS A LA PALAIS-ROYAL

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

16 œufs — 16 moules à babas — sel — poivre — 16 lames de truffes — 100 g de beurre — 16 croûtons de pain de mie ou 16 petites tartelettes en feuilletage ou pâte à sablé — 300 g de beurre maître d'hôtel (v. p. 63), c'est-à-dire : sel, poivre, 1 citron, 2 cuillerées de fond de veau réduit.

Préparation : 1° Beurrer grassement des petits moules à babas; mettre au fond une lame de truffe de la grandeur d'un franc, parée avec un emporte-pièce rond dentelé.

Casser 1 œuf dans chaque moule ; assaisonner légèrement de sel fin ; placer les moules dans un sautoir ; ajouter assez d'eau bouillante pour qu'elle arrive aux deux tiers de la hauteur des moules, et mettre au four. La cuisson des œufs est à point lorsque le blanc est coagulé, mais le jaune doit rester moelleux ;

2° En même temps que les œufs, préparer des petits croûtons ronds frits au beurre, de 4 cm et demi de diamètre et un demi-centimètre d'épaisseur ; un beurre « à la maître d'hôtel » à raison de 25 g par œuf, auquel on ajoute, par 125 g, une demi-cuillerée de glace de viande fondue.

Service : Démouler les œufs sur les croûtons ; les ranger en couronne sur un plat rond, et les napper chacun d'une cuillerée de beurre simplement dissous sans être chauffé. On peut aussi napper de sauce Colbert ou de sauce Chateaubriand.

Vins blancs : *riesling, sylvaner, quincy, mâcon, arbois, vouvray sec, saumur sec, muscadet.*

ŒUFS SUR LE PLAT A LA LORRAINE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 7 minutes.

8 plats à œufs — 16 tranches de lard — 16 œufs — 75 g de beurre — sel (peu) — poivre (peu) — 100 g de fromage de gruyère en fines lamelles — 2 dl de crème.

Beurrer grassement le fond de petits plats en porcelaine à feu (1 par personne). Garnir le fond de 2 petites tranches de lard de poitrine, blanchies et légèrement grillées ou rissolées au beurre, et de quelques fines lamelles de fromage de Gruyère. Casser 2 œufs dans chaque plat, saler légèrement le blanc, entourer les jaunes d'une cuillerée de crème, et les cuire jusqu'à coagulation du blanc et miroitement des jaunes.

Nota. — 1° Pour la facilité du service, l'usage de petits plats, à raison d'un par personne, est préférable à celui d'un grand plat.

2° Nous n'indiquons pas de saler les jaunes, parce que les grains de sel forment des petits points blancs dessus.

3° Ce qu'on appelle miroitement est la formation d'un léger voile blanc sur les jaunes.

Vins blancs, rosés et rouges : graves sec, meursault, cassis ou cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux ou mâcon, mercurey, gamay du Berry.

ŒUFS SUR LE PLAT « MANON »

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 7 minutes.

16 œufs — 16 tranches de lard de poitrine — 50 g de beurre — 1 dl de jus de viande corsé — sel (peu) — poivre.

Faire cuire dans une casserole du lard de poitrine, coupé en tranches minces, avec un peu de beurre. Lorsqu'il est cuit, disposer dans un plat de porcelaine avec quelques cuillerées de jus de viande ; casser par-dessus des œufs, poudrer d'un peu de sel, de poivre et mettre au four doux, afin que les œufs restent mollets.

Vins blancs, rosés et rouges : riesling, saumur, gaillac sec ou claret de Bordeaux, rosé du Béarn, algérie ou passe-tout-grain de Bourgogne, côtes-du-rhône.

ŒUFS POCHÉS BÉARNAISE

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson des œufs : 6 minutes.

16 œufs pochés — un demi-litre de vin de Jurançon — 5 cl de cognac — 3 échalotes — 2 branches de persil — 2 branches de cerfeuil et d'estragon hachées — sel — quelques grains de poivre écrasés — un demi-litre de sauce béarnaise (v.p. 65) — 250 g de jambon de Bayonne coupé en dés.

Réduction de vin vieux du Béarn ; fine champagne, échalote, dés de jambon de Bayonne ; sauce liée au beurre frais. Assaisonner au poivre et avec mignonnette.

Plat supérieur, très recommandé.

Vins blancs secs ou demi-secs du Béarn. Aussi, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, saucerre, mâcon, arbois, saumur sec.

ŒUFS POCHÉS « BELLE HÉLÈNE »

Recette de M. Eugène OSTWALT, Chef de cuisine à Paris.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du riz : 15 minutes ;
des œufs : 6 minutes.

8 œufs pochés — 1 litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 500 g de mie de pain — 1 litre de friture — sel — poivre — 2 œufs crus pour anglaise — 150 g de riz — un demi-litre de bouillon — 100 g de petits pois blanchis — 2 tomates concassées pour le riz.

Zingara : 100 g de jambon (maigre) — 100 g de langue écarlate — 100 g de champignons — 50 g de truffes, le tout en julienne et lié avec 1 dl de fond de veau lié (v. p. 58) — un demi-litre de sauce tomate au céleri — 50 g de parmesan — 8 croûtons en cœur (ou fleurons) — 50 g de purée de foie gras — 1 bouquet de persil frit.

Œufs masqués avec une sauce Mornay épaisse ; laisser refroidir ; paner à l'anglaise ; faire frire à l'huile. Préparer un riz à la grecque ; mouler 2 petits moules à savarin, remplir la cavité avec un salpicon de riz Beaucourt, c'est-à-dire une zingara.

Déposer l'œuf dessus ; dresser en couronne, au milieu, un bouquet de persil frit ; autour, mettre des croûtons en cœur masqués avec une purée de foie gras. Servir une sauce tomate parfumée au céleri, avec un peu de jambon de Parme, en brunoise.

Vins blancs et rosés : chablis, muscadet, saucerre ou cabernet d'Anjou, tavel, arbois.

ŒUFS POCHÉS DE BRUXELLES

Recette de M. Daniel CUVELLIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes ;
cuisson des œufs : 6 minutes.

8 œufs — un demi-litre de pommes Lorette (v. p. 630) — 8 moules à tartelettes ovales — 300 g de pommes de terre — 250 g de beurre — sel — poivre — pincée de muscade — 4 œufs — un demi-litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 100 g de fromage râpé — 250 g de crème de marrons — 1 dl de crème fraîche — 8 lames de truffes.

Faire un appareil à pommes Laurette. Foncer les moules à tartelettes avec cet appareil. Cuire au four ; mettre dans les barquettes de la crème de marrons crémeuse ; ajouter dessus 1 œuf poché ; napper avec une sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé ; glacer.

Mettre une lame de truffe sur chaque œuf au moment de servir.

Vins blancs : graves moelleux, coteaux du Layon, premières côtes de Bordeaux, traminer, vouvray moelleux.

ŒUFS POCHÉS « HOTEL DE PARIS »

Recette de M. FREZOULE.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson du homard à l'américaine : 25 minutes ;
du soufflé : 15 minutes ; des œufs pochés :
6 minutes.

8 œufs pochés — un demi-litre de soufflé au fromage (v. p. 57) — sel — poivre — 1 pincée de muscade — un demi-litre de lait — 100 g de

farine — 6 jaunes et 6 blancs d'œufs — 100 g de parmesan — 1 dl de crème — 1 homard de 300 g (le cuire à l'américaine [u. p. 65]) — 50 g de truffes.

Faire un appareil à soufflé au parmesan, très crémeux ; cuire au four comme à l'habitude. Au départ, soulever la croûte dorée et introduire dans le soufflé les œufs pochés peu cuits. En même temps, servir à part une sauce américaine légèrement crémée, puis foulée à l'étamine ; ajouter des dés de truffes et de homard dans la sauce.

Vins blancs : pouilly-fuissé, pouilly fumé, château-la-ville-haut-brion, châteauneuf-du-pape.

ŒUFS POCHÉS « PÉRIGUEUX »

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 6 minutes.

8 œufs pochés — sel — 5 cl de vinaigre — 250 g de pain de mie en tranches pour croûtons — 70 g de beurre — un demi-litre de fond de veau (v. p. 58) pour sauce Périgueux — 50 g de truffes — 50 g de farine — 1 dl de madère ou de frontignan.

Pocher les œufs à l'eau bouillante vinaigrée. Les égoutter ; les placer sur des croûtons de pain ovales frits au beurre. Les napper avec une sauce Périgueux ainsi préparée : mouiller avec du bouillon un roux brun fait d'une cuillerée de beurre et d'une cuillerée de farine. Sel et poivre. Cuire 25 minutes. Passer à la fine passoire. Verser dans une sauteuse sur des truffes coupées en dés, passées quelques instants au beurre et mouillées de 2 cuillerées de frontignan ou de madère.

Vins blancs : bergerac sec, sylvaner, quincy, cassis, chablis, sancerre, mâcon.

ŒUFS POCHÉS « RÉGAL »

Recette de M. PEYRONNET, ancien président de l'Académie des Gastronomes.

Préparation : 1 heure.

Cuisson des pommes de terre :
45 minutes ; des œufs : 6 minutes.

8 œufs pochés — 4 grosses pommes de Hollande coupées en deux — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66) — 150 g de fromage parmesan râpé — 8 tranches de jambon d'York de 250 g chacune.

Cuire, pendant 1 heure au four, les pommes de terre ; les creuser et écraser la pulpe, l'assaisonner, la beurrer ; en mettre un peu dans le fond de la pomme de terre, avec une petite tranche de jambon, l'œuf poché par-dessus, une sauce Béchamel au fromage râpé recouvrant le tout ; faire gratiner au four.

Vins blancs et rosés : côtes-de-provence, saumur, gaillac sec ou tavel, rosé du Béarn, arbois.

ŒUFS POCHÉS A LA SÉVIGNÉ

Préparation : 1 heure.

Cuisson des œufs : 6 minutes.

8 œufs — **100 g** de volaille pilée ou coupée en dés — un demi-litre de velouté (v. p. 59) — 1 dl de cuisson de champignons — **30 g** de truffes coupées en dés, plus 8 lames de truffes — 8 croûtes de pain de mie ou, de préférence, 8 croûtes en feuilletage (demi-bouchées) — **200 g** de beurre.

Piler du blanc de volaille de dessert ; le relâcher avec quelques cuillerées de velouté ; faire chauffer doucement cette purée et la passer à l'étamine. La relever dans une casserole ; en assurer l'assaisonnement ; lui mélanger 2 cuillerées de truffes cuites, coupées en dés, et en garnir 8 croûtes en pain de mie, frites au beurre, taillées de forme ovale de la grandeur des œufs, et légèrement évidées sur le centre pour y mettre la purée de volaille.

Ranger ces croûtes en couronne sur un plat ; placer 1 œuf poché sur chacune d'elles, puis napper les œufs de bon velouté, réduit avec de la cuisson de champignons et légèrement beurré. Sur chaque œuf, placer 1 lame de truffe, coupée à l'emporte-pièce rond dentelé.

Vins blancs : vouvray moelleux, meursault, traminer, bergerac demi-sec, coteaux du Layon.

ŒUFS A LA POLIGNAC

Recette de M. J. DUGAS.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

16 œufs — **16 moules** — **150 g** de beurre — sel — poivre — **100 g** de truffes — **200 g** de champignons — **16** petites tartelettes rondes — **400 g** de feuilletage — 1 dl de sauce demi-glace (v. p. 58) — un demi-litre de sauce Colbert.

Prendre des petits moules à babas, les beurrer grassement ; saupoudrer de déchets de truffes finement hachés ; dans chacun de ces moules, casser 1 œuf très frais ; faire pocher au bain-marie, ou dans une sauteuse à demi-couvercle ; surveiller sérieusement la cuisson. L'œuf cuisant très vite ; le tenir mollet.

Démouler sur une tartelette garnie d'un salpicon de champignons et de truffes, le tout lié avec une sauce demi-glace.

Napper l'œuf, au moment de servir, d'une sauce Colbert (sauce brune qui se compose d'un jus de veau réduit à point et monté au beurre).

Vins blancs et rosés : sylvaner, saumur, arbois ou claret de Bordeaux, pelure d'oignon, algérie.

ŒUFS A LA ROYALE

Préparation : 35 minutes.

Cuisson des œufs : 10 minutes.

8 œufs durs, 1 dl de sauce tomate très riche et concentrée — sel — poivre — **30 g** de farine — **75 g** de beurre — 1 pincée de muscade — un demi-litre de lait — 1 dl de crème — sauce Béchamel (v. p. 66) ou Mornay (v. p. 76).

1° Eplucher les œufs ; les couper en deux sur la longueur ; sortir les jaunes par moitié sans les abîmer.

2° Dresser les moitiés de blanc sur un plat, en formant une couronne, le côté creux dessus ; mettre les jaunes au milieu de la couronne.

3° Chauffer la tomate ; en remplir chaque moitié de blanc d'œuf.

Verser une béchamel bien chaude sur les jaunes d'œufs et servir aussitôt.

Vins blancs : riesling, mâcon, arbois, clairette du Languedoc (sec), saumur sec.

ŒUFS SUÉDOIS

Préparation : 40 minutes.

Cuisson des œufs durs : 10 minutes.

8 œufs durs — 250 g de langouste de desserte — 100 g de beurre — 30 g de farine — 1 dl de lait — sel — poivre — 100 g de gruyère râpé — 1 dl de crème fraîche.

1° Couper les œufs en rondelles épaisses ; sortir les jaunes et les piler.

2° Piler les débris et résidus de langouste avec le beurre ; passer ce mélange au tamis ; y ajouter les jaunes pilés et la farine.

3° Délayer le tout petit à petit avec le lait ; assaisonner à point.

4° Dans un plat à gratin, mettre au fond les rondelles de blanc d'œuf. Les masquer avec le mélange.

Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, muscadet, sancerre, quincy, arbois.

ŒUFS EN SURPRISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 œufs durs (16 moitiés) — 5 cl de lait — 100 g de mie de pain fraîche — 50 g de beurre — 50 g de gruyère râpé — sel — poivre — un demi-litre de pâte à frire — friture huile.

Faire durcir des œufs. En enlever les jaunes. Pétrir ces jaunes dans une casserole, sur le côté du feu, avec un peu de lait, de la mie de pain, du beurre, du fromage râpé, du sel et du poivre. Faire une pâte épaisse de tous ces ingrédients et en regarnir chaque moitié d'œuf. D'autre part, faire une pâte à frire avec 4 cuillerées de farine, 1 œuf entier, de l'eau et un peu de sel. Faire cette pâte un peu épaisse. Y tremper chaque moitié d'œuf, puis faire frire le tout dans une friture abondante et bien chaude. Quand ces beignets sont bien dorés, les égoutter et les servir sur une serviette.

Vins blancs : pouilly-fuissé, riesling, sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, saumur sec, bergerac sec.

ŒUFS A LA TRIPE

Préparation : 1 heure.

Cuisson des œufs : 10 minutes.

12 œufs durs — 100 g de beurre — 50 g de farine — sel — poivre —
1 pincée de muscade — 1 litre de lait — 3 gros oignons.

La sauce : Emincer très finement les oignons et les ébouillanter pendant 7 à 8 minutes, ce qui a pour but d'éliminer le suc âcre dont l'oignon est pénétré, surtout à l'arrière-saison. Quand il est nouveau, et tant qu'il n'a pas atteint sa complète maturité, cet ébouillantage est inutile. Egoutter donc les oignons, les rafraîchir ; égoutter à nouveau et les éponger à fond dans un linge.

Les mettre dans une casserole avec 100 g de beurre et les étuver à feu très doux, pendant 20 à 25 minutes, sans laisser colorer.

Mélanger alors avec 50 g de farine ; remuer sur le feu pendant quelques minutes ; délayer avec 1 litre de lait bouillant ; assaisonner d'une forte pincée de sel, d'une prise de poivre et d'une râpée de muscade ; faire prendre l'ébullition, sans cesser de remuer, et laisser cuire doucement pendant 25 minutes (béchamel soubisée).

Les œufs : Les mettre dans une grande passoire ; les plonger dans de l'eau bouillante et, pour de gros œufs, donner 10 minutes de cuisson comptées depuis la reprise de l'ébullition. Les égoutter, les rafraîchir, les écaler et les tenir au chaud.

Service : Cinq minutes avant de servir, couper les œufs en grosses rondelles et les mélanger dans la sauce.

Observations : En principe, les œufs à la tripe se servent avec l'oignon dans la sauce. Toutefois, on peut, selon le goût, passer au tamis oignons et sauce ; chauffer le coulis qui en résulte et servir les œufs comme il est dit.

Vins blancs : graves sec, clairette du Languedoc (sec), sylvaner, mâcon, arbois, saumur sec.

ŒUFS A LA VAUCOURT

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 minutes;
6 minutes.

250 g d'appareil à pommes « duchesse » (v. p. 628) — 8 œufs brouillés + 8 œufs — sel — poivre — 150 g de beurre — 8 œufs — 2 cuillerées de truffes coupées en dés — 8 lames de truffes — 250 g de pointes d'asperges blanchies.

Préparation : x° Prendre environ 250 g d'appareil à pommes duchesse ; le rouler en boudin et, avec ce boudin, former, sur un plat rond beurré, une couronne de 16 cm de diamètre, cela en soudant les deux extrémités. Ensuite, en serrant la pâte entre les doigts, en diminuer l'épaisseur, de façon à former une bordure ayant 4 cm et demi de hauteur. Dorer le tour ; rayer avec une fourchette, et faire colorer la pâte au four ;

2° Faire 8 œufs brouillés en les tenant moelleux, c'est-à-dire solidifiés juste à point ; y mélanger les pointes d'asperges cuites, les truffes coupées en petits dés, et 50 g de beurre. Les verser au milieu de la bordure ; casser dessus 8 petits œufs bien frais, saler légèrement le blanc ; poser le plat sur un sautoir contenant de l'eau froide (cela pour éviter le

durcissement des œufs brouillés) et mettre au four bien chaud pour assurer à la fois la coagulation rapide des blancs d'œufs et le miroitement des jaunes.

En sortant les œufs du four, mettre sur chaque jaune d'œuf une petite lame de truffe.

Wns blancs : riesling, sylvaner, mâcon, arbois, vouvray sec, saumur sec, bergerac sec.

OMELETTE FONDANTE DU DOCTEUR BÉCART

Recette du D^r BECART, membre de l'Académie des Gastronomes.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes;
5 minutes.

Omelette : 8 œufs — 100 g de beurre — 10 g de sel fin — 1 prise de poivre.

Farce : 2 cervelles de mouton — 1 litre d'eau salée — le jus d'un citron — 1 oignon émincé — 1 clou de girofle.

LE SECRET D'UNE BONNE OMELETTE

Confection de l'omelette : En principe, ne pas faire d'omelette de plus de trois ou quatre œufs. Acheter la poêle en conséquence. Il est plus facile de faire deux omelettes de trois œufs, qu'une de six. Donc, pour 3 œufs, il faut 15 à 20 g de beurre (ne pas lésiner) ; une demi-pincée de sel fin ; une prise de poivre fraîchement moulu. Mettre le beurre dans la poêle. Chauffer fortement (feu ardent). Lorsqu'il commence à fumer légèrement, verser les œufs battus modérément au moment même de s'en servir ; saler et poivrer au tout dernier moment. Laisser prendre pendant quelques instants ; alors, attention ! Remuer lentement le mélange avec une fourchette, en frottant le fond de la poêle comme si l'on voulait faire des œufs brouillés, mais beaucoup plus lentement, cela pour assurer une prise uniforme des œufs, obtenir l'homogénéité des molécules d'œufs et le moelleux de l'ensemble.

Tourner toujours : lorsque les œufs commencent à se lier et que l'omelette a la consistance voulue, qu'elle est déliquescence, baveuse, à point, suivant le goût, tirer la poêle sur le côté du feu ; décoller le tour avec la palette, et secouer pour détacher l'omelette.

Maintenant, il reste à la plier. Si on la plie simplement en deux, toute la partie liquide et baveuse s'échappera. Un petit « truc » est de la plier à la façon d'une serviette, pour la fermer complètement. Voici comment il faut s'y prendre :

Façon du chef (nécessitant un certain tour de main) : Pour la plier en trois, incliner la poêle, en la soulevant du côté de la queue, et donner ensuite avec le poing droit un coup sec sur la queue pour faire glisser l'omelette vers le côté opposé. Passer la palette sous l'omelette — du côté de la queue de la poêle — pour en ramener environ un tiers sur elle-même. Frapper de petits coups sur la queue de la poêle pour replier de même l'autre côté de l'omelette en l'amenant ainsi jusqu'au bord de la poêle. Prendre la queue de la poêle de la main droite et le plat de la main gauche. Appuyer le bord de la poêle sur le plat ; renverser l'omelette, dont le dessous est devenu ainsi le dessus.

Façon de la ménagère : A l'aide d'une fourchette, plier un quart de l'omelette du côté opposé à la queue, puis la moitié de l'autre côté ; elle est ainsi fermée. Laisser quelques instants sur le bord du fourneau pour la rissoler légèrement. Renverser sur un plat et passer, avant de la présenter, un morceau de beurre à la surface pour lui donner du brillant. Servir ensuite.

Il existe quantité d'omelettes, qu'elles soient fourrées ou garnies, depuis la plus simple, sinon la meilleure, l'omelette aux fines herbes, jusqu'à l'omelette du curé, de Brillat-Savarin, qui est un vrai plat de gastronome. Nous allons en exécuter une qui a toujours fait les délices de mes convives, et je vous l'offre, amis lecteurs :

Et maintenant que vous voilà intéressés par la confection d'une omelette, nous allons créer ensemble une omelette fourrée. Nous avons les œufs, le beurre, le sel et le poivre. Acheter une cervelle de mouton. La nettoyer et la cuire pendant 10 minutes dans de l'eau salée à laquelle on aura ajouté un peu de jus de citron, 1 oignon émincé et 1 clou de girofle. La passer dans l'eau froide pour la raffermir. La couper en dés. Maintenant que tout est prêt, faire l'omelette ; quand elle est à point et prête à être pliée, ajouter les dés de cervelle ; plier comme indiqué précédemment ; servir dans un plat chaud. Goûter et apprécier.

Vins blancs : graves moelleux, meursault, premières côtes de Bordeaux, traminer, bergerac.

OMELETTE A L'ACACIA

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 œufs — sel — poivre — 75 g de beurre;

ou : 16 œufs — 15 g de sucre semoule — 5 cl de kirsch — pâte à frire.

Pendant qu'il y a encore des fleurs d'acacia, prendre quelques grappes et les hacher dans une omelette. Si on la mange salée, poivrer hardiment ; si, au contraire, on la préfère au sucre, ajouter quelques cuillerées de kirsch, pour réveiller le parfum des fleurs.

Un plat d'acacia frit, saupoudré de sucre et de cannelle, constitue un mets américain très « pschitt ».

Il faut, dans ce cas, passer la grappe dans une pâte à frire légère.

Omelette salée. *Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre, quincy, riesling, sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, saumur sec, clairette de Languedoc (sec).*

Omelette sucrée. *Vins blancs : vouvray demi-sec, saumur demi-sec, sauternes demi-sec, barsac demi-sec, graves demi-sec, monbazillac, bergerac demi-sec, traminer, anjou demi-sec.*

OMELETTE AU BOUDIN

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

400 g de boudin — **8 œufs** — **100 g** de beurre — sel — poivre —

300 g de pommes en purée — 1 dl de lait — 1 dl de crème fraîche.

Faire griller du boudin ; enlever la peau. Travailler des jaunes d'œufs avec le boudin ; ajouter la crème et les blancs fouettés. Faire cuire incomplètement cette omelette. La couler non repliée dans un plat creux. Recouvrir de purée de pommes de terre. Faire dorer au four.

Vins blancs et rosés : sylvaner côtes-de-provence, mâcon ou tavel, arbois touraine.

OMELETTE CONCHYLICOLE

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : **40** minutes.

Cuisson de la garniture : **12** minutes ;
de l'omelette : **6** minutes.

16 œufs — **100** g de beurre — sel — poivre — un demi-litre de moules, cuites à la marinière, ou **24** huîtres pochées dans leur eau, ou **8** coquilles Saint-Jacques meunière et coupées en dés. (Suivant la garniture choisie, faire attention au sel.)

Tous les coquillages peuvent être utilisés. Si l'on prend des coques, des moules ou des pétoncles, les faire simplement ouvrir sur le feu ; les détacher de leur coquille et les réserver dans un bol.

S'il s'agit d'huîtres, les pocher dans leur eau intervalvaire ; de coquilles Saint-Jacques, de vénus, les faire blanchir dans un court-bouillon et les découper comme à l'habitude (en faisant quelques réserves pour le sel), puis ajouter aux œufs battus la chair des coquillages.

Faire cuire sur feu gai en ayant soin cependant de tenir l'omelette bien baveuse.

Vins blancs : bergerac sec, mâcon, arbois, vouvray sec, saumur sec, muscadet.

OMELETTE AU CRABE

Préparation : **40** minutes.

Cuisson des coquilles : **30** minutes ;
de l'omelette : **6** minutes.

400 g de crabe — sel — poivre — 1 carotte — 1 oignon — bouquet garni — **5** cl de vinaigre — **75** g de beurre — **16** œufs.

Cuire un crabe au court-bouillon ; enlever la chair. Mettre dans un bol les intérieurs de la carapace et bien les écraser ; battre les œufs ; mêler la pâte faite avec les intérieurs et ajouter la chair du crabe ; battre et faire l'omelette comme d'ordinaire.

Vins blancs : bergerac sec, quincy, riesling, mâcon, arbois, sylvaner, muscadet.

OMELETTE DE MON CURÉ

Recette de M. Maurice BONNEAU.

Préparation : **40** minutes.

Cuisson de l'oseille : **10** minutes ;
de l'omelette : **6** minutes.

16 œufs — sel — poivre — **200** g de beurre — **750** g d'oseille épiluchée, ciselée, tombée au beurre — **2** dl de lait — **1** dl d'huile — **3** dl de crème fraîche.

Battre très fortement au fouet les œufs dans lesquels on aura incorporé **50** g d'oseille fraîche, hachée grossièrement, et le lait. Dans la poêle, mettre **40** g de beurre et une larme d'huile pour empêcher celui-ci de noircir.

Quand l'omelette sera terminée, et dressée sur le plat de service, inciser au centre et y verser deux grosses cuillerées à soupe de crème fraîche très épaisse.

Délicieux !

Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre.

OMELETTE « GARGAMELLE »

Recette de M. Robert SABAT.

Préparation : 30 minutes.

i° Cuisson : 10 minutes;

2° — 8 minutes.

16 œufs — sel — poivre — 1 cuillerée de persil haché — **125 g** de champignons en duxelles (v. p. 57) — **50 g** de gruyère râpé — 1 dl de lait — 1 dl de crème fraîche — 75 g de beurre.

Battre des œufs comme pour une omelette ordinaire, avec du sel, du poivre et du persil.

Cuire les œufs comme d'habitude ; rabattre les deux côtés de l'omelette et fourrer celle-ci d'une purée de champignons, appelée en cuisine « duxelles », puis retourner l'omelette sur un plat.

A ce moment, étaler sur l'omelette une pâte de gruyère fondue au lait, ainsi que deux cuillerées de crème fraîche.

Gratiner à la salamandre, ou à four très vif, et servir aussitôt.

Vins blancs et rosés : mâcon, arbois, saumur ou cabernet d'Anjou, touraine, algérie.

OMELETTE HOSTELIÈRE

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson des cèpes : 15 minutes;

de l'omelette : 6 minutes.

16 œufs — 75 g de beurre — 5 cl d'huile — sel — poivre — **2** foies de volailles coupés en dés et sautés au beurre — **2** petits cèpes, frais ou en conserve, émincés, sautés au beurre, salés, poivrés — **50 g** de jambon de Bayonne coupé en dés, revenu au beurre — **30 g** de truffes coupées en dés — 1 cl de crème double.

Faire l'omelette et la farcir avec la garniture. Mélanger la crème en battant les œufs.

Vins blancs et rosés : meursault, cassis, chablis ou rosé du Béarn, pelure d'oignon, algérie.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE

Recette de « Tante MARIE-ROSE ».

Préparation : 1 heure.

Cuisson des légumes : 30 minutes;
de l'omelette : 6 minutes.

16 œufs — 150 g de beurre — sel — poivre — 100 g de pommes de terre — 100 g de carottes — 50 g de navets — 100 g de petits pois — 200 g de haricots verts.

Préparer une jardinière avec des légumes nouveaux coupés en dés : pommes de terre, carottes, navets, petits pois, haricots verts. Les faire cuire à l'eau salée, puis les sauter au beurre. Battre ensuite les œufs auxquels on mélangera la moitié de la jardinière ; la faire cuire comme une omelette ordinaire, et la servir entourée du restant des légumes.

Vins blancs : bergerac sec, clairette du Languedoc (sec), sylvaner, muscadet, sancerre.

OMELETTE A LA MISTRAL

Recette de M. Lucien FILHOL.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 œufs (=2 omelettes de 8 œufs chacune) — 1 dl d'huile d'olive — sel — poivre — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — ail — quelques branches de persil hachées — 150 g de fromage râpé — 1 dl de crème fraîche.

Préalablement, préparer la garniture de l'omelette, c'est-à-dire faire cuire à l'huile d'olive les tomates mondées, épépinées et concassées; ajouter une pointe d'ail, fines herbes, sel et poivre.

Casser les œufs ; les battre, les assaisonner. Dans une poêle, mettre une cuillerée d'huile, faire chauffer; verser les œufs, faire l'omelette et mettre au milieu le ragoût de tomates.

Placer l'omelette bien roulée sur un plat long, la saupoudrer de fromage râpé ; recouvrir de crème fraîche épaisse, saupoudrer de nouveau de fromage râpé. Faire gratiner rapidement et servir immédiatement.

Vins blancs et rosés : muscadet, pouilly-fuissé, sancerre ou côtes-de-provence, arbois, tavel.

OMELETTE « MONSELET »¹

Préparation : 35 minutes.

Cuisson de l'omelette: 6 minutes ;
de la garniture : 12 minutes.

16 œufs — 70 g de beurre — sel — poivre — 200 g de pointes d'asperges — 50 g de champignons (en réserver 8 têtes pour entourer l'omelette ; mettre le reste en julienne) — 100 g de truffes (en réserver 8 lames pour placer sur l'omelette, le reste en julienne) — 150 g de foie gras en dés — 1 dl de jus lié (v. p. 58).

Préparation : 1° Prendre 200 g de pointes d'asperges (poids net) ; réserver 8 têtes, en leur laissant une longueur de 3 cm et demi ; les attacher en bottillon. Couper le reste en petits pois et les cuire rapidement (bottillon compris) à l'eau bouillante salée ;

2° Mettre dans une petite casserole 2 fortes cuillerées de purée de foie gras ; chauffer sans laisser bouillir et, dans ce coulis, mélanger 4 moyens champignons cuits et x truffe taillés en julienne, les pointes d'asperges, égouttées aussi complètement que possible et non rafraîchies (réserver le bottillon).

L'omelette : Cuire le beurre « à la noisette ». Lorsque la coagulation des oeufs est assurée, ajouter la garniture préparée et rouler l'omelette, de façon que cette garniture y soit bien enfermée. Renverser l'omelette sur un plat ; rectifier la forme et, dans une entaille faite juste sur le milieu, placer, debout, le bottillon de pointes d'asperges. Mettre de chaque côté 1 champignon cuit, bien blanc, et 8 lames de truffe nappées de glace de viande blonde.

Entourer l'omelette de quelques cuillerées de jus de veau lié, légèrement beurré ou, à défaut, de sauce brune claire.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 121.)

Observation : Monselet fut non seulement un poète délicat et charmant, mais encore un appréciateur éclairé de l'art culinaire. Il publia pendant quelques années *YAlmanach gourmand*, et ses *Lettres gourmandes*, publiées par le journal *l'Événement*, eurent un très grand succès, comme du reste tous ses écrits touchant la cuisine et la gastronomie, qui le rendirent justement populaire dans le monde de la cuisine. Aussi, presque tous les « chefs » du jour ont-ils eu à cœur de lui dédier l'une de leurs créations.

Vins blancs : pouilly-fuissé, pouilly fumé, meursault, Montrachet, clos blanc de Vougeot.

Vins rosés : cabernet d'Anjou, tavel, Clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence.

OMELETTE AUX MORILLES

Préparation : 25 minutes.

Cuisson des morilles : 15 minutes;

de l'omelette : 6 minutes.

16 œufs — 100 g de morilles — sel — poivre — 75 g de beurre —
1 dl de jus de veau lié — 2 échalotes hachées très fin — 1 cuillerée
de persil haché.

Dans la série des apprêts qui conviennent aux morilles, il faut comprendre l'omelette, qui se fait de deux façons. Dans la première, les morilles sont sautées au beurre à la poêle, saupoudrées d'un peu d'échalote hachée, puis mélangées dans les œufs quand ils sont battus.

Dans la seconde façon, elles sont sautées comme précédemment, mais dans une casserole, liées avec quelques cuillerées de sauce, et ajoutées dans l'omelette, au moment où celle-ci est roulée. Dans ce cas, on entoure l'omelette d'un cordon de sauce (sauce brune claire ou jus de veau lié).

Vins blancs : sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, chablis, muscadet.

OMELETTE AUX MOULES ET CHAMPIGNONS

Préparation : 15 minutes.

Cuisson des moules : 5 minutes;
de l'omelette : 10 minutes.

16 œufs — 1 litre de moules cuites à la marinière, décortiquées —
125 g de champignons — 100 g de beurre — sel — poivre.

Les moules doivent être cuites comme à l'ordinaire ; les champignons, bien blancs et coupés en tranches. Les chairs des moules bien parées et essuyées. Faire alors le mélange. Tenir l'omelette très baveuse ; manger sans attendre. Si quelques incrédules n'ont jamais mangé un mets digne des dieux, qu'ils commandent celui-là!

Vins blancs : sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, vouvray sec, bergerac sec.

OMELETTE AU PAIN FRIT

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 œufs — 16 tranches de pain de mie — 100 g de beurre —
2 dl d'huile.

Mettre dans une poêle quelques cuillerées d'huile. Poser des tartines minces de pain rassis. Dorer des deux côtés. Quand elles ont sont bien jaunes, les retirer.

Tremper les tartines grillées dans des œufs battus et salés (1 œuf environ pour 2 tartines) ; mettre la poêle au feu vif et dorer à nouveau les tartines. On peut ajouter soit du jambon d'York, soit du jambon ordinaire, et on a là une excellente omelette nourrissante, exigeant moitié moins d'œufs que d'habitude.

Vins blancs : clairette du Languedoc (sec), quincy, riesling, graves sec, meursault, cassis.

OMELETTE AU PLAT

Recette de « PHILOMÈNE ».

Préparation : 1 heure.

Temps de cuisson : environ 40 minutes.

12 œufs — deux poignées de feuilles de bettes ou d'épinards —
40 g de beurre — sel — poivre — 2 gousses d'ail hachées — 4 cuillerées
d'huile — 40 g (4 cuillerées) de farine — 2 verres (4 dl) de lait froid (cru)
— 2 cuillerées de persil haché.

Hacher grossièrement deux poignées de feuilles de bettes ou d'épinards (bettes de préférence) ; faire cuire à l'huile dans une poêle, sur feu modéré, jusqu'à ce que l'humidité des feuilles soit évaporée.

A ce moment, ajouter 2 cuillerées de persil haché avec 2 gousses d'ail ; mélanger pendant 10 secondes seulement sur le feu.

Par ailleurs, délayer la farine avec le lait froid ; ajouter 12 œufs et les herbes cuites. Verser dans un plat beurré ; cuire au four pendant 25 minutes ; servir rapidement. (Il faut que le milieu de l'omelette soit cuit, mais encore crémeux.)

Vins blancs : muscadet, saucerre, pouilly-fuissé, quincy, riesling, arbois, mâcon.

OMELETTE PROVENÇALE

Recette du chef du restaurant « Chez Félix ».

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 6 minutes;
10 minutes.

16 œufs — 1 dl d'huile — 1 kg de tomates mondées, épépinées, concassées — 300 g d'oignons hachés fin — 2 branches d'estragon, de persil, de basilic, le tout haché — 70 g de beurre — sel — poivre — 3 gousses d'ail.

Faire réduire dans une poêle, avec l'huile, les tomates, l'oignon, l'ail, de l'estragon, du persil, du basilic hachés.

Dans une seconde poêle, préparer l'omelette (8 œufs) et incorporer le mélange ci-dessus au début de la cuisson. Bien remuer pour rendre homogène. Servir baveuse de préférence, et surtout très chaude. Faire 2 omelettes.

Vins blancs et rosés : graves sec, meursault ou cabernet d'Anjou, tavel et vins blancs et rosés de Camargue.

OMELETTE AU ROGNON

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 8 minutes;
6 minutes.

16 œufs — 1 rognon de veau émincé — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl de fond de veau lié (v. p. 58).

Faire fondre du beurre dans la poêle ; ajouter du rognon de veau rôti et une très petite partie de la graisse qui lui servait d'enveloppe, le tout coupé en petits dés ou en lames fines.

Casser les œufs dans une terrine ; ajouter sel et poivre et un peu de beurre coupé en petits morceaux ; battre avec une fourchette pendant 1 minute seulement.

Lorsque le rognon est simplement chaud, verser vivement les œufs battus dans la poêle, agiter avec la fourchette pour les faire cuire bien également ; lorsqu'ils commencent à prendre, remuer et tourner la poêle en la tenant un peu au-dessus du feu, pour colorer l'omelette ; lorsque les œufs sont suffisamment pris, replier en deux, en forme de chausson, renverser sur un plat ovale et servir.

Vins blancs et rosés : muscadet, pouilly-fuissé, saucerre ou cabernet d'Anjou, tavel, touraine. Vins rouges : beaune, mâcon, mercurey, beaujolais, côte de Beaune.

OMELETTE SAVOYARDE

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson des pommes de terre : 25 minutes ;
de l'omelette : 8 minutes.

16 œufs — 100 g de beurre — un quart de litre de crème fraîche — 100 g de gruyère — sel — poivre — 150 g de pommes de terre — 3 branches de cerfeuil et 3 branches d'estragon hachés.

Battre les œufs, et, tout en battant, ajouter la crème fraîche, le gruyère coupé en très fines lamelles, du sel et du poivre. Verser dans la poêle, dès que le beurre a bien blondi. Tandis que l'omelette se prend, y ajouter deux petites pommes de terre coupées en très minces rondelles et préalablement sautées au beurre ; saupoudrer rapidement avec une pincée de cerfeuil et d'estragon hachés ; rouler l'omelette et servir aussitôt.

Vins blancs et rosés : sylvaner, mâcon, arbois ou tavel, pelure d'oignon, algérie et vins blancs de Savoie : seysssel, crépy, ripaille.

OMELETTE SURALIMENTAIRE

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 6 à 8 minutes.

8 œufs — 4 cuillerées à soupe de farine d'avoine — 5 cuillerées à soupe de lait — sel — poivre.

Délayer dans un bol la farine d'avoine, avec le lait, le sel et les œufs. Bien battre le tout et faire l'omelette. On peut la servir accompagnée de légumes en purée ou de compote de pommes. Dans ce dernier cas, il serait bon de remplacer le sel par un peu de sucre en poudre.

Omelette salée. *Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, sancerre, quincy, riesling.*

Omelette sucrée. *Vins blancs : vouvray demi-sec, saumur ou sauterne demi-sec, barsac demi-sec, monbazillac, traminer.*

OMELETTE AU THON

Préparation : 25 minutes.

*Cuisson de la garniture : 10 minutes;
de l'omelette : 6 minutes.*

16 œufs — 100 g de beurre — 4 laitances de carpes — 100 g de thon — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 2 branches de persil — 2 branches de ciboulette — un citron.

Faire blanchir les laitances de carpes bien lavées, en les plongeant pendant 5 minutes dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Avoir gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel on joindra les échalotes déjà coupées très finement.

Hacher ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler ; jeter le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prendre un second morceau de beurre, le manier avec du persil et de la ciboulette, le mettre dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette ; arroser d'un jus de citron et poser sur la cendre chaude.

Battre ensuite les œufs (les plus frais sont les meilleurs) ; le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionner ensuite les omelettes à la manière ordinaire et tâcher qu'elles soient allongées, épaisses et molletes ; les étaler avec adresse sur les plats préparés pour les recevoir, et servir pour être mangées immédiatement.

Vins blancs : sylvaner, côtes-de-provence, mâcon, arbois, saumur sec, vouvray sec, bergerac sec.

OMELETTE AUX TRUFFES « MOTILLON »

Recette de M. MOTILLON.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

16 œufs — sel — poivre — 80 g de truffes — 5 cl de madère —
75 g de beurre.

Prendre les œufs entiers ; saler et poivrer. Emincer une grosse truffe. Ajouter une goutte de madère, ainsi qu'une grosse noix de beurre. Remuer les œufs avec une fourchette, sans trop les battre. Dans la poêle, faire fondre un morceau de beurre, couleur noisette ; jeter les œufs dans la poêle et rouler l'omelette sans interruption jusqu'à cuisson.

Vins blancs : arbois, vouvray sec, bergerac sec, sylvaner, mâcon.

OMELETTE « VIROFLAY »

Préparation : 30 minutes.

Cuisson des épinards : 20 minutes ;
de l'omelette : 6 minutes.

16 œufs — 250 g d'épinards épluchés — 150 g de jambon — 150 g
de beurre — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 1 cuillerée de persil
haché.

Préparation : 1° Faire cuire pendant 8 minutes, à l'eau bouillante salée, 1 poignée d'épinards. Les égoutter à fond, et les presser, sans les rafraîchir ; donner dessus quelques coups de couteau pour diviser les feuilles, et les étuver au beurre 10 à 12 minutes, après les avoir assaisonnées de sel, de poivre et de muscade. Y mélanger alors le jambon maigre, cuit, coupé en dés ;

2° Faire les omelettes, comme à l'habitude, et au beurre noisette ; les rouler, après avoir mis au milieu la garniture d'épinards et de jambon, et en enfermant bien celle-ci. Les renverser sur un plat long ; les arroser copieusement de beurre fondu légèrement salé, et parsemer le dessus d'une pincée de persil frais finement haché.

Vins blancs et rosés : riesling, mâcon, arbois ou pelure d'oignon cabernet d'Anjou, touraine.

PIPERADE

Recette de M^{me} BERNATEAU DE GIRODON.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson de la piperade : 30 minutes ;
des œufs : 5 minutes.

8 œufs — sel — 100 g de beurre — 150 g de lard maigre ou, de
préférence, de jambon de Bayonne — 1 kg de piments doux — 25 g de
piments forts — 8 grosses tomates mondées, épépinées, concassées en
gros morceaux — 2 gousses d'ail écrasées — 100 g de mie de pain.

Couper en morceaux les piments et les tomates. Les faire revenir. Laisser évaporer l'eau. Ajouter deux gousses d'ail. Saler. Mettre un peu de mie de pain émiettée, un peu de beurre, un peu de lard. Au dernier moment, ajouter les œufs brouillés cuits à part et mélanger. L'ensemble ne doit pas être en bouillie, mais en morceaux, et il ne doit pas rester de jus. (V. PLANCHE EN COULEURS, P. 112.)

Vins blancs : graves sec, meursault, cassis, chablis, muscadet, pouilly-fuissé, saucerre.

TOURTE D'ŒUFS DE SAINT-POURÇAIN

Recette de M. Ch. ALAMAGNIE, chef de cuisine à Paris.

Préparation : *i* heure.

Cuisson : **15** minutes ; des œufs
pochés : 6 minutes.

300 g de feuilletage — **8** tourtes — **16** œufs pochés — **1** litre et demi de bon vin — **1** échalote — **50 g** de champignons — bouquet garni, pour parfumer le vin — beurre manié (v. p. 57) — **150 g** de beurre fin — sel — quelques grains de poivre.

Avec des rognures de feuilletage, préparer de petites tourtes, larges comme des petites soucoupes ; les cuire à feu doux et les réserver au chaud. Pendant la cuisson, faire une réduction de vin rouge de Saint-Pourçain, bien aromatisée et assaisonnée ; la passer ensuite pour l'approprier ; passer de nouveau à ébullition, en rectifiant l'assaisonnement, et y pocher directement des œufs très frais, que l'on plonge dedans deux par deux. Les égoutter en les tenant mollets, sans les crever, et tenir au chaud. Lier la cuisson au beurre manié pour obtenir un velouté léger qui puisse napper convenablement.

Pour servir, dresser au dernier moment les œufs dans chaque tourte, deux par deux, très chauds ; « saucer de l'étuvée », comme on dit en Bourbonnais, et servir aussitôt.

Vins blancs et rosés : sylvaner, gaillac sec, arbois ou claret de Bordeaux, tavel, pelure d'oignon, rosé du Béarn et vin blanc ou rosé de Saint-Pourçain.

POISSONS

•

GÉNÉRALITÉS

L *E poisson !*

Cet aliment merveilleux, sans lequel un bon repas est incomplet.

Le poisson !

Cette chair légère, dont la délicatesse vous donne une satisfaction gastronomique essentiellement distinguée, et qui vous permet de continuer votre repas sans fatigue, car le poisson nourrit sans faire engraisser.

Ce mets savoureux, qui fait ressortir les qualités d'une quantité de vins blancs et rosés, dont le bouquet vient, en échange, intensifier l'arôme.

La variété des poissons est infinie et si la reine des poissons de mer est la sole, si le bar en est le roi, les limandes sont de charmantes demoiselles d'honneur et le mulot un page bien sympathique.

A côté de ces aristocrates, distinguons deux grandes familles bourgeoises la morue (le cabillaud, le meilleur des poissons de court-bouillon), et tous ses cousins: colin, merluche, merlan ; puis le hareng — le meilleur des poissons à griller — et sa parenté : sardine, anchois, etc.

Mais les indépendants : la lotte, le turbot ou la raie, ont à leur tour des adeptes fervents.

Il est vrai qu'aucune autre denrée ne peut supporter une gamme aussi riche, aussi complète d'assaisonnements de tous genres; aucune ne permet d'être traitée aussi différemment ; aucune, enfin, ne possède la délicatesse incomparable de cette chair, aussi variée dans sa consistance que dans sa finesse et dans son goût.

Dans leur simplicité, une huître bien fraîche ou des coquillages, tout embaumés d'effluves marins, sont des aliments de premier ordre, d'une haute teneur en vitamines, en même temps qu'une gourmandise qui, pour être aussi ancienne que le

premier homme qui l'apprécia, n'en reste pas moins d'un raffinement toujours nouveau.

Les multiples recettes régionales de soupes au poisson, dont notre maître Curnonsky affirme que la cuisine française est en droit de s'enorgueillir, ne représentent-elles pas un régal de la plus incontestable qualité?

La préparation des poissons eux-mêmes, qu'ils soient de mer ou d'eau douce, permet le déchaînement de l'imagination culinaire la plus échevelée. Une vie entière ne suffirait pas pour goûter tous les poissons et surtout toutes les façons de les accommoder. Ils se prêtent, mieux que tous les autres mets, aux recherches, aux créations intrigant les convives, comme l'a démontré le livre si discuté et si discutable, mais si intéressant, de Paul Reboux : **Plats nouveaux**.

Certains gastronomes, fort dignes de ce nom d'ailleurs, ont prétendu que des repas comportant uniquement des plats de poissons, sans viande, ne ressortissent pas à la gastronomie proprement dite. Nous convenons volontiers que, pour être parfaite, la symphonie d'un repas de haute tenue doit comprendre de la viande; mais personne ne contestera qu'elle doit aussi, obligatoirement, comporter du poisson, ni n'estimera qu'un plat de crustacés y soit contre-indiqué. Un plat de poisson garni de légumes peut remplacer nutritivement un plat de viande garni, et il devrait être servi plus souvent pour un meilleur équilibre de la santé.

Et quelles recherches passionnantes que celles de la combinaison poisson-vin ! Quels sont les meilleurs vins à consommer avec tel ou tel poisson, et quels sont les vins à employer pour la cuisson des différentes espèces de poissons et de crustacés, depuis la lamproie à la bordelaise, la matelote d'anguille, jusqu'aux moules au champagne, ou le civet de langouste au banyuls?

En tout état de cause, n'oublions jamais que l'impératif catégorique, en ce qui concerne le poisson, est son absolue fraîcheur, rançon de la délicatesse et de la finesse de sa chair.

André de COUDEKERQUE-LAMBRECHT,
directeur du Comité national de propagande
pour la consommation du poisson.

Marc LEFEBURE,
président de l'Association
des gastronomes amateurs de poisson
(AGAP).

ALOSE

L'alose est un poisson qui apparaît aux Halles vers la mi-avril et dont la saison se termine en mai. L'alose de la Loire est particulièrement réputée.

ALOSE DE LA LOIRE A L'OSEILLE

Recette de M. Roger LEME.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

1 alose de 1 kg 500 — 1 kg d'oseille — sel — poivre — 1 dl d'huile
— 50 g de beurre — 4 œufs durs — 1 citron.

Prendre une alose, la ciseler. Assaisonner : sel, poivre en grains. Huiler, griller 5 minutes. Finir de cuire au four, sur une purée d'oseille. Retourner et arroser l'alose en y ajoutant quelques noisettes de beurre et un jus de citron. Durée de cuisson : une demi-heure. L'acidité de l'oseille doit faire disparaître les petites arêtes de ce poisson.

Servir bien chaud, sur un plat en argent, avec la purée d'oseille, quelques œufs durs et des tranches de citron.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, viré, sylvaner, chablis.

ALOSE A LA PORTUGAISE

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

1 alose de 1 kg 500 — 160 g de beurre — 6 tomates épépinées — 2 oignons finement hachés — sel — poivre — épices — 100 g de champignons crus hachés — 1 verre de vin blanc.

Mettre au fond d'un plat à feu 50 g de beurre, la moitié de la chair de 6 tomates, sans graines ni peaux ; placer l'alose sur le lit de tomates ; ajouter sel, poivre, épices, etc., les oignons finement hachés ; recouvrir de la seconde moitié de la chair de tomates, puis des champignons crus hachés ; arroser d'un verre de vin blanc et de 110 g de beurre fondu. Faire cuire quelques minutes, le plat couvert, sur le fourneau ; la cuisson, qui se termine au four, demande environ 35 minutes.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet ou graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

ALOSE A LA PROVENÇALE

Recette de M. A. de FALGAIROLLE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 7 heures.

1 alose de 1 kg 500 — 1 kg d'oseille — 20 petits oignons — 1 dl d'huile d'olive — 6 cl à 7 cl d'eau-de-vie — sel — poivre.

Des arêtes dans tous les sens? Ne nous effrayons pas. On coupe cet énorme poisson en tranches, et zou... à la casserole ! Il faut un récipient qui ferme hermétiquement. Le secret

consiste à constituer une couche laiteuse d'oseille et de petits oignons ronds coupés en morceaux. Sur ce lit, on place quelques tranches de l'alose. On remet une deuxième couche de légumes.

La troisième stratification sera faite d'alose et, si la casserole doit être pleine, il faut que le poisson y figure comme la matière d'un sandwich, entre deux nappes de légumes.

Saupoudrer de thym. Verser l'huile d'olive et l'eau-de-vie. Saler, poivrer et laisser cuire à feu très doux pendant 7 heures. Un gros caillou sur le couvercle empêchera l'arôme de s'échapper.

Quand on ouvrira, les légumes ne seront peut-être pas très intéressants, mais la chair de l'alose, miraculeusement dépouillée de toutes ses arêtes, offrira un vrai régal.

Vins blancs : graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, gaillac sec, cassis.

ALOSE FARCIE A L'ANGEVINE

Recette de M. GILLET.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

1 alose de 1 kg 500 — **1 kg d'oseille** — sel — poivre — thym — laurier
— **2 carottes** — **2 oignons émincés** — une demi-bouteille de vin blanc sec
— **100 g de beurre** — un demi-litre de crème fraîche.

Vider, écailler et ciseler une alose. Faire tomber à part l'oseille hachée finement. En farcir l'alose que l'on recoud. Plaquer en ajoutant sel, poivre, thym, laurier, carottes et oignons émincés ; mouiller avec le vin blanc. Cuire au four en arrosant fréquemment. Au dernier moment, retirer l'alose sur un plat. Faire réduire la cuisson et lier avec la crème fraîche. Napper sur le poisson et servir.

En principe, boire le même vin blanc sec que celui qui aura servi pour la cuisson : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet.

ANGUILLE

Les anguilles pêchées en eaux vives sont reconnaissables à leur peau d'un brun clair, à reflets verdâtres sur le dos et argentés sous le ventre. Elles doivent être préférées à celles qui sont capturées dans les eaux stagnantes, dont la chair a toujours un désagréable goût de vase et qui se reconnaissent à leur couleur d'un brun foncé sur le dos et d'un jaune sale sous le ventre.

L'anguille doit, autant que possible, être achetée vivante et tuée au moment de la préparer. Le procédé peut paraître cruel ; mais il est, dans les préparations culinaires, certaines nécessités contre lesquelles viendraient se heurter bien inutilement les protestations de la Société protectrice des animaux.

Préparation : Assommer l'anguille ; puis, avec un couteau bien tranchant, pratiquer une petite incision tout autour, à la naissance de la tête. Retourner légèrement la peau à l'endroit coupé, puis la saisir avec un linge et l'arracher d'un seul coup. L'anguille peut être attachée par la tête et suspendue à un clou, ce qui facilite l'opération.

Couper les barbes du dos et du ventre avec des ciseaux, puis l'ouvrir, mais très peu, pour la vider.

ANGUILLE A LA BROCHE

Préparation : **30** minutes.

Cuisson : **45** minutes.

1 anguille de **1 kg 500** à **1 kg 800** — **1** dl d'huile — sel — poivre — **1** pincée d'épices — **2** branches de ciboule — bouquet garni — sauce poivrade (v. p. **78**).

Dépouiller, laver, vider une anguille très grosse. La couper par tronçons et la faire mariner dans l'huile avec persil, ciboule, sel, épices. Enfiler ensuite les tronçons sur les brochettes en bois ; les attacher sur la broche et les faire rôtir, en les arrosant de temps en temps avec la marinade. Servir avec une sauce poivrade à part.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 153.)

Vins blancs secs : bergerac sec, gaillac sec, algérie, chablis, mâcon, viré, arbois ; vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, clairnet de Bordeaux, rosé de Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie.

ANGUILLE A LA CATALANE

Recette de « la France à table ».

Préparation : **30** minutes.

Cuisson : **25** minutes.

1 kg **500** d'anguilles — sel — poivre — bouquet garni — **1** dl d'huile d'olive — **2** branches de persil — **1** gousse d'ail — **50** g de farine — **75** cl de vin blanc — **2** piments doux (conserves) [pimientos dulces].

Mettre dans une casserole des anguilles coupées en tronçons, de l'huile d'olive, une persillade. Faire revenir, saupoudrer de farine, mouiller, assaisonner fortement avec le piment, faire cuire.

Au moment de servir, on peut lier cette sauce avec un peu d'ailloli.

Vins blancs : graves sec, chablis, mâcon, viré, gaillac sec, algérie, bergerac sec.

ANGUILLE A LA MINUTE

Préparation : **20** minutes.

Cuisson : **15** minutes.

1 anguille de **1 kg 500** environ — sel — **100** g de beurre — **1** citron — sauce maître d'hôtel (v. p. **63**).

Dépouiller une anguille, la couper par tronçons, la mettre à cuire dans de l'eau et du sel. Au bout de **15** minutes, la retirer, la dresser et la servir accompagnée d'une maître d'hôtel chaude, additionnée de quelques gouttes de citron et entourée d'un cordon de pommes de terre cuites à l'eau.

Vins blancs secs : côtes-de-provence, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, viré.

ANGUILLE ROTIE

Préparation : **50** minutes.

Cuisson : **30** minutes.

1 anguille de **1 kg 800** environ — **200** g de lard gras — **150** g de beurre—marinade — **1** dl d'huile — **2** carottes — **1** oignon — **2** échalotes — **1** demi-décilitre de vinaigre — sel — poivre.

Se fait avec une grosse anguille. La dépouiller, la parer et la rouler en rond, la traverser d'une brochette pour qu'elle ne se déroule pas. Piquer de lardons fins. Faire rôtir à la broche ou au four en retournant plusieurs fois ; arroser de beurre ; servir chaud avec une sauce épicée. L'anguille est meilleure si on la met mariner quelques heures avant de rôtir dans l'huile, le vinaigre et un assaisonnement d'herbes et d'oignons.

On peut faire de même avec un congre.

Vins blancs et rosés secs : bergerac sec, gaillac sec, algérie ou rosé du Béarn, arbois, touraine.

ANGUILLE AU VIN BLANC

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 500 d'anguilles — sel — poivre — 200 g de beurre — 2 petits oignons blancs — 75 cl de vin blanc — bouquet garni — 1 gousse d'ail — 50 g de farine — 4 œufs — beurre manié (v. p. 57).

Enlever la peau ; couper en tronçons. Chauffer du beurre dans une casserole ; y ranger les morceaux et poivrer. Ajouter 20 petits oignons dorés au beurre. Couvrir de vin blanc sec ; saler et ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail. Cuire durant 20 à 30 minutes. Au moment de servir, lier avec du beurre manié. Entourer le plat d'un cordon d'œufs durs en tranches.

En principe, boire le même vin blanc sec que celui qui a servi pour la cuisson. Aussi, bergerac sec, gaillac sec, algérie, arbois, viré, mâcon.

BOUILLETURE D'ANGUILLES

Recette communiquée par les salons et restaurants « Welcome ».

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

1 kg 500 à 1 kg 800 d'anguilles moyennes — sel — poivre — 20 petits oignons — 1 dl d'huile de noix — 1 bouteille de vin sec d'Anjou — 50 g de farine — 1 dl de crème fraîche (liaison).

Prendre de préférence des anguilles moyennes. Les écorcher, les vider, les nettoyer, les couper en tronçons de 4 à 5 cm de longueur. Assaisonner de sel et de poivre, et faire sauter vivement à l'huile de noix avec de tout petits oignons. Quand le tout est bien revenu, y mettre un peu de farine et mouiller d'une bouteille de vin d'Anjou. Ajouter un bouquet garni et laisser cuire lentement. Avant de servir, lier avec de la crème fraîche.

En principe, boire le même vin blanc sec que celui qui a servi pour la cuisson. A défaut, vins blancs : bergerac sec, gaillac sec, sylvaner, cassis, meursault.

COLLIERS D'ANGUILLES VERT-PRÉ

Recette de M. ALAMAGNIE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson pochage : 15 minutes.

1 kg 200 à x kg 600 d'anguilles — 1 dl d'huile — 75 cl de vin blanc — 1 dl d'eau — 1 oignon haché — sel — poivre — 1 brindille de thym — une demi-feuille de laurier — 1 clou de girofle — 4 bâtonnets (genre allumettes) — fumet de poisson (v. p. 59) — 250 g de beurre — 100 g de farine,

pour la béchamel (v. p. 66) — 1 litre de lait — un soupçon de noix de muscade — 3 jaunes d'œufs — quelques branches de cerfeuil — 50 g d'épinards — 50 g d'oseille — 50 g de cresson (le tout épluché).

Prendre 3 ou 4 anguilles de tailles différentes. Les approprier et en retirer l'épiderme et, surtout, le sang ; les mettre en marinade avec huile et vin blanc, oignons et aromates ; la tête doit rester adhérente. Les rouler en collier, la queue rentrant dans la gueule, et la fixer fortement avec un clou ou une fiche de bois ; les pocher dans leur fond de marinade en y ajoutant du fumet de poisson et un bon assaisonnement ; les laisser refroidir en cuisson. Préparer une purée d'herbes, composée de cerfeuil, d'épinards, d'oseille, de cresson ; le tout blanchi et rafraîchi pour lui conserver une bonne teinte verte. Hacher finement, lier d'une béchamel légère additionnée de quelques jaunes d'œufs et bien assaisonnée.

Dresser ce velouté d'herbes sur un grand plat rond, et mettre par-dessus les anguilles préalablement passées à la poêle au beurre noisette, en les alternant, ce qui donnera un collier de 3 ou 4 rangs, selon le nombre d'anguilles employées. Servir très chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet, graves sec.

MATELOTE D'ANGUILLES

Recette de M. Prosper WACHTER.

Préparation : 1 h 30.

*Cuisson des anguilles : 25 minutes ;
de la sauce : 1 heure.*

1 kg 500 d'anguilles — sel — poivre — 200 g de beurre — 50 g de farine — 2 carottes — 1 blanc de poireau — x oignon et 2 échalotes hachés — 2 bouteilles de vin de Bordeaux — 5 cl de cognac — 1 dl de madère — 1 brindille de thym — une demi-feuille de laurier — 2 branches de persil — 1 clou de girofle — 20 petits oignons blancs — 200 g de champignons de Paris — 1 citron — 2 tranches de pain de mie découpées en dents de loup — un soupçon de noix de muscade.

Choisir des anguilles vivantes atteignant la grosseur du pouce. Les assommer, les dépouiller.

Préparation du fond de sauce : Mettre dans une grande casserole un morceau de beurre (50 g) avec rouelles de carottes, poireaux, oignons et échalotes. Faire fondre le tout et dorer la préparation sans la brûler. Ajouter 2 bouteilles de bordeaux rouge, thym, laurier, persil, 1 clou de girofle. Cuire à ébullition modérée pendant 1 heure.

Préparation des garnitures : On prépare deux garnitures, oignons d'une part, champignons d'autre part.

1° Eplucher 150 g de petits oignons et les rissoler. Les mouiller avec une partie du fond de sauce précédent et achever la cuisson ;

2° Nettoyer 200 g de champignons de Paris (creuser sur le chapeau une série de stries hélicoïdales décoratives). Les cuire pendant 10 minutes dans une casserole contenant 1 cuillerée à soupe d'eau bouillante, 25 g de beurre, une pincée de sel et un jus de citron.

Cuisson des anguilles : Tronçonner les anguilles à la longueur du petit doigt ; les mettre dans une sauteuse. Verser sur le poisson cru le fond de sauce tiède passé au chinois. Râper un peu de noix muscade, saler. Ajouter 1 verre à bordeaux de madère et 1 petit verre à liqueur de cognac. A l'ébullition, laisser pocher pendant une demi-heure sur le coin du fourneau.

Préparation de la sauce et cuisson définitive :

- 1° Faire un roux blond avec 60 g de beurre et 50 g de farine ;**
- 2° Retirer les anguilles de leur cuisson et les déposer dans une sauteuse ;**
- 3° Passer la cuisson de l'anguille au chinois au-dessus du roux. Ajouter une partie du jus des champignons et du jus des oignons. Lier la sauce au fouet ;**
- 4° Egoutter les champignons. Les déposer ainsi que les oignons dans la sauteuse sur les poissons ;**
- 5° Ajouter à la sauce 3 gousses d'ail finement hachées. Assaisonner, laisser bouillir pendant une demi-heure ;**
- 6° Passer la sauce au chinois sur le poisson et ses garnitures. Faire prendre un bouillon.**

Dressage du plat : Aligner sur un plat chaud les tronçons d'anguilles. Faire un entourage avec les oignons et les champignons. Décorer avec croûtons frits et persil haché.

En principe, boire le même vin rouge que celui qui a servi pour la sauce. A défaut : saint-émilion, médoc, graves, bordeaux rouge.

MATELOTE D'ANGUILLES AU CHINON

Recette de MM BESNARD et CLAUDE.

Préparation : 1 heure.

Pochage des anguilles : 25 minutes;
cuisson de la sauce : 2 heures.

1 kg 500 d'anguilles — sel — poivre — 1 bouteille et demie de vin de Chinon — 100 g de beurre — 2 carottes — 2 oignons — 15 petits oignons blancs — 200 g de lard de poitrine — 200 g de champignons — persil — quelques grains de poivre — 100 g de farine — 3 tranches de pain de mie découpées en dents de loup.

Emincer carottes, oignons, ail, thym. Mettre dans une casserole, avec du sel et du poivre lengrains, et faire cuire avec 1 bouteille et demie de chinon. D'autre part, prendre les anguilles, es dépouiller, les vider, les ébarber, les couper en tronçons de 8 cm environ. Les ranger dans une casserole et verser dessus le court-bouillon ci-dessus indiqué. Faire pocher les anguilles sans les laisser bouillir. Pendant ce temps, faire une mirepoix (faire revenir oignons et carottes hachés ; singer à la farine, et laisser prendre une couleur blonde). Enlever les anguilles du court-bouillon, et verser celui-ci sur la mirepoix, en le passant et en remuant au fouet. Laisser cuire lentement pendant 2 heures. Faire revenir des petits oignons, lardons, champignons. Passer la sauce et y ajouter ceux-ci. Disposer les tronçons d'anguilles sur un plat long et verser dessus la sauce chaude ainsi que la garniture. Disposer autour du plat des croûtons triangulaires que l'on fait dorer au beurre et dont une pointe est persillée. Il est préférable de faire la matelote la veille ou l'avant-veille. Plus la sauce est réchauffée, meilleure elle est.

Vin rouge de Chinon. A défaut : bourgueil, saint-nicolas de Bourgueil ou rosé sec d'Anjou.

MATELOTE D'ANGUILLES RABELAISIIENNE

Recette de M. Robert SABAT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 500 à 1 kg 800 d'anguilles — 250 g de beurre — 100 g de farine — sel — poivre — 20 petits oignons blancs — 1 gousse d'ail — 2 échalotes — 5 cl de cognac — 75 cl de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 250 g de champignons.

Couper en tronçons des anguilles moyennes ; les passer dans la farine, puis les faire revenir au beurre dans un sautoir, accompagnés de tout petits oignons. Quand le tout est bien doré, y ajouter un peu d'ail et d'échalotes finement hachés ; flamber au cognac, puis mouiller au vin blanc et au fumet de poisson, par parties égales ; laisser cuire. Faire un roux léger pour lier la cuisson après avoir décanté les tronçons. Laisser mijoter cette sauce 1 heure ; ranger les tronçons dans un plat à gratin en garnissant de petits oignons et de champignons sautés au beurre. Saucer le plat. Gratiner au four avec un morceau de beurre.

En principe, boire un vin blanc comme viré, arbois, sylvaner, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

PUDDING SOUFFLÉ D'ANGUILLE DE RIVIÈRE

Recette de M. G.-L. PANUEL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

1 grosse anguille de 1 kg 500 — sel — poivre — 1 soupçon de noix de muscade — 100 g de beurre — 100 g de farine — x citron — 75 cl de chablis — un quart de crème fraîche — 125 g de champignons de Paris — 3 œufs.

Pâte à choux : 2 dl d'eau — 50 g de beurre — 100 g de farine — 3 œufs.

Retirer les arêtes. Piler la chair crue et assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade. Faire un appareil à pâte à choux assez raide et sec ; y incorporer le poisson ainsi préparé. Mouler dans les timbales à soufflés et cuire au bain-marie, à feu modéré, pendant 15 à 20 minutes environ, selon la grosseur des moules.

Accompagner de la sauce suivante :

Avec les arêtes, faire un fumet au chablis ; faire un roux ; mouiller avec le fumet ; lier avec 3 jaunes d'œufs montés à la crème ; assaisonner ; garnir avec des champignons et, selon le désir, des moules ou des crevettes.

Chablis. A défaut, autres vins blancs secs comme graves sec, chablis, mâcon, riesling, cassis, meursault, pouilly-fuissé.

BAR (appelé aussi LOUP)

Ce poisson, dont la chair est très délicate, est abondant en automne. Son seul défaut est d'avoir beaucoup d'arêtes. Lorsque son poids ne dépasse pas 400 à 500 g, on le fait griller ou on le prépare à la meunière ; au-delà, on le traite au court-bouillon. On vide le bar par les ouïes et par une légère incision sur le ventre. On ne l'écaillé, sans déchirer la peau, que s'il doit être braisé, frit ou grillé. Bien l'essuyer.

BAR FINANCIÈRE

(Cuisine ancienne.)

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Bar de 1 kg 500 — 2 carottes — 1 gros oignon — bouquet garni — 1 litre d'eau — 75 cl de vin blanc — sel — poivre — 200 g de beurre — 100 g de farine — 135 g de champignons — 80 g de truffes — 200 g de quenelles (u. p. 60).

Après avoir vidé, ébarbé et habillé un bar, le faire cuire à petit feu dans un court-bouillon se composant de trois quarts d'eau et d'un quart de vin blanc sec. Un bar de grosseur moyenne sera cuit au bout d'une demi-heure. Le tenir au chaud et préparer la sauce, qui se fait moitié avec du bouillon et moitié avec le liquide de la cuisson du poisson. La sauce doit rester blonde ; y faire mijoter la garniture financière habituelle, qui se compose de champignons, truffes, quenelles. On peut y ajouter des olives vertes dénoyautées et blanchies. Au moment de servir, enlever la mousseline qui protège le poisson, bien égoutter celui-ci et le placer sur un plat chaud. Arroser de sauce avant de servir.

Vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, riesling, cassis, meursault, pouilly-fuissé.

BAR A LA PHOCÉENNE

Recette de M. René VIAUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

1 bar de 1 kg 500 — 1 cl d'huile d'olive — 1 dl de vin blanc — 1 bouquet garni — 1 pied de fenouil — 2 gousses d'ail — un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59) — 300 g de champignons — 1 citron — 15 petits oignons — 500 g de pommes de terre de Hollande (dites « saucisses ») — sel — poivre — 1 feuille de papier d'office — 100 g de beurre — 3 c/ de Pernod — 2 branches de persil hachées — ailoli (v. p. 64).

Dans un plat à gratin ovale, coucher un loup (ou bar) sur l'huile d'olive, et le vin blanc sec ; ajouter un bouquet garni avec une forte dose de fenouil en branche, afin que ce condiment prime ; 2 gousses d'ail hachées, le fumet de poisson ou fond blanc autour ; 300 g de champignons crus en quartiers et légèrement citronnés au préalable, 300 g de petits oignons grelots fortement blanchis, 500 g de pommes de terre crues cannelées et coupées en rondelles de un demi-centimètre d'épaisseur, sel et poivre du moulin. Un papier huilé recouvrira le tout.

Cuire au four chaud ; arroser le poisson souvent, car il ne baigne pas entièrement ; récupérer dans une sauteuse le liquide de cuisson qu'on fera bouillir vivement pour obtenir une liaison légère avec huile ou beurre. Une goutte de Pernod pour raviver le goût du fenouil peut être nécessaire. Mettre au point, puis ajouter sel et poivre du moulin. Verser sur le loup, faire mijoter quelques instants et servir. On peut ranger les champignons tournés sur la pièce et un peu de persil haché au départ.

Servir à part un ailoli ou une sauce rouille.

Nota. — Les pommes de terre qui se détachent ne sont pas à employer pour cette préparation.

Vins blancs secs : arbois, viré, sylvaner, côtes-de-provence, gaillac sec, algérie, bergerac sec, saumur, quincy, muscadet.

BARBUE

La barbue ressemble, en plus petit, au turbot. La vider par une incision transversale au-dessous de la tête, sur le côté noir. L'écailler des deux côtés et l'ébarber. Les barbues cuites entières doivent être incisées longitudinalement, au centre du côté noir, et l'arête brisée, pour que le poisson ne se déforme pas.

Les apprêts indiqués pour la barbue conviennent à tous les poissons plats (sole, turbot), mais aussi à presque tous les poissons de mer.

BARBUE A L'AMBASSADRICE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes.

Barbue de 2 kg 500 — 500 g de merlans — sel — poivre — 250 g de beurre — 1 citron — un demi-litre de vin blanc — 20 cl d'eau — bouquet garni — 500 g de champignons — 500 g de pointes d'asperges (bottillons) — un quart de litre de crème fraîche — 2 blancs d'œufs — 1 cuillerée de tomate concentrée.

Fendre la barbue sur le dos (côté peau noire) ; soulever les filets, presque entièrement ; enlever l'arête. Garnir l'intérieur d'une sauce chasseur fortement tomatée et très réduite. Rabattre les filets et les soulever avec un cordon de farce mousseline de merlan poussée à la poche. Faire braiser ; cuisson : 40 minutes. Réduire le fond, le crémier, mouler au beurre, saucer et glacer.

Pour braiser, mouiller la barbue avec 1 bouteille de chablis et un demi-litre de fumet de poisson (provenant des arêtes), un jus de citron.

Sauce chasseur : 250 g de champignons liés avec une sauce très réduite et très corsée (v. p. 68.)

Farce mousseline : enlever les filets de 2 beaux merlans, les piler ; ajouter du sel et du poivre, 2 blancs d'œufs ; passer au tamis fin. Triturer cette farce sur glace avec un quart de litre de crème fraîche, cuillerée après cuillerée, assaisonnement à point.

Après avoir saucé la barbue sur un plat de service, mettre par bouquets les pointes d'asperges et le ragoût de champignons. Les bouquets intercalés.

Champignons : cuisson habituelle. Pointes d'asperges blanchies à l'eau salée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 152.)

Suivant le goût, vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, riesling, cassis, meursault ; ou sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux.

BARBUE FOURRÉE A LA DACQUOISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

Barbue de 2 kg 200 — un demi-litre de vin blanc — 2 citrons — 5 cl de madère — 1 dl de fumet de poisson (o. p. 59) — 300 g de beurre — sel —

poivre — 400 g de champignons — 1 dl de crème fraîche — 500 g de foie gras — 500 g de beurre de homard (v. p. 62) — 1 cuillerée de tomate concentrée — 1 cuillerée à café de paprika.

Vider, ébarber et racler une barbue selon la règle.

La placer sur la grille d'une turbotière beurrée et mouiller avec du vin blanc sec, le jus de 2 citrons, 1 verre de madère et quelques cuillerées de fumet de poisson.

Faire partir sur le fourneau et achever la cuisson au four, la turbotière couverte.

Lorsque la barbue est cuite, la retirer, l'inciser longitudinalement du côté noir ; soulever les filets avec précaution et enlever l'arête médiane. Etendre alors sur tout l'intérieur du poisson une farce composée d'une purée de champignons légèrement crémée, liée avec un foie gras du Gers.

Reformer la barbue, enlever la peau noire, faire réduire la cuisson ; y incorporer, hors du feu, du beurre de homard bien marqué. La crémér légèrement, tomater de même.

Condimentier, poivrer au paprika ; émincer dans ce fond quelques champignons blanchis, puis en napper la barbue ainsi reformée et la faire glacer à four chaud.

Vins blancs secs : viré, arbois, sylvaner, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

BARBUE AU PLAT

Recette de M. DELAND.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Barbue de 2 kg 200 à 2 kg 500 — 300 g de beurre — sel — poivre — un demi-litre de vin blanc sec — un demi-litre d'eau ou fumet de poisson (v. p. 59)-

Ciseler le poisson, côté noir, sur toute sa longueur, de façon à écarter largement les filets, et afin d'introduire un morceau de beurre, du sel et un tour de moulin de poivre. Refermer les filets. Beurrer un plat plat ; y placer le poisson côté noir en dessous, arroser de vin blanc sec, puis napper d'un peu de beurre légèrement fondu la surface blanche du poisson. Parsemer de sel fin et d'un tour de moulin de poivre blanc. Mettre au four, et arroser le poisson souvent, jusqu'à cuisson complète (à découvert) ; à ce moment, lier au beurre le fond de cuisson par un mouvement de rotation, le beurre devant être incorporé petit à petit, afin de lier parfaitement, et non d'huiler : on obtient ainsi un fond très court, mais succulent.

Remarque : Cette recette s'applique à tous les poissons plats (soles, limandes, etc.). On peut remplacer le vin blanc par une cuisson de moules, de champignons, par un court-bouillon de poissons ou encore par une cuisson courte d'oignons et d'échalotes.

Cette recette peut être plus ou moins riche selon que l'on dispose de fumets de poissons et de beurre. En tout cas, le fond doit être court, mais concentré.

La cuisson sur plat sans rebords est recommandée afin de parvenir à une cuisson uniforme et à une belle couleur blond doré, qui s'obtient par arrosage fréquent.

Signalons, enfin, que cette recette peut servir de base à toutes les préparations dites « dans son jus ».

Même vin blanc que celui qui est employé pour la cuisson ou, à défaut, arbois, viré, sylvaner, côtes-de-provence, gaillac sec, algérie, bergerac sec, saumur, quincy, muscadet.

BARBUE A LA POISSARDE

Recette de M. Camille LETOURNEAU.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Barbue de 2 kg 500 — sel — poivre — 500 g de mie de pain — 1 cuillerée de moutarde anglaise — 50 g d'estragon haché — 30 g de cerfeuil — 2 échalotes — 250 g de farine — 300 g de beurre — 1 dl de vin blanc — 50 g de glace de viande (v. p. 58).

Prendre une barbue bien fraîche et épaisse ; la vider et la gratter du côté de la partie blanche, la mettre dégorger à l'eau fraîche pendant 6 heures.

L'égoutter, faire une incision au dos dans le sens de la longueur, puis bien l'assaisonner des deux côtés : sel et poivre du moulin.

Au préalable, on aura préparé de la mie de pain bien blanche additionnée de moutarde anglaise en poudre, d'estragon frais haché, de cerfeuil et d'une pointe d'échalote hachée également. Passer légèrement la barbue à la farine, puis dans du beurre frais fondu, et paner avec la mie de pain.

La mettre dans un plat en terre beurré et de grandeur appropriée, l'arroser de beurre fondu et la faire cuire au four doux en l'arrosant assez souvent ; temps de cuisson : 20 minutes environ.

Servir très chaud dans le plat même, avec, à part, une sauce Bercy légère.

Sauce Bercy : Réduction de bon vin blanc, échalote hachée, glace de viande ou glace de poisson ; monter au beurre frais, fines herbes.

Vins blancs secs : viré, arbois, sylvaner, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

FILETS DE BARBUE A LA DIEPPOISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

2 kg de barbues — sel — poivre — 300 g de beurre — 2 oignons — 2 échalotes — bouquet garni — trois quarts de litre de moules — 125 g de crevettes grises — 50 g de farine — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de vin blanc — 1 citron — 3 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 pointe de noix de muscade — 1 feuille de papier d'office.

Préparation : 1° Prélever les filets des barbues. En détacher la peau en glissant la lame d'un couteau mince et tranchant entre celle-ci et la chair. Partager les filets en les coupant en biais. Les aplatir légèrement et les ranger dans un plat beurré. Les couvrir d'un ovale de papier blanc également beurré, et les tenir au frais ;

2° Avec les arêtes, préparer 3 dl de fumet de poisson. Faire ouvrir les moules ; retirer les coquilles et décanter la cuisson. Décortiquer les queues des crevettes. Emincer les champignons cuits. Avec 50 g de beurre et de farine, préparer un roux blond ;

3° Délayer le roux avec le fumet de poisson ; assaisonner d'une prise de poivre et d'une pointe de muscade râpée ; faire prendre l'ébullition en remuant, ajouter un petit bouquet garni, quelques pelures de champignons, et laisser la sauce bouillir doucement pendant 25 minutes, en ayant soin de la dépouiller de temps en temps. 20 minutes avant de servir, verser sur les filets le vin blanc, 4 cuillerées de l'eau de cuisson des moules et autant du liquide de cuisson des champignons. Ajouter 50 g de beurre divisé en parcelles ; faire prendre l'ébullition sur le fourneau ; recouvrir les filets avec le papier et finir de

pocher à l'entrée du four, sans ébullition. (Le pochage est au point lorsque la chair est ferme sous le doigt.) Egoutter les filets ; les ranger sur le plat de service, les entourer avec moules, champignons et queues de crevettes. Couvrir et tenir au chaud ;

4° Faire réduire à 3 cuillerées le liquide de cuisson des filets. Passer la sauce au chinois dans un sautoir, y ajouter les jaunes d'œufs (délayers avec 2 cuillerées de l'eau de cuisson des champignons) et le liquide de cuisson des filets. Remuer en plein feu pendant quelques minutes, et compléter, hors du feu, avec 75 g de beurre. La verser sur les filets (auparavant, égoutter le liquide qui s'est accumulé dans le plat) et mettre aussitôt le plat au four, tout près de la plaque de foyer, pour glacer, c'est-à-dire former sur la surface de la sauce une pellicule dorée. Servir immédiatement.

Observations : Poids brut de crevettes pour une quantité de chair de queues déterminée : la partie utilisable représente les quatre dixièmes du poids total : 100 g de crevettes donnent 40 g de queues épluchées.

Vins blancs secs et demi-secs : graves sec, chablis, mâcon, riesling, cassis, meursault ou sauterne, graves moelleux, anjou moelleux.

FILET DE BARBUE « DUGLÉRÉ »

Préparation : 50 minutes. *Cuisson* : 40 minutes.

2 kg de barbue — 300 g de beurre — 2 oignons — 4 tomates pelées, épépinées, concassées — 2 cuillerées de persil haché — 1 dl de vin blanc — 150 g de purée de tomate concentrée — 100 g de beurre manié — 100 g de mie de pain fraîche — garniture : champignons tournés, lamelles de truffe, quartiers de tomate grillés et fleurons.

Mettre dans le plat à gratin : oignon, tomate et persil hachés. Y placer les filets et assaisonner, mouiller de vin blanc, pocher au four. Faire réduire la cuisson, lier de la purée de tomate et de beurre manié. Verser sur les filets, saupoudrer de mie de pain et faire gratiner à four vif. Garnir de truffes, champignons, tomates et fleurons.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 161.)

Vins blancs secs : viré, arbois, bergerac sec, gaillac sec, sylvaner, algérie.

FILETS DE BARBUE « A LA FAÇON DU CHEF »

Préparation : 40 minutes. *Cuisson* : 25 minutes.

Barbue de 2 kg — un demi-litre de vin sec de Chablis — 5 cl de cuisson de truffes.— sel — poivre — 250 g de champignons — 20 cl de fumet de poisson — 250 g de beurre — 1 pincée de paprika — 3 jaunes d'œufs — 5 cl de fine champagne — 2 cuillerées de crème fraîche — 1 citron — 50 g de truffes — 2 piments doux (pimientos dulces).

Faire pocher les filets de barbue dans du vin de Chablis, agrémenté d'un peu de jus de cuisson de truffes cuites à l'étuvée. Ajouter à ce fond des champignons émincés. Quand les filets de barbue seront cuits, les égoutter et les réserver au chaud. Additionner ensuite la cuisson d'un tiers de fumet de sole très corsé. Laisser réduire le nouveau fond ainsi obtenu en le faisant partir en plein feu. Mettre, d'autre part, dans une casserole, le fond réduit avec les lamelles de champignons ; une pincée de sel fin, un peu de paprika, 3 jaunes d'œufs et un peu de beurre divisé en parcelles.

Remuer sur feu très doux. Dès que la sauce commence à se lier, y ajouter, petit à petit, 150 g de beurre fin, un filet de fine champagne et 2 cuillerées de crème fraîche. Citronner largement.

Quand la sauce est prête, y jeter une julienne de truffes, quelques piments blanchis à fond, et verser le tout sur les filets en les nappant.

Les faire ensuite glacer à la salamandre et servir.

Vins blancs secs : viré, arbois, sylvaner, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie. En plus : châteauneuf-du-pape blanc et hermitage blanc, haut-brion blanc.

FILETS DE BARBUE A LA FLORENTINE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Barbue de 2 kg — 250 g de beurre — sel — poivre — un demi-litre de lait — 350 g d'épinards épuchés — 1 pincée de noix muscade râpée — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 25 g de gruyère ou de parmesan râpé.

Sauce Mornay (v. p. 76).

Préparation : 1° Dans une bassine d'eau bouillante salée, plonger les épinards; les ébouillanter pendant 30 minutes, à ébullition vive, et les égoutter, aussi à fond que possible. (Ordinairement, on les laisse en feuilles entières, mais il est préférable, non pas de les hacher, mais de donner quelques coups de couteau dessus pour diviser les feuilles.)

Les mettre dans un sautoir avec une pincée de sel ; une prise de poivre ; une pointe de muscade râpée ; 30 g de beurre ; les étuver ensuite sur le coin du feu ;

2° Préparer la sauce Mornay ;

3° Lever les filets d'une barbue ; les dépouiller en passant la lame d'un couteau mince entre peau et chair, partager les gros filets en trois parties et les petits (filets de ventre) en deux, cela en les tranchant en diagonale et en biais. Les aplatir légèrement avec la batte à boucherie, mouillée ; les ranger dans un plat creux beurré ; saler et poivrer, et les couvrir d'un papier beurré.

Un quart d'heure avant de servir, mouiller ces filets avec un petit verre de vin blanc et autant de fumet de poisson (cuisson de champignons à défaut) ; ajouter 100 g de beurre divisé en parcelles ; faire prendre l'ébullition et continuer au four la cuisson ou pochage. Celui-ci est à point lorsque la chair des filets est devenue blanche et ferme au toucher.

Dressage et glaçage : Etaler les épinards sur un plat long, ranger les filets dessus ; faire réduire rapidement leur cuisson à 2 ou 3 cuillerées au plus, et l'ajouter à la sauce. Couvrir les filets avec celle-ci. Saupoudrer de fromage râpé, asperger de beurre fondu et faire glacer à four viv.

Nota. — Les soles et filets de soles peuvent se préparer de même à la Florentine.

Vins blancs secs : viré, arbois, sylvaner, côtes-de-provence, gaillac sec ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SUPRÊMES DE BARBUE SOUFFLÉS LUCQUOISE

Recette de M. F. DALBERA.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

Barbue de 2 kg — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 1 pointe d'ail — 1 litre de vin blanc — 1 citron — 50 g d'épinards épluchés — 16 tomates — 3 petites langoustes — 300 g de beurre — 1 litre de lait — 2 carottes — 1 gros oignon — bouquet garni — 200 g de farine — 50 g de parmesan râpé — 1 clou de girofle — 1 pincée de muscade râpée — 4 jaunes et 6 blancs d'œufs — sauce Béchamel (v. p. 66).

1° Lever les suprêmes de barbue ; les aligner dans un plat grassement beurré ; les parsemer d'échalotes finement hachées et d'une très légère pointe d'ail, avec sel et poivre. Les mouiller de vin blanc, ajouter un jus de citron et les faire pocher, au four, à couvert.

2° Emincer grossièrement, à cru, des épinards bien lavés et bien séchés. Les étuver au beurre.

3° Faire revenir des petites langoustes avec moitié huile et moitié beurre ; ajouter quelques petits dés de carottes et d'oignons, et faire prendre couleur. A ce moment, mouiller avec le même vin blanc que celui qui a servi à cuire les suprêmes. Ajouter suffisamment de tomates concassées pour obtenir un fond assez corsé ; ajouter également du sel, du poivre et un bouquet garni. Après cuisson, décortiquer les queues de langoustes, les escaloper et les réserver au chaud.

4° Monder de belles tomates, bien en chair ; les tailler en dés et les faire étuver au beurre jusqu'à ce qu'elles soient presque à sec.

Passer au chinois la cuisson des suprêmes, ainsi que la cuisson des langoustes. Faire réduire au maximum et, à ce moment, incorporer les cuissons dans une béchamel très épaisse. Y ajouter, en dehors du feu, 4 jaunes d'œufs par litre et 6 blancs fouettés bien ferme.

5° Beurrer un plat allant au four, y placer des tampons d'épinards ayant la forme des suprêmes ; mettre un suprême sur chaque tampon, 2 escalopes de langoustes et, par-dessus, 1 cuillerée à café de tomates concassées. Masquer le tout avec l'appareil à soufflé ; faire un décor léger à la poche ; parsemer de parmesan râpé et faire glacer à four assez chaud, mais pas trop vif, afin que l'appareil ait le temps de cuire sans colorer trop vite.

Même vin blanc que celui qui est employé pour la cuisson, ou, à défaut, vins blancs graves sec, chablis, riesling, cassis, meursault, pouilly-fuissé, mâcon et Montrachet.

BRÈME

La chair de ce poisson d'eau douce a l'inconvénient d'être abondamment garnie d'arêtes et, en plus, comme elle est assez fade, elle a besoin d'un assaisonnement relevé.

Les petites brèmes s'accommodent dans la friture de blanchaille ; les moyennes se traitent à la meunière ; les grosses, du poids de 600 g au moins, se préparent à la batelière.

BRÈME A LA BATELIÈRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

4 brèmes de 600 g — 24 petits goujons ou gardons — 100 g de champignons — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 gros oignon — 2 échalotes hachées — un demi-litre de vin rouge — 5 cl de cognac — 100 g de chapelure ou mie de pain — 1 dl de lait — 100 g de farine — 2 branches de persil haché — 1 litre d'huile de friture.

Préparation : Vider et écailler les brèmes, couper les nageoires et les queues ; les laver, les éponger et les ciseler des deux côtés. Nettoyer aussi les goujons ou les petits gardons.

Hacher oignon et échalotes ; nettoyer, laver et hacher grossièrement les champignons frais.

Chauffer 40 g de beurre dans une poêle ; y mettre l'oignon, le faire blondir légèrement et ajouter les champignons, l'échalote, une pincée de sel et une prise de poivre ; faire sauter le tout sur un feu vif pendant quelques instants et étaler ce hachis sur un plat long à gratin un peu creux. Assaisonner les poissons de sel et de poivre ; les coucher sur le hachis, tête-bêche ; ajouter le vin rouge, le cognac flambé et 100 g de beurre divisé en parcelles.

Cuisson : Faire arriver s, ebullition sur le fourneau et mettre au four chaud, pour que l'ébullition se maintienne assez vive ; arroser de temps en temps. Au bout d'une demi-heure, saupoudrer de chapelure fine la surface des poissons, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Environ 8 minutes avant de servir, tremper, dans du lait salé, goujons ou gardons ; les rouler dans de la farine et les plonger dans la friture fumante (autant que possible friture d'huile de noix). Aussitôt qu'ils sont dorés et bien secs, les égoutter sur un linge et les saler légèrement.

Service : En sortant le plat du four, parsemer les brèmes d'une pincée de persil haché ; les entourer avec les poissons frits et servir.

Même vin rouge que celui qui a servi pour la cuisson. A défaut : beaujolais, saint-émilion, bordeaux rouge, passe-tout-grain, gamay du Berry, côtes-de-provence rouge, chinon, bourgueil, châteauneuf-du-pape.

Aussi, vins blancs et rosés secs : arbois, viré, sylvaner, côtes-de-provence, gaillac sec, algérie, bergerac sec, saumur, quincy, muscadet ou claret de Bordeaux, tavel, pelure d'oignon.

BROCHET

Ce poisson d'eau douce est particulièrement estimé pour sa chair blanche et ferme, et pour son aspect décoratif. La présentation des brochets froids se fait souvent sur une planche de bois recouverte d'une serviette. Les quenelles permettent d'utiliser ensuite les déchets ou les chairs des poissons qui risqueraient d'être coriaces.

BROCHET DE LA LOIRE AU BEURRE BLANC

Recette de M. LEME.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Brochet de 2 kg — court-bouillon — 8 échalotes grises hachées finement
— 2 verres de vinaigre — 500 g de beurre — sel — poivre — 2 citrons
— branches de persil.

Choisir un brochet de 2 kg. Le pocher au court-bouillon.

Réduire à sec 8 échalotes hachées finement, avec 2 bons verres de vinaigre. Laisser refroidir. Ensuite, terminer au bain-marie avec 1 livre de beurre légèrement en pommade, que l'on ajoutera par petites noisettes, tout en mélangeant au fouet, jusqu'à ce que l'appareil soit en crème. Assaisonner de sel et de poivre.

Se sert à part au dernier moment.

Dresser le brochet en entier, sur un plat en argent long. Décorer avec des tranches de citron et du persil en branches.

Vins blancs secs : graves sec, chablis, riesling, cassis, meursault, mâcon, pouilly-fuissé.

BROCHET « MEURETTE DE SAILLAND »

Recette de M. P. DUSSABLY.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Brochet de 1 kg — 2 tanches de 200 g — 1 anguille de 600 g —
100 g de lard maigre — 15 petits oignons — bouquet garni — 1 litre de
vin rouge — 8 gousses d'ail hachées fin — 8 croûtons frits ou grillés —
100 g de beurre — 50 g de farine.

Tronçonner les poissons en parts égales et enlever les os.

Prendre une casserole, genre sauteuse. Faire revenir, un petits dés, du lard maigre, les oignons, un bouquet garni. Faire un roux et mouiller moitié vin rouge moitié bouillon ou eau. Faire cuire les têtes dans cette sauce pendant 40 minutes. Retirer les têtes et y ajouter le poisson et l'ail. Faire griller des croûtons. Laisser mijoter 30 minutes, et servir chaud.

Vins rouges, rosés et blancs : beaujolais, saint-émilion, gamay du Berry, chinon, bourgueil, châteauneuf-du-pape ou cornas.

BROCHET AU RAIFORT AU BEURRE ROSE

Recette du chef de l'hôtel « Saint-Régis et Moderne », à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire).

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

Brochet de 2 kg — 12 écrevisses pour coulis — 1 brindille de thym, de sauge — une demi-feuille de laurier — 1 dl de cognac — 1 pied de raifort — 200 g de beurre — 1 feuille de papier d'office — 75 cl de muscadet — 125 g de feuilletage pour fleurons ou dents de loup en pain de mie.

Choisir un beau brochet. L'approprier. L'assaisonner. L'arroser d'un verre de cognac, et le laisser macérer avec des aromates : thym, sauge et laurier. Le laisser ainsi 24 heures, recouvert d'un papier huilé. Râper un pied de raifort que l'on pétrira avec son même volume de beurre fin ; étaler le papier huilé avec une couche de raifort ; mettre le brochet dessus ; le recouvrir du reste de raifort, et le rouler dans le papier que l'on mettra à pocher ensuite, en l'arrosant de muscadet ou d'un vin blanc sec du Val de Loire. Laisser pocher au four, à feu moyen, en ayant soin de ne pas laisser colorer le papier. A cuisson complète (30 minutes environ), après l'avoir sondé, déballer proprement le brochet, le dresser sur un plat très chaud avec sa carapace de raifort. Pour servir, napper de la cuisson du brochet réduite de moitié, montée au coulis d'écrevisses en rectifiant l'assaisonnement, et servir le complément de coulis en saucière. On peut agrémenter la présentation de petits croûtons de feuilletage cannelés.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 160.)

Muscadet ou vins blancs secs : graves sec, chablis, riesling, cassis, meursault, pouilly-fuissé, mâcon.

BROCHET ROTI AU MONTRACHET

Recette de l'hôtel « Saint-Régis et Moderne ».

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Brochet de 2 kg — 250 g de lard gras — 200 g de beurre — un demi-litre de Montrachet — 250 g de champignons — 250 g de farine — beurre manié (v. p. 57) — 1 dl de crème.

Piquer le brochet au lard des deux côtés. Faire rôtir au beurre. Déglacer au Montrachet ; lier la cuisson au beurre manié et à la crème.

Saucer le brochet avant de servir.

Garnitures : têtes de champignons cuites dans le déglçage et croûtons au beurre.

Montrachet ou, à défaut, vins blancs secs : châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

MATELOTE DE BROCHET A LA FRANCVILLOISE

Recette de M. MERLAND fils.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

Brochet de 2 kg — 1 dl de vinaigre blanc — 2 litres de vin rouge — 50 g d'échalotes hachées — 50 g d'oignons — 2 gousses d'ail — 200 g de beurre — 1 dl de marc — sel — poivre — 6 anchois — 25 g de farine — 8 belles têtes de champignons — 250 g de feuilletage — 32 écrevisses — 500 g de goujons — persil haché.

Prendre un brochet du Cher. Le nettoyer selon l'usage. Frotter le corps avec un bon verre de vinaigre de vin blanc ; couper la tête ; en faire un court-bouillon ; ajouter quelques

parures de poissons de mer si l'on en a. Mettre à cuire avec 2 bouteilles de vin rouge de Valençay, assez chargé en couleur afin qu'il perde de son acidité.

Préparer les échalotes hachées, l'oignon, l'ail bien écrasés. Mettre le rondeau sur le feu. Tronçonner le brochet en morceaux de l'épaisseur du pouce. Un beau morceau de beurre dans le rondeau bien chaud ; y placer les morceaux de brochet. Faire à peine revenir des deux côtés. Jeter les échalotes, l'ail, les oignons ensemble. Flamber largement au marc du pays. Couvrir. Laisser mijoter le brochet dans cette tiède buée aux divers parfums. Mouiller avec le vin réduit ; compléter, à hauteur, avec le fumet du poisson, un bouquet garni, de l'assaisonnement, du sel et du poivre.

Ebullition assez rapide, car le brochet cuira très vite.

Retirer les morceaux ; les couvrir d'un papier beurré.

Réduire la sauce rapidement, elle se corse. La lier de 6 anchois, de farine et de beurre oilés ensemble. Passer la sauce à l'étamine après rectification du plat.

Garniture : Têtes de champignons tournées, de belle taille, et étuvées au beurre ; barquette en demi-feuilletée garnie d'un ragoût de queues d'écrevisses du Cher préparé à l'armoricaine, et surmontée d'une belle écrevisse troussée en hirondelle.

Friture de tout petits poissons du Cher (goujons, ablettes, vairons, zibelines).

Dressage : Poser les tronçons de brochet, côte à côte, dans un grand plat rond. Autour, alterner une barquette, des écrevisses et un petit buisson de friture. Napper de la sauce les tronçons ; les rehausser du champignon tourné, marqué d'un soupçon de persil.

Servir très chaud.

Vins rouges : beaujolais, saint-émilion. *Vin blanc* : châteauneuf-du-pape.

QUENELLES DE BROCHET

Recette de M. Lucien OGIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

300 g net de brochet épluché — 300 g de panade pâtissière (v. p. 60)
— 300 g de graisse de rognon de bœuf — 200 g de beurre — 6 œufs —
poivre — noix muscade — sauce Nantua (v. p. 77).

Lever les filets d'un brochet frais, supprimer la peau et les arêtes. Piler les filets, les déposer sur un plat. Piler la graisse de rognon, en ajoutant le beurre au dernier moment, et la déposer aussi sur un plat. Piler la panade pâtissière en lui incorporant peu à peu la graisse de rognon, les chairs pilées et les œufs. Assaisonner. Piler le tout encore pendant 10 minutes. Passer au tamis et rouler les quenelles en se servant de farine. Les jeter dans une casserole d'eau, les faire bouillir et les enlever à l'ébullition ; les égoutter dans un plat, les napper avec une sauce Nantua ; laisser mijoter quelques minutes et servir très chaud. On peut ajouter une truffe finement hachée.

Vins blancs : arbois, viré, sylvaner, côtes-de-provence, gaillac sec, algérie, bergerac sec, saumur, quincy, muscadet.

QUENELLES DE BROCHET FARCIES

Recette de M. MARTINET.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

500 g de chair de brochet — 150 g de graisse de rognon de bœuf — 150 g de moelle — sel — poivre — 1 pincée de noix muscade — 250 g de panade — 100 g de farine — 4 œufs — 1 gros oignon haché — 50 g de champignons — 50 g de jambon — 25 g de blanc de poulet — 2 foies de volaille — 30 g de truffes, le tout haché très fin — 1 cuillerée à bouche de farine — 2 œufs — sauce Nantua ou madère (v. pp. 77-75) — quenelles (v. p. 158).

Farce : Hacher très fin 1 oignon (haché à part), champignons blanchis, jambon de régime, blanc de poulet, 2 foies de volaille et 1 truffe.

Préparation : Mettre à fondre l'oignon haché dans une petite casserole. Y ajouter tous les hachis ainsi qu'une cuillerée de farine. Laisser cuire 10 minutes ; ensuite, mélanger 2 œufs entiers, du sel, du poivre, etc. Farcir les quenelles de brochet, les jeter dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire sans bouillir.

Se sert avec sauce Nantua ou madère.

Vins blancs secs : graves sec, chablis, riesling, cassis, meursault, pouilly-fuissé, mâcon.

QUENELLES DE BROCHET A LA FRANC-COMTOISE

Recette de Tante LOUISE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

300 g de chair de brochet — 100 g de graisse de rognon de bœuf — 125 g de moelle — sel — poivre — noix muscade — 250 g de panade — 15 cl d'eau — 50 g de beurre — 75 g de farine de gruau — 3 jaunes et 3 blancs d'œufs — beurre d'écrevisses (v. p. 62).

Composition de la panade : 15 cl d'eau, 50 g de beurre, du sel, du poivre, de la muscade. Faire bouillir. Incorporer 75 g de gruau, en remuant énergiquement ; ajouter 3 jaunes d'œufs, un à un ; mettre la panade à refroidir.

Piler la chair de brochet et la passer au tamis. Mélanger la chair à la panade froide, la graisse et la moelle de bœuf tiède, et 3 blancs d'œufs.

Rectifier l'assaisonnement.

Mouler les quenelles et les pocher au fumet d'arêtes de brochet, frissonnant 8 à 9 minutes.

Dresser dans un plat sabot et napper d'un beurre d'écrevisses ou de homard.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, mâcon ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

SUPRÊMES DE BROCHET A LA DIJONNAISE

Recette de M. H. RACOUCHOT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Brochet de 2 kg 500 — 200 g de lard gras — 6 échalotes hachées — bouquet garni — sel — poivre — 5 cl de cognac — 5 cl de madère — un demi-litre de vin blanc — 200 g de beurre — 200 g de champignons — 1 dl de crème fraîche.

1° Lever les filets, sans laisser d'arêtes, d'un beau brochet (Doubs ou Saône) ; enlever les peaux.

Piquer les filets de lard (comme un filet de bœuf) et les mettre à mariner (1 jour ou 2 au plus) avec des échalotes ciselées très fines, 2 ou 3 petits bouquets garnis (queues de persil, thym, laurier), du sel, du poivre, du cognac, du madère et du vin blanc.

2° Beurrer grassement un plat à gratin ; placer les filets en les entourant de beaux champignons escalopés ; y verser la marinade et les condiments, et faire cuire (20 minutes environ) à four assez vif, en arrosant souvent. Les filets doivent être alors bien dorés. Ajouter 2 cuillerées de crème bien fraîche, 2 ou 3 morceaux de beurre fin, et servir.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, mâcon ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

SUPRÊMES DE BROCHET AU RICEYS

Recette de M. TOURNEBIZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

2 kg de brochet — 150 g de lard gras — 100 g de truffes — un demi-litre de vin des Riceys — 1 dl de fumet de brochet — 250 g de champignons pour duxelles (v. p. 57) — 3 échalotes — branches de persil — 200 g de beurre — 25 g de farine — 3 tranches de pain de mie découpées en dents de loup.

Lever les filets d'un beau brochet. Les découper en morceaux de 140 g environ. Les piquer de lard et de truffe. Placer les filets dans un sautoir beurré ; mouiller à couvert, avec un rosé des Riceys et un fond de brochet. Faire pocher environ 10 minutes. Retirer les filets, que l'on placera sur une couche de duxelles sèche. Faire réduire le fond de pochage de moitié. Lier le fond au beurre manié ; napper les filets ; placer à la salamandre. Envoyer en garnissant le tour du plat de fleurons.

Rosé des Riceys ou, à défaut, vins blancs et rosés secs : sancerre, pouilly fumé ou cabernet d'Anjou, tavel, pelure d'oignon.

BROCHETON A LA SÉNONAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

Brochet de 1 kg 500 — un demi-litre de vin blanc — 1 dl d'eau — carotte — 1 petit oignon — 3 échalotes — bouquet garni — sel — 2 oignons moyens — 4 échalotes hachées — 1 poignée de persil — 1 cuillerée de purée de tomates concentrée — 150 g de beurre — 25 g de noix épiluchées.

préparation : 1° A l'avance, faire un court-bouillon avec du très bon vin blanc, carotte, oignon et échalotes, le tout finement émincé, un petit bouquet garni et une pincée de sel. L'ébullition prise, laisser bouillir doucement pendant 25 à 30 minutes et passer au chinois ;

2° Cuire au beurre, et sans laisser colorer, 2 oignons moyens et 4 échalotes hachés_

Cuisson : Prendre un brocheton vivant, ou tout au moins péché depuis peu. Le vider, le nettoyer, couper les barbes, les nageoires et la queue ; le passer à l'eau et faire une incision en longueur dans la chair des filets et des deux côtés.

Au fond d'un plat à rôtir de dimensions proportionnées à la pièce et étroit, parsemer l'oignon et l'échalote cuits ; y coucher la pièce, ajouter le court-bouillon et 30 g de beurre divisé en parcelles ; faire prendre l'ébullition, mettre au four et arroser souvent.

Temps de cuisson depuis la prise d'ébullition : 35 minutes.

Service : Egoutter le brocheton ; le dresser sur un plat long ; passer un morceau de beurre sur la surface, pour lui donner du brillant, et l'entourer de persil frisé.

Passer la cuisson au chinois avec pression, pour obtenir la purée d'oignon et d'échalote ; faire réduire vivement à 3 petits décilitres ; compléter avec une fine purée de tomates, le beurre de noix (pour celui-ci, piler finement 25 g de lobes de noix sèches, ajouter 100 g de beurre et passer au tamis fin), et assurer l'assaisonnement (relever un peu en poivre). Servir cette sauce à part.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner, cassis, meursault, algérie, gaillac sec, pouilly-fuissé.

CABILLAUD

Le cabillaud n'est que de la morue fraîche. Il est donc de la même famille que le colin, le merlan et l'aiglefin. Sa chair est blanche et feuilletée. Lorsqu'on le cuit au court-bouillon, il faut le mettre dans le liquide froid, arrêter la cuisson aux deux tiers, et la laisser se continuer dans le liquide pendant qu'il refroidit.

CABILLAUD A LA HOLLANDAISE

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Cabillaud de 2 kg — 1 kg de petites pommes de terre — sel — 1 poignée de persil — 300 g de beurre — 3 œufs.

Court-bouillon : 2 carottes — 2 oignons — quelques grains de poivre — sel — bouquet garni — sauce hollandaise (v. p. 73).

Le cabillaud étant cuit au bleu ou au court-bouillon, l'entourer de pommes de terre cuites à la vapeur et de quelques branches de persil, et servir avec une sauce hollandaise à part.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 153.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec.

CARPE

Les carpes — qui peuvent atteindre 6 à 8 kg — vivent en rivière ou en étang. Celles qui vivent en étang ont souvent le goût de vase. On peut faire disparaître ce goût soit en laissant séjourner la carpe vivante pendant une dizaine de jours dans l'eau vive, soit en lui faisant absorber, aussitôt pêchée, un verre de fort vinaigre, ce qui provoque une sorte de sudation qui entraîne les mauvaises odeurs. En vidant les carpes, il faut supprimer la « pierre d'amertume » qui se trouve à la naissance de la tête. Elle communiquerait un mauvais goût à la préparation, quelle qu'elle soit.

CARPE FARCIE

Recette de M. Auguste MORITZ.

Préparation : i h 30.

Cuisson : 35 minutes.

1 carpe de 3 kg — 100 g de lardons — 300 g de chair de brochet ou de merlan — farce à poisson (v. p. 60) — 2 branches de persil — 50 g de champignons — 3 échalotes — sel — poivre — 1 cuillerée à café de paprika — I pincée de poudre de thym — un demi-litre de crème fraîche — 200 g de beurre — 2 carottes — 1 oignon — 1 branche de céleri — I bouquet garni — 4 grains de poivre — I litre de vin blanc — i litre de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 dl de velouté de poisson (v. p. 59).

Nettoyer une belle carpe, dont on aura enlevé la peau. La piquer de lard. Préparer une farce à poisson à laquelle on ajoutera quelques blancs d'oeufs, des fines herbes, quelques champignons hachés, ainsi que des échalotes hachées et étuvées au beurre. Comme assaisonnement : sel, poivre, paprika et un peu de thym.

Mélanger le tout en ajoutant de la crème double et un tiers de farce. En remplir la carpe. Puis placer celle-ci dans une rôtissoire bien beurrée, au fond de laquelle on mettra des rondelles de carottes, d'oignons, de céleri. Ajouter un peu de thym, de laurier et quelques grains de poivre. Faire étuver au four en faisant prendre un peu de couleur. Mouiller alors avec du bon vin blanc. Ajouter du fumet de poisson et des champignons. Continuer la cuisson en arrosant assez souvent. Sitôt cuite, sortir la carpe et la dresser sur un plat. Tenir au chaud. A la cuisson, ajouter de la crème double et un peu de velouté de poisson. Laisser bien réduire, assaisonner et monter au beurre frais. Passer par une étamine et saucer la carpe.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, hermitage blanc, sauternes ou barsac demi-sec.

CARPE FROIDE A LA JUIVE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 carpes de 1 kg 250 chacune — un demi-litre d'huile — 2 gros oignons — 5 échalotes — 50 g de farine — sel — poivre — 1 litre de fumet de poisson — 1 litre de vin blanc — 1 bouquet garni — 3 gousses d'ail — 1 cuillerée de persil concassé.

Vider, écailler et laver les carpes. Les couper en tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur.

Dans un grand sautoir ou une petite turbotière, mettre 2 dl d'huile, 2 oignons et les échalotes, le tout finement haché ; remuer sur le feu pendant quelques minutes sans laisser colorer ; ajouter la farine, la cuire quelques instants et mouiller avec 1 litre de bouillon de poisson et autant de vin blanc (ou simplement eau et vin blanc) ; assaisonner de sel et de poivre ; faire prendre l'ébullition en remuant ; ajouter un fort bouquet garni, l'ail écrasé, et mettre les morceaux de carpe dans cette sauce. Les cuire doucement pendant 25 minutes.

Retirer les morceaux et les ranger sur un plat long en reconstituant les carpes dans leur forme naturelle.

Mise au point : Réduire la sauce (bouquet retiré) des deux tiers, c'est-à-dire à 7 dl environ ; y ajouter, hors du feu, 3 dl d'huile, en procédant comme pour une mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement ; verser la sauce sur les carpes, parsemer le dessus d'une forte cuillerée de persil concassé et laisser prendre en gelée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec.

PAIN DE CARPE

Recette de M. MARTINET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

4 carpes de 500 g — 500 g de panade — 6 œufs — 10 cl de crème fraîche — sel — poivre — noix muscade — 100 g de beurre — sauce Nantua (v. p. 77).

Désosser les carpes ; bien enlever la peau et les arêtes ; passer à la machine avec la même quantité de panade pâtissière. Passer ensuite au tamis fin ; incorporer 6 œufs entiers, un par un, la crème fraîche, sel, poivre, à peine de muscade. Beurrer un moule à soufflé ; mettre au fond du moule un papier beurré ; remplir le moule, faire cuire au bain-marie et au four 40 minutes.

Démouler ; enlever le papier. Se sert chaud avec sauce Nantua ou crème.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, hermitage blanc, sauternes ou barsac demi-sec.

COLIN

Le colin, ou merlan noir, est très estimé pour sa chair, blanche et ferme, sans être dure, et pour les nombreux accommodements qu'on peut lui appliquer. Pour le consommer froid, il faut le laisser refroidir dans son court-bouillon de cuisson et le poser sur une grille pour qu'il s'égoutte complètement. Les préparations indiquées pour le colin peuvent servir pour l'aiglefin, le congre, la merluche.

Plus encore que les autres poissons, le colin se corrompt très vite et il doit être consommé à l'état de parfaite fraîcheur.

COLIN EN BOUILLABAISSÉ

Recette de M. PÉLISSIER.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

1 kg 500 de colin — 2 dl d'huile — 2 poireaux — 2 gros oignons — 2 gousses d'ail — 1 petit fenouil — bouquet garni — 4 tomates — 1 cuillerée de farine — 1 cuillerée à café de safran — 1 litre de moules — 8 croûtons aillés passés au four.

Cuire à l'étuvée, dans un plat à sauter, les poireaux, un oignon, le fenouil, le tout coupé en julienne, avec de l'huile, un soupçon d'ail et les tomates mondées et concassées. Saupoudrer, quand le tout est cuit, d'une cuillerée de farine. Ajouter du safran et la cuisson d'un litre de moules *décortiquées* (que l'on mettra en garniture).

Le fond ainsi fait, le verser sur 5 tranches de colin qu'on laisse cuire 10 minutes avec du sel et du poivre.

Servir avec des croûtons frits aillés.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 168.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec.

COLIN A L'ITALIENNE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Colin de 1 kg 500 — sel — poivre — 2 oignons — 1 dl d'huile — 10 tomates mondées, passées — 75 g de farine — un demi-litre de vin blanc.

Couper le colin en tranches épaisses de 2 cm. Faire frire les oignons émincés dans l'huile, puis y faire dorer le colin. Retirer le poisson et le remplacer par la pulpe de 10 tomates épépinées et passées ; lier d'une cuillerée de farine. Tourner, ajouter du vin blanc pour éclaircir la sauce ; y mettre le colin et cuire sans bouillir 20 à 30 minutes. Mettre le poisson sur un plat et passer dessus la sauce au tamis, après avoir vérifié l'assaisonnement.

Nota. — On peut faire de même avec du thon frais, du chien de mer, du gros congre, et, en général, avec tout gros poisson dur.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn.

COURT-BOUILLON DE COLIN A LA CRÉOLE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Colin de 1 kg 500 — sel — poivre — 1 dl de sauce tomate — bouquet garni — 250 g de riz en pilaf — 100 g de beurre — 1 oignon haché très fin — un demi-litre de fumet de poisson ou bouillon.

Couper le colin en 8 morceaux ; placer ces morceaux dans de l'eau salée, contenant au besoin le jus d'un citron pressé.

Faire, d'autre part, blondir quelques oignons coupés en tranches minces dans un morceau de beurre ; y placer le poisson, qui vient d'être lavé rapidement ; le couvrir à peine d'eau chaude ; ajouter un peu de sauce tomate et un bouquet garni ; laisser cuire 15 à 20 minutes à petit feu.

On aura, d'un autre côté, préparé un plat de riz, de façon que les grains se tiennent bien fermes ; placer sur ce riz les morceaux de colin et servir à part la sauce, qu'on aura retirée de la casserole.

Ce plat est d'un prix de revient minime ; il est copieux et nourrissant. On peut, si on le désire, ajouter, pendant la cuisson, un peu de piment, 2 cuillerées à café de curry et, dans la saison, quelques tranches d'aubergine.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec.

COLIN SAUCE TARTARE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Colin de 1 kg 500 — sel — poivre — un demi-litre de sauce tartare (v. p. 82) — œufs durs — tomates et cornichons pour garniture.

Cuire le colin au court-bouillon, le laisser refroidir dans sa cuisson. Bien l'égoutter, le parer et le disposer sur le plat de service. Masquer de sauce tartare et décorer suivant le goût.

Servir le reste de sauce, à part, en saucière.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 101.)

Vins blancs secs : quincy, meursault, arbois, mâcon, ou vins rosés secs : tavel, rosé du Béarn, touraine.

DARNE DE COLIN « COMME A BIRIATOU » 1

Recette de M. Pierre MAZA.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

Colin de 1 kg 600 (tranches de 200 g environ) — 3 œufs — sel — poivre — 200 g de farine — 200 g de riz — un demi-litre de sauce tomate avec 2 poivrons — 3 oignons en rouelles — friture.

Passer la darne de colin dans un œuf battu ; enrober de farine, et frire dans l'huile. Poser sur un lit de riz créole et entourer le tout avec un coulis de tomates, de poivrons doux cuits à l'étuvée et d'oignons frits.

Assaisonner le tout de haut goût.

Vin de Pacherenc et vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, gaillac sec.

CONGRE

Le congre, ou anguille de mer, est un poisson à chair dure, qui demande une cuisson d'autant plus prolongée que sa taille est plus importante. Les préparations du colin peuvent lui être appliquées en augmentant les temps de cuisson.

CONGRE A L'ITALIENNE

*Préparation : 50 minutes. Cuisson du court-bouillon : 45 minutes ;
du congre : 50 minutes.*

Congre de 1 kg 500 — 200 g de beurre — 100 g de farine — 8 échalotes — 1 gousse d'ail — 1 clou de girofle — quelques grains de poivre — sel — 1 dl de vin blanc — thym — laurier — estragon — 40 g de fromage râpé (gruyère ou parmesan) — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66).

Faire un court-bouillon très parfumé. Le cuire trois quarts d'heure; y ajouter 1 verre de vin blanc ; passer au tamis ; y mettre alors le congre. Quand il est à moitié cuit, le retirer, enlever la peau et les arêtes. Découper en tranches minces. Faire une sauce blanche épaisse en utilisant le court-bouillon. Mettre dans un plat à four le poisson entre deux couches de sauce, saupoudrer de fromage râpé ; ajouter un peu de beurre. Dorer au four.

Nota. — Le surplus de court-bouillon, allongé d'eau chaude et complété avec pommes de terre, carottes, poireaux, fera une excellente soupe de poisson.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meusault, pouilly-fuissé, gaillac sec.

DAURADE (ou DORADE)

Par sa conformation, la daurade ressemble à la brème d'eau douce. Il y en a de plusieurs sortes, mais celle de la Méditerranée est incontestablement la meilleure. Celle de l'Océan est reconnaissable aux stries longitudinales qu'elle a le long du corps.

DAURADE A LA ROCHELOISE

Préparation : 1 heure. Cuisson : 1 heure.

2 daurades de 1 kg — 20 huîtres — 20 moules — 6 laitances de harengs — 250 g de beurre — sel — poivre — 2 gros oignons — bouquet garni — 75 cl de vin rouge — 50 g de farine — beurre manié (o. p. 57) — poivre de Cayenne.

Préparation : i° Ouvrir les huîtres et les pocher dans leur eau, c'est-à-dire les faire simplement raidir. Faire ouvrir également une vingtaine de petites moules.

Pocher dans un court-bouillon léger les laitances de harengs.

Cuire au beurre, sans laisser colorer, 1 gros oignon finement haché ;

2° Prendre les daurades ; les vider, les écailler, supprimer les nageoires ; les passer à l'eau et les éponger ; puis ciseler les filets des deux côtés (c'est-à-dire pratiquer des incisions dans la chair pour faciliter la cuisson).

Cuisson : Coucher les poissons dans un plat creux ovale, beurré, dont le fond aura été parsemé d'oignons cuits. Assaisonner de sel et de poivre ; ajouter le vin rouge, 2 dl de cuisson de moules, 100 g de beurre en parcelles et un petit bouquet garni.

Faire prendre l'ébullition sur le fourneau, et continuer la cuisson au four assez chaud, pendant 35 minutes, et en arrosant de temps en temps.

Dressage et sauce : Egoutter les daurades, les mettre sur un plat long ; les entourer avec les laitances partagées en deux, les huîtres et les moules, et les conserver au chaud.

Verser la cuisson dans une casserole ; y ajouter, en remuant avec un fouet, 75 g de beurre manié (50 g de beurre et 30 g de farine) ; faire prendre l'ébullition ; laisser bouillir quelques secondes seulement. (Cette liaison se fait ordinairement avec de la sauce demi-glace, mais nous indiquons ici le procédé ménager.) Compléter, hors du feu, avec 200 g de beurre, et relever d'une pointe de poivre de Cayenne. Verser cette sauce sur le poisson et la garniture et mettre le plat au four très chaud, pendant quelques minutes, pour glacer la surface de la sauce.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé. *Vins rosés secs* : clairnet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, cabernet d'Anjou.

QUENELLES DE DAURADE SOUFFLÉES « CAMPA »

Recette de M. Félix ROGET.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de chair de daurade — 1 litre de lait — 600 g de farine — 500 g de beurre — un demi-litre de crème double — sel — poivre — 12 blancs d'œufs — un demi-litre de sauce de poisson (v. p. 84) — un demi-litre de sauce crème (v. p. 69) — 125 g de champignons — 50 g de parmesan râpé — 15 lames de truffes — 8 fleurons — 8 écrevisses cuites au court-bouillon.

1° Mettre le lait dans une casserole avec le beurre en ébullition ; ajouter la farine. Avec une spatule en bois, travailler vivement pour établir ainsi une panade lisse. Lorsqu'elle se détache de la casserole, elle est terminée. La mettre à refroidir.

2° Piler les chairs de daurade au mortier ; ajouter, petit à petit, les blancs d'œufs sans trop les travailler ; passer la farce au tamis ; la mettre ensuite dans un récipient en pleine glace ;

3° La panade étant froide, la travailler sur le marbre avec la paume de la main, pour faciliter le mélange ; l'incorporer à la farce du poisson. Lorsque le mélange est parfait, ajouter la crème double ; rectifier l'assaisonnement.

Former les quenelles — sur un marbre ou une table farinée — en forme de boudins de 7 cm de long, à raison de deux par convive. Les mettre à pocher à l'eau bouillante salée ; lorsqu'elles sont soufflées et suffisamment cuites, les laisser dans l'eau de pochage pour qu'elles se maintiennent très chaudes.

D'autre part :

Préparer une sauce, moitié sauce poisson à glacer et moitié sauce crème, dans laquelle on ajoutera des champignons émincés, comme garniture.

Pour servir, mettre sur un plat 2 quenelles par convive ; napper avec la sauce préparée, saupoudrer de fromage râpé et de 2 noix de beurre. Faire glacer à la salamandre ; mettre une belle lame de truffe glacée sur chaque quenelle, un fleuron ainsi qu'une écrevisse pour 2 quenelles.

Suivant les circonstances, on peut remplacer la chair de daurade soit par de la lotte, soit par du saint-pierre, etc. Il n'y a que le goût et la finesse qui peuvent changer.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, gaillac sec.

ESTURGEON

Bien qu'indigeste, la chair de l'esturgeon est appréciée, moins cependant que les œufs, qui servent à la préparation du *caviar*, ou que la moelle épinière, qui, méthodiquement desséchée, est employée sous le nom de *vésiga*. En France, l'esturgeon est encore pêché dans la Garonne et, rarement, dans la Seine.

ESTURGEON A LA BORDELAISE

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

1 kg 200 à 1 kg 400 d'esturgeon en tranches — 250 g de beurre — 4 cuillerées à bouche d'huile — 2 oignons — 4 échalotes — 8 tomates mondées, épépinées — 75 cl de vin blanc — 1 verre de jus de viande (v. p. 58) ou consommé — 250 g de champignons — quelques branches de persil haché — sel — poivre — bouquet garni — 50 g de farine.

Faire revenir l'esturgeon dans une casserole en cuivre bien étamée, avec l'huile, le beurre, l'oignon et l'échalote. Quand le poisson a pris couleur et ressemble à une rouelle de veau, ajouter les tomates, le vin blanc, le jus de viande, le sel, le poivre, un peu de thym, du laurier. Couvrir la casserole et, à petit feu, faire braiser pendant une demi-heure.

Retirer l'esturgeon, le mettre dans un plat chaud ; faire réduire la cuisson et ajouter les champignons, qui auront été préalablement cuits au beurre.

Napper de cette sauce le poisson et le saupoudrer de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

FERA

La féra se trouve surtout dans les lacs suisses, en particulier dans le Léman. Pendant son agonie, elle prend successivement toutes les teintes de l'arc-en-ciel. Sa chair est fine et délicate.

FERA FARCIE

Recette de M. BLUR.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 feras de 600 g chacune — 300 g de chair de lavaret ou de merlan — 200 g de mie de pain — 1 dl de lait — zeste de citron haché — cerfeuil, persil — ciboulette hachée — 1 dl de crème double — 2 œufs — sel — poivre — 6 échalotes et persil hachés — 200 g de beurre — un demi-litre de vin blanc — citron — fumet de poisson réduit (glace) — 24 écrevisses — 250 g de feuilletage — échalotes — sauce Bercy {v. p. 66}.

Composition de la farce : Chair de lavaret dénervée et émietée ; un tiers de mie de pain trempée au lait et essorée, le zeste d'un citron, du cerfeuil, du persil et de la ciboulette hachés ; crème double, 1 œuf entier. Mélanger ensemble tous les ingrédients, assaisonner avec sel et poivre.

Farcir le poisson, qui a été vidé par les ouïes, et assaisonner l'intérieur. Le rouler dans une chapelure d'échalote hachée et de fines herbes, et, naturellement, l'assaisonner. Le cuire au four dans un plat beurré ; ajouter des petits morceaux de beurre, un peu de vin blanc sec ; un jus de citron et un contour de glace de poisson. Le rôtir en l'arrosant.

Servir à part une sauce Bercy et des petites bouchées ovales garnies de queues d'écrevisses à la bordelaise.

Même vin blanc que celui qui a servi pour la cuisson ou vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, gaillac sec.

GOUJONS

C'est le plus estimé des petits poissons de rivière. Il est presque toujours servi en friture. On lui enlève les ouïes, mais on ne le vide pas toujours.

FRITURE DE GOUJONS

Recette de M. A. DONAT DE PALLE.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

1 kg 500 de goujons — un demi-litre de lait salé froid — 100 g de farine salée — friture (huile) — citron et persil frit.

Après les avoir vidés, tremper les goujons dans du lait salé froid, puis les rouler dans la farine. Les mettre à frire dans l'huile fumante afin de bien les saisir. Les goujons doivent être croustillants. Servir sur papier dentelle avec citron et persil frit. Attention ! le persil doit rester vert et non grasseyé.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn.

GRONDIN

Le grondin est admirable par ses couleurs, qui le font ressembler au surmulet, alors qu'il offre les formes arrondies de l'antique dauphin. Généralement, il est cuit au court-bouillon avant d'être apprêté.

FILETS DE GRONDIN AU RIZ

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : une heure.

2 kg de grondin — **1 litre de vin blanc sec** — **un oignon** — **bouquet garni** — **2 gousses d'ail** — **200 g de riz** — **un jus de citron** — **poivre de Cayenne** — **1 cuillerée à café de safran.**

Lever les filets, faire cuire tête et arêtes dans le vin, avec les condiments (30 minutes) ; passer et utiliser ce bouillon pour cuire les filets. Les déposer sur un plat, tenir au chaud. Dans ce même bouillon, faire crever le riz, ajouter le safran. Disposer le riz dans un plat, poser les filets dessus. Préparer une sauce avec un peu de bouillon, citron et poivre de Cayenne ; en arroser le plat et servir.

Même vin blanc sec que celui qui a servi pour la cuisson. Aussi : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé ou vins rosés secs : arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn.

HADDOCK

Ce qu'on appelle haddock est l'aiglefin des mers du Nord qui, après décapitation, est ouvert et fumé.

HADDOCK « SINGAPOUR »

Recette de M. GRÉGOIRE.

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 1^{re} 15 minutes ; 2^e 18 minutes.

1 kg 400 de haddock — **250 g de beurre** — **250 g de riz** — **1 oignon haché** — **bouquet garni** — **1 litre de consommé ou fumet de poisson** — **sel** — **poivre.**

Passer les filets de haddock au beurre. Les retirer et, dans ce même beurre, faire revenir du riz, de façon à bien l'imprégner de la saveur du haddock. Opérer ensuite comme pour le riz pilaw, en ayant soin de laisser cuire le tout ensemble. On peut également confectionner ce plat avec tout autre poisson.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn.

PUDDING DE HADDOCK AMÉRICAIN

Préparation : 30 minutes. *Cuisson* : 1^{re} 15 minutes; 2^e 2 heures.

1 kg de haddock — 5 jaunes d'œufs — 500 g de purée de pomme de terre — un demi-litre de crème fraîche — 50 g de câpres — sauce câpres.

Prendre un morceau de haddock frais, cuit au court-bouillon, et le parer. Râper la chair en pulpe, bien remuer pendant 10 minutes avec assaisonnement, un peu de beurre, les jaunes d'œufs. Ajouter une quantité de purée de pomme de terre égale au poisson, un peu de crème par cuillerées, tout en remuant vivement le mélange. Mettre cette pâte dans un moule beurré et cuire de 2 heures à 2 heures et demie au bain-marie ou au four doux. Servir avec une sauce blanche aux câpres.

Fins blancs secs ou moelleux : graves, châteauneuf-du-pape, haut-brion, la-ville-haut-brion, traminer, gewurztraminer, saint-beray, traminer. *Vins blancs demi-secs* : graves, champagne, jurançon, vouvray, anjou, sauternes, barsac.

HARENG

Le hareng se mange frais, saur ou fumé. Pour le hareng frais, il faut le fendre sur le dos pour retirer l'arête avant la cuisson. On le vide par les ouïes, sans retirer les laitances ou les œufs ; le laver et l'essuyer. Sa chair, fine et légère, convient aux convalescents et aux enfants. Quant aux hareng saurs, ils doivent être dessalés pendant un temps variable, de 12 à 48 heures, suivant leur degré de salaison. Ces harengs portent de nombreux noms, souvent pittoresques : gendarmes, bouffis (harengs salés et non encaqués), yarmouth, bloaters (harengs fumés), kippered herrings (ouverts avant d'être fumés), etc.

HARENGS GRILLÉS A LA MOUTARDE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 beaux harengs — sel — poivre — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 50 g de farine — un demi-litre de lait bouillant — 1 cuillerée à bouche de moutarde — 2 jaunes d'œufs — 5 cl de crème fraîche.

Ecailler les harengs ; retirer les arêtes. Les assaisonner de sel et de poivre ; les badiageonner d'huile et les faire cuire sur le gril.

Pour la sauce : mettre dans une casserole 50 g de beurre et le faire fondre à feu doux. Y ajouter le même poids de farine pour obtenir un roux blond. Incorporer à ce roux le lait bouillant. Assaisonner et laisser cuire 10 minutes. Ensuite, lier, mais hors du feu, avec 1 cuillerée de moutarde, 2 jaunes d'œufs et la crème. Bien mélanger.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet. *Vins rosés secs* : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, pelure d'oignon.

LAMPROIE

Ce poisson est un poisson de mer qui remonte les rivières au moment du frai et que l'on pêche au printemps. Il est d'une grande finesse, et la préparation en est très délicate. La lamproie ne se dépouille pas, elle se limone : la plonger vivante dans l'eau bouillante, ensuite dans l'eau fraîche ; bien la nettoyer, puis la suspendre par la bouche, et la saigner, en ayant soin de conserver le sang dans du vin rouge.

Tronçonner après avoir enlevé le cordon qui tient lieu d'arête dans ce poisson, puis mettre les morceaux de lamproie à macérer dans un bon vin rouge.

LAMPROIE A LA BORDELAISE

Recette de M. Raymond OLIVER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 kg de lamproies — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — sel — poivre — 2 bouteilles de vin rouge de Bordeaux corsé — 5 cl d'armagnac — 1 cuillerée à bouche de farine — 2 oignons — carottes — 7 gousses d'ail — un demi-pied de céleri — 12 poireaux — 125 g de champignons — 6 tomates — 1 clou de girofle — 6 échalotes — 250 g de débris de jambon sec — 1 pincée de noix muscade — bouquet garni — 4 morceaux de sucre — 100 g de maigre de jambon des Landes (Bayonne).

Sauce lamproie : Faire revenir, à l'huile, oignons, échalotes, ail, carottes, céleri, débris de jambon, parures de poireaux, le tout coupé fin. Lorsque c'est blond, ajouter la farine. Mouiller avec le vin rouge (1), ajouter les tomates fraîches ; y mettre têtes et queues de lamproies (morceaux inutilisables), bouquet garni, sel, poivre, girofle, muscade, sucre et laisser cuire doucement au four 3 heures.

Passer cette sauce. Réserver. Faire revenir dans beurre et huile les poireaux en bâtonnets, les champignons de Paris et le bayonne en dés. Mettre les lamproies sur les bâtonnets de poireaux, ajouter la sauce et donner un bouillon de quelques minutes en mélangeant doucement au début et jusqu'à ébullition. Décanter la lamproie, la flamber à l'armagnac. Réduire la sauce à consistance convenable. Mettre à nouveau la lamproie et laisser mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Avant de servir, on peut ajouter un peu de beurre, mais c'est facultatif. Surveiller toujours l'assaisonnement.

Vin rouge corsé : bordeaux, saint-émilion, pomerol, médoc.

LAMPROIE «GARGANTUA»

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

2 kg de lamproies — sel—poivre — 150 g de farine — 1 gousse d'ail — 100 g de persil épluché — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 bouteille de vin blanc sec — 1 bouteille de vinaigre de vin.

(1) Il est bien entendu que la lamproie, après avoir été limonée, saignée, tronçonnée, a été macérée dans une partie du vin rouge. Le sang a lui aussi été réservé dans une autre partie du vin rouge. Sang, vin de marinade et vin rouge doivent tous être cuits dès le départ dans la sauce (première préparation).

Choisir de belles lamproies et, de préférence, des lamproies de la Vienne, pêchées à Chinon.

Les tronçonner en morceaux de 10 cm à 12 cm. Saler et poivrer en frottant énergiquement les tronçons sur la table, afin de bien faire pénétrer l'assaisonnement. Rouler chaque morceau dans la farine.

Dans une grande poêle, mettre le beurre et l'huile par moitié ; bien chauffer et faire dorer les lamproies jusqu'à cuisson complète (10 minutes environ).

Retirer ces tronçons dans un plat creux. Ajouter dans la poêle un nouveau morceau de beurre et laisser chauffer jusqu'à ce que le contour de la poêle commence à fumer, c'est-à-dire très très chaud. A ce moment, jeter dans la poêle une poignée de persil effeuillé et une gousse d'ail râpée finement ; cuire quelques secondes et verser dans la poêle 10 dl de vin blanc sec. Laisser réduire quelques minutes. Ajouter 10 dl de vinaigre de vin. Laisser à nouveau réduire quelques minutes. Verser le tout sur les morceaux de lamproies et passer au four vif 5 minutes. On peut remplacer les lamproies par des anguilles.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, pelure d'oignon.

LAVARET

Ce poisson a des analogies avec la féra ; on le trouve principalement dans les lacs alpins.

GATEAU DE LAVARET AU RAGOUT DE QUEUES D'ÉCREVISSES

Recette de M. PERNOLLET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du poisson : 30 minutes.

1 kg de lavaret — 6 œufs — 1 litre de crème fraîche — 2 clous de girofle — sel — poivre — 20 écrevisses — 75 cl de vin blanc — 1 oignon — 5 gousses d'ail — 4 échalotes — 1 brindille de thym et persil — 10 g de farine — 250 g de beurre.

Ecailler, vider et laver les lavarets. Les essuyer soigneusement. Prélever les filets et enlever peau et arêtes. Passer la chair au tamis serré. Pulvériser au mortier 1 clou de girofle, du sel, du poivre fin. Travailler au pilon la chair et l'assaisonnement pour obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Reprendre la pâte au fouet en y incorporant, un par un, les œufs, et mélanger sans battre, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse. En dernier lieu, ajouter la crème fraîche. Cet appareil ainsi terminé aura l'aspect d'une crème onctueuse. Verser dans un ou plusieurs moules bien beurrés et faire cuire au bain-marie, dans un four chaud, 20 à 30 minutes. Démouler et enrober d'un ragoût de queues d'écrevisses dont voici la recette.

Dans une bassine en cuivre étamé, émincer oignons, échalotes, ail. Ajouter le thym, le persil, l'autre clou de girofle. Verser le vin blanc sur le tout ; couvrir ; pousser au feu. Laisser réduire de moitié. Assaisonner de sel et de deux tombées de cayenne. Jeter les écrevisses dans la bassine ; pousser à grand feu et couvrir.

Au bout de 4 minutes, remuer les écrevisses à l'aide de l'écumoire. Recouvrir la bassine et laisser cuire jusqu'à ce que les écrevisses soient devenues uniformément rouges. 4 autres minutes de cuisson ajoutées aux premières doivent amener ce résultat. Sinon, laisser cuire quelques minutes de plus, le temps de cuisson étant subordonné à l'intensité du feu.

Les écrevisses étant cuites, les verser dans une terrine ainsi que leur court-bouillon ; les couvrir et les remuer souvent pour qu'elles s'imprègnent de l'arôme du court-bouillon. Laisser reposer ainsi pendant 1 heure, puis faire égoutter sur un tamis.

Décortiquer les queues dans une casserole à fond large. Mettre le beurre, pousser à feu vif. Lorsque le beurre est de teinte noisette, jeter les queues d'écrevisses par petites quantités dans la casserole en remuant sans cesse. Modérer le feu. Lorsque les queues auront perdu leur humidité et que le beurre se sera clarifié, ajouter la farine, bien remuer, et laisser mijoter très doucement pendant 3 minutes. Mouiller avec la moitié du court-bouillon ; faire bouillir en remuant sans cesse ; laisser mijoter 10 minutes. Ajouter la crème et faire bouillir. Goûter et ajouter, si c'est utile, encore un peu de court-bouillon. Laisser bouillir encore 3 minutes ; enfin retirer la casserole du fourneau.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, algérie, gaillac sec, bergerac sec, côtes-de-provence, pouilly-fuissé, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

LOTTE

Il faut distinguer la lotte d'eau douce (qui ressemble à une lamproie) et la lotte de mer, rarement présentée entière en raison de la laideur de ses formes. La chair des lottes, très blanche, est fade et demande un assaisonnement de haut goût. Dans les préparations « à l'américaine », elle sert parfois à compléter les portions de homard.

LOTTE A LA PROVENÇALE

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 500 de lotte — 150 g de farine — sel — poivre — 1 dl d'huile — 1 oignon haché fin — 1 gousse d'ail — 100 g de beurre — 6 cuillerées de sauce tomate — 1 dl de vin blanc — 100 g de chapelure ou mie de pain.

Détailler en tranches de même épaisseur un filet de lotte de mer. Assaisonner ces tranches de sel et de poivre ; les fariner légèrement. Les cuire à l'huile, à la poêle, en les

faisant bien dorer des deux côtés. Mettre ces tranches de lotte dans un plat long, allant au four, tapissé d'oignons hachés fondus au beurre (ou à l'huile).

Verser dessus la purée de tomates condimentée avec un peu d'ail écrasé. Mouiller de vin blanc, et bien assaisonner.

Saupoudrer le poisson de chapelure ou de mie de pain ; l'arroser d'un peu d'huile. Le passer 10 minutes au four.

Vins blancs secs : vouvray, quincy, graves sec, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, sylvaner, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, muscadet.

FILETS DE LOTTE EN RISSOLE

Recette de M. MERLAND.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

1 kg de filet de lotte environ — 250 g de feuilletage — 100 g de champignons — 40 g de truffes — 5 cl de madère — sel — poivre — un demi-litre de sauce tomate bien condimentée (avec 1 cuillerée de sauce anglaise) — 100 g de persil frit — friture à l'huile — 100 g de beurre.

Filets coupés en rectangles de 8 cm sur 4 cm (épaisseur d'un doigt), raidis au beurre légèrement.

Pâte demi-feuilletée.

Couper des ronds assez grands pour recevoir le filet. Hachis de champignons sauté au beurre et hachis de truffes cuites, le tout légèrement humecté de madère. Mettre ce hachis autour du filet de lotte, saler et poivrer.

Former un chausson ; bien souder. Quelques trous d'aération.

Friture assez chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit.

Servir avec une sauce Orly ou une sauce légèrement diablée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, pelure d'oignon.

FILETS DE LOTTE A LA FAÇON DE TANTE CLAIRE

Recette de M. RAYNAUD.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Lotte de 1 kg 500 à 2 kg — 200 g de beurre — 50 g de farine — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 1 dl de vin blanc sec — 4 poivreaux — 4 belles tomates mondées et épépinées — beurre manié (v. p. 57) — 50 g de persil épluché et haché.

Dépouiller une lotte et enlever les filets.

Beurrer grassement un plat, y mettre les échalotes hachées finement ; poser dessus les filets ; assaisonner de sel, de poivre du moulin, de muscade râpée ; mouiller avec le vin blanc sec ; cuire au four 20 minutes environ.

Dans une casserole, mettre une grosse noix de beurre ; faire revenir le blanc des poireaux taillés en julienne et les tomates. Quand la lotte sera cuite, égoutter les filets ; mettre la cuisson dans une casserole avec la julienne de poireaux et les tomates ; lier avec un peu de beurre manié ; rectifier l'assaisonnement et verser le tout sur les filets, que l'on aura gardés au chaud.

Saupoudrer de persil grossièrement haché et servir très chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, pelure d'oignon.

TRANCHES DE LOTTE AU FOUR

Recette de M. Paul MAITRE.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Lotte de 2 kg — 8 échalotes — 250 g de champignons — 250 g de beurre — sel — poivre — quelques branches de persil — 2 dl de vin blanc — 100 g de chapelure ou mie de pain.

Choisir une lotte bien fraîche ; la débarrasser de sa peau noire et des parties gélatineuses ; bien la laver et la tronçonner en morceaux épais. Garnir le fond d'un plat creux allant au four avec échalotes hachées et champignons émincés. Ranger les morceaux dessus, et assaisonner avec sel, poivre, encore un peu d'échalotes, des champignons hachés, du persil, de gros morceaux de beurre, un peu de vin blanc, et recouvrir de chapelure ou, mieux, de mie de pain fraîche.

Cuire à four très chaud, de façon que le dessus soit légèrement gratiné et la sauce réduite à l'état d'un sirop léger. De cette façon, on peut préparer également : soles, merlans, etc.

Même vin blanc sec que celui qui est employé pour la cuisson, ou vins blancs secs : vouvray, quincy, graves sec, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, sylvaner, meusault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, muscadet.

MAQUEREAU

La chair du maquereau est grasse. Les meilleurs sont ceux de taille moyenne, en provenance de Dieppe ; ils doivent être fermes au toucher.

MAQUEREAUX FRITS A L'AMÉRICAINNE

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de maquereaux — 250 g de bacon — 100 g de farine — un demi-litre de lait — sel — poivre — 50 g de beurre — friture à l'huile.

Ouvrir les maquereaux en deux ; les faire frire ; les diviser en 4 morceaux. Faire frire 6 tranches de lard fumé minces. Servir, en alternant, une tranche de poisson et une de lard.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie.

MAQUEREUX AUX GROSEILLES

Recette de M. STERN.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

1 kg 500 de maquereaux — 5 cl de moutarde — 1 dl d'huile — 100 g de farine — sel — poivre — 12 à 15 groseilles à maquereau — 100 g de beurre.

Vider les maquereaux ; les ciseler. Badigeonner l'intérieur avec de la moutarde. Les fariner. Les faire cuire sur le gril. Faire sauter à la poêle une douzaine de groseilles dites « groseilles à maquereau ». En arroser les maquereaux qui, ainsi préparés, seront d'une digestion facile.

Vins blancs secs : vouvray, quincy, graves sec, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, sylvaner, meusault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, muscadet.

COTRIADE DE MAQUEREUX

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de maquereaux — 6 blancs de poireaux ou 6 oignons — 5 cl d'huile d'olive — 25 g de beurre — 3 cuillerées à café de farine — un demi-litre d'eau — un demi-litre de vin blanc — 2 gousses d'ail — une demi-feuille de laurier — 1 cuillerée à café de safran — sel — poivre — 1 citron — 16 tranches de pain de mie — 2 branches de persil haché.

Faire revenir poireaux ou oignons à belle couleur dans de l'huile d'olive et un peu de beurre. Ajouter la farine et mouiller avec 4 verres d'eau et 3 verres de vin blanc.

Prendre de petits maquereaux ; retirer les arêtes, couper les têtes qu'on mettra à cuire un quart d'heure. Puis les enlever ; mettre les tronçons de maquereaux en ayant soin d'ajouter 2 gousses d'ail hachées, 1 feuille de laurier, safran, sel, poivre, et le jus d'un citron. Laisser cuire à bon feu et réduire d'un tiers.

Disposer sur un plat bien chaud des tranches de mie de pain (2 ou 3 par personne), sur lesquelles on verse la sauce. Sur un autre plat bien chaud, mettre les tronçons de poisson avec un peu de persil haché.

Vins blancs secs : vouvray, quincy, graves sec, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, sylvaner, meusault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, muscadet.

MERLAN

Les merlans en provenance de l'Océan, plus petits, ont une meilleure réputation que ceux, plus gros, de la Méditerranée. La chair des merlans est tendre, délicate, digestible et particulièrement recommandée aux malades et aux convalescents.

MERLANS A LA DÉJAZET

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 beaux merlans — sel — poivre — feuilles d'estragon blanchies
— glace de poisson (v. p. 58) — beurre maître d'hôtel (p. p. 63) —
1 citron.

Trousser les merlans, les cuire à l'eau froide salée. Dès l'ébullition, retirer du feu et laisser pocher 10 minutes. Dresser sur plat. Ajouter de l'estragon haché à la sauce maître d'hôtel ; décorer de feuilles d'estragon blanchies, d'un cordon de glace de poisson autour et de quartiers de citrons.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 184.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, pouilly fumé, muscadet, vire, chablis, mâcon, arbois, riesling, meursault, cassis, algérie, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

MERLANS A LA DIPLOMATE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 beaux merlans — sel — poivre — 250 g de champignons — 200 g de beurre — 100 g de farine — 1 litre de lait — 1 pincée de muscade — 1 échalote hachée — 2 branches de persil, 2 branches d'estragon — 4 tomates mondées et épépinées — fumet de poisson (v. p. 59) — 1 litre de sauce Mornay (v. p. 66) — 25 g de gruyère râpé.

Retirer l'arête des merlans. Farcir ceux-ci avec des champignons grossièrement hachés, tombés au beurre ; 1 échalote hachée, du persil, de l'estragon, les tomates concassées liées avec un peu de sauce Mornay. Refermer les merlans et les pocher au fumet de poisson. Egoutter ; dresser, napper de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner à four vif.

Vins blancs secs : saumur, pouilly-fuissé, graves sec, chablis, mâcon, bergerac sec, gaillac sec, algérie, côtes-de-provence, sylvaner, cassis, meursault, pouilly fumé, arbois, riesling.

MOUSSE DE MERLAN (chaude)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

800 g de chair de merlan — 150 g de mie de pain fraîche — 2 dl de lait — sel — poivre — 4 blancs d'œufs — un demi-litre de crème fraîche — sauce à volonté, soit : Newburg, Nantua, dieppoise.

Piler la chair des merlans en y joignant la mie de pain trempée au lait et pressée ; assaisonner et ajouter 4 blancs d'œufs mis par petites parties à la fois.

Passer au tamis ; relever la farce en terrine ; la placer sur glace et, en la travaillant à la spatule, lui incorporer environ un demi-litre de crème fraîche, en faisant cette addition petit à petit. Mettre cette farce en moule à douille centrale beurré et faire pocher au bain-marie.

Cette mousse de merlan doit être servie chaude, avec une sauce à volonté (en certaines circonstances, la farce peut être additionnée de truffes hachées).

Vins blancs secs ou moelleux : graves, châteauneuf-du-pape, haut-brion, la-ville-haut-brion, traminer, gewurztraminer, saint-beray.

PAUPIETTES DE MERLANS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 merlans — sel — poivre — farce de poisson (v. p. 60) — 1 feuille de papier d'office — 150 g de beurre — fumet de poisson (v. p. 59) — 1 dl de vin blanc — sauce vin blanc (v. p. 84). [Deux paupiettes par personne.]

Vider et nettoyer des merlans, dont on lève les filets ; assaisonner de sel et de poivre. Etendre dessus, du côté de la peau, de la farce de poisson ; rouler les filets en forme de paupiettes. Les envelopper d'un papier beurré qu'on ficellera ; les ranger dans un plat bien beurré et faire doucement pocher au four. La cuisson terminée, déficeler et servir sur un plat, en masquant les paupiettes avec une sauce vin blanc très réduite.

Même vin blanc que celui qui est employé pour la sauce.

MORUE

La morue (cabillaud salé) se présente sous différentes formes : morue en morceaux, en filets, etc. Il faut toujours la faire dessaler au moins 12 heures avant de la faire cuire. Pour cela, la mettre dans de l'eau froide, suspendue pour qu'elle ne repose pas au fond du récipient. Changer l'eau à plusieurs reprises. Pour cuire la morue dessalée, il faut la mettre à l'eau froide, sur feu vif. Dès l'ébullition atteinte, la retirer sur le coin du fourneau pour la faire pocher 15 minutes, sans qu'elle bouille. La morue peut s'accommoder de nombreuses façons.

MORUE ANGEVINE

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 filets de morue de 150 g chacun, bien dessalés — 1 kg d'oseille épluchée — 1 oignon haché — 2 œufs durs et persil hachés — 1 pincée de poudre de thym — poivre — 500 g de pommes de terre de Hollande à l'anglaise — 1 dl de crème fraîche.

Beurrer le fond d'un plat ; le garnir avec une couche d'oseille crue ciselée, c'est-à-dire coupée en fines lanières, un peu d'oignon haché et 2 œufs durs également hachés, du persil et du thym.

Sur ce tapis, poser les filets de morue bien dessalés, les recouvrir de la même préparation ; mettre au four. Faire cuire doucement pendant 15 minutes. Retirer alors les morceaux et faire réduire le jus que n'aura pas manqué de rendre l'oseille. Verser le tout sur la morue et servir à part des pommes de terre cuites à l'eau. On peut finir cette délicieuse préparation par 2 cuillerées de crème fraîche.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 184.)

Vins blancs secs : saumur, pouilly-fuissé, graves sec, chablis, mâcon, bergerac sec, gaillac sec, algérie, côtes-de-provence, sylvaner, cassis, meursault, pouilly fumé, arbois, riesling.

MORUE A LA CRÈME

Recette de M. Paul MAITRE.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 500 de morue épaisse — 5 cl de vinaigre — 100 g de beurre — 50 g de farine — 3 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 1 citron — 500 g de pommes de terre à l'anglaise.

Mettre la morue à dessaler ; la découper auparavant en 8 morceaux. Le lendemain, faire pocher la morue 20 minutes dans de l'eau légèrement vinaigrée.

Dans une casserole très épaisse, faire un roux blanc ; le mouiller avec l'eau de cuisson de cette morue, de façon à obtenir une sauce un peu épaisse, et faire bouillir quelques minutes.

Au moment de servir, lier la sauce avec 3 jaunes d'œufs, un bol de crème fraîche et un demi-jus de citron. La verser sur les morceaux de morue.

Ajouter quelques pommes vapeur comme garniture.

Vins blancs secs : saumur, pouilly-fuissé, graves sec, chablis, mâcon, bergerac sec, gaillac sec, algérie, côtes-de-provence, sylvaner, cassis, meursault, pouilly fumé, arbois, riesling.

MORUE A LA LYONNAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 200 de filets de morue dessalés — 4 gros oignons — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 500 g de pommes de terre — sel — cuillerée de persil haché.

Dorer 4 gros oignons émincés au beurre et à l'huile ; les retirer du feu. Préparer, avec des pommes de terre cuites à l'eau, des pommes sautées. Avant qu'elles soient complètement colorées, ajouter de beaux filets de morue pochés, effeuillés, les oignons et du persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence.

MORUE A LA MARÉCHALE

Recette de M^{me} Andrée PAGNIER, à Paris.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 200 de morue — 500 g de pommes de terre — 2 gousses d'ail — persil haché — 2 œufs — 1 dl d'huile.

Faire pocher la morue pendant un quart d'heure dans l'eau frissonnante. L'égoutter, l'effeuiller, et la mettre dans un plat tenu au chaud au bain-marie, avec des pommes de terre cuites à l'eau, chaudes et coupées en rondelles.

Saupoudrer d'un fort hachis d'ail et persil.

Battre les œufs en omelette ; les verser dans le plat et mélanger le tout soigneusement.

Arroser ensuite d'huile bouillante et remuer à nouveau, pour que la morue soit bien imprégnée. Cuire 5 minutes environ.

Vins blancs secs : saumur, pouilly-fuissé, graves sec, chablis, mâcon, bergerac sec, gaillac sec, algérie, côtes-de-provence, sylvaner, cassis, meursault, pouilly fumé, arbois, riesling.

MORUE MARSEILLAISE A L'AILLOLI

Recette de M. Aimé GARD ANNE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson de la morue : 14 minutes;

des légumes : 40 minutes.

8 filets de morue dessalés de 150 g chacun — 800 g de carottes — 200 g de haricots verts — 500 g de choux-fleurs — 8 cœurs d'artichauts —

500 g de pommes de terre à l'anglaise — **4 œufs durs**. A volonté, escargots cuits à l'avance avec eau salée, fenouil, et topinambours. — A part, une bonne saucière d'ailloli (v. p. **64**).

Il s'agit d'une morue pochée nature, servie avec légumes bouillis nature (carottes, haricots verts, choux-fleurs, coeurs d'artichauts, pommes de terre, topinambours), œufs durs et escargots. Servir l'ailloli en même temps.

Fins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : tavel, clairnet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie, mais de préférence des vins de Provence, cassis ou bandol.

MORUE « MONTEVIDEO » 1

Préparation : 1 heure.

*Cuisson de la morue : 15 minutes;
des pommes de terre : 40 minutes.*

1 kg de filets de morue dessalés — 4 grosses pommes de terre de Hollande — 4 piments (pimientos dulces) — 2 gros oignons — 125 g de champignons, sautés au beurre au préalable — 150 g de beurre — 50 g de farine — un demi-litre de lait — sel (très peu) — poivre — 25 g de gruyère râpé.

Brosser 4 grosses pommes de terre longues. Les piquer légèrement et les mettre au four. D'autre part, découper la morue en 12 filets de la dimension des pommes. Prendre 4 piments épépinés et 2 oignons qu'on aura fortement blanchis. Les émincer finement. Pocher la morue. Egoutter et émincer les champignons. Lorsque les pommes sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur. Avec une cuiller, faire tomber la pulpe dans un plat creux, en prenant soin de ne pas traverser l'enveloppe. Ecraser grossièrement avec une fourchette en y ajoutant une noix de beurre, du sel et du poivre. Y ajouter les champignons. Mélanger avec la purée. Remplir les demi-pommes de terre. Mettre sur chacune d'elles le filet de morue bien égoutté. Parsemer le dessus de piments et d'oignons. Faire une petite sauce blanche assez ferme. Napper proprement les pommes de terre. Mettre un peu de gruyère râpé dessus et passer au four pour gratiner. Servir très chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : tavel, clairnet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie.

MORUE POCHÉE « RUSSEL-PACHA »

Préparation : 2 heures.

*Cuisson de la morue : 20 minutes ;
des légumes : variable.*

1 morue épaisse, de 1 kg 500 environ — 400 g de pommes de terre — carottes, courgettes, concombres, potiron (300 g de chaque) — 4 poireaux — 4 fonds d'artichauts — 8 petites pommes d'amour — 1 oignon — une demi-gousse d'ail — un demi-litre de vin blanc — 4 tomates mondées, concassées — 2 citrons — 2 dl d'huile d'olive — 1 poignée de persil haché.

Pocher la morue suivant la manière traditionnelle ; égoutter, enlever la peau, dresser sur plat à poisson dit « torpilleur ».

Tourner à la cuiller forme « olive » tous les légumes qui abondent dans la vallée du Nil, c'est-à-dire : pommes de terre, carottes, artichauts, courgettes, concombres, potirons,

petits bouchons blancs de poireaux, le tout cuit à l'anglaise ; petites tomates mondées, pressées et reformées, le tout dressé suivant le goût de l'exécutant.

Sauce froide d'accompagnement : Hacher finement 1 oignon, une demi-pointe d'ail. Réduire avec 1 verre de vin blanc sec ; aux trois quarts de la réduction, ajouter 2 tomates mondées et concassées. Finir de réduire ; laisser refroidir. 1 cuillerée d'huile sera ajoutée par couvert ainsi que le jus de 2 citrons. Relever de haut goût ; prise de persil haché au départ ; servir en saucière.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

MORUE A LA PROVENÇALE

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes ;

finition : 10 minutes — 30 minutes.

1 kg 200 de morue — 15 cl d'huile — 1 gros oignon — 4 tomates — une demi-gousse d'ail — 1 cuillerée à bouche de persil concassé — 50 g de câpres — 250 g d'olives noires — sel (peu) — poivre.

Faire sauter dans l'huile l'oignon haché, les tomates pressées, pelées et concassées. Ajouter une pointe d'ail broyé, une pincée de persil concassé, les câpres et les olives noires, sel, poivre, et la morue fraîchement pochée et effeuillée. Laisser mijoter pendant 10 minutes et servir en timbale.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, chablis, mâcon viré, arbois, riesling, cassis, meursault, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

MORUE A LA TOULONNAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 200 de morue dessalée — 1 litre de sauce tomate (v. p. 83) — 250 g de riz pilaf — 50 g de beurre — sel (peu) — poivre.

Préparer une sauce tomate très épicée. Faire pocher, d'autre part, la morue ; enlever arêtes et peau et laisser faire un bouillon de quelques minutes dans la sauce tomate. Servir avec le riz pilaf.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

BRANDADE DE MORUE

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 10 minutes ;

2^e cuisson : 15 minutes.

1 kg 250 de morue — un demi-litre d'huile — 2 gousses d'ail—poivre — 1 dl de lait — x citron — 10 g de beurre — 8 beaux croûtons en pain de mie (dents de loup).

1° Dessaler pendant 24 heures la morue; cuire 10 minutes sans bouillir; éplucher, enlever les arêtes et la peau; écraser. La mettre dans une casserole avec un peu d'huile; chauffer à point. Ajouter 2 gousses d'ail pilée; tourner doucement sans arrêter, en versant goutte à goutte de l'huile, jusqu'à faire une pâte onctueuse. Piquer dans la brandade des croûtons frits. La brandade doit être faite sur un feu doux.

2° Même méthode, mais verser de temps en temps un peu de lait avec l'huile; un jus de citron au moment de servir.

3° Même méthode, mais écraser une pomme de terre bouillie farineuse avec la morue, les câpres et les truffes hachées.

On peut servir la brandade sur un plat ou dans une croûte de vol-au-vent.

Vins blancs secs ou moelleux : graves, châteauneuf-du-pape, haut-brion, la-ville-haut-brion, traminer, gewurztraminer, saint-beray, traminer. *Vins blancs demi-secs* : graves, champagne, jurançon, vouvray, anjou, sauternes, barsac.

CROQUETTES DE MORUE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg **200** de morue — 1 litre de sauce Béchamel (voir sauce Mornay, p. 76) — 160 g de fromage râpé — 150 g de beurre — 75 g de farine — 4 œufs — 5 cl d'huile — 500 g de mie de pain fraîche — friture huile — 1 poignée de persil en branches.

Effeuille finement, ou couper en dés, de la morue fraîchement pochée, débarrassée de toute peau et arêtes. La mélanger dans une sauce Béchamel très réduite, en y joignant du fromage râpé. Etaler ce mélange sur un plat et laisser refroidir. Le diviser ensuite par parties du poids de 60 g, qui sont moulées en boules ou en bouchons, en les roulant dans la farine, puis les paner à l'anglaise. Faire frire à l'huile; dresser sur serviette et entourer de persil frit.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

« FISH-BALLS »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 + 5 minutes.

1 kg **500** de morue dessalée — 500 g de pommes de terre — 6 œufs — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 500 g de mie de pain fraîche — 1 litre de sauce tomate — 1 bouquet de persil frit.

Mélanger de la morue pochée et nettoyée à des pommes Duchesse dans la proportion de 200 g de morue pour 100 g de pommes de terre. Former des boules de la grosseur d'un bouchon. Paner à l'anglaise et faire sauter au beurre. Servir à part avec une sauce tomate.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, pouilly fumé, muscadet, viré, chablis, mâcon, arbois, riesling, meursault, cassis, algérie, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

LANGUES DE MORUE EN TURBAN

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes;

gratinage : 10 minutes.

1 kg 200 de langues de morue — 3 jaunes d'œufs — 100 g de beurre — 50 g de farine — 1 litre de lait — sel — poivre — bouquet garni — 250 g de fromage râpé ou 1 cuillerée de mie de pain fraîche.

Si l'on peut se procurer des langues de morue, voici une recette pour en faire une entrée pouvant figurer sur les menus des plus grands dîners.

Laver très soigneusement les langues à l'eau chaude, puis à l'eau fraîche. Les débarasser de leur enveloppe rugueuse et les laver une seconde fois.

Faire blanchir et égoutter, puis préparer une sauce assez consistante avec les jaunes d'œufs, la farine, le beurre, du sel, du poivre, délayés dans le lait froid.

Faire prendre cette sauce sur un feu doux, dans une casserole où l'on fera cuire les langues de morue pendant à peu près 20 minutes ; y ajouter, si l'on veut, un bouquet garni.

Beurrer un moule à gâteau en forme de couronne. Y verser la préparation et la faire gratiner au four.

Servir comme entrée sur un plat chaud.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner ou sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, jurançon doux.

MOUSSE ET FRIANDISES DE MORUE ANCHOITÉE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

500 g de morue — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66) — 100 g de beurre — 6 anchois — 1 litre de gelée de poisson (v. p. 61) — truffes hachées — sel — poivre.

Prendre 500 g de morue pochée et épluchée ; la passer au tamis ou à la machine à hacher (grille fine).

Ajouter de la bonne béchamel réduite, 100 g de beurre en pommade, et 6 anchois de Collioure passés au tamis. Travailler le tout à la spatule, vigoureusement, pour en faire une mousse assez consistante.

Remplir, à l'aide d'une poche avec douille cannelée, des moules à darioles chemisés au préalable d'une belle gelée de poisson décorée ; recouvrir de gelée ; tenir au froid.

Démouler au moment de servir. D'autre part, avec cette même mousse, former de petites boules qu'on roulera dans des truffes hachées. Lustrer légèrement à la gelée. On peut également enrober ces petites boules de pulpe de tomate. Lustrer également à la gelée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, algérie.

VOL-AU-VENT DE MORUE « CHARLES MISS »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 500 de morue — un demi-litre de crème fraîche — 1 pincée de cerfeuil haché — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 2 jaunes d'oeufs — 125 g de beurre — 500 g de feuilletage pour vol-au-vent (avec les déchets, faire 8 petites bouchées).

Mettre la morue à dessaler pendant 24 heures ; changer l'eau ; porter à ébullition et retirer vivement.

Enlever la peau noire et les arêtes. Effeuille en petites lamelles, et disposer la morue dans une sauteuse beurrée.

D'autre part, réduire un demi-litre de crème fraîche, jusqu'à ce qu'elle nappe à la spatule, et ajouter une bonne pincée de cerfeuil.

Lier la morue et emplir le vol-au-vent.

Ajouter à la crème 1 cuillerée de sauce hollandaise, afin d'obtenir un glaçage parfait. Glacer à la salamandre.

(Disposer autour du vol-au-vent quelques feuilletés ou bouchées avec une rondelle de pomme.)

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner ou sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, jurançon doux.

MOSTÈLE

La mostèle est un poisson méditerranéen.

MOSTÈLE VALENTINOISE

Recette de M. FREZOULS.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 mostèles de 200 g chacune — 3 échalotes hachées — bouquet garni — sel — poivre — un demi-litre de vin de Chablis — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 250 g de beurre — 8 petites tomates (pommes d'amour) — 500 g de nonnats (1) — 8 fleurons.

Ouvrir 4 mostèles sur le dos. Enlever les arêtes ; poser les poissons sur un plat grasement beurré, avec un peu d'échalote et un petit bouquet garni. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Mouiller au vin de Chablis et au fumet de poisson. Cuire au four en arrosant très souvent. Après cuisson, retirer les mostèles, réduire et monter au beurre frais ; finir l'assaisonnement ; passer la sauce au linge à beurre. Napper la mostèle et glacer à la salamandre. Dresser tout autour des petites boules de tomates étuvées au beurre et intercaler des petits bouquets de nonnats frits. Une pièce de fleuron par personne.

De préférence : chablis, mais tout vin blanc sec : saumur, vouvray, pouilly fumé, muscadet, viré, chablis, mâcon, arbois, riesling, meursault, cassis, algérie, pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Le bergerac sec peut convenir.

(1) Nonnats : très petits poissons des côtes méditerranéennes.

OMBLE

Ce poisson se pêche en France, dans les lacs savoyards, à une profondeur respectable. Il vit en eau très froide ; sa chair est rosée et très délicate. C'est, paraît-il, le roi des poissons d'eau douce.

OMBLE CHEVALIER DU LAC « A MA FAÇON »

Recette de M. C. CARRET.

Préparation : *i* heure.

Cuisson : 10 minutes.

4 beaux ombles — sel — poivre — 250 g de champignons — 80 g de truffes — 250 g de beurre — un demi-litre de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de porto.

Désosser à cru de beaux ombles. Les assaisonner de sel et de très peu de poivre. Préparer à part une julienne de champignons de Paris et de truffes, pas trop fine. Faire tomber au beurre ; lier à la crème fraîche et aux jaunes d'œufs. Laisser refroidir, et garnir les ombles. Passer un fil pour les tenir ; mettre au four dans un plat grassement beurré et laisser cuire recouvert d'un papier beurré. Déglacer au porto et mouiller à hauteur de crème. Servir après liaison naturelle.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, algérie, gaillac sec, bergerac sec, côtes-de-provence, pouilly-fuissé, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc. De plus : vins blancs secs de Savoie.

OMBLE CHEVALIER DU LAC D'ANNECY A LA CRÈME

Recette de M. MILANESI.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 beaux ombles — 200 g de beurre — sel — poivre — 4 échalotes hachées — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson — un demi-litre de crème double — 250 g de champignons de Paris — 8 lames de truffes (20 g).

Ouvrir les ombles en gondole (ouvrir les poissons sur le dos et en extirper l'arête, en laissant ainsi aux poissons l'apparence d'une barque). Les étendre sur un plat préalablement beurré et parsemé d'échalotes hachées. Assaisonner ; mouiller avec un bon vin blanc sec et du fumet de poisson, et cuire au four une dizaine de minutes. Retirer le poisson ; passer la cuisson, et faire réduire. Ajouter de la crème double, des champignons de Paris émincés ; rectifier l'assaisonnement, et laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce bien onctueuse (sans la lier).

En napper les poissons, ajouter des lames de truffes au départ.

Servir très chaud.

Vins blancs secs ou moelleux : gewurztraminer, tokay d'Alsace, saint-beray. Vins blancs demi-secs : vouvray, anjou, barsac, graves.

SUPRÊMES D'OMBLE CHEVALIER BOURGETINE

Recette de M. AUDIBERT.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 10 minutes.

2 kg d'omble chevalier — 3 échalotes hachées — 1 citron — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 250 g de champignons — 80 g de truffes — un demi-litre de crème fraîche — 250 g de beurre — 2 œufs — sel — poivre — sauce hollandaise (v. p. 73) — 8 fleurons ou dents de loup en pain de mie.

Farce mousseline : 400 g de chair d'omble chevalier — 2 blancs d'œufs (les blancs de la sauce hollandaise) — sel — poivre — 1 dl de crème fraîche — 2 cuillerées de duxelles et 1 cuillerée de truffes.

On trouve ces poissons en différentes grosseurs, et, pour la préparation de cette recette, le poids de 400 g est celui qui convient le mieux, ce qui donne deux filets bien dodus pour deux personnes.

Voici sa préparation :

Prendre un omble chevalier du poids indiqué ci-dessus et faire délicatement deux filets, en ne laissant subsister aucune arête, et en enlevant la peau.

D'autre part, beurrer grassement un plat à gratin. Saler et ajouter une pincée d'échalotes finement hachées ; coucher les filets assaisonnés (du sel et quelques gouttes de jus de citron) ; farcir ces filets avec une farce mousseline que vous aurez préparée auparavant avec la chair d'un omble chevalier. Mouiller avec 1 verre de vin blanc et un peu de fumet de poisson mi-réduit ; ajouter des bâtonnets de champignons et de truffes ; couvrir avec un double papier sulfurisé beurré, et pocher à four doux 5 à 6 minutes. Réduire la cuisson ; ajouter la crème double ; monter au beurre et lier avec la sauce hollandaise. Rectifier l'assaisonnement ; napper avec cette sauce onctueuse, gratiner vivement à la salamandre ; ajouter quelques fleurons et servir très chaud.

La farce mousseline est bien connue des professionnels. Voici son exécution :

Pour cette recette, prendre un omble chevalier de 400 g. Lever les filets, et piler au mortier en y ajoutant 2 blancs d'œufs et un peu de sel. Piler finement, passer ensuite au tamis fin ; recueillir cette chair dans une petite casserole sanglée avec de la glace pilée tout autour ; laisser bien refroidir. Travailler ensuite cette chair à la spatule en bois, en y ajoutant de la crème double fraîche par petites quantités successives avec une cuillère à bouche. Lorsque cette farce a absorbé environ de 10 cl à 12 cl de crème (car cela dépend de la consistance), y ajouter un peu de duxelles de champignons et un peu de truffes hachées. Rectifier l'assaisonnement.

Cette farce demande un soin très attentif, car si elle n'était pas d'une certaine consistance, elle ne tiendrait pas sur les filets. Pour vérifier le degré de consistance voulu, en pocher en deux ou trois reprises, gros comme une petite noisette, dans un peu d'eau bouillante légèrement salée.

Suivant le goût, vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Graves, Châteauneuf-du-pape, Haut-Brion, la Ville-Haut-Brion, Vouvray, Hermitage, Traminer, Gewurztraminer, Tokay d'Alsace, Saint-Beray.

Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Vouvray, Anjou, Sauternes, Barsac, Graves.

Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray, Monbazillac.

PERCHE

La perche d'eau douce est un excellent poisson, mais très dangereux à manipuler à cause des aiguillons de la nageoire dorsale, dont la piqûre est à redouter. On doit donc prendre toute précaution en la nettoyant.

PERCHES SAUCE SUCHET

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 200 de perches — 100 g de rouge de carotte — 100 g de céleri — racine de persil — 200 g de beurre — 50 g de farine (sauce) — 75 cl de vin blanc — un demi-litre d'eau — sel.

Préparation : 1° Tailler en fine julienne le rouge de carotte, le même poids de blanc de céleri et une racine de persil. Etuver cette julienne avec 50 g de beurre et, quand elle est bien fondue, la mouiller avec le vin blanc et autant d'eau. Assaisonner d'une pincée de sel et laisser bouillir doucement jusqu'à ce que la julienne soit cuite ;

2° Vider et gratter 8 perches (du poids moyen de 150 g l'une) ; couper les nageoires dorsales et ventrales, rogner le bout de la queue ; les laver et les ranger dans un plat creux. Verser dessus le court-bouillon, bouillant, en le passant au chinois, et réserver la julienne qui est utilisée pour la sauce.

Les couvrir et les cuire sur le côté du feu, un petit quart d'heure, en maintenant le liquide en simple frémissement ;

3° Aussitôt cuites, égoutter les perches, les ranger sur un plat, les tenir au chaud et préparer la sauce avec le court-bouillon. (Sauce Suchet, p. 82.)

Verser cette sauce sur les perches et servir.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

POULPE (ou PIEUVRE)

Ce mollusque hideux est caractérisé par un corps étrange, sans nageoires, auquel sont attachés huit tentacules garnis de ventouses. On le trouve en abondance sur les côtes de Provence.

POULPES A LA GRECQUE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

4 poulpes de 400 g — un demi-litre de vinaigre — 1 dl d'huile — un demi-litre d'eau — 4 gros oignons hachés — 3 gousses d'ail — poivre — 2 clous de girofle.

Vider, laver, dépouiller, battre 4 poulpes. Les couper en petits morceaux. Mettre dans une cocotte à couvercle fermant bien les morceaux de poulpe avec le vinaigre, l'huile, 2 verres d'eau, les oignons, 2 clous de girofle, du poivre et de l'ail. Pas de sel. Mettre un peu de pâte autour du couvercle de la cocotte pour qu'elle soit hermétiquement close. Cuire 2 heures à feu très doux. Si la cocotte est mal fermée, le poulpe se racornit et n'est pas mangeable.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, pouilly fumé, muscadet, viré, chablis, mâcon, arbois, riesling, meursault, cassis, algérie, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec. De plus, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

RAIE

Contrairement aux autres poissons, qui doivent être très frais, la raie doit subir un certain temps de mortification avant son emploi, sinon sa chair serait coriace (environ 24 heures).

RAIE AU BEURRE NOIR

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 200 de raie (aîles) — sel — poivre — 50 g de câpres — 1 cuillerée de persil haché — 100 g de beurre — 5 cl de vinaigre — 500 g de pommes de terre — bouquet garni.

C'est la préparation principale de la raie.

Les morceaux étant appropriés et cuits, bien chauds, les égoutter ; les éponger, et les ranger sur plat. Assaisonner de sel et poivre, ajouter câpres et persil haché ; arroser copieusement de beurre noir et d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Servir à part des pommes de terre cuites à la vapeur.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 169.)

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

RAIE A LA SAINT-CAST

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 250 à 1 kg 500 de raie — sel — poivre — 1 dl de vinaigre — 2 oignons — bouquet garni — 3 blancs de poireaux — 100 g de beurre — 30 g de farine — un demi-litre de lait — 1 pincée de muscade — 25 g de chapelure ou mie de pain fraîche — 25 g de fromage râpé.

Préparation : Prendre une aile de raie en y joignant, si possible, une partie du foie. Mais celui-ci, qui est très délicat, est généralement réservé et préparé de façon spéciale.

Plonger la raie dans de l'eau fraîche et la brosser pour la débarrasser de son enduit visqueux. Ensuite, rogner l'extrémité aplatie de l'aile qui ne comprend que du cartilage inutile, puis diviser celle-ci en morceaux en les tranchant dans le sens des fibres.

Mettre ces morceaux dans un sautoir; couvrir d'eau froide; ajouter 15 g de sel et 4 cuillerées de vinaigre par litre d'eau, 2 oignons émincés et un bouquet garni.

Faire prendre l'ébullition et cuire doucement pendant 25 minutes.

La sauce : Emincer finement 3 blancs de poireaux ; les étuver avec 30 g de beurre, doucement et presque jusqu'à cuisson complète. Saupoudrer avec la farine, mélanger, cuire quelques instants ; ajouter le lait bouilli, une pincée de sel, une prise de poivre, un peu de muscade, et faire prendre l'ébullition en remuant. Mettre un petit bouquet de persil et laisser cuire doucement pendant 25 minutes.

Pour gratiner : Egoutter les morceaux de raie sur un linge ; gratter la peau des deux côtés, puis les ranger sur un plat à gratin en reformant l'aile. Les tenir au four pendant 5 à 6 minutes pour faire évaporer l'humidité restée dans la chair, puis les couvrir avec la sauce ; saupoudrer la surface avec 1 cuillerée de chapelure fine mélangée de fromage râpé ; asperger de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

Vins blancs secs : *vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé.* *Vins rosés secs* : *clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, cabernet d'Anjou.*

CARBONNADE DE RAIE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 500 de raie — sel — poivre — 1 citron — 100 g de beurre — 1 œuf — 300 g de chapelure ou mie de pain — sauce hollandaise (v. p. 73).

Parer la raie cuite au court-bouillon ; la couper en gros morceaux. Ajouter sel, poivre, jus de citron. Passer au beurre fondu, puis dans un œuf battu. Chapelurer. Mettre les morceaux ainsi préparés dans un plat allant au four avec un peu de beurre. Cuire 15 minutes au four chaud. Servir avec une sauce hollandaise.

Vins blancs secs : *quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.*

FILETS DE RAIE A LA POULETTE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 200 de raie — 1 citron — sel — poivre — 2 gros oignons — 100 g de beurre — 75 g de farine — 3 œufs — 1 litre de sauce Béchamel (v. p. 66) — 16 brochettes.

Parer la raie cuite ; la diviser en filets minces ; arroser d'un peu de citron, de sel, de poivre, et couvrir de tranches d'oignons. Laisser dans un plat creux pendant une demi-heure. Enlever l'oignon, passer chaque filet dans du beurre fondu ; le rouler et le maintenir roulé en le traversant d'une petite brochette de bois (un cure-dent de bois est excellent). Repasser au beurre, fariner, mettre dans un plat allant au four (20 minutes de four modéré). Couper 3 œufs durs en rondelles ; les ranger autour des filets dans le plat de service. Accompagner d'une sauce Béchamel.

Vins blancs secs : *quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.*

FOIE DE RAIE (Croûtes au)

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

500 g de foie de raie — bouquet garni — sel — poivre — **5 cl** de vin blanc ou vinaigre — **250 g** de pain de mie — **100 g** de beurre — **1** citron — **1** cuillerée de persil haché.

Pocher les foies dans le court-bouillon de la raie en y ajoutant quelques aromates.

Préparer des croûtes rondes en pain de mie, de 5 cm de diamètre ; les faire frire au beurre clarifié et retirer une partie de la mie de l'intérieur ; les garnir avec le foie coupé en dés ou en toutes petites escalopes ; arroser de beurre noisette, et ajouter un jus de citron et un peu de persil haché.

Vins blancs secs ou moelleux : gewurztraminer, tokay d'Alsace, saint-beray. Vins blancs demi-secs : vouvray, anjou, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, monbazillac.

ROUGET

Le rouget de roche ou rouget barbet ne peut, à aucun point de vue, être confondu avec le rouget grondin, ou trigle, dont la conformation n'est pas du tout la même.

ROUGETS A LA BORDELAISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — sel — poivre — **150 g** de beurre — un demi-litre de vin blanc — **4 échalotes** hachées — **50 g** de farine — un demi-litre de sauce tomate — **2 branches** d'estragon épluchées et hachées.

Après avoir paré et assaisonné les rougets, on les fait cuire doucement au beurre, chauffé dans une sauteuse. Puis on les mouille avec du vin blanc ; on y ajoute 4 échalotes finement hachées. On fait partir en ébullition et on couvre la sauteuse, dans laquelle on fait mijoter les rougets pendant une douzaine de minutes.

Au bout de ce temps, on les retire et on les fait égoutter, puis on se sert de la cuisson pour délayer un roux brun, et un peu de sauce tomate claire. On passe cette sauce au travers d'un tamis fin et on la fait réduire à consistance sirupeuse. On la beurre, hors du feu ; on ajoute une pincée d'estragon haché et l'on met son assaisonnement à point.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

ROUGETS EN CAISSE AU GRATIN

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — 100 g de beurre — 4 cl de sauce Duxelles (v. p. 70) — 8 feuilles de papier d'office — 2 dl d'huile — sel — poivre — 250 g de champignons ; en réserver 8 belles têtes pour poser sur les rougets, en réserver de nouveau 50 g pour faire sauter et, avec le restant, faire la duxelles — 1 cuillerée de chapelure ou mie de pain fraîche — 1 citron — 1 cuillerée de persil haché.

Préparation : 1° Préparer 4 dl de sauce Duxelles épaisse ou sauce gratin, comme pour le poisson au gratin ;

2° Huiler le fond et les parois de 8 caisses longues en papier (de la longueur des rougets) ; les tenir à l'entrée du four pendant quelques minutes pour raidir le papier. Ces caisses se font en fort papier d'office ou s'achètent toutes prêtes.

Émincer 8 belles têtes de champignons et les sauter au beurre ;

3° Retirer les ouïes des rougets ; les essuyer simplement sans les écailler ni les vider. Après les avoir assaisonnés de sel et de poivre, les badigeonner d'huile et les faire griller, ou, si l'on préfère, les cuire à la poêle et au beurre.

Ranger les caisses sur un plat à gratin beurré ; étaler 1 cuillerée de sauce au fond de chacune ; y coucher un rouget, après en avoir retiré écailles et peau ; l'entourer d'une cuillerée de champignons sautés, et placer dessus, au milieu, un petit champignon cuit. Recouvrir de sauce ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et mettre au four de chaleur très vive pour que le gratin se forme rapidement.

En sortant les caisses du four, exprimer quelques gouttes de jus de citron sur le gratin et le parsemer d'un soupçon de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

ROUGETS GRATINÉS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 rougets de 180 g chacun — 75 g de champignons de Paris — 1 dl de vin blanc — sel — poivre — sauce Duxelles (v. p. 70) — 50 g de beurre — 25 g de chapelure ou mie de pain — 1 citron — 1 cuillerée de persil haché.

Mettre sur un plat beurré les rougets entourés de champignons crus émincés et arrosés de vin blanc ; poivrer, saler et recouvrir complètement de sauce Duxelles, dont il est bon d'avoir toujours une petite réserve. Si l'on n'a pas pris cette précaution, on peut préparer la duxelles en utilisant des petits champignons.

Mettre les poissons à four doux, après les avoir saupoudrés de chapelure et arrosés de beurre fondu. Retirer les rougets après 12 minutes de cuisson, non sans avoir répandu sur leur surface quelques gouttes de jus de citron. Servir les rougets saupoudrés de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, viré.

ROUGETS GRILLÉS

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 rougets de 180 g chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 1 citron — 50 g de beurre — 30 g de farine — 3 échalotes hachées — 1 dl de vin blanc — 80 g de champignons de Paris — 8 feuilles de papier — 1 citron.

Faire griller en enveloppant, de préférence, chaque poisson dans du papier huilé.

Servir avec une sauce ainsi préparée :

Dans une casserole, faire un roux blond, y ajouter un peu d'huile, de l'échalote, des fines herbes, des champignons hachés, 1 verre de vin blanc sec, et assaisonner. Faire cuire un quart d'heure ; passer la sauce, ajouter un morceau de beurre frais ; servir chaud.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 168.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves sec, chablis, arbois, viré, riesling, sylvaner, cassis, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

ROUGETS MARINÉS GRILLÉS

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 rougets de 180 g chacun — 1 dl d'huile — 5 cl de vinaigre — sel — poivre en grains — 1 gros oignon émincé — 1 citron — 2 branches d'estragon — 1 cuillerée à café de moutarde.

Parer, vider les rougets ; les mettre dans une marinade à l'huile, vinaigre, sel, poivre en grains, oignons, citron, pendant x heure. Faire griller en arrosant avec la marinade ; retourner les poissons ; les servir avec le reste de la marinade passée et chauffée, augmentée d'estragon et d'un peu de moutarde.

Vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, sancerre, muscadet, quincy, clairette du Languedoc, clairette de Die.

ROUGETS AUX MOUSSERONS

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — 100 g de beurre — sel — poivre — 1 cuillerée à bouche de persil haché — 150 g de mousserons (bien propres) — 1 dl de vin blanc — bouquet garni.

Parer, écailler les poissons. Les mettre dans une cocotte avec beurre, sel, poivre, persil. Cuire tout doucement sous le couvercle. D'autre part, faire cuire des mousserons avec un peu de vin blanc, des fines herbes, du beurre. Verser le tout dans la cocotte, quand les poissons sont presque cuits. Il faut que le liquide les recouvre complètement. Laisser réduire quelques instants ; servir chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves secs, chablis, arbois, viré, riesling, sylvaner, cassis, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

ROUGETS A L'ORIENTALE

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — 1 dl d'huile — 1 dl de vin blanc — sel — poivre — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 racines de persil — 1 brindille de thym — un quart de feuille de laurier — 6 grains de coriandre — 1 cuillerée à café de safran — 1 citron — 1 feuille de papier d'office.

Ranger les rougets sur une plaque légèrement huilée ; couvrir de vin blanc et ajouter sel, poivre, tomate concassée, racine de persil, thym, laurier, coriandre et safran. Couvrir de papier et faire partir en ébullition ; terminer la cuisson pendant 10 minutes sur feu doux. Laisser refroidir ; servir dans la cuisson en ajoutant, sur chaque poisson, une lame de citron pelée à vif.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die, muscadet, pouilly-fuissé.

ROUGETS EN PAPILOTES

Recette de M. BONFILS.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

8 rougets de 180 g chacun — 2 dl d'huile d'olive — 2 citrons — x cuillerée de persil haché — 2 oignons et un demi-fenouil hachés — 8 feuilles de papier d'office — 100 g de beurre — 20 g de filets d'anchois à l'huile.

Vider les rougets sans retirer le foie. Les mettre à mariner pendant une demi-heure dans un peu d'huile d'olive, un jus de citron, du persil haché, des oignons et du fenouil hachés.

Beurrer du papier à papillotes avec du beurre d'anchois. Mettre les rougets au milieu avec leur marinade. Fermer les papillotes ; les rouler aux extrémités pour les rendre étanches. Cuire 10 minutes au four très chaud. Servir aussitôt.

(Veiller à ce que les papillotes ne brûlent pas.)

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, viré, arbois, riesling, meursault, cassis, sylvaner, côtes-de-provence, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

ROUGETS DE ROCHE A LA NANTAISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 1 cuillerée d'échalotes hachées — 1 dl de vin blanc — 2 cuillerées de glace de viande (v. p. 58) — 100 g de beurre — 1 cuillerée de persil haché.

Préparation : Prendre 8 rougets. En retirer simplement les ouïes ; le rouget ne se vide pas toujours. Les essuyer dans un linge sans les laver ; les ciseler des deux côtés pour éviter qu'ils se brisent en cuisant ; assaisonner de sel et de poivre ; les arroser copieusement d'huile et mettre sur le gril bien chauffé à l'avance.

Les faire griller doucement.

Sauce : Mettre dans une petite casserole 1 cuillerée d'échalotes hachées aussi finement que possible et un demi-verre de vin blanc. Réduire ce vin complètement et ajouter : 2 cuillerées de glace de viande blonde fondue, 100 g de beurre, une pincée de sel fin, une prise de poivre et une demi-cuillerée de persil haché. Bien mélanger le tout et ramollir simplement le beurre comme pour une maître d'hôtel.

Pour servir : Quand les rougets sont cuits, en retirer les foies ; les écraser sur une assiette et les mélanger au beurre.

Etaler ce beurre sur un plat long, chaud, et ranger les rougets dessus.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, viré, arbois, riesling, meursault, cassis, sylvaner, côtes-de-provence, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

PETITS ROUGETS A LA SIBÉRIENNE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — 100 g de beurre — 10 g de persil et 10 g d'échalotes hachés — 10 g de sel — un demi-litre de vin blanc — 2 dl d'eau — 4 jaunes d'œufs — 1 bouquet garni — sel — poivre — 4 cuillerées de crème — 1 citron.

Les petits rougets se vident ou non, selon les goûts. Faire pocher les rougets dans le vin et l'eau avec le bouquet, le sel et le poivre. Les égoutter. Passer dans un peu de beurre les échalotes hachées ; mouiller avec la cuisson passée des rougets. Laisser réduire. Lier avec la crème et les jaunes d'œufs. Ajouter du beurre, du citron. Passer. Servir sur les rougets et tenir le plat au froid, sur glace si possible.

Même vin blanc sec que celui qui est employé pour la cuisson. A défaut : pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, viré, arbois, riesling, meursault, cassis, sylvaner, côtes-de-provence, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

ROUGET-BARBET OU SURMULET SAUCE AU FOIE

Recette de M^{me} Léontine LÉON-LÉONARD.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 rougets de 150 g chacun — 150 g de beurre — 30 g de farine — 1 dl d'eau — 5 cl de vinaigre — sel — poivre.

Nettoyer et vider les rougets ; mettre les foies de côté. Faire griller les rougets. Pendant ce temps, préparer la sauce au foie de la façon suivante :

Mettre, dans une petite casserole, le beurre, la farine, 1 ou 2 cuillerées d'eau froide. Faire cuire la farine à feu doux ou au bain-marie sans arrêter de remuer. Ajouter le beurre par tout petits morceaux, jusqu'à la quantité nécessaire. Piler les foies, et ajouter un peu de vinaigre. Au dernier moment, lier la sauce avec les foies.

Ne pas remettre la sauce sur le feu. Si elle tournait, mettre un peu d'eau froide et remuer.

Cette sauce doit avoir la consistance d'une béarnaise.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die, muscadet, pouilly-fuissé.

SAINT-PIERRE (ou DORÉE)

Ce poisson de mer est très fin et particulièrement estimé des Anglais. Les piqûres des nageoires sont aussi dangereuses que celles de la vive.

FILETS DE SAINT-PIERRE A LA CRÈME

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

1 kg 200 de filets de saint-pierre (net) — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 citron — x feuille de papier d'office — 1 gros oignon émincé — 1 brindille de thym — une demi-feuille de laurier — 2 branches de persil — 1 dl de vin blanc — 50 g de farine — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — beurre manié (v. p. 57).

Mettre dans une plaque beurrée les filets levés à cru, avec du sel et du poivre. Les parsemer de menus morceaux de beurre et de quelques gouttes de jus de citron. Les couvrir d'un papier beurré et les cuire au four xo minutes.

D'autre part, on aura préparé la sauce suivante : mettre les arêtes et les parures du poisson dans une casserole. Ajouter 1 oignon émincé, du thym, du laurier, du persil, du sel et du poivre. Mouiller d'un grand verre de vin blanc. Cuire 25 minutes. Passer à la passoire fine. Faire bouillir ce bouillon de poisson ; le lier d'une forte cuillerée de beurre manié. Le cuire quelques minutes.

Lui ajouter le bouillon rendu par les filets de saint-pierre. Le faire cuire quelques instants afin de le réduire, puis le lier de jaunes d'œufs délayés et de crème fraîche. Verser cette sauce, qui doit être très onctueuse, sur les filets de poisson bien égouttés.

Vins blancs secs ou moelleux : gewurztraminer, tokay d'Alsace, saint-beray. Vins blancs demi-secs : vouvray, anjou, barsac, graves.

SANDRE

La sandre est un poisson des cours d'eau de l'Europe centrale et orientale à chair très estimée.

SUPRÊMES DE SANDRE DU RHIN « ARGENTORATUM »

Recette de M. G. BRUMTER.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 20 minutes.

2 kg de sandre — 24 écrevisses — 500 g de chair de brochet — 350 g de beurre — 150 g de farine — 75 g de champignons, mais en réserver 8 têtes — 4 œufs — 30 g de truffes — 2 dl de fumet de poisson — 3 dl de crème — 2 dl de riesling — bouquet garni — fumet de poisson (v. p. 59) — quenelles de brochet (v. p. 158) — sauce normande (sauce vin blanc) [u. p. 84] — sauce américaine (v. p. 65) — sauce crevette (v. p. 69) — 1 dl de glace de viande — 8 fleurons.

Prendre une sandre de 2 kg ; détacher les filets ; pocher ceux-ci dans un bon fumet et dans un verre de riesling ; napper ensuite d'une sauce normande ; poser dessus de belles lames de truffe et un filet de glace de viande.

Garnir de grosses quenelles de brochet de la grandeur d'un œuf poché, fourrées d'un salpicon de queues d'écrevisses, de truffes et de champignons, lié de sauce crevette. Placer sur chaque quenelle une tête de champignon cuit et les napper d'une sauce américaine. Mettre des fleurons autour.

Vins blancs secs d'Alsace : riesling, sylvaner, gentil, knipperlé, traminer, brandi de Turckheim, tokay, zwicker, edelzwicker. A défaut, vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, quincy, graves sec, viré, arbois, riesling, meursault, cassis, sylvaner, côtes-de-provence, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

SARDINES

Les sardines gagnent à être consommées au bord de la mer, car leur fraîcheur doit être absolue. Celles des Sables-d'Olonne sont particulièrement réputées.

SARDINES A L'ARCACHONNAISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 sardines — 8 belles tomates — sel — poivre — 5 dl d'huile —
100 g de beurre — 2 branches de persil, estragon, cerfeuil hachées —
8 croûtons (un sous chaque tomate).

Lever une tranche sur des tomates (côté du pédoncule) ; faire sortir eau et semences ; refouler les alvéoles ; assaisonner l'intérieur et cuire les tomates doucement au four. En les sortant, égoutter l'humidité intérieure. Faire griller des sardines ; détacher les filets, que l'on divise en 2 ou 3 parties ; les lier avec un beurre maître d'hôtel bien assaisonné. Garnir l'intérieur des tomates avec des filets et faire chauffer. En sortant les tomates du four, rapporter dessus les têtes de sardines.

Petits croûtons frits au beurre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

SARDINES AUX ÉPINARDS

Recette de THÉRÉSOU

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 belles sardines — 2 kg d'épinards épluchés — sel (peu) — 1 dl de lait — 25 g de chapelure ou mie de pain — 1 dl d'huile.

Faire blanchir les épinards, bien triés et bien lavés ; les hacher finement ; les assaisonner de sel et d'une goutte de lait et les étaler dans le fond d'un plat à gratin.

D'autre part, écailler les sardines ; légèrement, et d'un élégant coup de pousse, leur enlever la tête et l'arête. Les laver, les sécher, les aplatir et les disposer avec art au-dessus des épinards. Une pluie fine de chapelure, une pincée de sel, une bonne coulée d'huile d'olive et zou !... au four, pour rapidement les cuire et les dorer.

I/vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, sancerre, muscadet, quincy, clairette du Languedoc, clairette de Die.

SARDINES A LA MAITRE D'HOTEL

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

24 belles sardines — sel — 1 dl d'huile — 4 citrons — persil frit —
beurre maître d'hôtel.

Ecailler les sardines, sans abîmer la peau. Vider les poissons par les ouïes. Les badigeonner d'huile et les griller pendant 5 minutes sur gril, préalablement fortement chauffé. Les retourner, achever la cuisson. Saler et servir avec quartiers de citron et persil. En saucière, beurre maître d'hôtel.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 169.)

Vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, sancerre, muscadet, quincy, clairette du Languedoc, clairette de Die.

SAUMON

Le saumon est un poisson de mer et d'eau douce. A l'époque du frai, il remonte les rivières pour y déposer ses œufs, sautant des barrages élevés. On ne le trouve jamais dans les fleuves méditerranéens. Sa chair ferme et rosée est très appréciée de tous les amateurs de bons et beaux poissons.

SAUMON BRAISÉ « CHARLOTTE »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 heure.

1 kg **500** de saumon paré, piqué comme un filet de bœuf — 75 cl de vin blanc — 50 cl d'eau — 2 carottes — 2 oignons — bouquet garni — 20 g de beurre — sel — poivre — 3 kg d'oseille épluchée — 200 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 200 g de lard gras.

Prendre un morceau de saumon du côté de la queue. Enlever la peau. Le piquer comme un filet de bœuf. Le mettre dans une casserole avec moitié eau et moitié vin blanc sec, des carottes et des oignons en rouelles, une feuille de laurier et un petit œuf de beurre, de façon que le liquide couvre juste le poisson. Poser sur le feu ; laisser faire quatre ou cinq bouillons, et poser trois quarts d'heure sur le coin du feu. Pendant ce temps, préparer une purée d'oseille nouvelle, adoucie par de la crème et 3 jaunes d'œufs. La dresser sur un

plat chaud ; placer dessus le saumon bien égoutté. Faire réduire du bouillon de cuisson pour en arroser l'oseille. On peut aussi remplacer l'oseille par des épinards ; le thon se prépare de la même façon.

Vins blancs secs : graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, saucerre, muscadet, quincy, clairette du Languedoc, clairette de Die.

SAUMON COURT-BOUILLONNÉ

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

Une darne de saumon de x kg 200 environ — sel — poivre — court-bouillon — 1 poignée de persil épluché — 500 g de pommes de terre à poisson.

Sauces : hollandaise (v. p. 73) ; aux câpres ; aux crevettes (v. p. 69) ; aux huîtres ; vénitienne (v. p. 83).

Le saumon court-bouillonné se dresse sur plat couvert d'une serviette avec entourage de persil frisé. On sert en même temps des pommes de terre cuites à l'anglaise et l'une des sauces suivantes : hollandaise, aux câpres, aux crevettes, aux huîtres, vénitienne.

Nota. — Généralement, on sert deux sauces avec les grosses pièces de saumon.

Vins blancs secs : Montrachet, meursault, graves, haut-brion, vouvray. Vins blancs demi-secs : vouvray, anjou, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, monbazillac.

SAUMON GRILLÉ AU BEURRE D'ANCHOIS

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 tranches de saumon de 150 g à 180 g — sel — poivre — 1 oignon émincé — branches de persil — 5 c/ d'huile — 150 g de beurre.

25 g de filets d'anchois, ou 1 cuillerée d'essence d'anchois en flacon.

Préparation : Couper des tranches sur le milieu d'un saumon de grosseur moyenne et de 2 cm d'épaisseur au minimum.

Les assaisonner de sel et de poivre ; les mettre sur un plat ; semer dessus un oignon finement émincé et quelques queues de persil rompues en petits morceaux ; arroser de 2 cuillerées d'huile, et laisser mariner pendant une demi-heure en retournant les tranches de temps en temps.

Cuisson : Débarrasser les tranches de ce qui est autour ; les badigeonner de beurre fondu ; les poser sur le gril bien chauffé à l'avance, et les retourner au bout de quelques minutes. Quand la coloration est obtenue des deux côtés, modérer l'intensité du feu. Temps de cuisson : un quart d'heure.

Service : Etaler le beurre d'anchois (150 g) sur un plat long, chaud ; ranger les tranches dessus et, en le piquant avec la pointe d'un petit couteau, retirer le morceau d'arête centrale qui se trouve au milieu de chaque tranche.

Il est préférable d'envoyer le beurre d'anchois en saucière ; dans ce cas, placer les darnes de saumon sur serviette, persil en branches autour.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SAUMON AU RIZ

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 tranches de saumon de 150 g chacune — 1 oignon — 2 carottes — bouquet garni — sel — poivre (pour le court-bouillon : un demi-litre de vin blanc, un demi-litre d'eau) — 200 g de riz pilaw, parfumé avec 1 cuillerée à café de curry — 150 g de beurre — 50 g de farine — 2 jaunes d'œufs et 1 dl de crème fraîche pour la sauce blanche — 4 œufs durs — court-bouillon.

Prendre des tranches minces de saumon que l'on fait cuire au court-bouillon. Préparer du riz à l'indienne, que l'on mettra au milieu d'un plat, les tranches de saumon autour, et masquer le tout avec une sauce blanche faite avec du court-bouillon. Ajouter des œufs durs coupés en tranches.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SAUMONEAU DE L'ALLIER A LA BERRIAUDE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 500 de saumon ou un saumoneau — x litre de vin de Sancerre — sel — poivre — 2 dl de fumet de poisson — mirepoix (v. p. 58) — échalotes — bouquet garni — 1 branche de céleri — 200 g de beurre — 2 dl de crème fraîche — 75 g de champignons (étuvés au beurre au préalable) — 50 g de truffes étuvées dans 5 cl de madère.

Prendre un petit saumon bien rosé. Le vider ; le parer et le faire braiser doucement dans du vin blanc sec du Sancerrois avec une mirepoix d'aromates fondue au beurre selon les règles, que l'on composera de carottes et d'oignons en rondelles, d'échalotes ciselées en bonne quantité, de laurier, de thym, de persil et de céleri.

Quand le poisson sera cuit, le dépouiller soigneusement et le réserver au chaud.

Faire alors réduire le fond de cuisson à consistance d'une sauce et le renforcer de fumet de poisson bien marqué.

Monter ensuite ce fond réduit au beurre fin, puis terminer à la crème double, en petite quantité.

Jeter dans la sauce, avant de la finir, quelques têtes de champignons de couche. Citronner largement et saucer le saumoneau de ce fond, en le saupoudrant au départ d'un semis de truffes fraîches, préalablement étuvées au madère.

Sancerre, quincy, chavignol, pouilly fumé. A défaut, muscadet, mâcon, sylvaner, viré, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

SAUMONEAU BRAISÉ « COMME AU CASTEL DE NÉRAC »

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 500 de saumon — 12 écrevisses — 2 carottes — 1 oignon — bouquet garni — 1 branche de céleri — un demi-litre de vin de Jurançon — 1 dl de madère — un demi-litre de fumet de poisson.

Pour les écrevisses : vin blanc — 5 cl de cognac ou armagnac — mirepoix (v. p. 58) — un demi-citron.

75 g de champignons et 8 tomates mondées, épépinées et concassées.

Beurre manié : 50 g de beurre — 30 g de farine (v. p. 57) — 30 g de truffes hachées — 5 cl de porto.

Assaisonner au paprika, au sel et au poivre un petit saumon, et le mettre à braiser sur le lit de légumes suivant : carottes, oignons, céleri, thym, laurier, persil. Le mouiller au vin de Jurançon blanc et au madère à hauteur.

Faire, d'autre part, une fine mirepoix et y faire revenir au beurre 12 écrevisses. Les flamber à l'armagnac ; citronner, persifler, puis les ajouter à la cuisson du saumoneau auand celui-ci sera déjà aux trois quarts cuit. Passer le fond au chinois et le réduire.

Ajouter enfin des champignons en petits dés et des tomates fraîches concassées. La cuisson terminée, égoutter le poisson. Réduire le fond ; le mettre au point et lier au beurre frais. En recouvrir le saumon flanqué des écrevisses, et saupoudrer sur le tout un semis de truffes hachées, préalablement étuvées au porto.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, vouvray, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

COQUILLES DE SAUMON

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

80 g de desserte de saumon par coquille — sauce à volonté.

Ces coquilles se font avec différentes sauces, en procédant ainsi : Masquer le fond des coquilles d'une cuillerée de la sauce adoptée (coquilles en argent ou coquilles Saint-Jacques à défaut) ; les garnir de chair de saumon de desserte débarrassée de tous fragments de peau et arêtes ; recouvrir de sauce et faire glacer ou gratiner.

Au vin blanc : Garnir les coquilles, recouvrir de sauce vin blanc beurrée, et faire glacer vivement.

A la Mornay : Garnir les coquilles, recouvrir de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé, asperger de beurre fondu et faire gratiner.

Sauce crevettes : Adjoindre au saumon des queues de crevettes, et recouvrir de sauce crevettes.

Au gratin : Garnir les coquilles ; recouvrir de sauce Duxelles ; saupoudrer de chapelure fine ; asperger de beurre fondu, et faire gratiner. En sortant les coquilles du four, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron, et ajouter un peu de persil haché.

Froides : Garnir le fond des coquilles d'une petite macédoine de légumes assaisonnée ou d'une fine julienne de laitue ; ajouter le saumon ; recouvrir de sauce mayonnaise ordinaire ou de sauce mayonnaise verte, et entourer les coquilles d'une petite bordure d'œuf dur haché (blanc et jaune), mélangé de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

DARNE DE SAUMON AU BEURRE DE MONTPELLIER

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

x kg 500 de saumon — 2 litres de vin blanc — sel — poivre — court-bouillon de haut goût — 1 bouquet garni — 4 œufs durs.

Beurre de Montpellier (v. p. 63).

500 g de beurre — 1 dl d'huile — 200 g d'épinards — une demi-botte de cresson — 2 branches de persil, cerfeuil, estragon — 20 g de câpres — 20 g de cornichons — 2 filets d'anchois — 2 jaunes d'œufs — 2 blancs d'œufs durs — 8 œufs durs.

3 blancs d'œufs, 10 feuilles de gélatine.

Ce qu'on appelle « darne » est une tranche épaisse de 4 à 5 cm, taillée en plein corps du poisson ; mais, par extension, le terme s'applique également à un morceau plus gros, qui, en réalité, est un tronçon. Cette pièce doit être prise en plein milieu d'un saumon de grosseur moyenne et, pour se prêter à un apprêt convenable, doit avoir 14 à 15 cm de longueur et peser 1 kg 500 au minimum.

Préparation : 1° A l'avance, faire 2 litres de court-bouillon au vin blanc pour qu'il soit froid au moment de son emploi ;

2° Nettoyer et laver la darne ; la placer sur la grille d'un ustensile étroit (petite daubière) et sur le ventre. La couvrir avec le court-bouillon passé au chinois et froid ; faire prendre l'ébullition et continuer la cuisson, à raison de 15 minutes par livre, et en tenant le liquide en simple frémissement. Laisser complètement refroidir dans le court-bouillon ;

3° Egoutter la darne, l'éponger dans un linge et enlever entièrement la peau. La couvrir ensuite d'une couche assez épaisse de beurre de Montpellier. Bien lisser la surface avec la lame d'un couteau ; disposer dessus un quadrillage composé de fins filets d'anchois, et un décor composé de : grosses câpres, rondelles de cornichons, détails de blanc d'œuf cuit dur, truffe, et feuilles d'estragon ébouillantées quelques secondes.

La disposition harmonieuse de ce décor est naturellement subordonnée au goût et à l'adresse de la personne qui l'exécute.

Dressage : Placer la darne sur un plat long ; l'entourer de gelée blanche hachée, préparée avec le court-bouillon, et disposer les demi-œufs durs coupés dans le sens de la longueur, placés debout le long de la pièce et le jaune en dehors.

Servir à part le surplus du beurre.

Observations : 1° Ce beurre doit avoir la consistance d'une mayonnaise épaisse, et être de couleur vert pistache. On peut l'obtenir plus ferme en augmentant le beurre de 50 g et en diminuant de moitié la quantité d'huile indiquée ;

2° On peut tout aussi bien apprêter de cette façon un poisson entier, mais il doit être cuit et dressé dans sa forme naturelle, c'est-à-dire placé sur le ventre. On lève la peau des filets à quelques centimètres de la tête et de la queue, puis on couvre la surface dépouillée d'une couche de beurre, comme il est dit. Pour le décor d'une pièce entière, on dispose, sur toute la partie couverte de beurre, des rangs de croissants en truffe, de grands gradués de façon à simuler les écailles du poisson, et on l'entoure de demi-œufs durs.

Un poisson ainsi apprêté donne une très belle pièce à présenter dans un déjeuner, ou sur un buffet de bal.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 224.)

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray.
Vins blancs demi-secs : anjou, sauternes, barsac, graves.

DARNE DE SAUMON POCHÉE

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

Une darne de saumon de 1 kg 200 — sel — poivre — court-bouillon — 500 g de pommes de terre à l'anglaise (cuites à la vapeur) — 1 poignée de persil épluché.

Sauces variées.

Préparer un court-bouillon « sans vinaigre » en quantité proportionnée à la darne.

La plonger dans ce court-bouillon ; faire prendre l'ébullition vivement ; retirer sur le côté du feu, et laisser pocher environ 10 minutes, selon l'épaisseur.

Nota. — En général, le court-bouillon destiné au pochage du poisson est additionné de vinaigre blanc. Nous le conseillons pour les pièces dont la cuisson doit être conduite doucement, mais nous le déconseillons nettement pour les darnes, parce que son acidité altère la belle couleur du saumon.

Les darnes pochées sont toujours accompagnées de pommes de terre à l'anglaise, et se servent avec des sauces hollandaise, béarnaise ou une sauce au beurre d'anchois. Egalement, avec beurre maître d'hôtel, beurre fondu, etc.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray.
Vins blancs demi-secs : anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : vouvray, monbazillac.

ESCALOPES DE SAUMON

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 200 de saumon nettoyé — sel — poivre — 200 g de beurre — 125 g de champignons — 3 échalotes — un demi-litre de vin blanc ou rouge — 50 g de farine — cuisson de champignons.

Pour la sauce vin blanc ou vin rouge, voir le chapitre des sauces.

Sur les filets d'un saumon préalablement dépouillé, détailler des escalopes du poids moyen de 50 g et les parer. Les pocher sur un plat beurré, et à court mouillement avec un vin blanc ou rouge, une cuisson de champignons ou un fumet de poisson, selon les cas.

On les sert avec une garniture et une sauce dont la composition est déterminée par la dénomination du plat.

Avec une sauce au vin blanc, vins blancs secs ou moelleux : champagne, haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray. Vins blancs demi-secs : anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : vouvray, monbazillac.

Avec une sauce vin rouge : médoc, vin de la côte de Beaune, bourgueil, chinon.

MOUSSE CHAUDE DE SAUMON

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

800 g de saumon (chair nette) — sel — poivre — **6 blancs d'œufs** — **2 dl** de crème fraîche — **30 g** de beurre.

Piler finement la chair de saumon avec du sel, une prise de poivre et 2 blancs d'œufs ajoutés petit à petit. Passer au tamis.

Mettre cette farce dans une terrine ou un sautoir ; la travailler quelques instants à la cuiller et la conserver sur glace pendant 1 heure.

Ensuite, en la travaillant à la spatule, lui mélanger 2 dl de crème épaisse et fraîche, puis lui incorporer 4 petits blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Avec cette composition, remplir un moule à douille centrale bien beurré et faire pocher en prenant les précautions recommandées. Temps de pochage : 40 à 45 minutes.

Le pochage est au point voulu lorsque la composition est un peu ferme et élastique au toucher. Nous recommandons de ne pas démouler la mousse aussitôt qu'elle est sortie du bain ; il faut la laisser reposer 7 à 8 minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur.

Cette mousse chaude se sert avec une des sauces spéciales au saumon :

Sauce vin blanc très fine (dans ce cas, ajouter 1 dl de crème fraîche) ;

sauce genevoise bien beurrée ;

sauce américaine.

Napper la mousse avec une partie de la sauce choisie, le reste étant déposé à part, en saucière.

Avec une sauce au vin blanc, vins blancs secs ou moelleux : champagne, haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray. Vins blancs demi-secs : anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : vouvray, monbazillac.

Avec une sauce américaine, vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

LE MAÎTRE DE LA LOIRE ET SES VALETS

Recette de M. SAM.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg **500** de saumon — sel — poivre — un demi-litre de vin blanc — un demi-litre de fumet de poisson — **500 g** de chair de brochet — **250 g** de graisse de rognon — **250 g** de farine — **8 jaunes d'œufs** — **125 g** de beurre — 1 pincée de muscade — un demi-litre de lait — 1 dl de crème fraîche — sauce au vin blanc (v. p. **84**).

Lever les filets (c'est-à-dire les séparer de l'arête) ; les partager en deux dans la longueur. Les parer en forme ovale ; les mettre dans un plat beurré, assaisonner, arroser de vin blanc et étuver avec un excellent fumet de poisson.

Préparer d'une part une panade composée ainsi : travailler dans une casserole la farine, les jaunes d'œufs, le beurre fondu, sel, poivre, un soupçon de muscade ; délayer doucement avec le lait bouillant. Faire prendre sur le feu comme une pâte à choux et dessécher pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

D'autre part, piler au mortier la chair du brochet bien débarrassée des peaux et arêtes, puis la graisse ; travailler le tout avec la panade ; ajouter 2 blancs d'œufs ; passer au tamis. Y mélanger 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche ; assaisonner de haut goût ; mettre sur glace, faire un essai.

Rouler les quenelles et les pocher dans de l'excellent fumet de poisson.

Napper le tout d'une sauce vin blanc.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Graves, Châteauneuf-du-pape, Haut-brion. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Vouvray. Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray, Monbazillac.

SOLE

La sole, très répandue dans toutes les mers, est probablement le poisson qui se prête au plus grand nombre de préparations culinaires, et le fumet obtenu avec ses arêtes et ses déchets est d'une saveur sans égale.

Il faut dépouiller la sole de sa peau grise, la laver et l'essuyer avant toute préparation.

SOLE «ALBERT»

Recette du chef du restaurant « Maxim's ».

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

2 belles soles de 700 g chacune — sel — poivre — 250 g de beurre — 125 g de mie de pain — 4 échalotes hachées et 1 cuillerée de persil haché — 2 dl de vermouth.

Choisir une sole épaisse et bien fraîche. Enlever les deux peaux, et faire une légère incision le long de l'arête. Assaisonner la sole de sel et de poivre ; la passer dans un beurre fondu et parsemer le côté devant être présenté de mie de pain fraîche (le côté pané dessus).

Coucher la sole dans un plat beurré, dans lequel on aura semé une échalote et quelques fines herbes finement hachées ; mouiller avec un bon verre de vermouth. Mettre au four à feu vif, de façon à faire gratiner la mie de pain.

Lorsque la sole est cuite, verser la cuisson dans une casserole ; faire réduire presque complètement ; retirer du feu et monter la réduction du beurre frais. Pendant que s'opère la réduction, ébarber la sole ; la changer de plat et la tenir au chaud. Avant de servir, mettre un cordon de sauce autour et servir le reste dans une saucière.

Vins blancs secs : Muscadet, Saumur, Sancerre, Vouvray, Quincy, Riesling, Sylvaner, Cassis, Meursault, Pouilly-fuissé, Algérie, Châteauneuf-du-pape blanc, Hermitage blanc, Haut-brion blanc.

SOLE A L'AMIRAL

Préparation : x heure.

Cuisson : 12 minutes.

8 belles soles — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson — 16 écrevisses cuites à la bordelaise — 50 g de champignons — un demi-litre de moules — 16 huîtres — 8 lames de truffe — sel — poivre — 1 dl de sauce Béchamel (pour paner les moules et les huîtres après pochage) — 50 g de farine — 2 œufs — 200 g de mie de pain fraîche — 200 g de beurre — sauce vin blanc (v. p. 84) — beurre d'écrevisses (u. p. 62).

Grosse sole pochée au vin blanc et fumet de poisson. Dresser et entourer de queues d'écrevisses et de champignons. Napper de sauce vin blanc additionnée du liquide de cuisson réduit et fini au beurre d'écrevisses. Entourer de quelques moules et huîtres à la Villeroy ; lames de truffe sur la sauce (facultatif).

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 208.)

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, vouvray, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SOLE AU BEURRE LANDAIS

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 18 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 soles de 250 g chacune — sel — poivre — 4 échalotes hachées — 150 g de beurre — 1 citron.

Il s'agit de soles braisées au beurre blanc maison, avec réduction d'échalotes et citron pressé.

C'est un plat très fin et léger.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. **Vins rosés secs** : cabernet d'Anjou, tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

SOLE AU CHAMPAGNE

Recette de M. VANDERHEYDEN.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 soles de 250 g — sel — poivre — un demi-oignon haché — une demi-bouteille de champagne — 200 g de beurre — 4 œufs — 1 dl de crème fraîche — 8 lames de truffe.

Mettre les soles bien vidées dans une casserole noyée de champagne, avec une pincée d'oignons finement hachés, une noisette de beurre, du sel et du poivre.

Laisser cuire doucement et, lorsque les filets se détachent légèrement du bout, les dresser sur un plat.

D'autre part, monter au fouet 4 jaunes d'œufs à la crème fraîche et au beurre ; finir avec le fond de cuisson, sel, poivre. Napper et mettre quelques lames de truffes comme garniture.

Champagne mousseux ou nature, brut ou sec, blanc ou rosé. A défaut, vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, vouvray, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SOLE «CHRISTOLE BRISTOL»

Recette de M. F. DALBERA.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 soles de 250 g — sel — poivre — 50 g de farine — 150 g de beurre —
1 dl de crème — 3 branches d'estragon — 1 citron.

Les soles étant nettoyées et parées, les passer à la farine ; les assaisonner de sel et de poivre et les faire cuire comme « à la meunière », sans trop les faire colorer. Les retirer de la poêle et déglacer avec de la crème fraîche, suffisamment pour napper les soles. Y ajouter une forte pincée d'estragon frais haché, un jus de citron et verser bouillant sur les soles.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, gaillac sec, algérie, bergerac sec, viré, mâcon, chablis, sylvaner, cassis, meursault, riesling.

SOLE « CÔTE D'ÉMERAUDE »

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 belles soles de 400 g — 2 dl de champagne — un demi-litre de crème fraîche — sel — poivre — 250 g de truffes — 250 g de beurre — 48 huîtres — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 8 bouchées en feuilletage.

Beurrer très grasement un plat à poisson ou un grand plat long en porcelaine. Saupoudrer de sel, de poivre, de 250 g de truffes fraîches émincées. Disposer alors dans ce plat 4 belles soles débarrassées de leurs deux peaux, bien nettoyées et ébarbées. Les arroser de champagne brut et finir de couvrir de crème fraîche. Couvrir hermétiquement ce plat ou petite poissonnière et cuire à four chaud. Quand les soles seront à point, au bout de 20 minutes environ, les égoutter sur un plat d'argent beurré, puis introduire dans la cuisson 4 douzaines de belles huîtres de Cancale et laisser réduire. Quand la garniture huîtres et truffes sera bien enrobée de cette crème, en disposer la moitié autour des soles. Lier alors la sauce avec 3 cuillerées de sauce hollandaise, qu'on versera sur les soles. Garnir le tour du plat de petites bouchées en feuilleté remplies du restant de la garniture d'huîtres.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 185.)

Champagne mousseux ou nature, brut ou sec, blanc ou rosé.

SOLE DIEPPOISE (entière ou filets)

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 soles de 200 g ou 4 soles de 350 g — sel — poivre — 40 g de crevettes — un demi-litre de moules marinière (décortiquées) — 50 g de champignons de Paris — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson — 200 g de beurre — 60 g de farine — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 1 bouquet garni.

Pocher au vin blanc sole ou filets en longueur. Dresser. Entourer de queues de crevettes, moules et champignons. Napper de sauce vin blanc.

Sauce : **Faire un roux (beurre, farine), mouiller avec la cuisson des soles, celle des moules, la cuisson des champignons et le vin blanc ; lier avec 2 jaunes et la crème fraîche.**

Vins blancs secs : muscadet, saumur, sancerre, vouvray, quincy, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, hautbrion blanc.

SOLE « DOCTEUR ROBINE »

Recette de M. Lucien LEHEU.

Préparation : **10 minutes.**

Cuisson : **15 minutes.**

8 belles soles — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 citron — 1 feuille de papier d'office — 1 cuillerée de persil haché.

Choisir de belles soles de 300 g, d'une fraîcheur impeccable. Une fois nettoyées et lavées, les assaisonner de sel et de poivre blanc moulu au moment.

Prendre un plat en terre dit à gratin, ranger les soles dans ce plat ; mettre sur chacune d'elles une grosse noix de beurre ; un filet de jus de citron. Les recouvrir d'un papier sulfurisé grassement beurré.

Cuire 15 minutes dans un four assez chaud, de manière à lier le beurre. Cuisson lente pour que le beurre ne se clarifie pas.

Servir dans le même plat, après avoir parsemé les soles de persil frais haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, gewurztraminer, chablis, viré, arbois, mâcon, cassis, meursault, algérie. *Vins blancs moelleux* : sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, jurançon doux.

SOLE FOURRÉE AU FUMET DE MEURSAULT

Recette de M. René HURE.

Préparation : **45 minutes.**

Cuisson ; **18 minutes.**

4 belles soles de 350 g — duxelles de champignons et truffes — farce fine de poisson (v. p. 59) — sel — poivre — un demi-litre de crème fraîche — fumet de poisson (v. p. 84) — un demi-litre de vin blanc de meursault — 3 échalotes hachées — 1 citron — 4 œufs — sauce vin blanc (v. p. 84) — 100 g de champignons — 40 g de truffes.

Préparation des soles et de la farce : **Dépouiller les soles, les vider et les inciser par le dessus. Décoller les filets sans les lever.**

Pousser à la poche, dans l'ouverture ainsi pratiquée, une duxelles de champignons et de truffes revenue au beurre et amalgamée avec une farce fine de poisson préparée comme suit : prendre 300 g de chair de sole ; plier finement au mortier ; passer au tamis ; travailler de nouveau au mortier, avec 2 blancs d'œufs crus. Assaisonner de sel et de poivre.

Mettre cette farce dans un récipient, en pleine glace, pendant 1 heure. Remuer à la spatule, de temps en temps, et incorporer progressivement de la crème fraîche.

Cuisson : Au moment du repas, faire pocher les soles fourrées dans un fumet de poisson additionné de vin blanc de Meursault, d'échalotes, de sel et de poivre. Lorsque les soles sont cuites, les ébarber et les poser sur le plat de service. Garnir de quelques rondelles de truffes et napper avec la sauce ci-dessous.

Préparation de la sauce : Réduire la cuisson ; ajouter un peu de velouté ; lier à la crème fraîche et au jaune d'œuf. Ajouter quelques gouttes de citron et une noix de beurre.

Vins blancs secs ou moelleux : meursault, Montrachet, Corton, Chablis, Pouilly-Fuissé.

SOLE GRATINÉE A LA GASCONNE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 soles de 200 g pièce — sel — poivre — 100 g de beurre — quelques branches de persil et de ciboule hachées — 4 échalotes — un demi-litre de vin blanc — 1 cuillerée à potage de moutarde — 5 cl de vinaigre — 4 cuillerées de tomate concentrée — 3 jaunes d'œufs — 75 g de champignons de Paris — 1 citron — 25 g de mie de pain.

Fendre les soles dans la longueur ; en assaisonner l'intérieur de sel, de poivre et de ciboulette hachée.

Marquer ensuite le poisson dans une plaque beurrée, saupoudrée d'échalotes et de persil hachés.

Préparer, par ailleurs, dans une petite casserole, en quantité juste suffisante pour recouvrir les soles, un fond de cuisson composé pour moitié de vin blanc sec de Graves et de beurre.

Additionner ce fond d'une cuillerée de moutarde de Bordeaux à l'estragon, de sel, de poivre, d'un filet de vinaigre, de persil et d'échalotes hachés, d'une pointe d'ail écrasée et de 4 cuillerées de tomate concentrée.

Faire partir sur le fourneau et mettre ensuite à cuire au four. Arroser pendant la cuisson. Lorsque les soles sont cuites, les égoutter et les dresser sur un plat à gratin dont on aura nappé le fond de quelques cuillerées de cuisson.

Faire réduire ensuite le fond de cuisson ; le lier aux jaunes d'œufs, y mélanger des champignons hachés, et en napper les soles.

Saupoudrer le tout de mie de pain finement émiettée, mélangée de ciboule hachée, et faire gratiner à la salamandre.

Saupoudrer encore de persil haché. Citronner largement, et servir dans le plat dans lequel les soles ont été gratinées.

Vins blancs secs : saumur, Vouvray, Sancerre, Quincy, Algérie, Gaillac sec, Bergerac sec, côtes-de-provence, Pouilly-Fuissé, Châteauneuf-du-pape blanc, Hermitage blanc, Hautbrion blanc.

SOLE GRATINÉE A LA PROVENÇALE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

8 soles de 200 g pièce — sel — poivre — 100 g de beurre — 3 échalotes et 2 branches de persil — une demi-gousse d'ail — 3 tomates mondées, épépinées, concassées — 75 g de champignons — 1 oignon haché — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 cuillerée à café de safran — un demi-citron — 1 dl de crème fraîche — 50 g de beurre de homard (u. p. 62) — 2 tomates crues — 25 g de chapelure pas trop fine — 25 g de parmesan râpé — 1 cuillerée de persil et ciboulette hachés.

Fendre les soles longitudinalement. Les assaisonner intérieurement de sel, de poivre, et les marquer dans une plaque beurrée, saupoudrée d'échalotes et de persil hachés, agrémentés d'une légère pointe d'ail.

Recouvrir ensuite les soles d'un salpicon légèrement tomaté, additionné de beurre, composé de champignons et d'oignons hachés, mouillé au vin blanc sec, fortement citronné, renforcé de fumet de poisson, et parfumé d'un soupçon de safran. Ce dernier aromate doit à peine se laisser deviner.

Faire partir sur le fourneau et poursuivre la cuisson au four en arrosant fréquemment. Lorsque les soles sont cuites, les égoutter et les dresser sur un plat en terre vernissée, dont on aura nappé le fond d'un peu de cuisson. Faire alors réduire le fond de cuisson ; rectifier l'assaisonnement, en citron notamment, et le crémier légèrement de beurre de homard bien corsé. Recouvrir les soles de ce fond ; saupoudrer de chapelure grossièrement concassée et de parmesan râpé mélangés, puis incruster sur le centre du poisson une belle rondelle de tomate bien mûre, et faire gratiner à la salamandre. Saupoudrer au départ de persil et de ciboulette hachés.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner ou sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, jurançon doux.

CASSEROLETTE DE FILETS DE SOLE « LASSERRE »

Recette de M. LAGET, prix Prosper-Montagné 1951, meilleur ouvrier de France 1952.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du feuilleté : 20 minutes ;
des filets de sole : 10 minutes.

4 belles soles à filets de 1 kg 500 — 24 belles pointes d'asperges — 3 échalotes — 20 cl de chablis — 20 cl de fumet de poisson — 500 g de feuilletage — 100 g de champignons de Paris — une belle truffe — 6 cuillerées de velouté de poisson — 6 cuillerées de duxelles — 300 g de beurre fin — 40 g de parmesan.

Préparation : Faire en pâte feuilletée huit fonds à tartelette assez hauts. Avec les parures, redonner un tour. Imiter huit queues de casserole, proportionnées à la grandeur des tartelettes.

Parer, aplatir, plier les filets de soles, les pocher dans un sautoir beurré, le fond masqué d'échalotes finement hachées; sel, poivre du moulin; 20 cl de chablis, autant de fumet de poisson (obtenu avec les arêtes des soles).

Après cuisson des filets, les réserver au chaud, réduire la cuisson à un quart de son volume. Dans cette réduction, ajouter 6 cuillerées à potage de velouté de poisson ; quelques minutes d'ébullition ; monter la sauce avec 250 g de beurre ; rectifier l'assaisonnement ; passer la sauce à l'étamine.

Opération : Mettre au fond de chaque casserole un peu de sauce, une cuillerée à potage de duxelles de champignons, trois belles pointes d'asperges étuvées au beurre ; saucer légèrement, mettre ensuite deux filets de sole, napper largement sans pour cela que la sauce déborde, saupoudrer d'un peu de parmesan et glacer vivement à la salamandre. Une belle lame de truffe lustrée sur chaque casserole ; terminer en plaçant délicatement la queue pour donner l'imitation d'une casserole.

Présentation au goût de l'exécutant.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 225.)

Beune blanc du château; pouilly-fuissé; blanc de blanc nature.

DÉLICES DE SOLE « FRANCOTTE »

Recette de M. Louis PERRIER, membre de l'Académie culinaire.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 4 échalotes hachées — 200 g de champignons — un demi-litre de velouté (sauce vin blanc, v. p. 84) — 150 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — 50 g de beurre d'écrevisses (v. p. 62) — 8 lames de truffes — 8 têtes de champignons — 8 fleurons — 8 écrevisses (court-bouillonnées).

Lever les filets des soles. Faire une cuisson avec le vin blanc, les échalotes finement hachées, les champignons de Paris émincés ; du sel et du poivre.

Pocher les filets pliés, dans cette cuisson, jusqu'à ébullition.

Une fois cuits, les ranger, ainsi que les champignons, dans un plat, en ayant soin de bien les égoutter.

D'autre part, faire un velouté mouillé avec le fumet et la crème. Parfumer avec le beurre d'écrevisses. Après réduction et mise au point, verser la sauce, qui doit être onctueuse, sur votre préparation. Décorer avec des lames de truffes, des champignons tournés, des fleurons en pâte feuilletée et des écrevisses troussées.

Servir chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sauternes, graves moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, muscadet.

DÉLICES DE SOLE « HOTEL DE PARIS »

Recette de M. FREZOULS.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

4 soles de 300 g — 24 écrevisses avec mirepoix (v. p. 58) — 5 dl d'huile — 200 g de beurre — 2 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — 1 dl de crème fraîche — un demi-litre de béchamel (v. p. 66) — 250 g de farce à quenelles (merlan ou brochet) — 1 cuillerée de tomate concentrée — 8 lames de truffes.

Marquer une sauce Nantua avec des écrevisses. Faire revenir les écrevisses, après les avoir châtrees, avec de l'huile et une noix de beurre. Retirer les queues et les décortiquer. Piler les coffres au mortier. Faire revenir dans le même sautoir une fine mirepoix de carottes, de poireaux et d'oignons. Faire suer la pommade obtenue après avoir pilé les coffres d'écrevisses. Déglacer au cognac et au vin blanc. Mouiller à la crème et ajouter un peu de béchamel ; laisser cuire 20 minutes ; fouler à l'étamine.

D'autre part, faire les filets de sole comme à l'habitude ; bien les dénervier ; les plier en deux, côté de la peau en dedans ; les farcir, toujours pliés en deux, avec une farce à quenelles de poisson très légère ; faire pocher les filets dans une plaque grassement beurrée ; assaisonner de sel et de poivre. Mouiller au vin blanc et au fumet de poisson. Après cuisson, réduire, crémier et ajouter la sauce Nantua ; monter au beurre ; finir l'assaisonnement ; passer au linge à beurre. Dresser les filets de sole de préférence dans un plat en terre ovale. Napper avec la sauce ; ajouter les queues d'écrevisses liées à la sauce vin blanc dans le milieu du plat ; au départ, on aura mis une belle lame de truffe par personne.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sauternes, graves moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, muscadet.

FEUILLANTINE DE PAUPIETTE DE SOLE « AIR FRANCE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 12 minutes.

2 soles de 500 g — sel — poivre — 16 écrevisses cuites à la bordelaise (v. p. 258) — un demi-litre de vin d'Alsace — 5 cl de cognac — 1 dl de crème double — 200 g de beurre — un demi-litre de chaud-froid de poisson (v. p. 68) — 8 hippocampes en truffe — 8 lames de truffes — 8 feuillantines (c'est-à-dire bouchées rectangulaires de 4 cm X 8 cm) — un demi-litre de velouté pour la sauce chaud-froid (v. p. 59).

Avec les arêtes faire un fumet {v. p. 59) et avec celui-ci une gelée (v. p. 61).

Faire sauter des écrevisses avec une mirepoix ; flamber au cognac ; mouiller de vin d'Alsace ; couvrir, et laisser cuire 10 minutes.

Décortiquer les écrevisses en ayant soin de conserver d'une part les queues et d'autre part les têtes. Piler les carcasses et les débris, la mirepoix qui a servi à la cuisson, et les parures de soles cuites avec les écrevisses. Passer au tamis. Ensuite, travailler dans une terrine ; incorporer : crème double, cuisson d'écrevisses et gelée ; placer au fond de la feuillantine un lit de cette mousse ; disposer un beau filet de sole plié, dont le bout est entré dans la tête d'une écrevisse, préalablement poché, selon les principes, et napper d'un chaud-froid de poisson à base de vin d'Alsace. Disposer, autour, des queues d'écrevisses escalopées. Décorer d'un hippocampe le filet et glacer d'une gelée au vin d'Alsace.

Cette feuillantine de paupiette de sole « Air France » est soigneusement dressée dans une caissette en papier, puis placée dans un ravier disposé sur le petit plateau.

Vins blancs secs d'Alsace : riesling, sylvaner, gentil, knipperlé, traminer, brandt de Turckheim, tokay, zwicker, edelzwicker. A défaut : saumur, vouvray, clairette du Languedoc, meursault.

FILETS DE SOLE

Recette de M. MOTILLON.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 200 g de beurre — 2 dl de crème fraîche — un demi-litre de moules décortiquées — 16 queues de langoustines court-bouillonnées — 40 g de truffes.

Lever les filets de 4 belles soles. Dans une poêle, faire revenir le beurre noisette ; placer les filets de sole ; saler et poivrer. Quand la chair est bien blanche, le filet est cuit.

Dans une nouvelle poêle, faire revenir une noix de beurre noisette avec des moules, des queues de langoustines, une truffe émincée. Laisser cuire 2 minutes à peine. Ajouter 6 cuillerées de crème double, et laisser cuire le tout 4 minutes (attention à la cuisson délicate de la crème). Dresser sur un plat les filets de sole, et arroser le tout de cette sauce.

Vins blancs secs ou moelleux : haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray, hermitage, traminer. Vins blancs demi-secs : champagne, anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : sauternes, monbazillac, anjou.

FILETS DE SOLE A L'ALSACIENNE

Recette de M. C. MILLOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — un demi-litre de vin de riesling — sel — poivre — 100 g de beurre — 100 g de champignons — 3 échalotes hachées — 1 dl de crème — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 250 g de nouilles fraîches.

Faire pocher les filets de sole dans un bon vin d'Alsace, riesling de préférence. Ajouter des champignons émincés et des échalotes hachées. Faire réduire la cuisson et lier avec un peu de crème et de beurre. Ajouter un peu de sauce hollandaise et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.

Faire cuire quelques nouilles fraîches ; les lier au beurre.

Dresser les filets sur un lit de nouilles ; napper et glacer à feu doux.

Vins blancs secs d'Alsace : riesling, sylvaner, gentil, knipperlé, traminer, brandt de Turckheim, tokay, zwicker, edelzwicker. A défaut : saumur, vouvray, clairette du Languedoc, meursault.

FILETS DE SOLE « BAUMANIERE »

Recette de M. R. THUILIER.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g environ — 1 dl de Cinzano dry — sel — poivre — 50 g de morilles — 25 g de crevettes et un litre de moules décortiquées — 16 huîtres pochées — 100 g de quenelles de brochet (v. p. 158) — un demi-litre de sauce vin blanc (v. p. 84) — 25 g de beurre de langouste (v. p. 62) — 25 g de gruyère râpé.

Lever les filets des soles. Les pocher dans un Cinzano dry, en ayant soin d'éviter l'ébullition. Saler et poivrer. Dresser les filets sur une couche de morilles, étuvées préalablement au beurre, quelques crevettes décortiquées, des moules et des huîtres pochées. Recouvrir de quelques belles tranches de quenelles de brochet. Napper d'une sauce crème terminée avec un beurre de langouste. Saupoudrer de fromage de gruyère. Glacer au four.

Vins blancs secs : graves sec, sylvaner, gaillac sec ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

FILETS DE SOLE « CAPRICE »

Recette de M. Julien JOSEPH.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 soles de 400 g pièce — 3 échalotes hachées — 2 branches d'estragon, 2 branches de cerfeuil — 1 dl de vin blanc — cuisson de champignons — 150 g de beurre — 16 croûtons (rectangulaires).

Cuire des filets de sole avec échalotes, cerfeuil, estragon, vin blanc et cuisson de champignons ; réduire la cuisson et la monter au beurre. Dresser les filets de sole sur des croûtons passés au beurre, de la longueur des filets ; saucer les filets et glacer sous la salamandre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sauternes, graves moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, muscadet.

FILETS DE SOLE « CENDRILLON »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

4 soles de 400 g — 1 litre de vin blanc sec — 250 g de crevettes — 500 g de champignons — 50 g d'échalote — 125 g de farine — 200 g de beurre — un demi-litre de sauce crevette — 6 cl de sauce Joinville — 2 truffes — 16 fleurons.

Lever les filets de sole, les plier en V et garnir l'intérieur avec une purée de champignons. Les pocher au vin blanc. Dresser sur purée de champignons. Napper de sauce crevette et décorer avec les truffes, les crevettes et les fleurons.

Purée de champignons : Faire tomber au beurre l'échalote finement hachée ; y joindre les champignons. Passer à la machine à hacher. Réduire la purée sur feu vif et lier avec la sauce Joinville.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 225.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sauternes, graves moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, muscadet.

FILETS DE SOLE « CHAPON FIN »

Recette de M. SICART.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g chacune — sel — poivre — 150 g de beurre — 3 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 oignon et 2 échalotes hachés — 1 cuillerée de persil concassé — x feuille de papier d'office — 1 dl de vin blanc sec — 1 dl de crème fraîche.

Lever des filets de sole. Les ciseler sur la partie externe, et les assaisonner légèrement de sel et de poivre. D'autre part, beurrer fortement un plat à poisson, avec couvercle de préférence. Autrement, se servir d'un plat à sauter, bien beurré. Ajouter une petite couche de pulpe de tomate concassée fine; un peu d'oignon et d'échalote finement hachés; quelques feuilles de persil concassé. Couvrir d'une feuille de papier d'office blanc copieusement beurré. Fermer le plat à poisson avec le couvercle. Faire bouillir sur le feu et aussitôt finir la cuisson au four très chaud, après avoir ajouté le vin blanc sec.

Dresser les filets de sole sur un plat ; faire réduire un peu la sauce ; ajouter un bon morceau de beurre fin, en remuant fortement pour la lier, et finir avec une bonne cuillerée de crème. Rectifier l'assaisonnement et napper les filets de sole avec cette préparation.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, chablis, viré, arbois, mâcon, cassis, meursault, algérie.

FILETS DE SOLE EN CROUSTADE A LA BARRAS

Recette de M. Emile QUIENET.

Préparation : 1 heure. Cuisson des filets de sole : 12 minutes;
du homard : 25 minutes.

4 soles de 400 g environ chacune — sel — poivre — 1 dl de vin de porto — 1 homard de 400 g à 500 g préparé à Varmoricaine (v. p. 266) — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 250 g de feuilletage pour les 8 bouchées — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 8 lames de truffes — 200 g de beurre— x dl de crème fraîche— 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59).

Préparer 8 croustades ovales en feuilletage de 10 cm environ.

Lever les filets de 4 soles ; les plier, et faire pocher au porto. D'autre part, prendre les homards, cuits à l'américaine ; décortiquer les tronçons, en gardant 8 belles lames de la queue, le reste coupé en petits dés, et le tout chauffé doucement à la fine champagne.

Garnir le fond des croustades avec les dés de homard ; dresser les filets de sole, les pointes en bas, en V ; faire réduire la cuisson des filets en ajoutant quelques cuillerées d'américaine ; sur le coin du feu, finir avec la sauce hollandaise. Saucer légèrement les filets. Sur chaque croustade, disposer une lame de homard et une lame de truffe fraîche. Servir à part le reste de sauce.

Vins blancs secs : graves sec, sylvaner, gaillac sec ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc; plus : champagne nature, champagne mousseux brut, corton et Montrachet.

FILETS DE SOLE « ÉLÉONORE D'AQUITAINE »

Recette de M. Bernard BARUS.

Préparation : 50 minutes. Cuisson : 15 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 250 g de farce mousseline de merlan et 75 g de champignons de Paris — 30 g de truffes — 1 dl de

fumet de poisson (v. p. 59) — 1 dl de vin blanc sec *x dl de crème fraîche — 50 g de beurre de crevettes (v. p. 62) — 8 queues de langoustes — 16 crevettes « bouquet » — 16 belles têtes de champignons tournées.*

Prendre de beaux filets de sole. Les laver, les éponger et les battre, afin de briser les fibres. Etendre sur chacun d'eux (côté de la peau) une farce fine à la crème de chair de merlan additionnée d'un salpicon très fin de champignons tombés au beurre et de truffes. Plier les filets de sole et les disposer dans un plat à sauter beurré. Mouiller d'un fumet de poisson au vin blanc ; recouvrir d'une feuille de papier et pocher doucement sans ébullition. Retirer les filets de sole lorsqu'ils sont cuits. Réduire la cuisson ; additionner de crème fraîche et réduire à nouveau. Retirer du feu et finir de monter la sauce avec un beurre de crevettes.

Pour dresser, disposer les filets de sole les pointes face à face dans un plat. Intercaler, tous les deux filets, une belle langoustine dont on aura décortiqué la queue. Piquer sur chaque filet une crevette « bouquet » (queue décortiquée). Disposer sur les pointes des filets de sole des têtes de champignons tournées, et napper ensuite avec la sauce.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 210.)

Vins blancs demi-secs : champagne, anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : sauternes, monbazillac, anjou.

FILETS DE SOLE FRITS EN GOUJONS

Recette de M. Fernand JOBERT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

1 kg 200 de soles levées en filets — sel — pâte à frire — friture à l'huile — poignée de persil épluché — 4 citrons.

Détailler des filets de sole en forme de goujons ; les tremper dans une pâte à frire claire ; frire à grande friture et dresser en buisson avec du persil frit et du citron en quartiers. Servir sur serviette.

Vins blancs secs : saumur, sancerre, pouilly fumé, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie.

FILETS DE SOLE « GÉRALDINE »

Recette de M. ROBIN.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson: 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 3 échalotes — un demi-litre de chablis — 1 dl de crème fraîche — 150 g de beurre — 2 jaunes d'œufs — 8 lames de truffes — 25 g de parmesan râpé — sauce vin blanc (v. p. 84).

Prendre 4 belles soles ; en lever les filets. Les placer dans un plat beurré avec 20 g d'échalotes hachées et mouiller avec 20 cl de chablis. Laisser pocher pendant une dizaine de minutes. Dresser les filets sur un plat ; faire une sauce vin blanc assez épaisse ;

y ajouter la cuisson des filets et la crème fraîche. Ensuite, lier avec 2 jaunes d'œufs et ajouter quelques lames de truffes émincées. Napper les filets ; mettre une pincée de fromage de Parmesan et faire gratiner au four.

Chablis. A défaut, vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves sec, arbois, viré, riesling, sylvaner, cassis, clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

FILETS DE SOLE EN GOUJONS AU PAPRIKA

Recette de M. HERVÉ.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 1 cuillerée à potage de paprika — 150 g de beurre — 1 citron.

Lever des filets de sole ; les couper en goujons ; les rouler dans du paprika ; les poêler au beurre. Servir avec un beurre noisette et un jus de citron.

Vins blancs secs : saumur, sancerre, pouilly fumé, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie.

FILETS DE SOLE « HOTEL DOMINO »

Recette de M. BARINCOU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 soles de 600 g pièce — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — fumet de poisson — 1 gros oignon — bouquet garni — 50 g de champignons de Paris — 2 échalotes hachées — 3 tomates mondées, épépinées, concassées — 30 g de truffes — 1 cuillerée à café de safran — un quart de litre de pâte à choux — 150 g de beurre — 1 dl de sauce béarnaise (v p. 65) — quelques branches de persil épluchées — 1 citron.

Lever de beaux filets de sole à raison d'un par convive. Les laver et éponger.

Marquer, à l'aide des débris et arêtes, un fumet de poisson avec du vin blanc, des oignons, un bouquet garni, du sel, du poivre en grains et une tête de merlu. Mouiller à couvert du contenu de la russe.

Hacher quelques champignons de Paris à cru ; les faire suer dans un sautoir ; y ajouter des échalotes hachées, une bonne noix de beurre, et quelques tomates concassées. Hacher quelques truffes très finement, les incorporer dans les champignons, de même qu'une pincée de safran.

Prendre un filet de sole, l'enrouler autour du pouce, le ficeler et le poser debout dans le sautoir, mouiller au fumet et laisser pocher 8 à 10 minutes. Retirer du feu.

Faire une pâte à choux ; dresser sur plaque des abaisses à la poche (petite douille) de un centimètre de plus que le diamètre du filet de sole ; mettre le filet de sole au milieu, le fourrer de la farce et finir de l'enrouler à la pâte à choux en spirale, sans fermer le cratère formé par le dressage en spirale. Cuire au four 12 à 15 minutes.

Monter une béarnaise serrée ; la relâcher avec la cuisson des filets réduite presque à glace ; couler cette sauce dans le cratère de la bouchée. Lame de truffe lustrée au départ. Servir très chaud et sur serviette, avec persil et citron cannelé.

Vins blancs secs ou moelleux : haut-brion, la-ville-haut-brion, vouvray, hermitage, traminer. Vins blancs demi-secs : champagne, anjou, sauternes, barsac, graves.

FILETS DE SOLE « JACQUELINE »

Recette de M. DUBOIS.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 450 g pièce — 24 écrevisses — sel — poivre — 250 g de beurre — 1 dl de crème double — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 citron — 5 cl de whisky — sauce Newburg.

Filets en goujons : Assaisonner de sel et de poivre du moulin, puis rouler dans le paprika ; fariner ensuite légèrement ; traiter au sautoir, au beurre clarifié. Egoutter le beurre ; flamber légèrement au whisky ; éteindre avant consommation complète. Retirer. Dresser les filets en couronne et tenir au chaud. Mettre dans le sautoir la crème et 1 cuillerée de bon fumet de poisson réduit. Réduire le tout à consistance nécessaire ; ajouter un léger jus de citron ; monter avec une petite noix de beurre extra-fin et napper les filets.

Garniture au milieu de la couronne : ragoût de queues d'écrevisses liées avec très peu de sauce Newburg.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, Montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

FILETS DE SOLE MAISON

Recette de M. VIGNARD.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 2 échalotes — 150 g de champignons — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de vin blanc — 1 dl de crème fraîche — 2 cuillerées de sauce hollandaise (v. p. 73).

Dans une casserole basse, mais épaisse, mettre une pincée d'échalotes hachées finement, des champignons émincés, des tomates mondées et coupées en dés. Etaler les filets ; assaisonner de sel et poivre, ajouter un peu de vin blanc, une noix de beurre et faire pocher 2 minutes. Retirer les filets ; faire réduire la cuisson, ajouter un peu de crème et terminer avec de la sauce hollandaise. Napper les filets et passer à la salamandre ou, à défaut, dans un four très chaud, pour obtenir le glaçage.

Vins blancs demi-secs : champagne, anjou, sauternes, barsac, graves. Vins blancs liquoreux : sauternes, monbazillac, anjou.

FILETS DE SOLE « MARGUERY »

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 soles de 600 g pièce — 1 litre de moules — 250 g de crevettes — 1 litre de sauce vin blanc — 1 litre de vin blanc sec — fleurs.

Lever les filets de sole, les pocher au vin blanc. Faire ouvrir les moules, les ajouter aux filets, ainsi que les crevettes. Disposer dans un plat à gratin. Napper de sauce vin blanc fortement beurrée. Faire gratiner à four vif. Décorer de fleurs et de belles crevettes réservées à cet effet.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 209.)

Suivant le goût, vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, meursault, graves, châteauneuf-du-pape. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, anjou, vouvray.

FILETS DE SOLE A LA MAROC

Recette de M. SIMONNEAU.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

4 soles de 400 g — 1 langouste de 500 g cuite à l'américaine — 2 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 3 œufs entiers — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 2 dl de fumet de poisson — 5 cl de cognac — un demi-litre de moules décortiquées — quenelles de merlan (v. p. 60) — 30 g de truffes — sauce vin blanc (v. p. 84).

Lever les filets des soles. Dégorger, éponger et disposer dans un moule à savarin beurré. Intercaler avec des escalopes de langouste cuite. Avec le reste de langouste, que l'on pile, mélanger le fumet de poisson bien ferme, 150 g de crème, 2 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers. Passer au tamis.

Bien assaisonner. Remplir le moule, les bouts de filets dépassant la farce. Cuire 20 minutes au bain-marie et au four. Démouler. Au milieu, verser un salpicon de moules, de petites quenelles de merlan, des truffes. Lier avec une sauce au vin blanc terminée avec le coulis de langouste.

Servir très chaud.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

FILETS DE SOLE A LA NORMANDE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 35 minutes.

4 soles de 400 g — 1 litre de moules — 250 g de crevettes — 200 g de champignons — 100 g de truffes — 1 litre de vin blanc sec — 50 g d'échalote — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de crème — 200 g de beurre — 16 éperlans frits — 8 fleurons — 8 écrevisses à la bordelaise et pattes de homard à l'américaine.

Lever les filets, les dresser en paupiettes, les pocher doucement au vin blanc. Avec la cuisson des moules et celle des champignons, faire une excellente sauce normande, liée aux jaunes d'œufs et à la crème, lui ajouter la cuisson des filets réduite à glace. Beurrer hors du feu. Disposer les paupiettes entourées de la garniture, napper de sauce et décorer de truffes, éperlans frits, écrevisses à la bordelaise et pattes de homard à l'américaine.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 209.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet.

FILETS DE SOLE « PARIS-AMÉRIQUE LATINE »

Recette de M. Julien JOSEPH.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 1 dl de velouté (v. p. 59) — 2 jaunes d'œufs — 100 g de champignons — 30 g de truffes — 150 g de beurre.

Pocher les filets de sole au vin blanc et à la cuisson de champignons à point, réduire la cuisson, ajouter i cuillerée de velouté. Beurrer la sauce et y ajouter une julienne de champignons et de truffes. Dresser sur un plat et faire glacer à la salamandre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, graves sec., chablis, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc et hermitage blanc, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet, riesling.

FILETS DE SOLE « PETOFÏ »

Recette de M. Eugène OSTWALT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

4 soles de 400 g pièce — 4 courgettes — sel — poivre — 4 échalotes hachées — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fond de veau — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre — 100 g de champignons (pour crème ou purée) — 1 dl de sauce Nantua (v. p. 77).

Couper les courgettes épluchées dans le sens de la longueur ; creuser et faire blanchir. Ensuite, faire étuver au beurre ; plier les filets de sole en deux ; faire pocher avec échalotes, vin blanc et jus de veau. Faire réduire avec crème fraîche et monter au beurre.

Préparer une crème de champignons ; remplir le creux de la courgette ; placer les filets dessus ; napper et glacer d'un cordon de sauce Nantua.

Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, anjou, vouvray.

FILETS DE SOLE « ROSMADEC »

Recette de M. Roger BREDELOUX.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 4 échalotes — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — un demi-litre de vin blanc — 6 œufs — 150 g de beurre — 25 g de crevettes épluchées — un demi-litre de moules décortiquées — 100 g de champignons étuvés au beurre — 8 lames de truffes.

Lever de beaux filets de sole ; les battre, afin de briser les fibres. Chevaucher les deux extrémités, cela pour leur donner une forme qui permettra de les dresser avec facilité.

Prendre un sautoir beurré et garni d'échalotes, finement hachées au préalable. Disposer les filets sur ce fond sans trop les serrer. Mouiller d'un fumet de poisson et de vin blanc ; recouvrir d'une feuille de papier beurré, et pocher doucement, sans ébullition.

Pour la sauce, prendre des jaunes d'œufs (6 pour 8 personnes) ; additionner d'une petite cuillerée d'eau que l'on mettra dans une casserole en cuivre. Battre ces jaunes au bain-marie, chaleur douce et constante. Lorsque ces jaunes seront suffisamment montés, ajouter, par petites quantités, du fumet de poisson et du beurre de laiterie assez ferme. Battre sans interruption. Fouetter jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse qui nappera les bords du récipient.

Assaisonner sans exagération. Avoir de belles crevettes, de belles moules décortiquées à l'avance, ainsi que des champignons de Paris émincés. Le tout tenu au chaud dans un fumet de poisson. Egoutter ces trois mets pour le dressage.

Dresser les filets en couronne sur un plat rond en argent. Garnir avec les moules, crevettes et champignons, l'ensemble devant être parfaitement égoutté pour ne nuire en aucune sorte à la sauce. Napper avec la sauce et dresser sur chaque tête de filet une lamelle de truffe ; saupoudrer l'intérieur de la couronne avec des truffes finement hachées.

Le dressage demande une exécution rapide.

Suivant le goût, vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Graves, Châteauneuf-du-pape. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Vouvray.

FILETS DE SOLE SANS NOM

Recette communiquée par le chef de 1' « Hôtel Petion ».

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 100 g de beurre — un demi-litre de moules décortiquées — 25 g de crevettes épluchées — 50 g de champignons — 1 dl de vin blanc — fumet de poisson — 25 g de parmesan râpé — 2 jaunes d'œufs — 6 blancs — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66) — appareil à soufflé.

Il s'agit de filets de sole, pochés et dressés sur un plat ovale à bords relevés. Les filets de sole sont pliés en deux ; ils sont garnis de moules, de crevettes, de champignons et de la cuisson. Le tout est recouvert d'un soufflé au parmesan et glacé au four.

Vins blancs secs : saumur, Vouvray, Quincy, Graves sec, Chablis, Mâcon, Châteauneuf-du-pape et Hermitage blanc, champagne nature, champagne mousseux brut, Corton, Montrachet, Riesling.

FILETS DE SOLE SICILIENNE

Recette de M. PEYRONNET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson des filets de sole : 12 minutes;
des aubergines : 40 minutes.

4 belles soles de 350 g — sel — poivre — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 4 belles aubergines — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fumet des arêtes des soles (v. p. 59) — 2 échalotes — 2 branches de cerfeuil — 5 cl de crème fraîche — 25 g de chapelure ou mie de pain fraîche.

Aubergines coupées en deux, dans le sens de la longueur, cuites au four, arrosées d'huile. Extraire la pulpe, la hacher très fin avec des tomates épluchées et un peu d'échalote et de cerfeuil.

Filets de sole pochés au vin blanc.

Réduire la cuisson ; ajouter ce qui précède ; assaisonner ; laisser cuire jusqu'à ce que ce soit un peu épais ; ajouter x cuillerée de crème. Dans les coquilles d'aubergines, mettre au fond un peu de mélange, le filet de sole par-dessus, encore un peu de mélange, et gratiner un instant au four, saupoudré de mie de pain.

Vins blancs secs : saumur, Vouvray, Quincy, Graves sec, Chablis, Mâcon, Châteauneuf-du-pape blanc et Hermitage blanc, champagne nature, champagne mousseux brut, Corton, Montrachet, Riesling.

FILETS DE SOLE « SYDA »

Recette de M. Apollinaire GUÉNAULT.

Préparation : *i* heure.

Cuisson des filets de soles : **15** minutes;
des homards : **25** minutes.

4 soles de **400** g pièce — **8** petits homards de **250** g pièce, sautés à l'américaine — **250** g de filet de merlan — **2** œufs — sel — poivre — **250** g de beurre — **25** g de truffes — 1 dl de fumet de poisson (v. p. **59**) — petite mirepoix — 1 bouquet garni — **2** branches d'estragon et de cerfeuil — 1 cuillerée de tomate concentrée — 1 dl de vin blanc — **5** cl de cognac — 1 cuillerée à café de fécule — farce de merlan (v. p. **60**).

Farcir de beaux filets de sole avec une farce de merlan additionnée de truffes hachées. Les pocher avec du vin blanc et du fumet de poisson. Réduire la cuisson et la monter à la crème et au beurre. Dresser les filets en couronne.

Garnir l'intérieur du plat d'une petite queue de homard (par personne) à l'américaine. Napper légèrement les filets de sole avec une sauce au vin blanc et le homard avec une sauce américaine. Servir avec les deux sauces à part.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, graves sec, chablis, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc et hermitage blanc, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet, riesling.

FILETS DE SOLE « TANTE LOUISE »

Recette de Tante LOUISE.

Préparation : **25** minutes.

Cuisson : **15** minutes.

4 soles de **400** g pièce — sel — poivre — **70** g de beurre — **150** g de champignons de Paris — **30** g de truffes — un demi-litre de vin des Jasnieres — 1 dl de fumet de poisson (v. p. **59**) — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. **73**).

Beurrer une plaque ; saupoudrer le fond avec de l'échalote finement hachée. Lever les filets des soles, aplatir les filets à la batte ; les placer sur la plaque en longueur. Recouvrir de champignons de Paris émincés et de quelques lamelles de truffes. Saler, poivrer au moulin.

Mouiller avec du vin des Jasnieres et le fumet obtenu avec les arêtes des soles. Recouvrir avec du papier parcheminé beurré. Mettre à four chaud 15 minutes environ. Dresser les filets en laissant les champignons et les truffes dans la cuisson. Réduire aux trois quarts dans une sauteuse à feu vif, en remuant sans arrêt. Retirer du feu et monter au beurre ; ajouter 2 cuillerées de hollandaise. Rectifier l'assaisonnement. Napper les filets avec la sauce.

Glacer à la salamandre.

Vins des Jasnieres ou d'Arbois. A défaut, vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, graves, châteauneuf-du-pape. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray.

MATELOTE DE SOLE A LA NORMANDE

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

4 belles soles de 500 g pièce — sel — poivre — 100 g de champignons — 150 g de beurre — 2 gros oignons bien hachés — un demi-litre de cidre — 5 cl de calvados — 24 huîtres — un demi-litre de moules — 1 dl de vin blanc — un demi-litre de crème fraîche — 8 écrevisses — 8 beaux croûtons en pain de mie (forme cœur).

Détailler, en morceaux de même grosseur, 4 grosses soles épaisses. Assaisonner ces morceaux de sel et de poivre, et les mettre, placés bien à plat, dans un sautoir où l'on aura fait revenir au beurre, sans le faire colorer, de l'oignon haché.

Cuire quelques instants les morceaux de sole. Ajouter les champignons escalopés. Mouiller de cidre et d'une cuillerée de calvados. Cuire vivement, la casserole couverte, pendant 8 à 10 minutes. Egoutter les tronçons. Les dresser sur un plat rond creux; garnir avec des huîtres pochées, des moules cuites au vin blanc et décoquillées et les champignons.

Réduire la cuisson. Lui ajouter la crème fraîche épaisse. Faire bouillir quelques instants. Passer et beurrer.

Napper le poisson avec cette sauce ; garnir de 8 croûtons en forme de cœur, frits au beurre, et de 8 écrevisses cuites au court-bouillon.

Cidre ou vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves, sec, chablis, arbois, viré, riesling, sylvaner, cassis, clairette de Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

PAUPIETTES DE SOLES AUX ÉCHALOTES « MALGAT »

Recette de M. Ch. ALAMAGNIE.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 200 g de mousseline de poisson (v. p. 60) — 1 citron — 200 g de beurre — 50 g de farine — 2 dl de fumet de poisson — 4 échalotes hachées très fin — 1 feuille de papier d'office — 8 beaux fleurons.

Choisir le poisson de première fraîcheur. Enlever les filets et faire un fumet des arêtes. Aromatiser et mouiller de vin blanc, sans assaisonner. Etaler les filets sur table après les avoir aplatis légèrement et un peu incisés ; étendre sur les filets une mousse de poisson (débris de soles et filets de merlans) liée d'un velouté réduit au fumet ; rouler les filets ensuite pour former les paupiettes, que l'on ficellera. Faire raidir légèrement au beurre les paupiettes et les mettre en plat à sauter ; les saupoudrer d'échalotes hachées très finement et les mouiller du fumet, juste à hauteur. Assaisonner ; recouvrir d'un papier beurré, et mettre à pocher. Tenir juste à point ; dresser sur plat creux ; réduire la cuisson aux trois quarts, après y avoir ajouté 2 cuillerées de velouté, et monter au beurre en pommade, de façon à obtenir une sauce liée comme une bonne émulsion, mais sans liaison. S'assurer de l'assaisonnement et napper les paupiettes ; le tout très chaud. Accompagner de quelques fleurons.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, algérie, gaillac sec, bergerac sec, côtes-de-provence, pouilly-fuissé, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

PAUPIETTES DE FILETS DE SOLE « A MA FAÇON »

Recette de M. Louis SÉJOTTE.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g chacune — sel — poivre — 200 g de farce de poisson (v. p. 60) — 25 g de truffes hachées — 1 dl de vin de Chablis — x citron — 1 dl de fumet de poisson — 200 g de beurre — 16 écrevisses (avec mirepoix) façon bordelaise — 5 cl de porto — 5 cl de whisky — 1 dl de crème fraîche — 16 lames de truffes.

Etaler sur les filets de sole une farce de poisson additionnée de truffes hachées finement. Pocher les filets au chablis, avec du jus de citron et un peu de fumet de poisson, fait avec les arêtes des soles.

D'autre part, faire revenir avec une fine mirepoix des écrevisses (2 par convive) ; déglacer avec 1 verre de bon porto et 1 verre de whisky. Laisser cuire 10 minutes. Retirer les écrevisses ; les décortiquer et réserver cette chair, qui garnira ce plat délicieux.

Piler les carapaces avec 150 g de beurre. Ajouter à la cuisson des paupiettes le fond des écrevisses, 4 cuillerées de crème double, et laisser réduire, afin d'obtenir une sauce onctueuse, que l'on terminera avec le beurre d'écrevisses.

Dresser les paupiettes sur un plat rond ; disposer au milieu les queues d'écrevisses ; saucer, et, au départ, poser sur chaque paupiette une belle lame de truffe.

Chablis ou vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, champagne mousseux brut ou sec, champagne nature.

TIMBALE « MOITRIER » AU HOMARD ET AUX FILETS DE SOLE

Recette de M. Auguste MORITZ.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 soles de 400 g pièce — sel — poivre — 1 petit homard de 300 g à 400 g environ — 1 dl d'huile — 1 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — 1 dl de crème double — 1 petite cuillerée de paprika — 150 g de beurre — 5 cl de cuisson de champignons — 2 échalotes finement hachées — 30 g de truffes — 25 g de champignons pour faire le fond.

Décortiquer un homard cuit. Le couper en morceaux et le faire revenir dans de l'huile bien chaude, puis flamber au cognac. Déglacer ensuite au vin blanc. Y ajouter de la crème double, et laisser bien réduire, sans oublier l'assaisonnement (sel, poivre et paprika).

En même temps, pocher quelques filets de sole au fumet de poisson avec du vin blanc, des fonds de champignons et quelques échalotes finement hachées, le tout dans un sautoir bien beurré. Dès que les filets sont cuits, les sortir, tout en les laissant au chaud. Faire réduire le fond, afin qu'il soit bien corsé. Ajouter de la crème double. Continuer à réduire jusqu'à épaisseur voulue et beurrer.

Enfin, mélanger le homard avec les filets de sole. Passer la sauce, que l'on aura bien assaisonnée, et verser le tout dans une timbale de faïence parsemée de quelques miettes de truffes.

Servir chaud.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, riesling, viré, arbois, cassis, meursault, haut-brion blanc, hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, champagne mousseux brut.

TANCHE

La tanche est un poisson d'étang et de rivière. Comme elle recherche les fonds vaseux, elle a souvent un goût de vase et, pour l'atténuer, il faut la laisser dégorger pendant une huitaine de jours dans une eau courante et limpide.

TANCHE AU KIRSCH

Recette de M. DUCHATEAU.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 tanches moyennes de 250 g environ — 1 dl de vinaigre — sel — poivre — 1 gousse d'ail — 4 échalotes — 6 branches de persil — 2 branches d'estragon — 100 g de beurre — 1 dl de kirsch.

Prendre les tanches vivantes, les tuer en leur faisant boire du vinaigre ; les plonger très rapidement dans de l'eau bouillante, les écailler, sans enlever la peau, et les poser dans un plat allant au four. Poser dessus un hachis d'ail, d'échalotes, de persil, et d'un peu d'estragon, avec sel, poivre, beurre. Mettre au four, arroser de temps en temps avec du bon kirsch. Dès que les tanches sont cuites, les arroser de nouveau et les servir flambées.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, mâcon ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

THON

La chair du thon est compacte et un peu lourde, mais sa valeur nutritive est très grande.

THON HOSTELIÈRE

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 2 h 15.

Cuisson : 1 heure.

3 tranches de thon de 120 g chacune — 1 dl d'huile — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 15 petits oignons — 6 échalotes hachées — 250 g de champignons — 1 dl de vin blanc — 1 dl d'eau — 100 g de beurre — 30 g de farine.

Faire mariner une bonne heure à l'avance les tranches de thon avec jus de citron, huile, sel, poivre et une pincée de bonnes épices. Eponger les morceaux ; faire revenir à l'huile avec quelques petits oignons, échalotes, champignons crus escalopés. Faire étuver 20 minutes ; mouiller avec 1 verre de vin blanc et autant d'eau. Braiser 1 heure ; rectifier l'assaisonnement ; terminer en ajoutant le beurre manié avec 1 cuillerée de farine. Envoyer sur table, très chaud.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, mâcon ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die, ou vins rosés secs : cabernet d'Anjou, algérie, rosé du Béarn.

THON A LA PROVENÇALE

Recette de M. BONFILS.

Préparation : *i h* 30.

Cuisson : 1 heure.

1 belle darne de thon de 1 kg environ — sel — poivre du moulin et quelques grains de poivre — 1 verre d'huile — 2 oignons hachés — 500 g de tomates concassées — 3 gousses d'ail — 1 brindille de basilic — bouquet garni — 75 cl de vin blanc — 75 cl de vin rouge — beurre manié (v. p. 57) — 100 g de beurre — 30 g de farine — x citron — 6 filets d'anchois — 20 g de câpres — 1 cuillerée de persil haché.

Faire revenir le thon à l'huile. Ajouter 1 oignon haché, les tomates concassées, l'ail écrasé, avec basilic et bouquet garni. Mouiller à mi-hauteur du poisson, avec moitié vin blanc, moitié vin rouge, sel, poivre en grains. Couvrir et faire cuire 1 heure au four.

Retirer et dresser le poisson sur un plat. Passer le fond, dégraisser. Faire réduire un peu, puis lier avec beurre manié et purée d'anchois, jus de citron, quelques câpres et persil concassé.

Napper le poisson et servir la sauce restante à part.

Vins blancs secs : quincy, meursault, arbois, mâcon. Vins rosés secs : tavel, rosé du Béarn, touraine.

TRUITE

La chair des truites — blanche, rosée ou orangée — est fine et délicate. La truite vit dans les rivières fraîches, à courant rapide. Pour la plupart des préparations, la truite doit être assommée au moment même où l'on doit la faire cuire. En tout cas, sa fraîcheur doit être absolue.

TRUITE DE L'AILETTE AU CHAMPAGNE

Recette de M. René RÉTORÉ.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 truites de 150 à 180 g pièce — sel — poivre — 1 bouteille de champagne nature — 4 échalotes hachées — 1 dl de cuisson de champignons — 200 g de beurre — 4 jaunes d'œufs — 1 dl de velouté de poisson (v. p. 59) — un demi-litre de crème fraîche — 1 citron — 8 lames de truffes — 8 têtes de champignons — 8 fleurons en feuilletage.

Vider et préparer les truites. Les pocher dans une cuisson à base de vin de champagne nature blanc de blanc, assaisonnée et aromatisée.

Faire une réduction de blanc avec un peu d'échalote très finement hachée, une partie du fond de pochage et un peu de cuisson de champignons.

Après réduction et refroidissement, ajouter 4 jaunes d'œufs. Cuire à feu doux en fouettant vivement, et monter la sauce au beurre. Ajouter un peu de bonne sauce au vin blanc onctueuse ; crémier largement ; rectifier l'assaisonnement ; ajouter encore un petit jus de citron et tenir au chaud.

Eplucher les truites, les dresser sur un plat ; napper de la sauce au champagne et décorer, au moment du départ, d'une belle lame de truffe, d'une tête de champignon tournée et de 8 fleurons feuilletés en forme de croissant.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Vouvray, Hermitage, Tokay d'Alsace. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Anjou, Barsac. Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray.

TRUITE « BELLE MEUNIÈRE »

Recette de M. Jean LAVIALLE.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 truites de rivière de 150 à 180 g pièce — sel — poivre — 150 g de beurre — 50 g de farine — x citron — 1 dl de crème fraîche.

Faire cuire les truites dans un bon morceau de beurre ; saler. Une fois cuites, dresser les truites sur un plat. Ajouter au beurre qui est encore dans la poêle le jus d'un citron et un peu de crème fraîche. Laisser chauffer très peu et verser sur les truites. Servir aussitôt.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Vouvray, Hermitage, Tokay d'Alsace. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Anjou, Barsac.

TRUITE « CAPRICE DE BUFFON »»

Recette de M. BELIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

8 truites de rivière de 150 à 200 g — sel — poivre — 8 bananes — 250 g de beurre — 3 oranges — 2 citrons.

Ouvrir les truites sur le dos, afin de retirer l'arête. Assaisonner de sel et de poivre. Passer au beurre des bananes entières et en placer une dans chaque truite. Refermer la truite et coudre le dos avec du fil.

Les cuire comme « à la meunière ». Dresser sur plat, arroser de jus de citron et de beurre noisette ; décorer, et garnir d'oranges.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 232.)

Vin de Château-Chalon ou vin jaune d'Arbois. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Anjou, Vouvray.

TRUITE CHATILLONNAISE

Recette de M. Roger BONNEAU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

2 truites de 750 g environ chacune — sel — poivre — 1 bouteille de Chablis — 1 dl de cuisson de champignons — 6 échalotes — 250 g

de beurre — 50 g de farine — 24 écrevisses à la bordelaise (v. p. 258)
1 dl de crème fraîche — 200 g de farce de brochet (v. p. 60) pour les
quenelles, moulées à la cuiller à potage — 8 fleurons.

Choisir des truites de Seine bien grasses et saumonées. Bien les parer et les disposer dans une poissonnière ; mouiller d'une bouteille de chablis, de liquide de cuisson de champignons frais ; ajouter 100 g de beurre ; 3 échalotes hachées. Saler et recouvrir d'une mousseline.

Faire prendre l'ébullition, et retirer sur le coin du feu, où un léger frémissement pendant un quart d'heure environ suffira pour pocher le poisson.

Tenir les truites au chaud, recouvertes de la mousseline.

Mettre dans une casserole 100 g de beurre frais et 50 g de farine, et faire blondir ce léger roux. Mouiller d'un bon coulis d'écrevisses et de la cuisson réduite à l'état de sauce épaisse ; faire prendre l'ébullition et ajouter progressivement 1 dl de crème fraîche. Faire mijoter ; incorporer 24 belles queues d'écrevisses.

Dresser les truites en les dénudant ; disposer alentour 8 petites quenelles de brochet et napper le tout avec la sauce Nantua. Faire une bordure de fleurons en feuilletage.

Vins blancs secs : chablis ou graves sec, sylvaner, gaillac sec ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

TRUITE « COMTE DE RABUTIN »

Recette de M. LESPRIET.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 truites de rivière de 150 g pièce — sel — poivre — 50 g de farine — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 150 g de champignons en duxelles (v. p. 57) — 1 dl de crème fraîche — 1 citron — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Choisir des truites très fraîches. Les vider, les essuyer, les saler, les poivrer et les passer à la farine.

Dans un plat à rôtir ovale, mettre 6 cuillerées d'huile et 100 g de beurre. Faire bien chauffer en plein feu et y mettre les truites. Finir de cuire au four en les arrosant plusieurs fois pendant la cuisson.

Lorsque les truites sont cuites, enlever la peau des deux côtés ; dresser les truites dans un plat long, napper d'un fond de veau légèrement lié à la crème. Mettre sur les truites une duxelles de champignons ; arroser d'un jus de citron, et parsemer de persil haché.

Ajouter un peu de beurre dans le plat de cuisson. Mettre en plein feu, pour qu'il prenne une couleur noisette. Verser sur les truites et servir.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Vouvray, Hermitage, Tokay d'Alsace. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Anjou, Barsac. Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray.

TRUITE A L'ÉCLUSIÈRE

Recette communiquée par le Chef du « Grand Hôtel de France », à Nantua (Ain).

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 truites de 150 à 180 g chacune — sel — poivre — un demi-litre de lait — 100 g de farine — 1 feuille de papier d'office — 150 g de beurre — un demi-litre de vin de Pouilly — 2 échalotes hachées — un demi-litre de crème fraîche — 75 g de champignons — 5 cl de jus de truffes — un demi-citron — 1 cuillerée de persil haché — 8 lames de truffes — 8 têtes de champignons.

Choisir de belles truites de rivière. Les épousser soigneusement ; les passer au lait, puis à la farine ; saler et poivrer intérieurement. Les faire raidir doucement au beurre bien frais.

Une fois dorées, les retirer du plat de cuisson et les tenir au chaud sous papier beurré.

Déglacer avec un peu de vin blanc sec (pouilly de préférence) ; ajouter une pincée d'échalote fraîchement hachée, et laisser réduire quelques secondes.

Retirer alors le plat sur le coin du fourneau. Verser un bol de crème fraîche ; ajouter un peu de champignons et de cuisson de champignons, ainsi qu'un jus de truffes et un filet de citron.

Remettre les truites dans leur plat de cuisson ; les laisser mijoter dans leur sauce jusqu'au moment où celle-ci aura atteint le degré de consistance satisfaisant.

Goûter et rectifier.

Servir, en décorant les truites avec du persil haché, une lame de truffe et des têtes de champignons cannellées.

Pouilly-fuissé ; à défaut, vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

TRUITE FARCIE

Recette de M. LÉGER.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

2 truites de 750 g chacune — 700 g de foie gras — sel — poivre — 200 g de champignons — 150 g de beurre — x bouteille de sauternes — 1 dl de crème fraîche — x citron.

Après avoir vidé les truites, en farcir l'intérieur d'un foie gras d'oie. Napper de champignons de Paris émincés, agglutinés d'un peu de beurre ; mouiller d'une bouteille de sauternes, puis mettre au four, en arrosant constamment jusqu'à réduction de la liaison à 1 cuillerée à soupe par convive. Ajouter la crème fraîche et un jus de citron.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, montrachet, meursault, vouvray, hermitage, tokay d'Alsace. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, barsac. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, anjou, vouvray.

TRUITE FARCIE

Recette de M. HERVÉ.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

2 truites de 750 g environ chacune — sel — poivre — 50 g de mie de pain fraîche — 150 g de champignons — persil et 4 échalotes hachées très fin — 150 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — 2 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de vin blanc.

Vider les truites par la tête, sans ouvrir le ventre ; les laver. Préparer une farce comme suit : mélanger, moitié mie de pain, moitié champignons hachés, fines herbes et échalotes hachées. Faire cuire légèrement ce mélange avec du beurre, afin de sécher ; retirer du feu, et terminer la farce en ajoutant 3 cuillerées de crème, du sel et du poivre. Remplir le ventre des truites de farce, par les ouïes, et les placer dans un plat à rôtir au beurre, avec 2 tomates concassées et des échalotes hachées. Laisser cuire à four chaud 20 minutes environ et, en fin de cuisson, ajouter à la sauce un demi-verre de bon vin blanc sec et une bonne cuillerée de crème.

Vins blancs secs ou moelleux : graves, châteauneuf-du-pape, haut-brion, la ville-haut-brion, traminer, gewurztraminer, saint-beray. Vins blancs demi-secs : graves, champagne, jurançon, vouvray, anjou, sauternes, barsac.

TRUITE FARCIE « BRILLAT-SAVARIN »

Recette de M. P. MAHUET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

4 truites de 300 g pièce — sel — poivre — 250 g de chair de brochet (net) — un demi-litre de crème fraîche — 2 échalotes hachées — 50 g de truffes — un demi-litre de vin blanc très sec — 1 dl de porto — 16 petites quenelles levées avec une cuiller à café sur la farce à poisson — 8 têtes de champignons — 8 fleurons.

Désosser les truites en enlevant l'arête dorsale. Bien racler les arêtes. Ajouter à la chair qui y adhérerait un peu de chair de brochet ; monter cette chair de poisson avec de la crème, dans une terrine, en incorporant de l'échalote hachée, et assaisonner à point.

Remplir les truites avec cette farce et avec des truffes hachées, et recoudre délicatement.

Faire raidir ces truites au beurre. Une fois dorées des deux côtés, égoutter le beurre ; mouiller de 4 dl de vin blanc très sec et laisser pocher doucement au four. Ajouter à mi-cuisson du porto jusqu'à hauteur du poisson.

Ensuite, égoutter cette cuisson ; la laisser réduire de moitié, dans une casserole à part et finir cette sauce en liant avec de la crème double. Assaisonner, verser sur les truites très chaudes, décorer avec petites quenelles, fleurons et champignons tournés. Faire glacer à la salamandre et servir avec le complément de la sauce à part.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, Montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

TRUITE A LA MACONNAISE

Recette de M. GUILLARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

8 truites de rivière de 150 à 180 g chacune — sel — poivre — marquer une mirepoix {v. p. 58} — 2 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 bouteille de bourgogne — 6 grains de poivre — 100 g de champignons (choisir 16 belles têtes) — 1 dl de sauce mayonnaise (v. p. 75) — 1 dl de crème fouettée — 4 blancs d'œufs — 8 feuilles de gélatine (pour la gelée) — 5 cl de cognac.

Choisir de belles truites de rivière venant d'être pêchées. Les vider et les mettre dans de l'eau glacée pendant 1 heure. Faire revenir au beurre une mirepoix de carottes, d'oignons, de céleris-raves, de queues de persil, d'ail, de thym et de laurier.

Mouiller cette dernière avec un peu de fumet de poisson et un bon bourgogne rouge. Assaisonner avec sel et poivre en grains.

Laisser mijoter une demi-heure avec quelques épluchures de champignons. Fouler et laisser refroidir.

Les truites seront salées et poivrées intérieurement et placées dans une poissonnière avec quelques têtes de champignons blancs. Verser la cuisson sur les truites, et pocher doucement. Laisser refroidir dans la cuisson.

Egoutter, essuyer délicatement truites et champignons, et dresser en plat de service. Dégraisser et clarifier en rectifiant l'assaisonnement. Enrober les truites avec cette gelée ; servir glacé avec, à part, une sauce mayonnaise allégée de crème fouettée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 211.)

Vins blancs : pouilly-fuissé, viré, mâcon blanc. Vins rouges : vins de la côte de Beaune, beaujolais, mâconnais, passe-tout-grain. En principe, le même vin que celui qui a servi pour la cuisson.

PETITE TRUITE A LA MEUNIÈRE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 truites de rivière de 150 à 180 g chacune — sel — poivre — 150 g de farine — 150 g de beurre — 1 citron — 1 cuillerée de persil haché.

Préparation : C'est la plus simple et la meilleure qui convienne à ce poisson.

Vider les truites et les essuyer.

Après les avoir assaisonnées de sel, de poivre, et roulées dans la farine, les mettre dans une poêle contenant 40 g de beurre épuré et bien chaud. Les cuire doucement en les retournant de temps en temps.

Aussitôt cuites, les ranger sur un plat long, chaud. Ajouter 125 g de beurre à celui où cuisent les truites ; le cuire à la noisette et le verser d'un trait sur les truites. Arroser de quelques gouttes de jus de citron ; semer dessus un peu de persil haché et servir aussitôt.

Nota. — La caractéristique de tout poisson préparé « à la meunière », c'est que l'opération finale doit être faite assez vivement pour que, lorsque le plat arrive sur table, le beurre soit encore mousseux.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, Montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

TRUITE RÔTIE « COMME AU MOYEN AGE »

Recette de M. Michel BENOIST.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 truites de 200 g pièce — sel — poivre — 200 g de beurre — bouquet garni — 2 carottes — un demi-litre de vin blanc sec — 1 dl de fumet de poisson — 50 g de farine — 12 grains de poivre — 3 échalotes — 4 jaunes d'œufs — 1 dl de crème double — 15 feuilles d'oseille épluchées — 8 petits fleurons.

Choisir de belles truites. Les saler, les poivrer et les beurrer. Les mettre à rôtir sur un fond de carottes, de thym et de laurier. Lorsque les truites sont cuites, les relever; déglacer avec 1 verre de vin blanc sec et un peu de bon fumet de poisson. Avec ce déglacage, faire un petit velouté.

Concasser du poivre en grains (une demi-cuillerée à café); mettre à bouillir avec un peu d'échalote hachée et 1 verre de vin blanc; laisser réduire à un quart de verre. Lorsque la réduction est froide, ajouter 4 jaunes d'œufs et 1 dl de crème double. Monter et faire prendre au bain-marie.

Ajouter le velouté; passer à l'étamine, et terminer cette sauce en lui incorporant 15 feuilles d'oseille ciselées, et tombées au beurre. Dresser les truites et saucer au départ. Garnir avec de petits fleurons.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner, cassis, meursault, algérie, gaillac sec, pouilly-fuissé.

TRUITE SAUMONÉE

Recette de M^{me} M. ANDRÉE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

Une belle truite de 1 kg 500 environ — sel — poivre — 200 g de beurre — 50 g de champignons — 2 carottes — 2 oignons — 4 échalotes — 1 bouquet garni — 1 litre de bordeaux rouge — un demi-litre de fumet de poisson — 2 belles lardes de lard — 50 g de filets d'anchois — 30 g de farine (beurre manié) [u. p. 57].

Assaisonner et barder entièrement une belle truite. La mettre dans une plaque longue, grassement beurrée, et faire partir au four assez vif pour le début.

Ajouter à mi-cuisson : champignons, carottes, oignons, échalotes (le tout coupé en grosses rouelles), bouquet garni. Après coloration, mouiller d'un bon bordeaux rouge. Arroser très souvent, afin que la pièce s'humecte bien.

Débarder et ajouter un bon fumet de poisson mouillé au bordeaux (tête et arêtes de saumon). Faire en sorte que la truite reste bien moelleuse et très parfumée.

La cuisson terminée, passer tout ce fond au tamis fin, à l'étamine dans une russe haute. Dépouiller souvent, et ajouter 50 g de filets d'anchois, dessalés et écrasés au mortier, avec autant de beurre. Lier la sauce au beurre manié et la monter au beurre très fin.

Cette sauce, qu'on appelle sauce genevoise, doit être légère, parfumée, colorée et d'un goût franc.

En principe, même vin rouge que celui qui aura servi pour ta cuisson. A défaut : bordeaux rouge, saint-émilion, pomerol ou bordeaux clair et ou vins blancs secs : graves sec, sylvaner, gaillac sec ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

FEUILLETÉS DE TRUITE « SAINT-LOUIS »

Recette de M. A. BONNEAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 18 minutes.

8 truites de rivière de 150 g environ chacune — sel — poivre — 250 g de chair de brochet pour farce — 2 carottes — 1 oignon — bouquet garni — 75 cl de vin blanc — 8 croustades — 500 g de feuilletage — 12 oeufs — 1 dl de crème fraîche — 300 g de beurre — 50 g de truffes — 1 citron — sauce hollandaise.

Prendre de belles truites de rivière ; les vider, les laver comme d'habitude, mais enlever l'arête centrale par le ventre. Ne pas ôter la tête ; saler et poivrer l'intérieur et farcir d'une farce de brochet truffée.

Mettre à braiser à four moyen, sur carottes, oignons émincés et un tout petit bouquet garni. Déglacer au vin blanc. Temps de cuisson : 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer 8 croustades en feuilletage de forme rappelant celle de la truite employée, mais plus large et plus longue. Les cuire ; enlever les couvercles et les vider. Dans une terrine, casser 6 oeufs et les battre avec du vin blanc ou du fumet de poisson. Verser cet appareil dans les croustades et faire prendre à l'entrée du four. Ensuite, les truites seront placées délicatement dans ces feuilletés réservés au chaud. Passer le fond de braisage au chinois ; le réduire de moitié et le monter en hollandaise.

Cette sauce sera versée sur les truites bien chaudes. Glacer le tout à la salamandre.

Farce de brochet : Chair de brochet que l'on aura pilée au mortier avec du sel, du poivre et des blancs d'oeufs en petite quantité. Passer au tamis fin, et terminer sur glace en incorporant de la crème fraîche. L'addition de truffes hachées est facultative.

Sauce hollandaise pour feuilleté de truites : Le fond de braisage réduit de moitié sera presque totalement refroidi. Ajouter 6 jaunes d'oeufs et travailler au fouet, au tiède, jusqu'à l'obtention d'un appareil mousseux. Incorporer, petit à petit, 200 g de beurre fondu, de même chaleur ; citronner et rectifier l'assaisonnement.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner, ou sauternes, graves moelleux, anjou moelleux, monbazillac, jurançon doux.

TURBOT

Pour cuire le turbot, il est indispensable d'avoir à sa disposition une « turbotière ». Pour nettoyer le turbot, il faut enlever la peau grisâtre, en ayant soin de ne pas retirer la peau blanche, qui constitue la partie la plus nutritive et la plus onctueuse de ce poisson délicat.

TURBOT « BONNE HOTESSE »

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

1 turbot de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 2 gros oignons — 250 g de champignons — 75 cl de vin blanc sec — 1 citron — un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59) — 5 cl d'armagnac — 150 g de beurre et 30 g de farine pour beurre manié (v. p. 57).

Choisir un beau turbot très frais ; bien le nettoyer à l'eau fraîche, le parer, et pocher 30 minutes en turbotière avec 1 bouteille de vin blanc sec, un demi-citron pressé, une demi-livre de champignons, 2 oignons fendus en quatre, du sel, du poivre du moulin.

Retirer le turbot sur un plat long et laisser au chaud sur le côté du fourneau. Terminer la sauce en réduisant de moitié le fond de braisage, que l'on passera ensuite au chinois ou étamine. Ajouter un bon verre à liqueur d'armagnac et flamber. Ajouter 50 g de beurre manié à l'assaisonnement et napper le turbot de cette sauce exquise. Mettre 5 minutes au four et servir très chaud.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, Montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

TURBOT POCHÉ — TURBOT GLACÉ

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

2 kg 500 de turbot — sel — 1 dl de lait — 1 citron — 1 poignée de persil épluché — 500 g de pommes de terre à la vapeur, servies à part.

Sauce à volonté, servie en saucière.

Le turbot étant prêt pour la cuisson, on fait une incision assez profonde sur le dos (côté brun), le long de l'arête dorsale. Mettre alors le turbot dans la turbotière sur la grille ; le couvrir d'eau froide additionnée de lait ; ajouter quelques rondelles de citron pelées et sans pépins ; faire prendre l'ébullition tout doucement ; retirer sur le coin du feu

et continuer la cuisson en maintenant le liquide en petit frémissement. Une ébullition prononcée n'avancerait aucunement la cuisson ; elle n'aurait pour résultat que de briser la pièce.

Le temps de pochage du turbot s'évalue à 15 à 20 minutes au kilogramme, selon l'épaisseur de la pièce.

De la grille sur laquelle il a cuit, on le fait glisser doucement sur le plat de service couvert d'une serviette et on l'entoure de persil. Il est recommandable de tamponner la surface de la pièce avec un morceau de beurre pour lui donner du brillant. Chaud, on sert en même temps des pommes de terre cuites à l'anglaise et une des sauces suivantes : hollandaise, mousseline, aux câpres, crevettes, homard, vénitienne, béarnaise, vin blanc, américaine ou beurre fondu, beurre maître d'hôtel, etc.

Froid, le turbot peut être présenté glacé et décoré de mayonnaise.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 233.)

Avec une sauce hollandaise, mousseline, beurre fondu et maître d'hôtel, suivant le goût, vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray, anjou, sauternes, barsac, graves, ou vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, anjou, vouvray, monbazillac. Avec les autres sauces, vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly-fumé, muscadet, châteauneuf-du-pape, hermitage, haut-brion, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.

TURBOT AU VIN DE CHAMBERTIN

Recette de M. G. DURANTON.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 20.

1 turbotin de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 1 dl d'huile d'olive — 10 petits oignons — 2 échalotes hachées — 1 gousse d'ail — 1 bouquet garni — 1 cuillerée de tomate concentrée — 1 bouteille de chambertin — 50 g de jambon de Bayonne — 50 g de champignons — 150 g de beurre — 50 g de chapelure ou mie de pain fraîche — 8 beaux croûtons en cœur (en pain de mie).

Prendre un turbot bien dégorgé, paré et essuyé ; le mettre dans un plat allant au four, beurré au préalable ; saler et poivrer. Dans une cocotte, placée sur le feu, mettre l'huile d'olive, quelques petits oignons, ajouter une pincée d'échalote hachée, 1 gousse d'ail écrasée, 1 bouquet garni, un peu de tomate, le tout bien mélangé et arrosé d'une bouteille de chambertin. Laisser cuire 20 minutes. Prendre une bonne tranche de jambon des Landes, gras et maigre, que l'on coupera très fin, et que l'on fera revenir en y ajoutant quelques champignons. Verser sur le turbot ainsi que la sauce préparée ; ajouter 150 g de beurre, par petits morceaux ; parsemer de chapelure, légèrement. Couvrir d'un papier beurré ; laisser mijoter au four assez chaud environ 1 heure ; lier la sauce avec 2 bonnes cuillerées de crème fraîche ; glacer au four quelques minutes et servir très chaud, dans le plat même, garni de croûtons frits au beurre.

Chambertin ou gevey-chambertin. Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage rouge, côte-rôtie.

TURBOTIN FARCI A L'AMIRAL

Préparation : i h 30.

Cuisson : 40 minutes.

1 turbot de 2 kg — sel — poivre — 1 bouteille de champagne — 300 g de farce mousseline de homard (v. p. 60) — 2 cuillerées de sauce tomate — 250 g de beurre — 5 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 dl de sauce américaine (i>. p. 65) — 3 branches d'estragon épluchées.

Faire sur le dos du poisson une incision pénétrant jusqu'à l'arête et se poursuivant depuis la tête jusqu'à la queue. Détacher les filets de l'arête, de façon à former une poche, et remplir cette poche avec de la farce de homard, additionnée de corail de homard cru et de purée de tomate très réduite. Rapprocher les filets l'un vers l'autre afin que la farce se trouve bien enfermée dans l'intérieur.

Retourner le turbotin et le coucher dans un plat creux de dimensions convenables et grassement beurré. Mouiller avec 1 bouteille de champagne et à peu près autant de fumet de poisson. Cuire au four très doucement, en arrosant souvent.

Temps de cuisson : environ 40 minutes.

Dresser le turbotin sur le plat de service. Réduire le liquide de cuisson de moitié, y ajouter une quantité égale de sauce américaine, mise au point et additionnée d'estragon haché.

Napper la pièce avec une partie de cette sauce et servir le reste de celle-ci à part.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner, cassis, meursault, algérie, gaillac sec, pouilly-fuissé.

FILETS DE TURBOT A LA PORTAISE

Recette de M. PIGNOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

2 kg 500 de turbot — 8 coquilles Saint-Jacques — sel — poivre — 1 bouteille de vin blanc sec — sel — 4 échalotes — bouquet garni — 200 g de beurre — 75 g de champignons — 1 citron — 1 dl de crème fraîche.

Cette recette est dénommée « à la portaise », du nom des habitants de Port-en-Bessin, port de mer par excellence pour les turbots et les saint-jacques, éléments de cette recette.

Voici comment se préparent les filets de turbot « à la portaise » :

i° Détacher les filets pour en retirer l'arête centrale. Enlever la tête, les nageoires et la queue. Avec ces débris, faire un fond de poisson au vin blanc sec. Le tout est mis dans un récipient avec échalotes, persil en branche en abondance, sel et poivre du moulin. Laisser cuire une bonne demi-heure. Piler le tout et passer cette réduction au chinois ; celle-ci doit servir à pocher les saint-jacques (5 à 10 minutes). Les retirer et les mettre de côté ;

2° Pendant cette opération, on aura placé les filets de turbot dans un plat allant au four.

Les filets seront arrosés de la réduction du fond de poisson et l'on y adjoindra une quantité respectable de noisettes de beurre. Mettre le plat au four pendant une demi-heure environ ;

3° Pendant la cuisson, faire suer les lamelles de champignons arrosées d'un jus de citron, pour conserver leur blancheur. L'opération ne demande que quelques minutes. Les égoutter dans une passoire pour qu'ils jettent toute leur eau ;

4° Mettre champignons et Saint-Jacques dans le plat autour des filets de turbot, après cette première demi-heure de cuisson. On ajoutera de la crème fraîche, un jus de citron, du sel et du poivre du moulin à convenance.

Faire cuire le tout une dizaine de minutes au plus. (A défaut de crème, et au moment de servir, faire, après la cuisson, une liaison avec des jaunes d'œufs battus au fouet.)

La cuisson étant terminée, envoyer sur table.

Vins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, Montrachet, corton ou champagne mousseux brut.

SUPRÊMES DE TURBOT « READING »

Recette de M. Claudius RICHARD.

Préparation : x heure.

Cuisson : 20 minutes.

1 turbot de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 1 bouteille de chablis — 200 g de beurre — 300 g de farce mousseline de poisson (v. p. 60) — 1 homard de 500 g court-bouillonné — 50 g de champignons — 30 g de truffes — 1 litre de sauce vin blanc (v. p. 84).

Tailler les suprêmes, les aplatir légèrement ; pousser à la douille formant zigzag une farce de poisson montée à la crème. Les placer sur une plaque à poisson beurrée. Incruster 2 lames de homard et 2 lames de truffe, mettre un papier beurré dessus et pocher au chablis. Sauce vin blanc légère avec julienne de truffes et champignons.

Chablis ou vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, sylvaner ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.

SUPRÊMES DE TURBOTIN « RAQUEL MELLER »

Recette de M. Léon CHANEL.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 30 minutes.

1 turbotin de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 75 cl d'alicante — un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59) — 1 dl de cuisson de

champignons — *i homard de i kg, préparé à l'américaine (v. p. 65)* — **300 g** de beurre — un demi-litre de crème fraîche — *I litre et demi de velouté de poisson* — **2** cuillerées de tomate concentrée — **6** feuilles de gélatine — **2** branches d'estragon — **2** litres de gelée de poisson (o. p. **61**) — *1 dl de garniture italienne (c'est-à-dire duxelles de champignons parfumée avec une cuillerée à café de safran) et 1 dl de sauce chaud-froid (velouté de poisson)* — **8** belles moules (= **16** coquilles) — **8** tomates jaunes — **8** fonds d'artichauts, étuvés au préalable — **250 g** de betterave cuite (bien assaisonnée) — **2** coupes en crème de riz.

Lever, parer et ébarber soigneusement les filets d'un turbotin, en ayant soin de réserver la tête et la queue détachées. Aplatir les filets ; assaisonner ; marquer le tout dans une plaque et mouiller d'une bouteille de vieux vin d'Alicante sec et d'autant d'essence de turbot agrémentée d'arôme de champignons. Pocher à feu doux et laisser refroidir à moitié dans le liquide de cuisson.

A ce point de l'opération, enlever les filets ; les placer entre deux plaques et les presser légèrement pour leur donner une forme régulière.

D'autre part, préparer un homard à l'américaine, à très court mouillement. Une fois cuit, en décortiquer toutes les chairs ; les piler finement et y ajouter le liquide de cuisson, très réduit, et 150 g de beurre. Passer au tamis de crin ; tenir la purée obtenue sur glace à rafraîchir. Y incorporer ensuite le quart de son volume de gelée fine de poisson, très corsée, ainsi qu'un demi-litre de crème fouettée, de façon à obtenir une mousse de bon goût.

Avec 1 litre et demi de bon velouté de poisson, faire une sauce chaud-froid, que l'on aura soin de teinter en rose avec un quart de décilitre d'essence de tomate relevée d'un soupçon d'estragon.

Obtenir avec 2 kg d'arêtes de soles une gelée, dans laquelle on incorporera le liquide de cuisson des suprêmes.

Garnitures : a) Moules en coquilles, farcies d'une italienne singée au safran et légèrement liée de sauce chaud-froid ;

b) Petites tomates jaunes, fourrées de mousse de homard à l'américaine ;

c) Fonds d'artichauts garnis de betteraves marinées.

Dressage : Napper le fond d'un grand plat avec une légère couche de la gelée obtenue. Laisser prendre, puis disposer sur ce fond de plat deux des suprêmes du turbotin formant une de ses faces. Recouvrir les deux suprêmes avec la mousse de homard. Placer ensuite les deux autres sur chaque suprême correspondant.

Remettre à leur place la tête et la queue du turbotin.

Bien souder le tout avec la mousse, en lissant avec la spatule et en redonnant au turbotin sa forme primitive, tout en laissant les suprêmes apparents.

A ce moment seulement, napper les suprêmes avec la sauce chaud-froid. Puis, quand celle-ci est prise, agrémenter ces suprêmes d'un décor approprié et terminer en lustrant le tout à la gelée.

Disposer les moules farcies dans deux coupes et deux coquilles en pâte de crème de riz. Placer ces dernières aux angles du plat, puis les tomates jaunes et les fonds d'artichauts intercalés autour.

Fins blancs secs : hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, montrachet, corton ou champagne mousseux bru'.

POISSONS DIVERS

BOUILLABAISSE

Recette de M. Aimé GARDANNE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

4 kg de poissons variés — sel — poivre — 3 dl d'huile d'olive — 2 oignons — 4 tomates — 10 gousses d'ail — 4 branches de fenouil — bouquet garni — une écorce d'orange — 2 cuillerées à café de safran — 2 litres de moules (facultatif) — 50 g de farine — tranches de pain ordinaire.

La bouillabaisse a acquis sa réputation auprès des gastronomes en obéissant à des règles impératives. Le poisson doit être d'une totale fraîcheur.

Employer du roucau, des rascasses, des galinettes, du fiellas, de la baudroie, des araignées de mer, du saint-pierre et de la langouste. Dans un poëlon large et plat, verser de la bonne huile d'olive et faire revenir oignons hachés, tomates, ail, persil, laurier, fenouil et un brin d'écorce d'orange ; assaisonner d'une pincée de safran. Y jeter le poisson, des moules, le tout épicé. Recouvrir à peine d'eau bouillante et provoquer une rapide ébullition. Les pêcheurs ajoutent 1 verre d'eau de mer et des pommes de terre.

Cuire à très grand feu pendant un quart d'heure, de façon que « ça bouille à baisse » (d'où vient le mot : bouillabaisse). Enlever les poissons entiers et les moules, et les disposer sur un plat. Par ailleurs, délayer un peu de farine dans de l'huile d'olive et en arroser le bouillon, afin de le lier. Après quelques minutes d'ébullition, rectifier l'assaisonnement. Passer le bouillon sur des tranches de pain grillées et aillées.

On présentera de part et d'autre le poisson et le bouillon garni de tranches de pain, et on les servira dans la même assiette. L'heure sera alors venue pour les dégustateurs « de rendre grâce aux dieux ».

Vins blancs secs : quincy, meursault, arbois, mâcon, ou vins rosés secs : tavel, rosé du Béarn, touraine.

BOURRIDE MARSEILLAISE

Recette de M. Aimé GARDANNE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson du poisson : 15 minutes;
des légumes : 45 minutes.

2 kg 400 de poisson — sel — poivre — 2 litres de court-bouillon très corsé — 4 œufs d'ailloli — 200 g de beurre — 100 g de farine — 400 g de carottes tournées, 600 g de haricots verts, 750 g de pommes de terre, le tout cuit à l'anglaise — 16 petites tranches de pain bien fines passées au four.

Faire pocher dans un court-bouillon aromatisé, surtout en fenouil de Provence, de la baudroie en tranche. D'autre part, monter un ailloli (ailloli : ail pilé monté avec

jaune d'œuf en mayonnaise, sel, sans vinaigre et très ferme). Ensuite, faire une sauce Béchamel crémée allongée avec le court-bouillon du poisson, dans laquelle, au moment de servir seulement, on ajoute quelques cuillerées d'ailloli, afin d'obtenir une sauce mousseuse. La verser sur des tranches de pain dans une soupière. Dresser dans un plat long le poisson poché entouré de carottes, de pommes de terre et de haricots verts (écheleurs de préférence), le tout bouilli nature.

Pour servir, mettre, dans chaque assiette creuse chaude, les tranches de poisson et les tranches de pain trempées dans la crème, et, dans une petite assiette à côté, servir les légumes et l'ailloli.

Vins blancs secs : quincy, meursault, arbois, mâcon, ou vins rosés secs : tavel, rosé du Béarn, touraine et surtout vins de Provence.

COTRIADE BRETONNE

Recette de M. Curnonsky, prince élu des Gastronomes.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

2 kg de poissons variés — sel — poivre — 100 g de beurre — 2 gros oignons hachés — bouquet garni, composé de branches de persil, de 2 branches de thym, d'une demi-feuille de laurier, de 2 branches de fenouil, d'une branche de marjolaine et de cerfeuil — 1 kg de pommes de terre épluchées et émincées — tranches de pain ordinaire — un demi-litre de vinaigre de vin.

A feu très vif, dans un chaudron, faire fondre du beurre, roussir des oignons ; verser de l'eau en quantité suffisante ; assaisonner de sel, de persil, de thym, de laurier, de fenouil, de marjolaine et de cerfeuil. Ajouter des pommes de terre. Quand elles sont presque cuites, mettre les poissons : merlans, aiguillettes, maquereaux, éperlans, coupés en tronçons ou non, suivant la longueur. La soupe doit bouillir à gros bouillons, mais le poisson ne doit pas être trop cuit.

Quand il est à point, on verse les deux tiers du jus dans une soupière garnie de tranches de pain ; on met le poisson dans un plat creux avec les pommes de terre ; on sale fortement le reste du jus, qui servira à arroser le poisson.

Manger d'abord les pommes de terre et le poisson en trempant chaque morceau dans du vinaigre très poivré. Manger ensuite la soupe, très condimentée, qui a eu le temps de tiédir.

Cidres secs et vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, sylvaner, cassis, meursault, algérie, gaillac sec, pouilly-fuissé.

HAOUT MÉCHOUI (cuisine tunisienne)

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg 600 de poissons — sel — poivre en grains et cumin — 2 citrons — 1 dl d'huile.

Utiliser des poissons de taille moyenne : maquereaux, daurades, mulets, etc. Vider, écailler, faire des fentes transversales dans la chair et les remplir d'une poudre faite de sel de poivre en grains et de cumin pilés ensemble. Mettre sur le gril et, pendant la cuisson, badigeonner avec de l'huile à laquelle on a ajouté du jus de citron.

Vins blancs ou rosés secs, corsés d'Algérie ou de Tunisie, côtes-de-provence, tavel.

MATELOTE NORMANDE

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : **45** minutes.

Cuisson : **8** minutes.

2 kg de poissons mélangés — set — poivre — **2** bouteilles de cidre — **2** gros oignons émincés — bouquet garni — un demi-litre de crème fraîche — 1 cuillerée à bouche de persil concassé.

A volonté : 1 litre de moules et **150 g** de champignons.

Émincer quelques gros oignons et les mettre dans une casserole avec 2 bouteilles de bon cidre bouché. Mettre en plein feu et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que le quart du liquide. Jeter dans cette casserole quelques poissons de mer à chair ferme (barbue, grondin, daurade, etc.) tronçonnés. Assaisonner modérément ; couvrir et faire bouillir 8 minutes en plein feu. Sortir les poissons et faire réduire la cuisson presque à sec, puis remettre les poissons, et les tenir à chaleur modérée jusqu'au moment de servir. Couvrir alors de crème fraîche et faire bouillir un instant. Dresser les poissons dans un grand légumier ou soupière.

Fouetter la sauce de façon qu'elle soit bien onctueuse. Rectifier l'assaisonnement et saucer les poissons. Jeter dessus du persil grossièrement et fraîchement haché.

On peut joindre à ce plat quelques moules et quelques champignons.

Cidre sec ou vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, champagne mousseux brut ou sec, champagne nature.

MOUSSE FROIDE DE SAUMON

Préparation : 1 heure.

Cuisson du saumon : **30** minutes.

500 g net de chair de saumon — sel — poivre — 2 dl de gelée — **2** dl de velouté de poisson (v. p. 59) — 2 dl de crème fraîche — 1 cuillerée à bouche de paprika — 2 dl de gelée (v. p. 61) de poisson pour chemiser le moule ou le nappage en coupe — quelques lames de truffes (**20 g** environ) pour le décor.

Piler 500 g de saumon cuit, froid (saumon braisé de préférence).

Passer au tamis fin ; relever la purée dans une terrine, et lui incorporer successivement : 2 dl de très bonne gelée fondue et froide, 2 dl de velouté et 2 dl (quantité comprise au naturel) de crème fouettée. Vérifier l'assaisonnement et le rectifier s'il y a lieu.

Le moulage de cette mousse se fait de deux façons : en moule fortement chemisé de gelée blanche très limpide et décoré, en plat creux en argent ou en coupe de cristal.

Le moulage de la mousse en plat ou en coupe se fait ainsi : prendre un plat ou une coupe d'une contenance correspondant à la quantité de mousse ; y mettre celle-ci ; la lisser en dôme, et faire dessus un joli décor en truffe. Ensuite, lustrer à la gelée blanche et répéter l'opération autant de fois qu'il est nécessaire pour former sur la mousse comme un voile de gelée. Conserver dans le réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Vins blancs secs : muscadet, saumur, saucerre, vouvray, quincy, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

PAUCHOUSE BOURGUIGNONNE

Recette de M. Henri FAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson du poisson : 15 minutes;
de la sauce : 1 h 30.

500 g de chaque sorte de poisson (2 kg) — sel — poivre — 1 litre et demi de vin blanc — un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59) — bouquet garni — 2 gros oignons — 4 gousses d'ail — 150 g de beurre — 70 g de farine — 20 petits oignons — 250 g de lard de poitrine — un demi-litre de crème fraîche — 16 croûtons en cœur frits au beurre, frottés d'ail.

Prendre 4 poissons d'eau douce (brochet, perche, tanche et anguille). Les couper en tronçons que l'on fera pocher dans un court-bouillon fait de trois quarts de vin blanc très sec et d'un quart de fumet, obtenu en faisant cuire les têtes avec du vin blanc, du thym, du laurier, des oignons, du persil et de l'ail ; passer le tout en écrasant le plus possible.

Faire un roux blanc ; mouiller avec la cuisson du poisson ; y ajouter des petits oignons et des lardons, préalablement blanchis, et une assez grande quantité d'ail pilé ou haché très fin. Laisser cuire une heure et demie environ. Ajouter de la crème fraîche, et verser sur les poissons dressés dans un plat. Servir avec des croûtons frits au beurre et frottés d'ail.

Vins blancs secs : muscadet, saumur, saucerre, vouvray, quincy, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly fuissé, algérie, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

POISSON A LA BOLOGNAISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 poisson à volonté, de préférence mulot ou loup de 1 kg 500 à 2 kg — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 dl de vin de Marsala — quelques branches de persil haché — 2 gousses d'ail écrasées.

Prendre un gros poisson de 3 livres (mulet, par exemple). Ecailler, parer. Dans un lat allant au four, semer persil haché, beurre et ail. Verser 50 g d'huile, 1 verre à bordeaux de vin de Marsala sec. Couvrir le plat ; cuire sur le fourneau et au four. Servir chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, chablis, viré, arbois, mâcon, cassis, meursault.

POISSONS GRILLÉS A LA MARSEILLAISE

Recette de M. A. de CROZE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 poissons de 350 à 400 g chacun — sel — poivre — 2 pieds de fenouil — 1 dl d'huile d'olive — brindilles de thym frais et de romarin — 2 dl de sauce rémoulade (v. p. 79).

Les poissons préférés pour le gril sont : le loup, la daurade, le pagre, le sar, le pageau ; en général le poisson blanc.

Ecailler et vider les poissons. Faire quelques incisions de chaque côté. Saler, poivrer et laisser mariner dans un plat, avec de l'huile d'olive. Préparer une bonne braise de bois (sarments de préférence) ou, à défaut, de charbon de bois. Mettre sur le gril 3 ou 4 brins de fenouil et poser le poisson dessus. Laisser cuire suivant la grosseur et, pendant la cuisson, asperger d'huile avec un petit bouquet de thym et de romarin. Servir ensuite avec une sauce rémoulade.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, vouvray, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

SALADE DE POISSONS AMÉRICAINE

Préparation : 40 minutes.

Poisson de desserte au court-bouillon : 1 kg environ — 1 cuillerée à café de moutarde — 1 dl d'huile — 5 cl de vinaigre — fines herbes hachées (persil, cerfeuil, estragon) — 3 laitues — 250 g de pommes de terre cuites à l'eau — 150 g de betteraves cuites, coupées en dés — 1 citron.

Bien amalgamer le tout, mais avec délicatesse, et servir sur laitues. On peut aussi assaisonner à la mayonnaise et servir individuellement, en garnissant au dernier moment les feuilles de laitue avec la salade. Décorer avec des rondelles de citron pelées à vif. Saupoudrer de fines herbes.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 240.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

SOUPE A LA SÉTOISE

Recette de M. CURNONSKY.

Préparation : **50** minutes. Cuisson des crabes et de la langouste : **25** mn ;
des poissons blancs : **12** mn.

1 kg **800** à **2** kg de poissons variés — sel — poivre — **4** tomates mondées, épépinées, concassées — **2** oignons — **2** gousses d'ail — **4** poireaux — **1** dl d'huile — **1** litre de vin blanc — sel — un demi-litre d'eau — **2** morceaux de piment — **300** g de vermicelle — **4** jaunes d'œufs.

Prendre : loup, merlan, limande, mullet, rascasse, sole, 2 crabes, une petite langouste.

Parer les tomates, les oignons, 2 gousses d'ail, les poireaux ; hacher l'oignon et le faire roussir dans l'huile ; ajouter les tomates coupées et l'ail écrasé ainsi que le blanc des poireaux ; mouiller avec 1 litre de vin blanc sec et un demi-litre d'eau ; saler, poivrer fortement, et ajouter un petit bout de piment.

Dès que l'ébullition se produit, mettre les crabes et la langouste coupés vivants au moment même. Amener à ébullition et maintenir à petits bouillons sous couvercle, pendant 12 minutes. Ajouter les autres poissons ; compléter la cuisson : 25 minutes en tout.

Blanchir des gros vermicelles (40 g par couvert) à l'eau légèrement salée ; les égoutter dès qu'ils sont gonflés.

Retirer les poissons du court-bouillon, et remettre celui-ci sur le feu pendant 10 minutes après y avoir jeté le vermicelle. Servir très chaud. Les tronçons de poisson peuvent être servis avec un peu du court-bouillon de cuisson lié de jaunes d'œufs.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

•

GÉNÉRALITÉS

***L**ES huîtres et les coquillages tiennent une première place, comme hors-d'œuvre, dans les menus, tant par leur qualité nutritive et leur variété que par la diversité de leur préparation. En France, des quantités énormes sont consommées crues ou dans différentes préparations culinaires, non seulement par les populations qui habitent le bord de la mer, mais aussi par celles de l'intérieur des terres.*

*Pour que le consommateur ait toute garantie sur la qualité de ces produits, un décret du **31 juillet 1923** oblige tous les expéditeurs dont rétablissement a été reconnu salubre à joindre, sur chaque colis, un certificat de salubrité délivré par l'Office scientifique et technique des pêches maritimes. Ce décret a été étendu à tous les coquillages en **1939**. Dans chaque région ostréicole, il existe un laboratoire de l'Office des pêches, avec un personnel expérimenté. Aucune gare, aucun transporteur ne devra recevoir ni transporter des colis d'huîtres et coquillages non munis de ce certificat.*

•

Il existe en France deux sortes d'huîtres : l'huître plate, que Von élève sur toutes nos côtes, et la portugaise, que l'on ne trouve, en général, que sur les côtes de l'Océan.

La consommation des huîtres en France est très importante. La saison débute tous les ans au 1^{er} septembre; à partir de cette date, jusqu'à fin avril, il n'est pas de menu, tant dans les familles que dans les restaurants, où elles ne figurent en bonne place.

La majeure partie est consommée crue : certaines personnes ajoutent un jus de citron ou un filet de vinaigre. En Saintonge, il est toujours servi, en même temps que les huîtres, des grattons ou des petites saucisses grillées. Certains amateurs préfèrent les huîtres cuites.

Parmi les huîtres plates, citons : les marennes, belon, armoricaine et gravette, dont les centres d'élevage les plus importants sont : le bassin d'Arcachon, le Morbihan, une partie du nord du Finistère.

La portugaise est originaire de Vembouchure du Tage, à Lisbonne. Son goût est moins fin que celui de l'huître plate, mais elle est d'un prix moins élevé.

Les centres de production les plus importants sont : Arcachon et la région de Marennes.

Les ostréiculteurs de la région de Marennes sont arrivés à améliorer le goût des portugaises en leur donnant les mêmes soins qu'aux huîtres plates, c'est-à-dire en les semant dans les claires où elles engraisent et acquièrent de la finesse. Traitées de cette façon, ces huîtres sont vendues sous le nom de portugaises de claires.

•

Les coquillages les plus connus sont : les bigorneaux, les clams, les coques ou sourdons, les coquilles Saint-Jacques, les moules, les oursins, les palourdes ou clovisses, les praires.

BIGORNEAUX OU VIGNEAUX. — Ces mollusques, malgré leur petite taille, sont extrêmement connus sur nos côtes de la mer du Nord, de la Manche et de l'Océan. On les fait bouillir dans une eau très épicée et on les mange froids, en extrayant l'animal au moyen d'une épingle.

CLAMS. — Ces coquillages, très goûtés des connaisseurs, ont été importés d'Amérique en 1911. La plus grande consommation est faite crue, mais on en fait, avec des légumes, un potage très estimé que l'on appelle « Clams Chowder ».

COQUES. — Suivant la région où elles sont pêchées leur nom diffère, mais les coques sont extrêmement connues sur toute l'étendue du littoral de la mer du Nord, de la Manche et de l'Océan. Elles se mangent crues ou cuites.

COQUILLES SAINT-JACQUES. — Il existe plusieurs espèces de ce coquillage, suivant qu'il vit dans la Manche, l'Océan ou la Méditerranée. Sa chair est très estimée et se mange cuite, accommodée de diverses manières.

La coquille Saint-Jacques, ou pèlerine, doit son nom à ce que les pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle, en Espagne, avaient pris l'habitude de porter, comme attributs, des valves de ces coquillages attachées à leur chapeau ou à leurs vêtements.

Ce mollusque a nom « ricardeau » en Bretagne, et « gofiche » en Normandie. Il subit des préparations différentes suivant les régions.

MOULES. — *On les mange crues, mais, de préférence, cuites. On les trouve sur toutes les côtes de France, de la mer du Nord à la Méditerranée.*

De toutes les moules, celles de bouchots sont les plus appréciées et viennent de la Charente-Maritime.

C'est un coquillage dont la chair est succulente ; son prix d'achat raisonnable permet à toutes les familles de s'en procurer. D'autre part, sa préparation culinaire est très facile et rapide.

OURSINS. — *Les oursins sont très abondants sur toutes nos côtes. On les consomme crus; en les ouvrant, on trouve à l'intérieur cinq langues de corail qui, enlevées avec une cuiller, constituent un mets savoureux.*

PALOURDES OU CLOVISSES. — *Ce sont les coquillages les plus connus et les plus recherchés de nos côtes de la Manche, de l'Océan et de la Méditerranée. Les palourdes grillées, préparées avec un beurre d'escargots, sont très estimées dans la Saintonge et la Bretagne.*

PRAIRES. — *Elles sont plus délicates que les palourdes. On les mange crues au naturel ou avec un jus de citron, comme les huîtres.*

J. BARNAGAUD-PRUNIER.

*

COQUILLES SAINT-JACQUES

On ne consomme que la noix et le corail des coquilles Saint-Jacques. Cependant, les barbes sont excellentes, mais très difficiles à dessabler et à nettoyer, et c'est pourquoi on les supprime le plus souvent.

COQUILLES SAINT-JACQUES

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 150 g de beurre — un demi-litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 250 g de champignons en duxelles (v. p. 57) — 50 g de gruyère râpé.

Ouvrir les coquilles à l'aide d'un couteau, les nettoyer.

Garder les noix et le corail ; les faire étuver pendant quelques minutes.

Préparer, d'autre part, une duxelles; escaloper les noix; bien beurrer les coquilles; y déposer un peu de duxelles ; ajouter les noix et le corail, napper avec une sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé, verser dessus un peu de beurre fondu et passer à la salamandre.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, montrachet, meursault, graves, châteauneuf-du-pape, haut-brion. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray.

COQUILLES SAINT-JACQUES A L'ARMORICAINE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles, façon bordelaise (c'est-à-dire avec une brunoise de **2** carottes, **1** oignon, **2** échalotes, bouquet garni) — sel — poivre — **50 g** de beurre — **5 cl** d'huile — **1** verre de vin blanc — **1 dl** de crème fraîche — **5 cl** de cognac — **3** tomates concassées — **2** branches de cerfeuil et estragon hachées — **1** pointe de curry.

Faire revenir les coquilles Saint-Jacques au beurre avec un peu de mirepoix bordelaise ; mouiller au vin blanc ; ajouter tomates concassées, bouquet garni, assaisonnement et curry, et cuire 10 minutes. Retirer noix et corail, passer le liquide de cuisson et le réduire de moitié ; le crémér légèrement et compléter avec cerfeuil et estragon hachés.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, riesling, viré, arbois, cassis, meursault, haut-brion blanc, hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, champagne mousseux brut.

COQUILLES SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC

Recette de M. G. ROMAIN.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — **50 g** de farine — **75 g** de beurre — **150 g** de beurre blanc nantais (v. p. 66) en partant.

Eplucher les coquilles Saint-Jacques ; ne garder que les noix et le corail ; les laver soigneusement, saler, poivrer, passer à la farine et cuire dans du beurre très chaud à la poêle (cuisson dite « Meunière ») ; napper d'un beurre blanc nantais.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc.

COQUILLES SAINT-JACQUES A LA BORDELAISE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — **2** carottes — **1** oignon — **2** échalotes — bouquet garni — **1** pointe d'ail (soit mirepoix bordelaise) — **4 cl** de cognac — **1 dl** de vin blanc — **3** tomates mondées, épépinées, concassées — **150 g** de beurre.

Faire revenir au beurre une mirepoix bordelaise ; ajouter noix et corail ; faire suer et flamber au cognac. Mouiller au vin blanc ; ajouter les tomates concassées et cuire 10 minutes. Retirer les noix et le corail ; faire réduire la cuisson ; monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Vins blancs secs : vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, cabernet d'Anjou.

COQUILLES SAINT-JACQUES A LA BRETONNE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — 1 oignon — 2 échalotes hachées — 1 dl de vin blanc — 1 cuillerée à potage de persil haché — 50 g de mie de pain — bouquet garni — 150 g de beurre — 50 g de chapelure — cordon de pommes duchesse.

Faire revenir au beurre, avec oignons et échalotes hachés, les noix et le corail coupés. Mouiller légèrement de vin blanc ; mettre une pincée de persil haché, un peu de mie de pain, et laisser bouillir 8 à 10 minutes. A ce moment, le liquide de cuisson doit avoir la consistance d'une sauce légère.

Retirer du feu ; beurrer largement. Garnir vos coquilles de cette préparation, saupoudrer de grosse chapelure, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. ci-contre.)

Cidre sec ou demi-sec. Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, gaillac sec, algérie, bergerac sec, viré, mâcon, chablis, sylvaner, cassis, meusault, riesling.

COQUILLES SAINT-JACQUES A LA BRETONNE

Recette de M. MÉTAYER.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 gros oignons hachés — 2 gousses d'ail écrasées — 25 g de farine — 1 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — 100 g de mie de pain — 1 cuillerée de persil haché — 100 g de chapelure.

Ouvrir les coquilles à cru, sans les faire chauffer ; retirer noix et corail et les laver à plusieurs eaux.

Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse, et étuver à blanc noix et corail. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Lorsque les noix sont fermes (à la cuisson elles se resserrent), débarrasser dans une terrine.

Faire revenir dans 50 g de beurre, sans faire colorer, les oignons finement hachés et l'ail écrasé. Ajouter la farine et mouiller avec la cuisson des coquilles, le vin blanc sec et le cognac (facultatif) ; laisser cuire pendant 10 minutes.

Ajouter à cette sauce les noix et le corail coupés en gros dés, une poignée de mie de pain, du persil haché. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. La consistance doit être moelleuse.

Mettre en coquille et garnir en dôme bien lissé ; saupoudrer de chapelure ; ajouter un petit morceau de beurre et faire gratiner.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, riesling, viré, arbois, cassis, meusault, haut-brion blanc, hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, champagne mousseux brut.

COQUILLES SAINT-JACQUES « CHEZ SOI »

Recette de M. Henri FAU.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

24 coquilles — 50 g de beurre — sel — poivre — 50 g de farine — 75 g de champignons — 3 échalotes — 1 cuillerée de persil haché — 1 dl de vin blanc — beurre manié (v. p. 57) — 25 g de beurre — 15 g de farine.

Nettoyer les coquilles; enlever le *bord*; les fariner et les poser dans un plat, où l'on aura mis le beurre. Faire dorer des deux côtés; ajouter champignons émincés, échalotes hachées et persil; saler, poivrer; laisser cuire 5 minutes. Déglacer avec un peu de vin blanc et lier avec une noix de beurre manié.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, gaillac sec, algérie, bergerac sec, viré, mâcon, chablis, sylvaner, cassis, meursault, riesling.

COQUILLES SAINT-JACQUES « COMME A LA MER »

Recette de M. Maurice BONNEAU.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — un demi-litre de court-bouillon — 200 g de beurre — 150 g de champignons — 3 échalotes hachées — quelques branches de persil hachées — 1 dl de vin blanc.

Choisir 24 belles coquilles Saint-Jacques cuites préalablement au court-bouillon et dont vous garderez soigneusement l'eau de cuisson.

Les faire dorer au beurre de toutes parts dans une petite poêle; ajouter 150 g de champignons cuits, une échalote hachée et une bonne pincée de persil haché, sel, poivre.

Cuire doucement le tout un quart d'heure; déglacer avec un demi-verre de vin blanc; ajouter 3 cuillerées à soupe de l'eau de cuisson des coquilles et 3 cuillerées à soupe de l'eau de cuisson des champignons.

Faire réduire vivement; retirer la poêle du feu vif; lier la sauce avec du beurre frais.

Vins blancs secs : pouilly fumé, saumur, vouvray, saucerre. Vins rosés secs : pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence.

COQUILLES SAINT-JACQUES AU CURRY

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 1 petite cuillerée à potage de curry — 150 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — x dl de vin blanc — bouquet garni — un demi-litre de velouté — 125 g de riz créole.

Faire suer les saint-jacques au beurre avec oignon haché. Mouiller au vin blanc ; ajouter un bouquet garni, une pincée de curry, et laisser cuire 12 minutes. Retirer les noix ; réduire la cuisson ; passer et crémér.

Servir à part du riz à l'indienne.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec gaillac sec, algérie, bergerac sec, viré, mâcon, chablis, sylvaner, cassis, meursault, riesling. Le château-chalon serait intéressant ou le vin jaune d'Arbois.

COQUILLES SAINT-JACQUES « A LA FAÇON DES GOURMETS »

Recette de M. René VIAUX.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 75 g de farine — 100 g de beurre — 1 dl d'huile — 2 gros oignons en rouelles frits — 1 citron — 6 tomates mondées, épépinées — 1 poignée de persil en branches (frit).

Choisir des coquilles Saint-Jacques qui ne bâillent pas (signe de fraîcheur). Les nettoyer, puis les placer quelques instants sur la cuisinière afin qu'elles s'ouvrent ; détacher avec un couteau les chairs de la partie supérieure et inférieure de la coquille ; en lavant ces chairs à grande eau, on trouve la noix, le corail et les barbes. Les barbes sont comestibles, mais très difficiles à débarrasser complètement du sable ; il n'est pas recommandable de les utiliser.

Préparation : Escaloper la noix des coquilles Saint-Jacques en ronds de 1 cm d'épaisseur maximum ; assaisonner de sel et poivre les escalopes et les corails ; les passer à la farine et les faire frire et dorer sur les deux faces avec du beurre et une goutte d'huile (qui empêche le beurre de brûler). Il convient d'utiliser une poêle de bonne dimension, car ces escalopes doivent être bien à plat ; la cuisson sera rapide. Les sortir sur un plat de service ou, de préférence, à gratin.

Garniture : Elle se compose de rondelles d'oignons frits et de persil frit, traités à grande friture, de tomates moyennes grillées ou étuvées, bien assaisonnées.

Dressage : Autour de vos escalopes, dans le plat choisi, mettre en petits bouquets (1 par convive) oignons frits, persil frit et tomates intercalés. Presser un jus de citron, ajouter un peu de beurre fondu à la poêle et bien mousseux, pour arroser au départ, et un soupçon de persil haché.

Servir très chaud ; la présentation est d'un heureux effet. Cette recette est peu commune, bien que très simple, et très estimée des connaisseurs.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves sec, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, viré.

COQUILLES SAINT-JACQUES « MAITRE PAUL »

Recette de M. Paul MAITRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl de vin blanc — 3 échalotes hachées très finement — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Choisir des coquilles Saint-Jacques bien fraîches, des « bretonnes » de préférence. Les enlever des coquilles ; retirer le morceau noir, ainsi que l'alvéole, de manière à ne conserver que la noix et le corail. Laver à plusieurs eaux et escaloper en 2 ou 3 tranches.

Dans une casserole épaisse, réunir les coquilles, le beurre, du sel et du poivre, 1 cuillerée à soupe d'échalotes hachées, 1 cuillerée à soupe de persil haché et un demi-verre de vin blanc sec. Conduire la cuisson assez vite pour qu'elle soit onctueuse et qu'elle ait la consistance d'un sirop léger. Il faut environ 20 minutes de cuisson. On reconnaît que celle-ci est terminée lorsque la sauce prend une teinte ivoire.

Nota. — Cette recette est, à mon avis, celle qui exhale le mieux le parfum si délicat des coquilles Saint-Jacques.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, viré,

COQUILLES SAINT-JACQUES A LA NANTAISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

16 coquilles — 1 litre de moules — sel — poivre — un demi-litre de vin blanc — 150 g de champignons — cuisson des champignons — 250 g de beurre — 50 g de farine.

Préparation : 1° Nettoyer et cuire les champignons ; 2° Faire ouvrir les petites moules ; 3° Nettoyer ; faire ouvrir les coquilles Saint-Jacques, en retirer les chairs et les ébouillanter. Ensuite, couper les noix en rondelles assez épaisses ; le corail et les barbes en petits morceaux.

Mettre ces chairs dans une casserole avec une forte pincée de sel et une prise de poivre blanc, le vin blanc et la cuisson des champignons ; les cuire doucement pendant 12 minutes, puis les égoutter à fond et y joindre les champignons cuits, émincés.

Sauce : 150 g de beurre et la farine ; préparer un roux blond ; le délayer petit à petit avec la cuisson des chairs et 1 dl de la cuisson des moules ; faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser bouillir doucement pendant 7 à 8 minutes. Compléter cette sauce avec 100 g de beurre (hors du feu).

Les coquilles : Au fond de chaque coquille concave, étaler 1 cuillerée de sauce ; la garnir avec les chairs et les champignons ; ajouter 6 moules dans chacune d'elles et couvrir de sauce. Les ranger sur un plat, et les mettre pendant quelques minutes au four de chaleur très vive, pour glacer la surface de la sauce. Servir aussitôt.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

COQUILLES SAINT-JACQUES A LA PROVENÇALE

Recette de M. BODET.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

24 coquilles — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 2 cuillerées de persil haché — 1 gousse d'ail — 1 citron.

Les coquilles ébarbées et bien nettoyées, ne garder que la noix et le corail. Les essuyer, les assaisonner de sel et poivre du moulin. Les rouler dans la farine et les tapoter avec la main pour éviter la farine superflue. Mettre un morceau de beurre dans une poêle et, quand celui-ci est bien chaud, y mettre les coquilles. Lorsqu'elles sont bien dorées dessous, les retourner délicatement pour faire colorer également le dessus. Mettre les noix, après cuisson, dans une coquille propre (1 coquille par personne).

Préparer un peu d'ail et de persil hachés très fin. En parsemer légèrement chaque coquille. Ajouter un peu de jus de citron. Mettre un morceau de beurre frais dans la poêle et, quand il est bouillant, c'est-à-dire noisette, qu'il mousse, le verser sur les coquilles. Couvrir celles-ci avec leur couvercle, et servir très chaud.

Remarque. — Les coquilles ne doivent pas nager dans le beurre. Il faut mettre juste ce qu'il faut.

Un chablis de grande classe convient très bien pour accompagner ce mets très simple à préparer et délicieux.

Vins blancs secs : saumur, sancerre, pouilly fumé, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie.

CRABE

Bien que les espèces de crabes soient innombrables, en France, on ne consomme guère que les tourteaux. Il faut les choisir très lourds et non seulement frais, mais vivants.

CRABES A L'ANGLAISE OU TOURTEAU FROID

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

2 kg de tourteaux, dont un d'entre eux ayant une très belle carapace
— 5 cl de vinaigre — 5 cl d'huile d'olive — sel — poivre de Cayenne —
2 cuillerées à soupe de moutarde anglaise — 4 œufs durs — persil haché
— 50 g de corail de homard — un demi-litre de sauce mayonnaise.

Cuire les crabes à l'eau bouillante salée, les laisser refroidir. Détacher les pattes, les pincés, puis enlever le plastron. Retirer ensuite le contenu, y compris le foie.

Délayer le foie avec vinaigre, huile, moutarde, sel et poivre. Ajouter la chair des crabes effilée au moyen de deux fourchettes.

Laver et essuyer la carapace, la remplir de chair assaisonnée, lisser au couteau, décorer d'œufs durs passés au tamis, de corail, de persil concassé. Refermer les pincés du crabe ; servir sur serviette, avec persil en branche. Servir à part une mayonnaise en saucière.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 241.)

Mets trop relevé pour convenir à un vin. Cependant, boire un vin blanc sec : pouilly fumé, saumur, vouvray, sancerre, ou un vin rosé sec : pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence.

CRABE A L'ARMORICAINE

Recette de M. Michel BOUZY.

Préparation : x heure.

Cuisson : 15 minutes.

16 petits crabes — court-bouillon — X oignon — 150 g de champignons hachés — 100 g de beurre — 5 cl de cognac — 3 cuillerées à soupe de purée de tomate — 1 petite cuillerée à café de curry — sel — 25 g de mie de pain et 250 g de fromage râpé mélangés.

Cuire les petits crabes au court-bouillon pendant 10 à 15 minutes. Les décortiquer; réserver la chair; les carapaces seront nettoyées pour le service (extérieur et intérieur).

D'autre part, préparer oignon et champignons hachés revenus au beurre avec 1 verre de cognac, 3 cuillerées à soupe de purée de tomates, et une prise de curry et de sel. Ajouter la chair de crabe légèrement liée; remettre en carapace et gratiner avant de servir.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 272.)

Vins blancs secs : saumur, muscadet, pouilly fumé, sancerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

CRABE A LA FAÇON DES PÊCHEURS

Préparation : i heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 beaux crabes — court-bouillon bien aromatisé — un demi-litre de vin blanc — un demi-litre d'eau — sel — poivre — x gousse d'ail — 3 jaunes d'œufs — 2 dl d'huile — 1 cuillerée à potage de moutarde — 1 branche de fenouil — 5 cl de vinaigre — 1 jus de citron.

Prendre 2 gros crabes (« esquinado », en provençal) : l'un femelle et l'autre mâle. Les faire cuire pendant une demi-heure au court-bouillon de vin blanc bien épicé. Les retirer; enlever les œufs ou corail de la femelle, et les parties brunes des intérieurs, pour les piler dans un mortier avec 1 gousse d'ail et 3 jaunes d'œufs, en humectant largement d'huile. Ajouter un peu de moutarde, une petite pincée de fenouil très finement haché, 1 petite cuillerée de vinaigre et tout un jus de citron. Concasser légèrement les crabes et en servir les chairs encore tièdes avec cette sauce.

Vins blancs secs : pouilly fumé, saumur, vouvray, sancerre. Vins rosés secs : pelure d'oignon, algérie, cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence.

CRABE AU PAPRIKA

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de chair de crabe — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de sauce Béchamel (v. p. 66) — 1 cuillerée à potage de paprika — 100 g de mie

de pain fraîche — 4 jaunes d'œufs — 16 toasts ronds de 4 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur — 1 cuillerée à potage de fromage râpé et mie de pain mélangés — 100 g de beurre.

Passer au **beurre moussoux** 500 g de chair de crabe. Ajouter de la crème, un peu de sauce Béchamel, une pincée de paprika, de la mie de pain, pour lier, et 4 jaunes d'œufs. Faire des **toasts ronds** ; verser 1 cuillerée de cette préparation sur chaque toast et passer au four au moment de servir.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, saumur, riesling, viré, arbois, cassis, meusault, haut-brion blanc, hermitage blanc, châteauneuf-du-pape blanc, champagne nature, champagne moussoux brut.

PILAU (OU PILAW) DE CRABES A LA PONT-AVEN

Préparation : 1 heure.

*Cuisson des crabes : 30 minutes;
du riz : 18 minutes.*

2 beaux crabes cuits au court-bouillon — 2 litres de moules (mari-nière) décortiquées — 5 cl d'huile — 2 oignons hachés — 150 à 175 g de riz — 4 tomates mondées, épépinées et concassées — sel — poivre — 1 cuillerée à café de safran.

Faire cuire les crabes au court-bouillon. Dans une cocotte, mettre de l'huile ; y faire dorer les oignons hachés, puis mettre le riz. Bien remuer. Ajouter peu à peu le court-bouillon chaud, que le riz doit absorber sans que les grains se collent ; tourner souvent ; ajouter les tomates épépinées ; assaisonner ; ajouter également le safran et des moules cuites. Verser dans un plat et poser dessus les crabes, ou bien les éplucher et mêler la chair au pilau quelques minutes avant de servir.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, graves sec, riesling, sylvaner, cassis, meusault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, viré.

TOURTEAU «BRÉHAT»

Recette de M. P. ESCOFFIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

4 tourteaux — court-bouillon au vin blanc — sel (peu) — quelques grains de poivre — bouquet garni — 2 oignons — 4 échalotes — 250 g de champignons en dés — 1 cuillerée à café de curry — 1 cuillerée à potage de paprika — un demi-litre de béchamel — 1 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — 50 g de fromage râpé.

Etuver au vin blanc (avec un bouquet garni, des oignons, des échalotes, etc.) de beaux tourteaux. Les laisser refroidir et les décortiquer en prenant soin de ne pas casser la coque. Faire sauter au beurre des champignons de Paris coupés en dés et les saupoudrer légèrement de curry et de paprika. Incorporer la chair des tourteaux. Faire avec la cuisson des tourteaux une béchamel très serrée, liée aux jaunes d'œufs et à la crème. Mélanger l'ensemble ; en farcir les coques de tourteaux et gratiner au four avec du fromage râpé.

Vins blancs secs : pouilly fumé, saumur, vouvray, sancerre.

CREVETTES

Les crevettes sont grises ou roses ; les plus volumineuses sont appelées « bouquet » ; les trois espèces paraissent sur toutes les tables, en hors-d'œuvre, mais elles sont aussi très employées en cuisine, et il est peu de préparations de poissons qui n'en comportent pas.

CREVETTES EN ASPIC

Préparation : 2 heures.

Un demi-litre de sauce mayonnaise (v. p. 75) — x litre de gelée de poisson (v. p. 61) — 300 g de queues de crevettes cuites épluchées (net) — 8 petites truffes.

Lier à la mayonnaise, collée à la gelée, des petites queues de crevettes, ou des grosses coupées en salpicon. En faire des petites boules que l'on range sur plaque et que l'on tient sur glace, le temps d'assurer la solidification de la sauce.

Chemiser de gelée blanche de poisson un moule à bordure uni ou cannelé ; décorer le fond à volonté ; arroser d'un peu de gelée fondue et froide. Quand elle est prise, ajouter de la gelée pour former une légère couche. Sur cette gelée solidifiée, ranger les boules de crevettes en les alternant de petites truffes noires. Entre chacune, une belle crevette rose sera placée sur le dos, de façon que, au démoulage, elle se trouve renversée.

Finir de remplir le moule avec boules de crevettes, truffes, crevettes roses et gelée.

Laisser prendre et démouler au moment de servir.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Graves, Châteauneuf-du-pape, Haut-Brion. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Vouvray. Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray, Monbazillac.

CREVETTES EN PILAW

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 18 minutes.

800 g de queues de crevettes épluchées (roses) — 200 g de riz en pilaw — 150 g de beurre — 1 litre de sauce américaine (v. p. 65) ou 1 litre de sauce curry — sel — poivre — 1 dl de crème fraîche.

La préparation de ce pilaw est invariable. Il se compose d'une chemise de riz pilaw et d'une garniture intérieure de queues de crevettes liées avec une sauce quelconque. On procède ainsi : garnir le fond et les parois d'un bol (ou d'une timbale) beurré d'une couche assez épaisse de riz pilaw ; mettre la garniture dans la cavité, recouvrir de riz, démouler sur plat de service, et entourer d'un cordon de la sauce qui a été employée pour lier les queues de crevettes.

Cette explication donnée, nous indiquons brièvement différents genres :

Américaine : Queues liées avec sauce américaine et riz pilaw nature.

Curry : Queues liées à la sauce curry et riz pilaw condimenté au curry.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Graves, Châteauneuf-du-pape, Haut-Brion. Vins blancs demi-secs : champagne, Jurançon, Vouvray. Vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Anjou, Vouvray, Monbazillac.

CRÊPES SOUFFLÉES AUX CREVETTES ROSES

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

16 petites crêpes sans sucre — 150 g de beurre — 200 g de crevettes roses épluchées — un demi-litre de velouté (v. p. 59) — 2 jaunes d'œufs — poivre — 6 blancs d'œufs montés.

Décortiquer des crevettes roses, piler les queues dans un mortier ; les relever, les passer au tamis et leur incorporer un peu de velouté. Ajouter ensuite des blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Garnir de cet appareil des crêpes très fines ; les rouler sur elles-mêmes, et les mettre au four de chaleur modérée pendant 10 minutes. Servir immédiatement.

Vins blancs secs, demi-secs ou liquoreux suivant le goût, champagne, Montrachet, Saint-Beray, Vouvray, Anjou, Barsac, Monbazillac.

CROQUETTES DE CREVETTES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

1 kg de crevettes épluchées — 1 litre de béchamel (v. p. 66) très serrée — 3 jaunes d'œufs — 200 g de farine — panure à l'anglaise — 3 œufs battus — sel — poivre — 1 dl d'huile — 500 g de mie de pain fraîche — 1 poignée de persil frit — grande friture.

Eplucher les crevettes ; faire une béchamel épaisse, en quantité égale aux crevettes. La tourner, après y avoir jeté les queues de crevettes, un quart d'heure sur feu doux. Laisser refroidir. Préparer 16 croquettes en bouchon ou palets ; rouler dans une anglaise, puis dans la mie de pain. Faire frire.

Vins blancs secs : Vouvray, Sancerre, Pouilly fumé, Muscadet, Chablis, Mâcon.

MON GRATIN

Recette de M. ROGLIARDO.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de crevettes « bouquet » — 250 g de beurre — poivre — 500 g de champignons — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66) — 2 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 20 g de beurre d'écrevisses (v. p. 62) — 80 g de truffes — sel (peu) — 1 pointe de cayenne — 50 g de parmesan râpé.

Prendre des petites crevettes « bouquet ». Les décortiquer et les faire revenir légèrement au beurre dans un petit sautoir. Préparer des petits champignons bien blancs coupés en quartiers. Les faire étuver au beurre. Maintenir le tout au chaud.

Ensuite, préparer une sauce crème ; forcer en crème ; lier la sauce avec 3 jaunes d'œufs et faire réduire à la spatule, pour éviter que la sauce « tranche ». La fouler à l'éta mine et lui incorporer 20 g de bon beurre d'écrevisses pour lui donner une teinte rosée.

Ajouter alors à la sauce les crevettes, les champignons, ainsi qu'une belle truffe en julienne. Assaisonner à point de sel et de cayenne. Dresser dans de petites coquilles en argent ou simplement dans un plat à gratin.

Saupoudrer légèrement de parmesan et faire glacer au four.

Il est préférable de servir en coquilles personnelles, plutôt que dans un plat collectif.

Vins blancs secs ou moelleux : champagne, Montrachet, Meursault, Vouvray, Hermitage, Tokay d'Alsace.

ÉCREVISSES

Pour être bonnes à consommer, les écrevisses doivent avoir cinq ou six ans (elles vivent vingt ans et plus).

On peut les conserver vivantes pendant une huitaine de jours en les mettant dans un panier à salade avec des orties fraîches, fréquemment renouvelées.

ÉCREVISSES « BONNE MÈRE »

Recette de M. ENSMINGER.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 écrevisses — 2 litres de court-bouillon, bien aromatisé — 50 g de beurre manié (v. p. 57) — 100 g de beurre — 3 échalotes — 250 g de maigre de jambon d'York bien haché — 8 cl de cognac — sel — poivre du moulin — une demi-litre de crème fraîche — 1 dl de court-bouillon.

Cuire des écrevisses dans un bon court-bouillon classique. Réduire de moitié une partie de ce court-bouillon et le lier au beurre manié. Egoutter les écrevisses. Les sauter au beurre, au sautoir, avec du jambon d'York et une pointe d'échalote, tous les deux finement hachés. Les flamber généreusement. Noyer d'un mélange de trois quarts de crème et d'un quart du court-bouillon réduit et lié.

Quelques minutes d'ébullition. Surveiller l'assaisonnement.

Vins blancs secs : Vouvray, Pouilly fumé, viré, Arbois ou Châteauneuf-du-pape blanc, Hermitage blanc, Haut-brion blanc, champagne nature, Corton, Montrachet.

ÉCREVISSES A LA BORDELAISE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson de la mirepoix: 25 minutes ;
des écrevisses : 12 minutes.

24 écrevisses — 150 g de beurre — sel — poivre — 50 g de carottes, 50 g d'oignons, 2 échalotes, 13 gousses d'ail, le tout haché très fin — bouquet garni — 8 cl de cognac — un demi-litre de vin blanc — 1 pincée de cayenne — 2 cuillerées de tomate concentrée — 1 dl de velouté — 1 cuillerée de persil concassé — 1 cuillerée de glace de viande.

préparation : Pour 24 écrevisses, tailler en brunoise, ou plutôt hacher aussi finement que possible, du rouge de carotte, des oignons, des échalotes, une queue de persil ; ajouter ros comme un pois d'ail écrasé et un fragment de thym et de laurier pulvérisés. Etuver le tout avec 150 g de beurre et jusqu'à cuisson complète. Cette mirepoix, base condimentaire des écrevisses, peut et doit même être faite à l'avance.

Cuisson : Chauffer 100 g de beurre dans un sautoir; y mettre les écrevisses lavées et châtrées et les sauter à feu vif, jusqu'à ce que la carapace soit devenue bien rouge. Les arroser de 4 cuillerées de cognac ; l'enflammer et laisser flamber en prenant toutes précautions pour ne pas carboniser les antennes, ce qui donnerait un goût d'amertume à la sauce (ce cognac peut d'ailleurs être flambé à l'avance). Ajouter du très bon vin blanc, 1 cuillerée de purée de tomate concentrée, une pincée de sel, une pointe de cayenne et la mirepoix préparée.

Couvrir et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes en sautant les écrevisses de temps en temps.

Mise au point : Dresser les écrevisses dans une timbale ou sur un plat ; réduire la sauce à 3 dl et la compléter avec 1 cuillerée de velouté, 40 g de beurre, x petite cuillerée de glace de viande ; rectifier ensuite l'assaisonnement.

Verser cette sauce sur les écrevisses et parsemer le dessus d'une pincée de persil concassé.

Vins rosés secs : cabernet d'Anjou ou tavel, rosé de Béarn, ou vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, chablis, mâcon.

ÉCREVISSES A LA CRÈME

Recette de M. A. BONNEAU.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 belles écrevisses — 1 carotte, 1 oignon, 3 échalotes, le tout coupé en petits dés très fins — 100 g de beurre — sel — poivre — une très petite pincée de cayenne — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 30 g de farine — 2 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 3 tomates hachées ou concassées — 2 dl de crème fraîche.

N'employer que des écrevisses lavées et châtrées, c'est-à-dire débarrassées du boyau intestinal dont l'extrémité se trouve sous le milieu de la queue.

Préparer une mirepoix très fine : carottes, oignons, échalotes, et bien faire étuver ces légumes au beurre, sans coloration. Ajouter les écrevisses, du sel, du poivre, et une pincée de cayenne. Sauter vivement en plein feu jusqu'à coloration complète du test. Flamber au cognac, mouiller au vin blanc et au fumet de poisson ; ajouter quelques tomates fraîches pelées et hachées, et un bouquet garni. Temps de cuisson : 10 minutes. Débarasser les écrevisses en timbales et réserver au chaud. Faire réduire la cuisson aux deux tiers ; la lier au beurre manié et la crémier fortement d'une crème double très fraîche. Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement, qui doit être de haut goût. Cette sauce est d'une teinte rosée. Passer au chinois avec pression sur les écrevisses et servir bouillant.

Vins blancs secs : vouvray, pouilly fumé, viré, arbois ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc, chateau-salon, vin jaune d'Arbois.

ÉCREVISSES A LA CRÈME

Recette de M. E. CARRET.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

32 écrevisses — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 9 cl de cognac — 6 cl de cherry — 4 cl de whisky — un demi-litre de crème fraîche.

Choisir de belles écrevisses ; les vider, c'est-à-dire enlever le boyau. Les mettre dans une sauteuse, dans laquelle on a fait revenir un peu d'échalote hachée, surtout sans laisser colorer. Quand les écrevisses ont pris couleur, les arroser avec un mélange de whisky, de cherry et de cognac. Lorsque la liqueur est réduite de moitié, mouiller à hauteur de crème et laisser cuire 10 minutes environ.

Egoutter les écrevisses et laisser réduire, si besoin est, la sauce, en rectifiant l'assaisonnement. Servir très chaud.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, chablis, mâcon.

ÉCREVISSES A LA CRÈME

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 écrevisses — sel — poivre — 150 g de beurre — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — 8 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 1 carotte — 1 oignon — bouquet garni avec estragon — 3 tomates écrasées — une petite pointe de cayenne.

Exécution : Couper en dés l'oignon et la carotte ; les faire revenir au beurre dans une casserole, sans les laisser colorer. Y jeter les écrevisses et, quand elles ont pris une teinte rouge vif, les flamber au cognac. Ajouter du vin blanc, des queues de persil, du laurier, du thym, de l'estrageon, des tomates, du sel et du poivre.

Laisser cuire vivement 12 minutes. Après cuisson, retirer les écrevisses ; les mettre dans une timbale et les tenir au chaud.

Passer le fond au tamis ; lui faire prendre l'ébullition dans une casserole. Ajouter les 3 jaunes d'œufs mélangés à 30 cl de crème fraîche. Mettre au point avec une petite pointe de cayenne et passer cette sauce sur les écrevisses. Ne pas laisser bouillir.

Vins blancs secs : vouvray, pouilly fumé, viré, arbois ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc, champagne nature, corton, Montrachet.

ÉCREVISSES « FAÇON PÊCHEUR DE L'ADOUR »

Recette de M. ALBERTINI.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

24 écrevisses — sel — poivre — court-bouillon: un demi-litre de vin blanc — un demi-litre de fumet de poisson réduit — 2 dl de sauce au vin blanc (v. p. 84) — 100 g de beurre.

Marquer un court-bouillon avec des légumes cannellés, du vin blanc et du fumet de poisson. Les cuire entièrement et tenir assez relevé. Y cuire les écrevisses que l'on lie ensuite avec une cuillerée de sauce au vin blanc et du beurre frais.

Vins blancs secs : vouvray, pouilly fumé, viré, arbois ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc, champagne mousseux brut, corton, champagne nature.

ÉCREVISSSES « FAÇON POSTE »

Recette de M. Marcel DOUTE.

Préparation : 25 minutes.

*Cuisson : écrevisses 15 minutes;
mirepoix 30 minutes.*

24 écrevisses — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 carotte, 1 gros oignon, 3 échalotes (mirepoix) — bouquet garni — 5 cl de cognac — 5 cl de whisky — 2 dl de vin blanc — 1 dl de crème double — 1 cuillerée à café d'extrait de tomate— 1 cuillerée à potage de beurre manié (v. p. 57).

Faire revenir, pendant environ 30 minutes, une mirepoix (taillée très fine) dans un sautoir où l'on a fait fondre, assez chaud, sans lui laisser prendre couleur, 200 g de beurre.

Retirer avec une écumoire cette mirepoix, en laissant le beurre ; remettre à feu vif en y jetant aussitôt 24 écrevisses châtrees à l'avance. Faire revenir rapidement ; assaisonner et finir 5 minutes au four assez chaud.

Retirer ; flamber aussitôt avec un bon cognac ; ajouter du vin blanc de Sauvignon, autant de crème double, 1 cuillerée à café de purée de tomate concentrée et la mirepoix. Couvrir et cuire un quart d'heure.

Lier légèrement la sauce avec le beurre manié et, en servant, ajouter 1 verre à liqueur de whisky.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, chablis, mâcon.

ÉCREVISSSES

« GÉRARD »

Recette de M. J. NANDRON.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 écrevisses — sel — poivre — 200 g de beurre — 3 dl de crème fraîche — 1 dl de cognac — 3 échalotes hachées — bouquet garni avec estragon — 50 g de beurre d'écrevisses.

Préparer des écrevisses à sauter. Mettre dans une sauteuse un peu de beurre ; flamber avec un cognac vieux ; ajouter une pointe d'échalote et de l'estrragon, 1 cuillerée de crème douce, et assaisonner. Couvrir et cuire le plus rapidement possible, la cuisson de ce plat ne demandant pas à être longue. Retirer les écrevisses, fouler la sauce courte à l'étau, monter au beurre frais ; ajouter un peu de beurre d'écrevisses ; servir aussitôt.

Vins blancs secs : vouvray, pouilly fumé, viré, arbois ou châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc, corton, champagne nature, vin jaune du Jura.

ÉCREVISSES MORVANDELLES

Recette de M^{me} DURU.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

24 belles écrevisses — sel — poivre — bouquet garni — 2 carottes, 1 gros oignon, 4 échalotes (mirepoix) [u. p. 58] — 1 gousse d'ail écrasée — 100 g de beurre — 5 cl de marc de Bourgogne — 5 cl de whisky — 3 cuillerées de tomate concentrée — 1 cl de crème double — 2 cl de fond de veau (v. p. 58).

Faire mijoter au beurre une mirepoix. Y jeter les écrevisses ; les faire rougir, ensuite les flamber à la fine Bourgogne. Ajouter crème double, tomate concentrée (consERVE), un fond de jus de veau, sel. Laisser réduire. Au moment de servir, ajouter un peu de beurre frais et arroser les écrevisses de whisky.

Vins blancs secs : *vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, chablis, mâcon, chateau-neuf-du-pape, champagne nature.*

BARQUETTE D'ÉCREVISSES « HIPPOCAMPE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 15 minutes.

32 écrevisses à la bordelaise et décortiquées (v. p. 258) — sel — poivre — une demi-bouteille de champagne — 5 cl de cognac — mirepoix (v. p. 58) — 100 g de beurre — un demi-litre de crème fraîche fouettée — x litre de gelée de poisson (v. p. 61) — 16 barquettes ovales en feuilletage.

Dans une mirepoix bien relevée, traiter de belles écrevisses, selon le procédé dit « à la bordelaise », mais en remplaçant le vin blanc par du champagne. Aussitôt la cuisson achevée, décortiquer les queues, les parer correctement, et les tenir au frais. Prendre ensuite les parties crémeuses qui se trouvent dans les coffres ; y ajouter les parures des queues, la chair récupérée dans les pinces, et la mirepoix de la cuisson. Piler finement le tout et passer au tamis fin ; mettre la purée obtenue dans une terrine ; la travailler à la spatule, en l'additionnant de gelée fondue et de crème à moitié fouettée ; laisser raffermir cette composition, qui fournira une mousse d'écrevisses.

Ensuite, au fond d'une barquette en pâte, faire une rosace de cette mousse ; coucher les queues d'écrevisses ; pour finir, façonner un hippocampe avec de la mousse ; le disposer au milieu de la barquette. Napper de gelée.

Vins blancs secs : *quincy, saumur, graves sec, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, champagne mousseux brut, Montrachet, corton.*

GRATIN D'ÉCREVISSES ROUERGAT

Recette de M. E. CANAC.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

48 écrevisses — sel — poivre — court-bouillon bien aromatisé et cuit au préalable — 250 g de beurre — 100 g de truffes — 250 g de champignons — un demi-litre de crème fraîche — 50 g de fromage râpé.

Pour les gratins, il faut davantage d'écrevisses.

Cuire au court-bouillon 48 écrevisses ; les décortiquer. Se servir (pour le gratin) dg la chair des pattes et des queues. Faire un beurre d'écrevisses avec les carapaces et les œufs. Préparer une crème onctueuse avec le beurre d'écrevisses et de la crème fraîche, dans laquelle on incorpore quelques truffes et des oreillettes (champignons du pays, au préalable sautés au beurre). Le tout est mis dans des plats à gratin, saupoudré de gruyère et gratiné au four.

Servir très chaud.

Vins blancs secs : pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, ou champagne nature, corton ou Montrachet.

GRATIN DE QUEUES D'ÉCREVISSES A LA NANTUA

Recette communiquée par M. PAUCHARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

40 écrevisses décortiquées (pochées au préalable) — 80 g de beurre d'écrevisses — 200 g de champignons de Paris — 60 g de truffes — un tiers de sauce Béchamel (v. p. 66) — deux tiers de litre de crème fraîche — 3 cl de fine champagne — sel — poivre — 1 pincée de poivre de Cayenne.

Décortiquer 40 belles écrevisses pour en obtenir les chairs (queues seulement).

Avec un bon beurre d'écrevisses, préalablement et soigneusement préparé, faire revenir ces chairs à feu vif, flamber, puis, en retirant la sauteuse du feu, ajouter un peu de champignons et quelques dés de truffes. Verser une béchamel crémée ; cuire lentement, en incorporant progressivement le beurre d'écrevisses jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, parfumée et colorée à point.

Ajouter du jus de truffe et un jet de fine champagne. Saler et poivrer. Goûter et rectifier. Enfin, prendre un plat à gratin, y verser le contenu de la sauteuse et faire gratiner.

Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, barsac. Vins blancs liquoreux : sauternes, barsac, anjou, vouvray.

GRATIN DE QUEUES D'ÉCREVISSES A LA ROYALE

Recette de M. LERCH.

Préparation ; 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

48 écrevisses — sel — poivre — 250 g de beurre — 1 dl de fine champagne — un demi-litre de crème double — 50 g de parmesan râpé.

Prendre des écrevisses bien vivantes ; les laver ; les châtrer, c'est-à-dire les débarrasser de leurs boyaux intestinaux, dont l'extrémité se trouve dans le milieu de la queue ; les jeter ensuite dans une casserole dans laquelle on aura mis un morceau de beurre gros comme un œuf.

Assaisonner de sel et de poivre ; faire sauter dans le beurre bien chaud jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur. Ajouter un bon verre de fine champagne ; faire flamber ; ensuite ajouter un quart de crème fraîche et laisser cuire environ 15 minutes. Retirer les écrevisses de la sauce.

Décortiquer les queues. Broyer les carapaces au mortier, afin qu'elles soient pulvérisées, et ajouter gros comme un œuf de beurre frais : le tout bien mélangé.

Incorporer cette purée d'écrevisses dans la sauce ; chauffer légèrement ; rectifier l'assaisonnement et passer la sauce sur les queues. Disposer dans un plat ; saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, château-chalon, vin jaune d'Arbois, champagne nature, corton.

PAIN D'ÉCREVISSSES SAUCE CARDINAL

Recette communiquée par le restaurant Barattero.

Préparation : 2 heures.

*Cuisson : écrevisses 10 minutes ;
quenelles 12 minutes.*

24 écrevisses à l'américaine (v. p. 65) — petite mirepoix très fine — 200 g de beurre — 1 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — un demi-litre de fumet de poisson — sel — poivre — bouquet garni — beurre manié (v. p. 57) — tomate — 500 g de chair de brochet — 200 g de graisse de rognon de bœuf — 200 g de beurre — sel — poivre — 125 g de champignons de Paris — 16 fleurons — 16 lames de truffes.

Pâtissière : 1 litre de lait — 300 g de farine — 5 œufs entiers et 4 blancs — 1 pointe de cayenne — un demi-litre de crème double.

Préparer une pâtissière. Mettre dans une casserole la farine, 3 œufs, 1 litre de lait. Faire cuire à feu vif en remuant pendant une demi-heure ; faire refroidir la pâtissière. Piler le brochet finement. Mélanger le tout, graisse, beurre, pâtissière, brochet. Passer à la machine, grille très fine ; travailler au mortier cette farce ; assaisonner, sel, poivre de Cayenne, 4 blancs d'œufs et 2 œufs complets en deux fois ; quelques truffes hachées. Rouler et faire pocher dans une casserole d'eau salée pendant environ 12 minutes.

Faire une sauce américaine. Cuire des écrevisses pendant 10 minutes ; les retirer ; passer la sauce au chinois ; lier l'américaine avec une crème double, assaisonner, passer à l'étamine.

Napper le pain d'écrevisses garni de petits champignons de Paris et des queues d'écrevisses avec cette américaine bien chaude.

Décorer le plat avec des écrevisses ; fleurons de feuilleté et lames de truffes.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, corton, Montrachet ou champagne nature.

QUENELLES « NANTUA »

Recette de M. J. NANDRON.

Préparation : 2 heures.

*Cuisson : écrevisses 10 minutes ;
quenelles 15 minutes.*

24 écrevisses à la bordelaise (v. p. 258) — 500 g d'appareil de quenelles à la lyonnaise (v. p. 158), soit 8 belles quenelles — un demi-litre de crème

fraîche — sel — poivre — 200 g de beurre — 80 g de truffes — 125 g de champignons de Paris — un demi-litre de sauce Béchamel (v. p. 66).

Cuire les écrevisses, en ayant soin d'enlever le boyau. Flamber ; mouiller de crème douce.

Faire à part une sauce Béchamel légère. Retirer les écrevisses ; mélanger les deux sauces avec un beurre d'écrevisses que l'on aura obtenu en pilant les coques et en les malaxant avec du beurre frais. Faire pocher les quenelles selon la farce.

Prendre une cocotte ; mettre dedans la sauce, qui doit être onctueuse. Mettre la quenelle ; la laisser se développer hermétiquement fermée. Garnir de queues d'écrevisses et de truffes. Quelques champignons de Paris apporteront un très bon fumet.

Ces quenelles doivent développer quatre fois leur volume.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, ou demi-secs : sauternes, anjou moelleux, jurançon doux.

RAGOÛT D'ÉCREVISSES DU BLAGOUR

Recette de M. Ch. BROS.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

24 écrevisses — 1 dl d'huile — x carotte, 1 oignon, 3 échalotes, le tout en petits dés (mirepoix) — 1 gousse d'ail hachée — bouquet garni — 5 cl d'armagnac — sel — poivre — x dl de vin blanc — 1 cuillerée de tomate concentrée — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — 2 brindilles de thym — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Faire dorer légèrement dans un petit verre d'huile 1 grosse carotte coupée en petits dés (mirepoix), 3 échalotes et 1 oignon finement hachés. Dans ce mélange, lancer les écrevisses dégorgées, mais non châtrées (je suis contre ce procédé, qui vide les écrevisses, dont les queues ne présentent plus aucune fermeté). Flamber le tout avec un petit verre à bordeaux d'armagnac.

Pendant que les écrevisses flambent, poivrer, de façon que le poivre soit lui-même atteint par la flamme. Ajouter 2 cuillerées à bouche de bon vin blanc sec, 1 cuillerée à café d'extrait de tomate et 2 dl de fond de veau (demi-glace) ou, à défaut, 1 noix de glace de viande et 1 double décilitre d'eau. Ajouter 1 gousse d'ail hachée, des brisures de thym ; couvrir la casserole ; laisser ainsi 6 à 7 minutes. Enlever les écrevisses. Les dresser sur le légumier sur lequel elles doivent être servies.

Faire réduire la sauce jusqu'à consistance d'un velouté, et enfin y jeter une poignée de persil et 1 dl de crème ou, à défaut, 100 g de beurre.

Remuer cette sauce sans laisser bouillir. Vider sur les écrevisses et servir.

Vins blancs secs : quincy, saumur, graves sec, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, champagne nature, champagne mousseux brut, corton.

HOMARDS ET LANGOUSTES

Homards et langoustes doivent être lourds pour offrir une chair agréable et consistante. Pour la plupart des préparations, il est nécessaire de les plonger vivants dans la cuisson. Les pièces destinées à être servies froides sont souvent ficelées sur une planchette afin de conserver une forme parfaite après refroidissement.

Un homard ou une langouste cuits au court-bouillon doivent l'être dans une casserole en cuivre ou en émail, la chair des crustacés noircissant dans une casserole en fer.

La préparation classique « à l'Américaine » est parfois aussi dite « à l'Armoricaine ».

HOMARD «ALEXANDRE»

Recette de « la Tour d'Argent ».

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards ou 4 langoustes de 600 g chacun — court-bouillon très aromatisé — 1 litre de vin blanc — 1 dl de vinaigre — un demi-litre d'eau — sel — poivre en grains — bouquet garni — quelques branches de cerfeuil, estragon, civette, persil, le tout haché — 4 jaunes d'œufs durs — huile — vinaigre — 1 cuillerée de moutarde anglaise — 1 cuillerée de « Worcester sauce » — 1 cuillerée de madère.

Faire cuire homards ou langoustes dans des aromates : carottes, oignons, thym, laurier, sel, poivre en grains, bouquet garni, vin blanc et vinaigre.

Fendre le homard en deux ; le retirer de sa carapace ; l'escaloper ; le mettre sur un plat froid.

Faire une sauce composée de cerfeuil, estragon, civette, le tout bien haché.

Prendre 4 jaunes d'œufs durs ; les écraser avec une fourchette ; mélanger avec les herbes et les monter comme une rémoulade, c'est-à-dire sel, poivre, huile et vinaigre, moutarde anglaise et « Worcester sauce », une cuillerée à potage de madère.

Verser cette sauce très épicée avec une cuiller entre chaque escalope de homard.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 248.)

Vins blancs secs : pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie ou champagne nature.

HOMARD A L'ARMORICAINE

Recette de M. Prosper MONTAGNE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg 500 de homard — sel — poivre — 1 pointe de cayenne — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 4 échalotes hachées — 1 pointe d'ail — 1 bouquet garni — % cl de cognac — un demi-litre de vin blanc — 6 tomates mondées, hachées, ou 3 cuillerées de purée de tomate — 1 cuillerée à potage de glace de viande ou de poisson (v. p. 58) — 1 cuillerée de persil haché.

Détailler les queues des homards vivants en tronçons réguliers ; détacher les pattes ; briser les carapaces des pinces, ce qui, après cuisson, facilitera l'extraction de la chair. Fendre les homards en deux. Enlever la poche qui se trouve à hauteur de la tête, poche qui contient du gravier. Mettre de côté les intestins et le corail des crustacés (pour lier la sauce en fin de cuisson). Assaisonner les morceaux de sel et de poivre. Mettre les morceaux

De homard dans un sautoir où l'on aura fait chauffer huile et beurre. Dans cette huile brûlante, faire raidir les morceaux de homard. Les sauter jusqu'à ce que le test soit devenu rouge.

Retirer alors l'huile. Parsemer les morceaux de homard d'une cuillerée d'échalote hachée. Ajouter gros comme un pois d'ail écrasé. Mouiller d'un verre de cognac ; de vin blanc sec. Ajouter les tomates pelées, pressées et hachées (ou, si l'on n'a pas de tomates fraîches, de la purée de tomate), la glace de viande dissoute, le persil haché. Relever d'une pointe de cayenne. Cuire sur le feu, la casserole couverte, pendant 20 minutes.

Retirer les morceaux de homard. Extraire la chair du tronçon des queues et celle des pinces. Dresser dans une timbale. Placer dessus les demi-coffres. Conserver au chaud, pendant qu'on terminera ainsi la sauce :

Faire réduire la cuisson. Lui ajouter les intestins et le corail hachés ainsi qu'une cuillerée de beurre. Cuire quelques instants la sauce, puis, hors du feu, lui ajouter 150 g de beurre divisé en menus morceaux. Bien mélanger. Verser cette sauce sur les homards. Saupoudrer de persil haché.

Vins blancs secs : pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, champagne nature ou champagne mousseux brut.

HOMARD AU CHAMBERTIN

Recette de M. GUILLARD.

Préparation : 1 heure.

*Cuisson : 25 minutes ;
du riz : 18 minutes.*

4 homards de 500 à 600 g chacun — 1 dl d'huile — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 pincée de muscade (très peu) — 1 carotte — 1 oignon — 2 échalotes — 1 pointe d'ail — 1 anchois — 1 bouquet garni — 5 cl de marc de Bourgogne — 1 bouteille de chambertin — 1 dl de fumet de poisson — 150 à 200 g de riz créole — 16 croûtons de mie de pain grillés.

Tronçonner les homards comme pour une américaine. Prélever le corail.

Faire revenir au beurre les tronçons avec une mirepoix blanchie, carottes, oignons, une pointe d'échalote, un grain d'ail et un filet d'anchois au sel, lavé. Flamber avec un bon marc de Bourgogne, et mouiller au chambertin.

Assaisonnement : sel, poivre, une râpée de muscade. Laisser cuire un quart d'heure. Prélever les morceaux que l'on tiendra au chaud. Terminer la sauce en la liant avec le corail travaillé au beurre. Dresser les morceaux. Servir très chaud avec croûtons grillés et riz créole à part.

Chambertin ou vins rouges de la côte de Nuits. A défaut : vins rouges de Châteauneuf-du-Pape, d'Algérie.

HOMARD « CHEZ LUI »

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

8 petits homards de 300 g environ à l'américaine (u. p. 266) — 5 cl de cognac — 200 g de riz à la créole — 1 cuillerée de cerfeuil et estragon hachés — 8 lames de truffes.

Cuire les petits homards bien vivants entiers à l'américaine. Une fois cuits, décortiquer les queues sans les couper ; parer les coffres en les laissant également entiers ; les laver, et remettre les queues dedans, ainsi que les pattes et les pinces décortiquées. Tenir au chaud avec un peu de cognac.

Dresser, sur un tampon de riz créole, les coffres se trouvant placés sur le dos pour faire ressortir les queues des homards. Napper de sauce riche américaine ; ajouter des lames de truffes, de l'estragon et du cerfeuil hachés. Servir très chaud.

Envoyer à part une sauce américaine.

Nota. — Le tampon de riz est là pour maintenir l'équilibre des homards. En même temps, il sert de garniture.

Vins blancs secs : pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, champagne nature, corton, Montrachet.

HOMARD A LA CRÈME

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g (tronçonnés) — 5 cl d'huile — 200 g de beurre — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 1 pointe d'ail — 5 cl de cognac — une demi-bouteille de vin blanc — 4 tomates fraîches bien mûres — fumet de poisson réduit et passé — 1 bouquet garni avec cerfeuil, estragon — 2 dl de crème fraîche — 50 g de gruyère râpé.

La recette est la même que pour le homard à l'armoricaine, sauf qu'il ne faut pas ajouter de coulis de tomate en conserve. La sauce ne doit être, en effet, que très légèrement colorée, et le goût de la tomate ne doit pas dominer.

Ce n'est qu'à la fin de la cuisson qu'il faut ajouter de la crème épaisse, additionnée d'un peu de gruyère râpé. Laisser cuire quelques minutes et servir très chaud.

Vins blancs secs : sancerre, muscadet, chablis, sylvaner, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, champagne nature, corton, Montrachet.

HOMARD ÉTUVÉ AUX CHAMPIGNONS

Recette de M. Michel BOUZY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

3 homards de 600 g chacun — 500 g de champignons — sel — poivre — 250 g de beurre — 8 cl de cognac — un demi-litre de vin blanc sec — 2 dl de crème fraîche — 8 œufs — 1 cuillerée de persil et cerfeuil haché.

Couper les homards vivants, sans pitié, par petits tronçons (au moins quatre).

Les sauter vivement au beurre chaud. Une fois rougis, les flamber au cognac ; ajouter un demi-litre de vin blanc et quelques petits champignons, sel et poivre. Couvrir 15 minutes. Ajouter la crème fraîche. Cuire encore 5 minutes. Retirer les morceaux dans un plat creux ou une timbale ; réduire le fond ; lier avec 1 jaune d'oeuf par personne et du beurre frais. Ajouter, au moment de servir, du cerfeuil et du persil hachés.

Vins blancs secs : pouilly-fuissé, côtes-de-provence bergerac sec, algérie ou champagne nature, corton.*

HOMARD GRATINÉ A LA DUNKERQUOISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — & cl de cognac — une demi-bouteille de vin blanc sec — 1 oignon — 2 échalotes — 2 tomates concassées — bouquet garni — 150 g net de duxelles (v. p. 57) — champignons de Paris — 1 dl de crème fraîche — 100 g de queues de crevettes décortiquées (poids net).

Couper les homards à cru, dans le sens de la longueur ; retirer la poche à graviers ; réserver le corail et raidir les homards au beurre. Les flamber au cognac ; les mouiller au vin blanc sec, avec très peu de tomates, un bouquet garni, des oignons hachés, une brunoise de carottes.

Quand ils sont cuits, retirer les homards et réduire la cuisson. Pendant ce temps, décortiquer les pinces et placer la chair dans les coffres. Passer la cuisson ; y incorporer de la duxelles de champignons ; assaisonner à point ; crémier légèrement ; terminer la liaison à l'aide du corail réservé et manié avec du beurre.

Jeter dans la sauce quelques crevettes grises décortiquées et, après avoir nappé les demi-homards, les gratiner à la salamandre.

Vins blancs secs : sancerre, muscadet, chablis, sylvaner, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, champagne nature, corton, Montrachet.

HOMARD GRILLÉ « CHATARD »

Recette de M. E. CHATARD.

Préparation : 35 minutes.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson : 5 minutes.

4 homards de 700 g chacun — court-bouillon — 2 oignons — 2 carottes — 4 échalotes — une demi-tête d'ail — 1 bon bouquet garni — 2 cuillerées de poivre en grains — un quart de cuillerée à café de cayenne — gros sel — 1 verre de vinaigre — un demi-litre de vin blanc — 1 cuillerée à potage de paprika — 100 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — x cuillerée de persil, cerfeuil, estragon, le tout haché finement — sel fin.

Préparer une cuisson avec : oignons, échalotes taillées, ail, carottes, thym, laurier, quelques queues de persil, gros sel, poivre concassé, cayenne, vinaigre blanc, vin blanc très sec.

Laisser cette cuisson bouillir 10 minutes. Y plonger les homards vivants ; les laisser également 10 minutes. Les retirer de leur cuisson ; les fendre en deux, dans le sens de la longueur. Mettre les moitiés sur un plat long allant au feu (plat en fer, en aluminium ou en terre cuite). Saupoudrer les chairs, avec du paprika de très bonne qualité ; poser quelques morceaux de beurre fin par-dessus ; mettre le tout à four très chaud pendant environ 5 minutes.

Pendant ce temps, préparer, dans un récipient, l'appareil suivant :

Crème fraîche, persil frais, cerfeuil, estragon hachés finement, un peu de sel fin et un peu de poivre du moulin. Bien mélanger le tout. Sortir les homards du four et les napper avec cet appareil ; les passer immédiatement à la salamandre, pour les « glacer », et servir très chaud.

Avoir bien soin de ne sortir la chair de la carapace qu'au moment de manger le homard.

Nota. — Si l'on n'a pas de *salamandre*, faire la deuxième opération en remettant le homard au four très chaud.

Vins blancs secs : *sancerre, muscadet, chablis, sylvaner, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, hermitage blanc, haut-brion blanc.*

HOMARD GRILLÉ A LA DÉJAZET

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g — 200 g de beurre — sel — poivre — 6 cl de fine champagne — 2 dl de sauce Foyot (v. p. 72) ou sauce béarnaise (v. p. 65) — quelques branches de persil frisé.

Nettoyer les homards ; les couper en deux, dans la longueur ; retirer le boyau et la poche à gravier ; assaisonner, arroser de beurre fondu et mettre à griller à feu pas trop vif. Lorsque les homards sont cuits, les arroser de quelques gouttes de fine champagne ; dresser les moitiés de homard sur serviette garnie de persil frisé. Servir en même temps une sauce Foyot (béarnaise à la glace de viande).

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 272.)

Vins blancs secs : *champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet ou sancerre, mâcon, chablis, meursault.*

HOMARD GRILLÉ SAUCE MAISON

Recette de M. Y. CHUCHE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 2 cuillerées à potage d'échalotes hachées — x dl de madère — 1 dl de porto — 2 dl de crème fraîche — 6 jaunes d'œufs — 1 pointe de cayenne.

Couper les homards vivants en deux, dans le sens de la longueur ; mettre sel et poivre sur les chairs, huiler légèrement, et faire griller à la grillade, en mettant d'abord sur la coque, ensuite sur les chairs. Cela demande environ 25 minutes pour un homard de 500 g.

Sauce : Faire une réduction de la façon suivante : mettre dans une casserole les échalotes hachées finement ; ajouter madère et porto ; faire bouillir jusqu'à réduction complète. Dans une autre casserole, mettre la crème double ; la faire réduire légèrement ; y incorporer les jaunes d'œufs ; assaisonner sel et poivre de Cayenne ; mélanger la réduction, passer au chinois et servir.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 272.)

Vins blancs secs : *sancerre, muscadet, chablis, sylvaner, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie.*

HOMARD A LA HOUSSINE

Recette du Dr A. BÉCART.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

2 kg 500 de homard — 1 dl d'huile d'olive — 2 oignons et 4 échalotes hachés — sel — poivre — 1 dl de cognac — 1 bonne cuillerée de persil.

cerfeuil, estragon hachés — 1 cuillerée de moutarde — 1 cuillerée de tomate concentrée ou 2 tomates mondées, épépinées et concassées — 1 pointe de cayenne — 1 citron — 3 cl de « Worcester sauce » — 4 jaunes d'œufs — 1 citron — un demi-litre d'huile.

Il s'agit de homards découpés vivants, que l'on fait revenir comme le homard à l'américaine, qu'on nappe ensuite d'une sauce mayonnaise et qu'on met au four.

Découpage des homards et cuisson : Maintenir les homards allongés sur la planche à découper ; avec un gros couteau, abattre d'abord les pinces ; diviser les queues en 5 ou 6 tronçons, en suivant les anneaux pour éviter les esquilles.

Fendre ensuite les coffres en deux dans le sens de la longueur ; enlever la poche remplie de graviers, qui se trouve à la hauteur de la tête. Avec le plat du couperet, briser les pinces, pour faciliter l'extraction des chairs et détacher les pattes, qui ne servent à rien. Réserver les intestins et le corail, qu'on pilera avec les chairs extraites des petites pattes.

Aussitôt que les homards sont découpés, placer la sauteuse sur feu vif.

Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons et les échalotes hachés finement ; ensuite, ajouter les morceaux du homard assaisonnés de sel et de poivre.

Faire raidir les chairs en retournant les morceaux de temps en temps, jusqu'à ce que la carapace ait pris une belle couleur rouge caractéristique.

Bien déguster l'huile.

Arroser d'un verre d'excellent cognac et flamber.

La mayonnaise : C'est une mayonnaise un peu spéciale.

Préparation : Mettre d'avance en petits tas, sur une assiette ou sur un plat, les divers ingrédients qui doivent entrer dans la sauce : les fines herbes, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon, du concentré ou coulis de tomate ou, si possible, des tomates fraîches ébouillantées et concassées, du poivre de Cayenne, 1 pointe de couteau de sel et de poivre blanc, les intestins et le corail des homards, pilés avec la chair des petites pattes, et, à côté, 1 petit citron et un flacon de « Worcester sauce ».

Confection de la mayonnaise : 1° Température tiède de l'huile, des œufs, du bol et de l'endroit où l'on opère ;

2° Verser l'huile très doucement au début : goutte à goutte sur la paroi du bol plutôt qu'au milieu. (L'hiver, prendre soin de retirer l'œuf du réfrigérateur pour ne pas le mélanger à l'huile tiède du buffet.)

L'emploi d'un bouchon verseur à deux débits m'a paru très pratique, ainsi que le fixe-bol.

Je me sers d'une cuiller en bois ou d'un fouet en fil de fer. (Je préfère cela aux appareils mécaniques parce que l'on voit mieux ce qu'on fait.)

Donc, prendre un bol ; mettre les jaunes d'œufs bien débarrassés de leurs blancs ; ajouter tout de suite la moutarde.

Avec la cuiller en bois, tourner dans le même sens (celui des aiguilles d'une montre) et à la même vitesse ; travailler un peu le jaune avant d'ajouter l'huile pour bien le délayer.

Sur le rebord du buffet, au-dessus de la table, placer la bouteille d'huile horizontalement (bouchon verseur débit : goutte à goutte). Laisser couler tranquillement et tourner.

Lorsque la sauce est bien prise, tourner le bouchon débit côté filet. Puis aller plus hardiment ; ensuite carrément en enlevant le bouchon de la bouteille et en versant directement.

Petit à petit, alors, incorporer les divers ingrédients énoncés plus haut ; terminer par le jus d'un petit citron, une tombée de sauce anglaise ; saler, poivrer ; goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Quand la cuiller tient debout, la sauce est à point.

Dernier temps : Ranger les morceaux de homard dans un plat qui va au four ; napper avec la mayonnaise et mettre au four bien chaud.

Quand la mayonnaise est cuite, déliquescente et onctueuse à souhait, il n'y a plus qu'à servir, se mettre à table, déguster et apprécier.

Vins blancs secs : *vouvray, sancerre, pouilly fumé, mâcon ou clairette du Languedoc, champagne nature, clairette de Die.*

HOMARD « LAMENNAIS »

Recette de M. J. MÉTAYER.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

2 homards de 1 kg 250 chacun cuits à l'américaine (v. p. 266) — 1 sole de 500 g ou 2 soles de 300 g — 250 g de champignons de Paris — sel — poivre — 300 g de pommes Duchesse pour la bordure — 1 dl de lait — 50 g de farine.

Préparer les homards à l'américaine, en ayant soin de conserver les queues en gros morceaux, pour pouvoir après cuisson les détailler en médaillons.

Décortiquer les homards et couper en gros dés les parties autres que les queues, auxquelles il faut ajouter les champignons de Paris bien blancs et étuvés au beurre. Remettre le tout dans la sauce.

Avec la sole, façonner des filets en goujons, à frire au dernier moment.

Sur un plat long, disposer une bordure de pommes Duchesse en forme de losange, à faire colorer légèrement au four.

Au moment de servir, disposer le salpicon de homard et champignons en dôme au milieu du plat sans la sauce. Mettre ensuite les médaillons au-dessus, et les goujons frits en quatre bouquets ; ajouter un peu de crème fraîche à la sauce américaine et verser bien chaud sur les homards. Ajouter 1 lame de truffe sur chaque médaillon et 1 citron en forme de panier à chaque coin du losange.

Vins blancs secs : *sancerre, muscadet, chablis, sylvaner, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie, haut-brion blanc, châteauneuf-du-pape blanc.*

HOMARD « MATATA »

Recette de M. J. RÉMON.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 homards ou 4 langoustes de 500 à 600 g chacun — sel — poivre — 250 g de beurre — un demi-litre de velouté de poisson, lié avec 4 jaunes d'œufs — 1 citron — 50 g de gruyère râpé.

Fendre homards ou langoustes en deux dans le sens de la longueur. Il est nécessaire que ces crustacés soient bien vivants. Saler, poivrer et mettre du beurre dessus. Faire griller sur un feu de sarment (la carapace du côté du feu), en ajoutant du beurre de temps à autre. Retourner quand la chair est bien grillée.

D'autre part, faire un velouté très beurré, délayé avec un fumet de poisson. Quand les homards sont grillés, décortiquer les pinces et napper avec la sauce, où seront incorporés les jaunes d'œufs, encore un morceau de beurre et un jus de citron. Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner.

C'est un plat qui ne doit pas attendre.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, vouvray, saucerre, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, châteauneuf-du-pape, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.

HOMARD DE LA MEULE

Recette du chef de l' « Hostellerie du Soleil-Levant ».

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 100 g de beurre d'escargot (v. p. 63) — 2 dl de mayonnaise (y incorporer une demi-gousse d'ail passée au tamis) — 1 dl de crème fraîche.

Fendre les homards vivants en deux ; briser les pinces ; assaisonner de sel et de poivre. Arroser d'huile. Faire prendre couleur au grill. Terminer la cuisson au four en les arrosant de beurre d'escargot fondu.

Servir avec une sauce aux aromates tombés dans un beurre blond et liés avec la quantité nécessaire de crème fraîche. Saler, poivrer.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, châteauneuf-du-pape, hermitage blanc, haut-brion.

HOMARD A LA NEWBURG

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg 500 de homard — sel — poivre — 250 g de beurre — 3 dl de madère et xérès (très secs) — bouquet garni — 1 cuillerée de beurre manié, avec 3 dl de crème fraîche — 8 jaunes d'œufs — quelques lames de truffes — 200 g de riz à la créole.

Avoir des homards vivants et propres ; les tronçonner ; les assaisonner ; les mettre à rissoler dans un plat à sauter avec du beurre fumant. Les mouiller à hauteur avec madère et xérès ; couvrir et laisser cuire 20 minutes. La cuisson obtenue, décortiquer les morceaux de homard et réserver au chaud.

Lier le fond de cuisson avec la crème, dans laquelle on a dilué les jaunes d'œufs.

Ne pas faire bouillir. Mettre les chairs ; un peu de beurre ; rouler le tout et servir chaud.

Nota. — Avoir soin de retirer la poche à gravier et de réserver le corail pour en faire un beurre manié qui s'ajoute à la liaison finale. Ce plat s'accompagne d'un riz à la créole.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, vouvray, sancerre, viré, arbois, riesling sylvaner, cassis, châteauneuf-du-pape, champagne nature, champagne mousseux brut corton, Montrachet.

HOMARD NEWBURG A LA FAÇON DU « PETIT ROBINSON »

Recette de M. Van EGROO.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — sel — grains de poivre — 1 court-bouillon très aromatisé — 200 g de beurre — 1 dl de madère — un demi-litre de crème — 4 jaunes d'œufs — 1 pointe de cayenne — 200 g de riz créole.

Cuire les homards dans une cuisson bien aromatisée ; encore tièdes, les décortiquer ; les ranger dans un sautoir beurré, les queues séparées (débarrassées du filament boyau), et les pattes. Arroser de madère. Chauffer, et laisser réduire de moitié.

Piler au mortier l'intérieur des coques, le corail, et passer le tout au tamis fin. Verser dans une sauteuse la réduction de madère, les éléments crémeux et les jaunes d'œufs. Chauffer pour que la liaison se fasse, et mettre au point avec la crème fraîche. Passer au chinois fin ; rectifier l'assaisonnement ; ajouter une légère pointe de cayenne. La sauce doit être très simple, onctueuse à point. Dresser les homards en timbale. Saucer. Servir très chaud, avec le riz créole.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, vouvray, sancerre, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, châteauneuf-du-pape, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.

HOMARD « PALUDIÈRE »

Recette de M. Robert MASSE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun environ — 2 carottes, 1 oignon, 4 échalotes, 2 blancs de poireaux, le tout haché très fin — 150 g de beurre — sel — poivre — 8 cl de cognac — une bouteille de muscadet ou vin blanc très sec — bouquet garni — 1 cuillerée à café de curry — 1 cuillerée de farine — un demi-litre de crème fraîche — 1 cuillerée de persil haché.

Hacher finement : carottes, oignon, échalotes, blanc de poireau. Etuver ce hachis doucement, avec 50 g de beurre fin, dans une casserole couverte. Ne pas laisser colorer. Y verser le cognac et flamber, un demi-litre de muscadet ou vin blanc très sec, persil, thym, une pincée de curry et du poivre du moulin sans parcimonie. Faire cuire jusqu'à réduction de moitié ; y mettre les homards coupés en tronçons (en réservant dans un bol les intestins) et 250 g de crème fraîche. Faire cuire doucement 20 minutes en sautant plusieurs fois. Dresser le homard. Ajouter à la sauce les intestins auxquels on aura mélangé 1 cuillerée à café de farine et 100 g de crème fraîche. Faire bouillir 2 minutes ; saler légèrement. Verser la sauce sur le homard en la passant à la passoire fine, et saupoudrer de persil haché.

Graves blanc sec : château-haut-brion, château-des-gillières. Pouilly blanc fumé. Bordeaux supérieur blanc sec. Chablis : les Clos.

HOMARD A LA PARISIENNE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 minutes.

4 homards de 500 à 600 g — *salade russe* (v. p. 646) — 8 tomates rondes et régulières — 4 œufs durs — un demi-litre de sauce mayonnaise — truffes et cornichons pour décoration.

Cuire les homards au court-bouillon et les laisser refroidir. Extraire les chairs, sans les abîmer. Parer les coffres utilisés pour le dressage. Décortiquer les pattes. Emplir à moitié les coffres de *salade russe*. Disposer les chairs et les pattes en reformant le demi-homard. Décorer de tomates emplies de *salade russe*, de blanc d'œuf et de truffes, au goût de l'opérateur. A part, servir une sauce mayonnaise.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 280.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

HOMARD AU PORTO

Recette de M. Lucien OGIER.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg 400 de homard à l'américaine (v. p. 266), mais sans tomate — sel — poivre — 150 g de beurre — un demi-litre de crème fraîche — 1 dl de porto — 1 cuillerée à potage de paprika.

Préparer un homard à l'américaine ; le décortiquer et mettre la chair dans un plat à sauter avec la crème fraîche, le porto, le paprika. Laisser mijoter quelques minutes, puis poser dans un plat, et napper avec la sauce américaine, qui aura été crémée et montée au beurre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec.

HOMARD RÔTI DIABLE

Recette de M. Michel BOUZY.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — sel — poivre — 200 g de beurre maître d'hôtel moutarde — 1 cuillerée à potage de bonne moutarde — 100 g de chapelure ou, de préférence, 100 g de mie de pain.

Fendre les homards ; les mettre sur un plat à rôtir en les assaisonnant de sel, de poivre, de beurre fondu, dans lequel on a mis 1 cuillerée à potage de bonne moutarde. Parsemer de chapelure ; faire rôtir dans un four assez chaud, pendant 20 minutes environ.

Nota. — Il faut avoir soin de casser les pinces et de retirer la poche de gravier que contient la tête du homard. Les parties crémeuses seront mélangées au beurre et servies à part. Présenter le homard tel quel.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie.

HOMARD « THERMIDOR »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

4 homards de 500 g environ chacun, cuits au court-bouillon — 2 dl de sauce Bercy (v. p. 66) — 200 g de beurre — 3 dl de sauce Béchamel (v. p. 66) — 2 jaunes d'œufs — sel — poivre — 1 cuillerée à potage de moutarde — 1 forte cuillerée à potage de cerfeuil, estragon, échalote — 1 dl de vin blanc.

Pour glacer : 25 g de fromage râpé.

Fendre dans la longueur 4 homards cuits. Retirer et escaloper la chair des queues. Masquer le fond des carapaces de sauce Bercy moutardée, additionnée de sauce Béchamel. Dresser les escalopes dans les carapaces ; les napper de même sauce, qui doit rester propre et blanche, et faire glacer.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 272.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie.

COQUILLES DE HOMARD AU GRATIN « COMME A SAINT-CAST »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg de homards — court-bouillon — 1 litre de vin blanc — 2 dl d'eau — oignons, carottes, échalotes émincés — 1 gousse d'ail — 1 bouquet garni — sel — grains de poivre — 250 g de duxelles (champignons [u. p. 57] — 3 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — 5 cl de madère.

Cuire les homards dans un court-bouillon de vin blanc sec, fortement marqué aux aromates. Cuits, les retirer et les décortiquer. Réserver toutes les chairs détaillables, piler soigneusement le reste et passer au tamis fin en mouillant avec la cuisson madérisée. A ce coulis, mélanger un salpicon de champignon lié aux jaunes d'œufs. Assaisonner. Remplir une coquille d'un peu de ce salpicon. Disposer dans cette coquille les chairs réservées que l'on aura escalopées. Remplir de nouveau de salpicon et faire glacer à la salamandre. Servir très chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, châteauneuf-du-pape, hermitage, haut-brion.

COUPE DE HOMARD « POLIGNAC »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

4 homards de 500 à 600 g chacun — garniture habituelle, en ajoutant un peu de céleri en branche au bouquet garni — sel — grains de poivre — 1 kg de raisins (brut), muscat de préférence, grains pelés et épépinés — faire un bon litre de gelée (v. p. 61) de 8 feuilles de gélatine par litre.

Préparer un court-bouillon avec du Pommery très sec, un bouquet garni forcé en céleri, des queues de champignons, un peu d'oignon et du poivre concassé. Saler modérément.

Tronçonner rapidement les homards vivants ; retirer la poche et les parties crémeuses des coffres ; plonger tronçons et coffres dans le court-bouillon en pleine ébullition, et laisser bouillir 20 minutes.

Egoutter et décortiquer les tronçons ; escaloper la chair ; retirer aussi la chair des têtes et des pinces, et disposer le tout dans une timbale ou une coupe en verre. Ajouter de beaux grains de raisin, pelés et épépinés.

Avec la cuisson, passée au linge, faire une fine gelée, qui doit être légèrement rose, et compléter par une addition de champagne Pommery. Quand elle est froide, la verser sur la chair du homard, et tenir la coupe sur glace jusqu'au moment du service.

Champagne brut, extra-dry ou sec. A défaut, vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, nouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, châteauneuf-du-pape, hermitage blanc, haut-brion.

« DEMOISELLES DE CHERBOURG » A LA NAGE

Recette de M. MABON.

Préparation : 1 heure.

Court-bouillon : 30 minutes;

homards : 15 minutes.

8 homards de 300 g environ — 1 bouteille de vin blanc — 1 oignon, 1 carotte émincés — bouquet garni — sel — poivre en grains — 1 pointe de cayenne — 5 cl de cognac — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Prendre de petits homards bien vivants. Préparer un court-bouillon composé d'oignons en rondelles, de carottes cannellées, coupées en rondelles, de sel, de poivre en grains, d'un bouquet garni, de vin blanc sec, d'une pointe de cayenne. Faire cuire le court-bouillon 30 minutes. Y plonger les homards, auxquels on donnera un bouillon de 15 minutes. Servir chaud dans leur cuisson à laquelle on ajoutera un filet de cognac. Saupoudrer de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, châteauneuf-du-pape, hermitage blanc, haut-brion.

FEUILLETÉ DE HOMARD « PLÉIADES »

Recette de M. André BARATIN.

Préparation : 3 heures.

Cuisson du homard : 30 minutes;

de la quenelle : 24 minutes ;

du pâté : 40 minutes.

1 kg 200 de homard court-bouillonné — 400 g de pâte à chou — 800 g de feuilletage — matignon : 1 carotte, 1 oignon coupés en jardinière — 100 g de jambon, 1 branche de céleri étuvés au beurre — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de vermouth — 8 cl d'armagnac — un demi-litre de crème — 2 cuillerées à potage de tomate concentrée — 100 g de truffes — 300 g de beurre — 4 jaunes d'œufs — 1 cuillerée à potage de fécula.

Appareil pour le pâté (peut être fait la veille) : Détailler, en gros dés, la chair du homard ; chauffer ; flamber ; ajouter un quart de matignon, une moitié de vin blanc, un peu de tomate. Réduire ; mélanger à la pâte à chou et ajouter la truffe coupée en dés. Allonger sur une feuille de papier à beurre, solide, ou un linge blanc ; rouler en grosse quenelle de 5 cm d'épaisseur ; ficeler ; pocher à l'eau salée 25 minutes. Laisser refroidir.

Sauce d'accompagnement : Piler la carapace et les déchets du homard, ou passer à la machine à hacher. Mettre dans une casserole ; chauffer, flamber, mouiller du reste de vin blanc, tomate, matignon ; couvrir avec un peu de consommé ; laisser réduire ; presser pour obtenir un demi-litre environ de ce concentré. Lier avec la crème, 4 jaunes d'œufs et un peu d'arrow-root ou de fécule. Rectifier l'assaisonnement. Tenir au chaud au bain-marie.

Pâté : Abaisser le feuilletage : 1 cm d'épaisseur, 40 cm de longueur, 20 cm de largeur • déposer la quenelle au milieu ; rabattre les côtés l'un sur l'autre ; souder avec une **bandé** de feuilletage dessus ; décorer avec les rognures de feuilletage et dorer ; cuisson au four gai : 40 minutes. Si le pâté dore trop vite, recouvrir d'une feuille de papier mouillé.

Vins blancs secs : *vouvray, sancerre, quincy, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, hermitage, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.*

« GALA CHEZ LE CARDINAL DES MERS »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 30 minutes;
coquilles et huîtres : 10 minutes.

4 homards de 400 g chacun, court-bouillonnés.

Garniture des fruits de mer : 1 litre de moules — 150 g de crevettes décortiquées — 4 douzaines d'huîtres — 2 litres de coques.

4 soles de 300 g — 1 kg d'appareil de pommes Duchesse — 2 dl de sauce américaine (v. p. 65) — un demi-litre de sauce hollandaise (v. p. 73) — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 cuillerées de persil concassé — 8 belles noix de saint-jacques (coupées en deux) — 32 belles huîtres, panées à l'anglaise — sel — poivre — 8 cl de cognac — 300 g de beurre.

Dans une demi-carapace de homard, disposer un lit de fruits de mer entouré d'un ruban de pommes Duchesse ; passer au four et flamber au cognac. Disposer de beaux filets de sole pochés ; napper d'une américaine légèrement crémée ; additionner de hollandaise et d'une fondue de tomates concassées et de persil concassé.

Glacer, disposer au départ, tout autour, des filets de sole, des escalopes de noix de saint-jacques panées et frites, et quelques huîtres panées et frites ; sur chaque filet de sole, poser un médaillon de homard passé au beurre clarifié ; dresser sur un plat long recouvert d'un papier dentelle.

Garniture : Persil frit et citron coupé en panier.

Vins blancs secs : *vouvray, sancerre, quincy, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, hermitage, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.*

PARFAIT DE HOMARD « HOTEL DOMINO »

Recette de M. BARINCOU.

Préparation : 1 h 30.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson : 25 minutes.

4 homards de 300 à 400 g chacun — sel — poivre — 3 dl d'américaine (v. p. 65) — 5 cl d'huile — 200 g de beurre — x oignon — 2 échalotes — 2 tomates — 1 dl de vin blanc — 5 cl de cognac.

Velouté : 100 g de beurre — 150 g de farine — un demi-litre de fumet de poisson (v. p. 59) — 6 jaunes d'œufs — 6 blancs.

Hollandaise : 3 jaunes d'œufs — 100 g de beurre — 1 cuillerée à café de paprika.

16 galettes de sarrasin (sans sucre).

Prendre des homards ; séparer la queue de la carapace ; marquer la carapace et les pattes à l'américaine (sauce courte) ; faire pocher dans un fumet les queues des homards juste couvertes. Marquer un roux très serré ; laisser cuire 5 à 6 minutes au coin du fourneau. Fouler au mortier les carapaces cuites à l'américaine ; les mélanger à la sauce ; 3 minutes d'ébullition. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. **Verser** cette américaine dans le roux destiné au velouté ; **finir** (tout en lui conservant une consistance assez forte) avec le fumet de poisson.

Prendre 6 œufs ; les clarifier ; mettre les jaunes dans le velouté ; retirer du feu ; **monter** les 6 blancs très ferme ; mélanger les blancs battus à l'appareil velouté. Beurrer grassement un moule à charlotte ; y verser le tout, et cuire au four au bain-marie 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que l'appareil dépasse la bordure du moule de 1 à 2 cm suivant son remplissage.

Monter 3 jaunes de sauce hollandaise relevés au paprika. Au moment de servir, démouler sur plat creux ; disposer contre le parfait les queues coupées en médaillons ; napper de hollandaise ; glacer à la salamandre.

Servir à part des galettes de sarrasin.

Vins blancs secs : vouvray, sancerre, quincy, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, hermitage, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.

LANGOUSTE A LA BIARROTE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 langoustes de 500 g chacune — sel — poivre — paprika — 1 dl d'huile — 2 carottes, 1 oignon, 4 échalotes en mirepoix — 4 tomates concassées — 1 gousse d'ail — bouquet garni — 1 litre de vin blanc — 6 cl de cognac — 1 litre de velouté de poisson (v. p. 59) — 2 dl de crème — 250 g de beurre — 50 g de fromage râpé.

Couper les langoustes à cru dans le sens de la longueur. En retirer le corail. Assaisonner de sel, de poivre et de paprika. Les faire ensuite raidir à l'huile. Une fois les langoustes raidies, les égoutter, et faire revenir dans la cuisson une mirepoix de carottes, d'oignons, d'échalotes, de coulis de tomates, avec bouquet garni et ail, que l'on mouille de vin blanc et d'un peu de fine.

Remettre ensuite les langoustes raidies dans le fond ainsi préparé et les laisser mijoter jusqu'à cuisson complète. Retirer les langoustes ; additionner de velouté le fumet de poisson et terminer la sauce à la crème.

Napper les langoustes avec la sauce ainsi préparée et glacer à la salamandre.

Wns blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec> chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie.

LANGOUSTE A LA CRÈME AU PORTO

Recette de M. Maurice RIGAUD.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 langoustes de 1 kg chacune — 200 g de beurre — sel — poivre — 2 carottes — 2 oignons émincés — 1 litre de crème fraîche — 50 g de beurre manié — 1 dl de vin blanc de porto.

Prendre deux langoustes vivantes de un kilo ; les découper en tronçons. Prendre un sautoir, dans lequel il faut mettre un bon morceau de beurre avec 1 carotte et 1 oignon émincés. Ensuite, mettre vos langoustes découpées, le tout en plein feu. Faire légèrement revenir les morceaux ; assaisonner de sel et de poivre ; retourner les morceaux ; assaisonner à nouveau. Mouiller le tout de bonne crème fraîche. Laisser cuire 25 minutes. Dresser les morceaux de langouste sur un plat et finir la sauce avec un peu de beurre manié, de façon qu'elle soit plus onctueuse et mieux liée, en remuant bien avec un fouet.

Ajouter le porto ; passer la sauce au chinois sur les morceaux et servir.

Vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, muscadet, saucerre, viré, arbois, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, anjou moelleux, sauternes.

LANGOUSTE FARCIE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

4 langoustes de 500 g chacune, court-bouillonnées — 250 g de champignons — 200 g d'olives dénoyautées — quelques branches de persil, cerfeuil, estragon concassées — sel — poivre — 2 dl de sauce Béchamel (v. p. 66) — 5 cl de cognac — 1 litre de béchamel — 150 g de beurre.

Faire cuire les langoustes au court-bouillon. Les laisser refroidir ; les couper en long en deux moitiés égales. Enlever la chair de la queue et tout l'intérieur de la carapace sans détacher la queue vide de la tête vide.

Couper la chair en rondelles. D'autre part, hacher l'intérieur avec des champignons, des olives vertes, des fines herbes, de la chapelure, de la sauce Béchamel.

Garnir l'intérieur de la queue et de la carapace avec cette farce. Mettre à gratiner au four pendant quelques minutes ; retirer ; poser les rondelles de chair sur la farce ; arroser d'un peu de cognac, et couvrir d'une béchamel relevée, avec quelques petits morceaux de beurre frais. Chauffer un instant et servir.

Vins blancs secs : vouvray, saucerre, quincy, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec, algérie, hermitage blanc, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, mon-trachet.

LANGOUSTE GRILLÉE

Recette de M. J. NANDRON.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 langoustes de 500 g chacune — sel — poivre — 1 dl d'huile — 5 cl de fine champagne — 2 dl de sauce béarnaise (v. p. 65) — 1 dl de vinaigre

— *i échalote — estragon — cerfeuil — poivre en grains — 4 jaunes d'œufs — 250 g de beurre — 200 g de riz créole.*

Couper les langoustes dans le sens de la longueur. Enlever le boyau, réserver le corail, assaisonner les chairs, et griller selon les principes habituels. A part, faire la sauce d'accompagnement : tomber en réduction un peu d'échalote et d'estrragon ; monter une sauce béarnaise courte ; cuire rapidement le corail avec un peu de fine champagne ; le passer au tamis ; réduire et mélanger à la béarnaise pour obtenir une sauce compacte et onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Servir à part la sauce et du riz créole.

C'est la meilleure façon de humer ce fruit de la mer.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, vouvray, sancerre, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, châteauneuf-du-pape, champagne nature, champagne mousseux brut, corton, Montrachet.

LANGOUSTE « MAR-I-CEL »

Recette de M. Gil.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

4 langoustes de 400 g chacune — sel — poivre — 1 dl d'huile — 3 laitues — un demi-litre de sauce mayonnaise — pointe d'ail — 2 poivrons coupés en dés.

Partager les langoustes vivantes en long ; les assaisonner de sel et les mettre à griller, en les arrosant de quelques gouttes d'huile.

Les présenter sur un lit de salade et les accompagner d'une sauce mayonnaise relevée d'une pointe d'ail et d'un petit concassé de poivron rouge cuit préalablement au four.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie.

LANGOUSTE A LA PARISIENNE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 minutes.

1 langouste de 1 kg 500 environ, court-bouillonnée — décor truffes et cerfeuil — tampons en pain de mie — 4 laitues — 8 fonds d'artichauts cuits au blanc — salade de légumes — 8 œufs durs — 60 g de truffes — 1 litre de mayonnaise — 1 litre de gelée de poisson (v. p. 61)-

Etendre la langouste sur une planchette — cela pour maintenir la queue allongée — l'attacher solidement ; la cuire au court-bouillon et la laisser refroidir.

Détacher la membrane qui se trouve sous la queue, et extraire la chair de celle-ci, en prenant toutes précautions pour ne pas endommager la carapace, qui est utilisée pour le dressage.

Retirer du coffre ce qu'il y a de chair et les parties crémeuses. Détailler la chair de la queue en escalopes régulières ; faire sur chacune d'elles un décor en détails de truffe,

et les lustrer fortement de gelée. Placer la carapace sur un tampon de pain de mie taillé en forme de coin, et l'y fixer solidement. (Le vide de la carapace de la queue peut être rempli de julienne de laitue.) Ranger les escalopes sur la carapace, en les chevalant légèrement.

Garnir les fonds d'artichauts de salade de légumes, liée de mayonnaise à la gelée additionnée de la chair retirée du coffre et coupée en dés. Former un dôme bien lisse. Remplir la cavité de demi-œufs durs avec les jaunes hachés mélangés de truffes hachées et liés à la gelée. Entourer la langouste de ces éléments ; servir à part une sauce mayonnaise. Border les bords du plat de beaux croûtons de gelée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, algérie.

LANGOUSTE SOUFLÉE DES GASTRONOMES

Recette de M. René VIAUX, meilleur ouvrier de France 1949.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 20 minutes;

2^e cuisson : 5 minutes.

*4 langoustes de 600 g pièce, préparées à l'américaine (v. p. 65) —
1 dl d'huile — 200 g de beurre — 300 g de champignons — 5 cl de cognac
— 2 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 6 blancs bien fermes — sel
— poivre.*

Faire cuire, par le même procédé que la langouste à l'américaine, 4 langoustes que l'on fendra par moitié dans le sens de la longueur en faisant bien attention d'obtenir le parfait état des carapaces, car celles-ci doivent servir pour la présentation du mets.

Après cuisson, égoutter les demi-langoustes et terminer la sauce américaine mais réduire au maximum la quantité pour parfaire la qualité.

Couper, en dés, 300 g de champignons ; les faire suer, couverts dans une casserole, avec une goutte de cognac et du beurre. Ajouter les chairs des demi-langoustes escalopées, la moitié environ de la sauce américaine, 2 dl de crème, et faire mijoter quelques instants. Pour être à point, la sauce doit être onctueuse. Avec le reste de la sauce américaine, à laquelle on ajoutera 4 jaunes d'œufs, on composera un soufflé. Garnir les demi-langoustes avec le premier appareil, et recouvrir toute la surface des crustacés avec la composition pour soufflé, 2 à 3 cm d'épaisseur. Passer au four chaud, de façon à cuire le soufflé de surface, et servir sans attendre.

Vins blancs secs : saumur, sancerre, pouilly fumé, graves sec, chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, algérie.

CIVET DE LANGOUSTE

Recette de M. Jean BARTHE.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 25 minutes;

2^e cuisson : 1 h 30.

*2 kg à 2 kg 500 de langoustes court-bouillonnées — 2 carottes,
1 oignon, 4 échalotes taillés en brunoise — bouquet garni — 2 bouteilles
de vin rouge — 5 cl de cognac — 30 petits oignons — 500 g de champi-
gnons — 2 dl de crème — 6 jaunes d'œufs — 200 g de beurre —
16 fleurons.*

Faire cuire les langoustes au court-bouillon. Piler les coffres et les faire suer avec une brunoise. Flamber et mouiller d'un bon vin rouge avec bouquet garni. Temps de cuisson:

i h 30- *PASSER* liquide de cuisson et chauffer les queues des langoustes tronçonnées avec petits oignons et champignons préalablement cuits dans ce liquide de cuisson. Dresser les langoustes et la garniture sur un plat ; réduire le liquide de cuisson et le lier avec de la crème et 6 jaunes d'œufs. Assaisonner de haut goût ; napper la langouste ; décorer le plat de fleurons.

Même vin rouge que celui qui est employé pour la cuisson. A défaut, vins blancs secs : saumur, muscadet, pouilly fumé, sancerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, clairot de Bordeaux, rosé de Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie.

CROUSTADE AUX LANGOUSTES DU CAP

Recette de M. Vincent BAUDOIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 500 de langoustes court-bouillonnées — 400 g de pâte brisée
— 250 g de champignons de Paris sautés au beurre — 50 g de truffes
— 50 g de beurre — un demi-litre de béchamel — 1 dl de crème.

Foncer un cercle à flan de 35 cm avec une pâte brisée très légère, et sortant du four : Cuire les langoustes au court-bouillon, les décortiquer, les couper en dés. Préparer une béchamel à la crème, saupoudrée de truffes ; y ajouter les dés de langoustes et des champignons de Paris sautés au beurre. Garnir la croustade et servir très chaud.

Vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, muscadet, sancerre, viré, arbois, sylvaner, cassis, meusault, pouilly-fuissé, monbazillac, gewurztraminer, jurançon doux, anjou moelleux, sauternes.

MÉDAILLONS DE LANGOUSTE « BELLEVUE » A LA MONÉGASQUE

Recette de M. Pierre MAZA.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 25 minutes.

1 langouste de 1 kg 200 — 1 bouteille de vin blanc — 1 dl de xérès —
1 dl de porto — carottes — oignons — bouquet garni — sel — poivre —
3 dl de gelée — 8 tomates — œufs durs — cœurs de laitue — mayonnaise
tomatée. 1

Préparer un court-bouillon avec vin blanc, xérès, porto et eau. Ajouter les légumes. Laisser refroidir la langouste dans le court-bouillon, la décortiquer et couper les médaillons. Les dresser sur un socle en mie de pain. Napper les médaillons de gelée, laisser prendre et garnir au goût de l'exécutant.

(V. *PLANCHE EN COULEURS*, p. 281.)

Vins blancs secs : chablis, sancerre, mâcon, viré, arbois, sylvaner.

MÉDAILLONS DE LANGOUSTE A LA RUSSE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 minutes.

1 langouste de 1 kg 500 — court-bouillon bien aromatisé — 1 litre de
mayonnaise — 1 litre de gelée de poisson (v. p. 61) — 2 truffes pour
motifs — pluches de cerfeuil — salade russe (500 g de légumes divers

en jardinière) : carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets — truffes — assaisonnement de haut goût — 16 petites caissettes en papier plissé ou gaufré — 300 g de caviar.

Cuisson de la langouste et formation des médaillons : Prendre une langouste vivante. Après l'avoir brossée et lavée, l'allonger et la ficeler sur une planchette. La plonger dans une casserole ovale contenant de l'eau bouillante additionnée de 15 g de sel et de 3 cuillerées de vinaigre par litre d'eau ; ajouter des queues de persil, une branchette de thym et une feuille de laurier. (La langouste doit être complètement immergée dans le court-bouillon.) La laisser cuire pendant 40 minutes, la laisser refroidir dans le court-bouillon et l'égoutter. Bien froide, détacher la queue et en retirer la chair ; cela, après avoir enlevé la membrane qui se trouve dessous, afin de pouvoir retirer bien entière la chair de la queue. Découper cette chair en escalopes de 7 à 8 mm d'épaisseur et en les tranchant en biais ; les parer ensuite, à l'aide d'un emporte-pièce ovale de grandeur adéquate, pour leur donner la forme correcte d'un médaillon. Retirer les chairs des pattes et de la carcasse ; les couper en petits dés ainsi que les parures des médaillons et les réserver.

Enrobage des médaillons avec la sauce : A un demi-litre de sauce mayonnaise, mélanger 2 dl de gelée réduite de moitié. Lorsque cette sauce commence à se lier, tremper dedans les médaillons (veiller à ce qu'ils soient bien enrobés de sauce) et les ranger au fur et à mesure sur une plaque. Sur chaque médaillon, mettre une lame de truffe et, sur la truffe, une pluche de cerfeuil. Quand la sauce est solidifiée, arroser les médaillons, à plusieurs reprises, de gelée fondue et froide.

La salade russe : A un litre de salade russe, mélanger le reste de la mayonnaise à la gelée ; ajouter la chair de langouste coupée en dés et réservée. Mettre cette salade dans un moule à bordure, huilé, et tenir dans l'armoire à glace ou au frais, jusqu'au moment de servir.

Dressage : Renverser la salade sur un plat rond, froid. Passer la pointe d'un petit couteau autour des médaillons, pour en supprimer la sauce qui s'est épanchée, et les ranger en couronne sur la bordure, en les chevalant légèrement. Entourer la bordure de petites caisses en papier plissé (de la grandeur d'un dé à coudre), remplies de caviar et, au milieu de la bordure, mettre de la gelée hachée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, pouilly fumé, muscadet, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, châteauneuf-du-pape, hermitage, haut-brion.

ESCARGOTS

Les escargots les plus appréciés sont ceux de vignes ou escargots de Bourgogne, mais les « petits gris » sont également très fins. Pour éviter tout risque d'empoisonnement, il faut faire jeûner les escargots pendant huit jours, en les suspendant dans un panier à salade dans un endroit sec et aéré. Il est préférable de ne consommer que ceux qui sont entièrement fermés par l'opercule. On trouve des escargots en conserve qui peuvent remplacer les escargots vivants pour la plupart des préparations, à condition que l'on dispose de coquilles vides.

ESCARGOTS EN BEIGNETS

Recette de M. MENETREL.

Préparation : 30 minutes.

Friture : 10 minutes.

Préparer la pâte à frire la veille — 100 escargots — 1 litre de pâte à frire — sel — poivre — 5 cl d'huile — 2 citrons — 2 cuillerées de persil haché — grande friture — quelques branches de persil — un demi-litre de sauce tomate.

Faire mariner des escargots de conserve avec huile, jus de citron, persil haché, les et poivre. Les enrober de pâte à frire ; les faire frire à grande friture. Dresser en buisson sur serviette, garnis de persil frit.

Servir avec une sauce tomate.

Vins blancs secs : saumur, muscadet, pouilly fumé, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, clairet de Bordeaux, rosé de Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie. Vins rouges : saint-émilion, médoc, graves, bordeaux, chinon.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Recette de M. Jean TIMONIER.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

24 champignons moyens — sel — poivre — 1 dl d'huile — 4 escargots par champignons — x cuillerée à café de beurre d'escargot par champignon (v. p. 63).

Prendre des têtes de champignons crus, d'égale grosseur. Les saler; les arroser d'huile, et les faire « suer » au four. Les retirer et les farcir d'escargots de Bourgogne cuits. Les recouvrir d'un beurre d'escargot et, au moment de servir, les passer au four exactement comme des escargots dans la coquille.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 24g.)

Vins blancs secs : vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé. Vins rosés secs : clairet de Bordeaux, rosé du Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, pelure d'oignon, cabernet d'Anjou. Vins rouges : saint-émilion, médoc, graves, bordeaux, chinon.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Recette de M. MENETREL.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

100 escargots — 500 g de beurre — 30 g d'échalotes — 30 g de persil — 15 g d'ail — 5 g de poivre — 15 g de sel — 15 g d'épices — 12 filets d'anchois — 3 cl de Pernod — le tout pilé ensemble et passé au tamis en fer — 1 dl de vin blanc — 100 g de chapelure.

Mettre au fond de chaque coquille gros comme un haricot de beurre d'escargot ; y introduire un escargot de conserve et fermer la coquille avec du même beurre en le pressant fortement.

Ranger les escargots sur un plat et arroser d'un peu de vin blanc. Saupoudrer le beurre de chapelure fine et passer les escargots pendant 8 minutes au four, à chaleur vive.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet.

ESCARGOTS DU CHANOINE

Recette de M. MENETREL.

Préparation : 1 heure.

3 kg d'épinards ; les blanchir quelques minutes — 12 noix d'escargots par personne (96 escargots) — 150 g de fromage râpé — 250 g de beurre — 2 cuillerées de filets d'anchois à l'huile, coupés en dés — 100 g de mie de pain frais.

Passer au beurre des escargots de conserve. Faire fondre, également au beurre, les épinards de primeur. Les remuer ensuite sur un feu ardent pour les amener à l'état de purée épaisse. Assaisonner de sel, de poivre, de muscade, et ajouter le fromage râpé et 2 cuillerées de filets d'anchois coupés en petits dés.

Étaler le tiers des épinards sur un plat à gratin beurré ; disposer les escargots dessus, les recouvrir avec le reste des épinards ; saupoudrer de chapelure fine mélangée d'un tiers de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé, muscadet, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault, châteauneuf-du-pape, hermitage, haut-brion.

ESCARGOTS MAISON

Recette de M^m A. DONAT-DEPALLE.

*Préparation : 4 heures.
100 escargots.*

Cuisson : 3 heures.

Court-bouillon : un demi-litre de vin blanc, un demi-litre d'eau, bouquet garni, 2 carottes.

Farce : 500 g de beurre — 35 g de persil haché — 25 g d'ail — 10 g d'échalotes — 15 g de sel — 5 g de poivre — 1 pincée de muscade — 25 g d'amandes.

Le tout pilé et passé au tamis.

Mettre à dégorger les escargots pendant une bonne heure avec un peu de sel. Les laver à grande eau. Puis les blanchir pendant 5 minutes. Les retirer de leurs coquilles et les débarrasser de leurs bouts noirs. Les laver à nouveau dans de l'eau vinaigrée, afin de leur enlever toute mucosité.

Préparer un court-bouillon. Cuire pendant 3 bonnes heures.

Mettre les coquilles qui sont en bon état à bouillir dans de l'eau additionnée de cristaux de soude. Les égoutter et les laver à nouveau dans de l'eau claire ; les égoutter et les faire sécher à l'étuve.

Remettre les escargots dans leurs coquilles et les farcir avec la farce ci-dessus.

Vins blancs secs : saumur, muscadet, pouilly fumé, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux, rosé de Béarn, côtes-de-provence, arbois, touraine, algérie. Vins rouges : saint-émilion, médoc, graves, bordeaux.

« LI CAGARULO » OU ESCARGOTS A LA SOMMEROISE

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 h 30.

100 escargots — 2 litres d'eau — 2 brins de thym — une demi-feuille de laurier, 1 brin de basilic — un dixième d'écorce d'orange — 200 g de couenne de lard — 1 dl d'huile d'olive — 250 g de lard de poitrine — 6 noix épiluchées, pilées — 4 filets d'anchois — sel — poivre — 3 gousses d'ail écrasées — 30 g de farine.

3 kg d'épinards épiluchés et servis en branches.

Faire jeûner les escargots 8 jours au moins ; les laver dans plusieurs eaux et les arroser de vinaigre. Les jeter dans une marmite pleine d'eau bouillante avec thym, laurier, basilic, un morceau d'écorce d'orange, une couenne de lard un peu sure. Les retirer des coquilles à peu près cuits ; les faire revenir à l'huile d'olive avec du lard de poitrine, maigre et gras, haché fin, des noix pilées et des filets d'anchois, du sel, du poivre et 3 ou 4 gousses d'ail écrasées. Lier avec un rien de farine et les servir sur un plat d'épinards.

Blancs secs : vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meusault, saumur, Montrachet ou gewurztraminer. Blancs demi-secs : sauternes, barsac. Vins rosés secs : tavel, cabernet.

GRENOUILLES

La grenouille est un batracien. On n'en consomme que les cuisses, et la meilleure saison pour cela est l'automne.

CUISSES DE GRENOUILLES DORÉES A LA FORÉZIENNE

Recette de M. Charles JANON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

100 cuisses de grenouilles — sel — poivre — 2 citrons — 150 g de farine — 4 œufs battus — 1 dl d'huile — 500 g de mie de pain frais (pain brioché) — grande friture — 500 g de pommes de terre — 1 dl de sauce mayonnaise — 1 cuillerée de fines herbes, ciboule, cerfeuil, échalotes.

Nettoyer les cuisses de grenouilles ; les assaisonner de sel, poivre, jus de citron ; les fariner ; les passer à l'œuf battu, et les rouler dans la mie de pain brioché. Les frire à l'huile et les servir accompagnées d'une salade de pommes chaudes, additionnées de mayonnaise et de fines herbes.

Blancs secs : muscadet, pouilly-sur-loire, saucerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, traminer, arbois, côtes-du-jura. Vins rosés légers : tavel, cabernet.

CUISSES DE GRENOUILLES « EMILE »

Recette de M. UHL-HARNIST.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

100 cuisses de grenouilles — sel — poivre — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — 1 oignon haché fin — 1 gousse d'ail écrasée — 1 dl de fumet de poisson — 5 cl de Pernod.

Faire sauter les cuisses dans l'huile, le beurre et les oignons ; réduire à sec. Mettre l'ail et le fumet de poisson. Arroser le tout avec quelques gouttes de Pernod et servir. On peut y ajouter des champignons escalopés ou des cèpes frits.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 296.)

Blancs secs : muscadet, pouilly-sur-loire, saucerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, traminer, arbois, côtes-du-jura. *Vins rosés légers* : bordeaux rouge léger et fruité, chinon.

CUISSES DE GRENOUILLES FINES HERBES

Recette de M^{me} A. DONAT-DEPALLE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 douzaines de grenouilles — sel — poivre — 1 dl de lait — 200 g de farine — 200 g de beurre — x cuillerée de persil haché — 2 échalotes hachées fin — 1 pointe d'ail.

A volonté, 1 jus de citron.

Couper les doigts des grenouilles et nouer les cuisses. Les tremper dans du lait salé froid et les rouler dans de la farine. Les faire sauter dans du beurre bien chaud, afin de les saisir. La cuisson terminée, les saupoudrer de persil haché avec une pointe d'ail et d'échalote.

Vins blancs secs : muscadet, chablis, sylvaner, tokay, riesling. *Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc*, beaujolais, bourgueil, chinon. *Vins rosés* : tavel, cabernet d'Anjou, côtes-de-provence.

FRUITS DE MER et divers

COQUILLES DE FRUITS DE MER

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 10 minutes;

sauce : 1 heure.

4 soles de 250 g chacune — 8 petites noix de saint-jacques — 24 huîtres — 8 langoustines — 1 litre de moules — 250 g de champignons — sel — poivre.

Récupérer les cuissons des mollusques, des filets de sole et des champignons ; en faire un velouté : 100 g de beurre — 75 g de farine — 1 dl de béchamel — 1 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — surveiller l'assaisonnement.

Coquilles Saint-Jacques, filets de sole, huîtres, moules, langoustines et champignons, pochés séparément au vin blanc sec de Gascogne. Lier à 1a béchamel et gratiner au four.

Plat très fin.

Vins blancs secs ou demi-secs : sauternes, graves moelleux, monbazillac, jurançon doux.

ESTOUFFADE DE FRUITS DE L'OcéAN

Recette de M. H. BARRAUD.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 25 minutes;

2^e cuisson : 10 minutes ;

3^e cuisson : 10 minutes.

1 homard de 800 g à 1 kg — 2 soles de 400 g chacune — 500 g de lotte — 400 g de merlan — 1 litre de moules — 100 g de crevettes épluchées.

Un demi-litre de sauce américaine — 1 dl de chablis — 3 jaunes d'œufs — 2 dl de crème double — 250 g de beurre — sel — poivre.

300 g de feuilletage.

Traiter le homard à l'américaine ; en réserver chair et sauce. Faire ouvrir les moules (*terme de cuisine qui décrit l'action de cuire les moules*) et les tenir au chaud avec les crevettes.

Rouler les filets de sole en paupiettes. Détailler la chair de lotte, en cubes de 3 à 4 centimètres. Faire un excellent fumet avec les parures et arêtes de poisson. Avec la chair de merlan, faire un excellent et fin appareil à quenelles monté à la crème.

Dans un plat à sauter, placer les quenelles, qui seront moulées à la cuiller, les filets de sole, les morceaux de lotte. Couvrir le tout du fumet en y ajoutant 1 verre de vin de Chablis. Laisser cuire doucement. Dans un plat ou cocotte allant au four, mettre, en les alternant, troncçons de homard, quenelles, sole, lotte, moules, crevettes.

Réduire le fond de cuisson ; le lier avec 3 jaunes d'œufs ; un quart de crème double ; monter au beurre en dehors du feu ; y ajouter, pour terminer, un tiers de la sauce américaine. En napper tous les éléments précédents. Couvrir le plat d'une bande de feuilletage ; dorer et décorer au goût de l'exécutant. Mettre au four, pour finir de cuire. Servir l'estouffade telle quelle.

Vins blancs secs : champagne naturel, champagne mousseux brut, corton et Montrachet.

TERRINE DE FRUITS DE MER

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 1 heure.

2 belles soles de 500 g chacune (soit 8 beaux filets) — 500 g (poids net) de saint-jacques, moules, huîtres, queues de langoustines ou de crevettes, le tout décortiqué — sel — poivre — une pincée d'épices — 1 dl de madère — 1 citron — 100 g de beurre — 250 g de pâte à choux 4 œufs durs — 16 lames de truffes — 1 dl de fumet de poisson.

Faire mariner 2 heures, dans une terrine, 8 beaux filets de sole et, dans un autre récipient, 500 g de fruits de mer, avec un verre de madère, un demi-citron pressé, du sel de la mignonnette et une pointe de très bonnes épices. Piler au mortier les fruits de mer • y ajouter 250 g de pâte à choux ; y incorporer 50 g de beurre fin ; travailler encore un peu cet appareil pour en faire une pâte fine et onctueuse.

Beurrer copieusement une terrine à pâté ; la fonder avec la moitié de cette farce • disposer en long, et à plat, 4 filets de sole ; au milieu, y placer 4 œufs durs, coupés en long, et farcis de belles escalopes de truffe. Terminer avec la farce qui reste et un fumet de poisson très réduit fait avec les arêtes et les têtes des soles. Après avoir ajouté les filets mettre le couvercle de la terrine, luter et laisser cuire à four chaud au bain-marie.

Vins blancs secs : champagne nature, champagne mousseux brut, corton et Montrachet.

HUITRES

Les huîtres ne sont bonnes à consommer que vers trois ou quatre ans. Les plus réputées sont les cancales, les ostendes, les arcachons, les marennes et les portugaises. Pour être appréciées, elles doivent être de première fraîcheur, ayant gardé toute leur eau. On peut les conserver quelques jours dans des cageots tapissés d'algues, à condition qu'elles soient bien serrées (pour ne pas s'ouvrir) et entreposées dans un endroit frais, mais à l'abri de la gelée. Crues, les huîtres sont présentées ouvertes, rangées sur un lit de glace pilée. On les sert avec un demi-citron par personne et du poivre du moulin. On peut encore les accompagner d'une saucière contenant du vinaigre et de l'échalote hachée. Elles entrent aussi dans la préparation de quelques cocktails et, cuites, dans de nombreuses recettes.

HUÎTRES A L'AMÉRICAINNE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 7 minutes.

4 douzaines d'huîtres — poivre — 100 g de beurre — 300 g de mie de pain — 100 g de fromage râpé — friture.

Retirer les huîtres des coquilles et les éponger. Mettre dans le fond des coquilles concaves un peu de poivre et une pincée de mie de pain frite. Ajouter les huîtres ; les saupoudrer de gruyère râpé et d'un peu de mie de pain ; mettre une parcelle de beurre sur chacune et faire gratiner.

Vins blancs secs : châteauneuf-du-pape blanc, hermitage blanc, haut-brion blanc, graves sec, bergerac sec.

HUITRES EN COQUILLES

Recette de M. Albert TESSIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes;
sauce : 30 minutes.

48 huîtres en conserve — 1 litre de velouté ou sauce vin blanc — 150 g de beurre — 50 g de farine — 1 dl de vin blanc — 75 g de champignons de Paris — 1 cuillerée à potage de persil haché — sel — poivre — 50 g de chapelure.

Réserver le contenu d'une boîte d'huîtres de conserve dans une casserole avec le **jus. Mettre dans** une casserole un morceau de **beurre**, quelques champignons **bien** épluchés et du persil haché. Laisser un moment sur **le** feu, puis ajouter 1 cuillerée de farine, que l'**on remue bien**, et mouiller avec 1 verre de **vin** blanc et 1 grande cuillerée de bouillon. **Salers**, poivrer et laisser cuire **cette** sauce **une** demi-heure. L'éclaircir, si elle **est** trop épaisse. Dans le cas contraire, y ajouter une noix de beurre manié. Lorsque la sauce est terminée, y verser les huîtres. Servir dans un récipient de votre choix (coquilles, petits **plats, etc.**). Saupoudrer de chapelure et arroser avec un peu de beurre fondu. Mettre 5 minutes à four chaud.

Vins blancs secs : chablis, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, meursault.

HUÎTRES SUR CROUTON

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

4 douzaines d'huîtres — poivre — 8 toasts (croûtons) — 200 g de beurre.

Passer au beurre noisette des huîtres crues épongées. Les dresser sur de petits croûtons ronds frits au beurre, et les arroser de beurre noisette.

(V. **PLANCHE EN COULEURS, P. 272.**)

Vins blancs secs : sylvaner, pouilly-fuissé, bergerac sec, algérie, chablis, gaillac sec.

HUÎTRES A LA DIABLE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 1 heure.

Pochage : 5 minutes ;
glaçage : 3 minutes.

4 douzaines d'huîtres — un quart de litre de crème fraîche — 1 dl de lait — 100 g de beurre — 50 g de farine — 1 pincée de muscade — sel — poivre — 1 cuillerée de paprika — 50 g de mie de pain.

Pocher les huîtres dans leur eau, les égoutter, les ébarber.

Avec l'eau des huîtres et de la crème fraîche, préparer une sauce Béchamel. L'assaisonner de sel, de muscade et d'un soupçon de paprika. Verser les huîtres dans cette sauce

et garnir les coquilles concaves. Saupoudrer d'un peu de mie de pain frite au beurre • ranger les coquilles sur plaque et les mettre au four quelques minutes avant de servir. Eviter de laisser bouillir.

Vins blancs secs : graves sec, mâcon, viré, arbois, riesling, cassis, côtes-de-provence.

HUÎTRES AU FOUR

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

48 huîtres — 8 coquilles Saint-Jacques vides — 150 g de beurre —
3 échalotes hachées — 150 g de mie de pain — sel (peu) — poivre.

Prendre de grosses huîtres bien grasses (portugaises ou huîtres plates). Détacher le mollusque ; l'enlever ; bien laver la coquille, la brosser. De préférence, employer des coquilles Saint-Jacques. Ne pas mettre l'eau de mer. Poser 6 huîtres dans chaque coquille ; en garnir un plat allant au four, avec, au fond des coquilles : beurre frais, hachis d'échalotes, sel et poivre, et saupoudrer de chapelure.

Cuire pendant 20 minutes, et servir chaud.

Vins blancs secs : châteauneuf-du-pape, hermitage, haut-brion, mâcon, riesling.

HUÎTRES « FRANÇOIS VILLON »

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

4 douzaines d'huîtres — 75 g de beurre — 50 g de farine — un demi-litre de vin blanc — un demi-litre de bouillon — 1 pincée de muscade — poivre — 1 pincée de gingembre — 1 dl de crème fraîche.

Les huîtres étant détachées de leur coquille, les pocher dans de l'eau presque bouillante. Les retirer et les faire raffermir à l'eau fraîche. Puis les poser sur une serviette.

Mettre dans une petite casserole du beurre. Y faire blondir (à peine) la farine. Mouiller de bon vin blanc et d'un peu de bouillon. Ajouter la muscade, un soupçon de poivre de cayenne, une pincée de gingembre. Dépouiller doucement pour obtenir une succulente sauce blonde, crémeuse et parfumée.

En temps voulu, y placer les huîtres. Il faut qu'elles se réchauffent parfaitement, mais sans bouillir. Servir bien chaud.

Vins blancs secs : sylvaner, cassis, pouilly-fuissé, graves sec, algérie.

HUÎTRES FRITES A LA VILLEROY

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation ; 1 heure.

Cuisson : 5 minutes;

friture : 3 minutes.

4 douzaines d'huîtres — 1 litre de béchamel (v. p. 66) très serrée —
150 g de beurre — 75 g de farine — 1 litre de lait — sel — poivre — 4 jaunes

d'œufs — paner à l'anglaise — 150 g de farine — 4 œufs — sel — poivre — 1 dl d'huile — 50 g de mie de pain frais — quelques branches de persil.

Pocher les huîtres dans leur eau, les ébarber et les éponger. Les tremper dans une sauce Villeroy presque froide, de façon qu'elles soient enrobées d'une couche épaisse.

Les ranger sur une plaque et les laisser refroidir.

Ensuite, les détacher et les paner à l'anglaise. Faire frire au moment de servir, et dresser sur serviette avec persil frit.

Sauce Villeroy : A un demi-litre de velouté de poisson ou de velouté ordinaire, ajouter quelques cuillerées d'eau de cuisson de champignons et 4 jaunes d'œufs. Remuer en plein feu jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'une bouillie épaisse.

Cette sauce ne se confectionne qu'au moment de son emploi, et elle sert uniquement pour l'enrobage des mets préparés à la Villeroy.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet.

HUÎTRES AU GRATIN

Recette de M. Albert TESSIER.

Préparation : 1 heure.

Pochage : 5 minutes ;

glacage : 3 minutes.

4 douzaines d'huîtres — 1 oignon — 1 carotte — bouquet garni — un demi-litre de vin blanc — 150 g de beurre — 75 g de farine — poivre — 4 jaunes d'œufs — 50 g de chapelure.

Enlever les huîtres de leur coquille, les pocher et les égoutter en conservant l'eau ; faire un petit fond avec oignons, carottes, feuilles de laurier et vin. Fondre une noix de beurre ; mettre 1 cuillerée de farine ; mouiller avec le fond préparé ; tenir un peu épais. Ajouter l'eau des huîtres, lier avec les jaunes d'œufs et réduire 2 minutes. Ranger les huîtres sur un plat ; mettre 1 cuillerée de sauce sur chaque huître ; saupoudrer de chapelure, arroser de quelques gouttes de beurre fondu et faire gratiner.

Les huîtres, imprégnées de sauce gratin bien refroidie, peuvent également être trempées dans une pâte à frire. Au moment de servir, plonger les huîtres préparées dans l'huile bouillante. Dresser en buisson sur une serviette pliée avec persil frit.

Ces préparations peuvent être accompagnées d'une sauce tomate en saucière.

Vins blancs secs : sancerre, viré, mâcon, arbois, cassis, meusault, sylvaner.

HUÎTRES GRATINÉES

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

4 douzaines d'huîtres — 250 g de champignons en duxelles (v. p. 57) — 3 échalotes hachées — 1 cuillerée de persil haché — 150 g de beurre — 50 g de farine — x citron — 1 dl de fond lié (v. p. 58) — 50 g de fromage râpé.

Prendre des huîtres portugaises ; les ouvrir et les détacher de leur coquille à l'aide d'un couteau. Les faire pocher ensuite i minute environ ; les égoutter.

Nettoyer les coquilles ; faire une duxelles, puis un velouté avec le jus des huîtres • disposer dans chaque coquille i cuillerée de duxelles. Ajouter ensuite i huître par coquille • napper avec le velouté ; parsemer de fromage de gruyère râpé ; arroser de beurre fondu et passer à la salamandre.

Vins blancs secs : graves, bergerac, riesling, côtes-de-provence, arbois, gaillac.

HUÎTRES « MORNAY »

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : 50 minutes.

Pochage : 5 minutes ;

glaçage : 4 minutes.

48 huîtres — 1 litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 2 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — 1 dl de crème double — 100 g de fromage râpé.

Mettre dans le fond des coquilles les huîtres décollées ; napper de sauce Mornay, et saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner.

Sauce Mornay : A un litre de sauce Béchamel en ébullition, ajouter une liaison de 2 jaunes d'œufs et 100 g de gruyère et parmesan râpés ; compléter avec le liquide de cuisson très réduit du poisson en traitement ; quelques cuillerées de crème et 150 g de beurre.

(V. **PLANCHE EN COULEURS, P. 272.**)

Vins blancs secs : chablis, mâcon, viré, sylvaner, bergerac, cassis, graves.

ANGES A CHEVAL (ou brochettes d'huîtres)

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

48 huîtres — 8 tranches de bacon (lard fumé) — 8 brochettes — 8 tranches de pain de mie — 50 g de mie de pain — 1 pincée de poivre — 200 g de beurre.

Envelopper les huîtres crues chacune dans une fine tranche de bacon et les enfiler par six sur des petites brochettes. Faire griller ; dresser sur toasts grillés et saupoudrer de mie de pain, à laquelle on mélange un peu de poivre. Servir en même temps du beurre fondu.

Vins blancs ou rosés secs : chablis, mâcon ou cabernet d'Anjou, tavel, claret de Bordeaux.

BOUCHÉES AUX HUÎTRES

Recette de M. Albert TESSIER.

Préparation : 1 h 30.

8 bouchées — (300 g de feuilletage) — 3 douzaines d'huîtres — 125 g de

champignons — eau des huîtres — cuisson des champignons — 1 dl de lait — 100 g de beurre — 50 g de farine — 5 cl de crème — 1 citron — sel (peu) — poivre.

Pocher les huîtres dans leur eau, les égoutter, les éponger. Tourner les champignons en olives, réserver la cuisson.

Faire un roux blond avec de la farine et du beurre. Ajouter du lait, l'eau de cuisson des huîtres, celle des champignons. Laisser épaissir ; ajouter de la crème, les champignons coupés et les huîtres. Garnir des bouchées à la reine avec ce mélange, et servir chaud.

Vins blancs secs et demi-secs : chablis, mâcon ou sauternes, monbazillac, jurançon doux.

MARENNES GRILLÉES A LA FAVORITE

Recette de M. Jacques GIBAULT.

Préparation : 1 heure.

*Cuisson : 8 minutes ;
glacage : 2 minutes.*

4 douzaines de marennes n° 0 — 3 échalotes hachées — 250 g de champignons pour duxelles (v. p. 57) — 1 litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 4 jaunes d'œufs — 1 dl de crème — 1 dl de cuisson de champignons — 150 g de beurre — 50 g de farine — 1 citron — 50 g de fromage râpé.

Prendre de belles marennes plates ; les ouvrir et les sortir de leur coquille.

Tomber, dans une sauteuse, une pincée d'échalote ; mouiller d'un bon verre de chablis ; y ajouter un morceau de beurre, un jus de citron et un peu d'eau de cuisson de champignons. Faire pocher les marennes 7 à 8 minutes.

Préparer à l'aide du liquide de cuisson des marennes, une sauce « Mornay poisson » additionnée d'une liaison de jaunes d'œufs et de crème fraîche double.

Faire une duxelles de champignons selon la méthode habituelle.

Garnir les coquilles d'une cuillerée à café de cette duxelles ; mettre une marennes sur chacune ; napper de sauce et saupoudrer de gruyère, de chapelure et de beurre fondu. Faire gratiner.

Vins : chablis. A défaut, vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, riesling.

SOUFFLÉ AUX HUITRES

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : 1 heure.

*Pochage : 6 minutes ;
cuisson : 20 minutes.*

36 huîtres — 150 g de beurre — 50 g de farine — cuisson des huîtres — un demi-litre de lait — sel — poivre — 1 pincée de cayenne — 1 pincée de muscade — 3 jaunes d'œufs — 6 blancs d'œufs.

Pocher dans leur eau trois douzaines d'huîtres ; les ébarber et les couper en deux ou trois, selon la grosseur.

D'autre part, faire un roux blanc avec la farine ; le délayer avec l'eau de cuisson des huîtres et du lait ; assaisonner de sel, de poivre et d'une pointe de cayenne. Faire prendre

l'ébullition et laisser bouillir quelques minutes jusqu'à consistance d'une bouillie épaisse. Ajouter le beurre, les jaunes d'œufs, les huîtres et les blancs montés en neige ferme. Mettre en timbale à soufflé grassement beurrée, et cuire au four doux pendant 20 minutes.

Nota. — Avec le même appareil, on peut faire des petits soufflés en caisses plissées.

Vins blancs secs : sancerre, quincy, muscadet, gaillac sec, algérie, arbois.

LAVIGNONS

LAVIGNONS CHARENTAIS

Recette de M. J. RÉMON.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

*6 litres de lavignons — 4 gros oignons hachés — 1 dl d'huile —
150 g de beurre — sel — poivre — 1 cuillerée à potage de persil haché.*

Faire ouvrir les lavignons après les avoir bien lavés. Pour les faire ouvrir, il faut les mettre dans une casserole sans eau, couverte, sur un feu vif et les secouer souvent.

Auparavant, faire un fondu d'oignons, c'est-à-dire mettre à cuire de gros oignons hachés très fin, dans une sauteuse avec de l'huile. Il est nécessaire qu'ils cuisent doucement, pour ne pas roussir. Remuer de temps à autre en écrasant l'oignon avec le dos de la fourchette, afin de faire comme une purée. Quand l'oignon est cuit, ajouter la valeur de deux louches du jus que les lavignons ont rendu en s'ouvrant. Quand le liquide de cuisson est réduit de moitié, ajouter les lavignons bien égouttés et le beurre ; saler, poivrer. Il faut que le beurre fonde sans cuire ; saupoudrer de persil et servir.

Vins blancs et rosés secs : mâcon, viré, arbois ou cabernet d'Anjou, rosé du Béarn, touraine.

MOULES

Ce mollusque, bien connu des amateurs, constitue une ressource appréciable pour la garniture des plats de poissons en sauce.

En Belgique, on consomme les moules crues (elles ont alors été parquées) comme les huîtres ou on les fait cuire dans leur eau avec poivre, échalotes hachées, céleri en branche, et on les sert accompagnées de pommes de terre frites. Les « moules et frites » ont fait la réputation de nombreux établissements situés aux alentours de la Grand-Place, à Bruxelles.

MOULES A LA BRETONNE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

8 douzaines de moules — 1 oignon haché — bouquet garni — 1 branche de fenouil — poivre — 2 dl de vin blanc — 3 dl de velouté — 100 g de beurre.

Mettre dans une sauteuse des moules bien fraîches, raclées et lavées dans plusieurs eaux, 1 oignon haché, 1 bouquet de fenouil, 2 dl de vin blanc bien sec. Faire ouvrir les moules en les sautant sur un feu vif ; les verser sur un tamis, en réservant le liquide de la cuisson qu'on aura soin de décanter. Remettre les moules dans la casserole, en supprimant à chacune la demi-coquille vide ; tenir au chaud ; réduire 3 dl de velouté ; lui incorporer peu à peu quelques cuillerées du liquide de cuisson des moules ; le retirer sur le côté du feu pour le beurrer largement ; finir avec une pointe de cayenne.

Dresser les moules en légumier ; les arroser avec la sauce et servir.

Même vin blanc sec que celui qui est employé pour la cuisson. A défaut, vins blancs secs : graves sec, arbois, riesling, algérie, cassis.

MOULES « COMME A VILLERVILLE »

Recette de M. MAHU.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 7 minutes.

4 litres de moules — 3 échalotes très fines — 1 cuillerée de persil haché — 1 dl de fumet de poisson (v. p. 59) — 50 g de beurre — 2 dl de crème fraîche — 2 cl de vinaigre.

Gratter, laver très soigneusement les moules et les faire cuire avec 1 cuillerée d'échalote hachée, 1 pincée de persil concassé et 1 cuillerée à bouche de fond de poisson (les moules rendant suffisamment d'eau pendant leur cuisson), et ajouter du poivre du moulin. Lorsque les moules sont bien ouvertes, c'est-à-dire que la cuisson passe par-dessus, enlever une coquille à chaque moule et les mettre dans la sauteuse avec quelques gouttes de leur fumet ; ajouter de la crème fraîche à mi-hauteur des moules et un filet de vinaigre. Faire sauter. Servir bouillant dans une assiette creuse.

Cidre sec ou vins blancs secs : bergerac sec, sylvaner, meursault, côtes-de-provence, gaillac sec, algérie.

MOULES FARCIES AU RIZ

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 6 minutes;

du riz : 18 minutes.

48 moules — poivre — 1 dl d'huile — 1 dl de vin blanc — 1 cuillerée à café de safran — 1 oignon haché fin — 1 gousse d'ail écrasée — 150 g de riz — 1 cuillerée de persil et estragon hachés.

Gratter et laver de grosses moules de Toulon ; les faire ouvrir, avec vin blanc, huile et safran. Egoutter ces moules en réservant la cuisson pour cuire le riz. Enlever une coquille et mettre à refroidir.

Faire tomber à l'huile un peu d'oignon et d'ail hachés ; ajouter du riz, un brin de thym et de laurier ; mouiller avec la cuisson des moules ; laisser cuire et le faire refroidir en le tenant toujours crémeux. Cette opération se fait avec le restant de cuisson des moules.

Avec une cuiller, garnir les moules et faire un dôme de ce riz ; servir dans des plats à hors-d'œuvre.

S'il reste du riz, dresser ces moules sur un léger tampon de riz. Saupoudrer de fines herbes (persil et estragon).

Nota. — Ces moules peuvent se faire aussi au curry au lieu de safran.

Vins blancs ou rosés secs : graves sec, cassis, meursault ou rosé du Béarn, pelure d'oignon, tavel.

MOULES FRITES EN SALADE (chaud)

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 6 minutes;

friture : 3 minutes.

3 litres de moules — poivre.

Paner à l'anglaise : 3 œufs battus — sel — poivre — 1 dl d'huile — 150 g de farine — 300 g de mie de pain frais.

Vinaigrette : 1 dl de vinaigre — 1 cuillerée à potage de sauce anglaise — 2 échalotes hachées très fin, comme pour les huîtres.

Gratter et laver des moules assez grosses ; les faire ouvrir, les ébarber ; les paner à l'anglaise ; les frire et servir sur serviette.

Servir avec une saucière de vinaigrette, fortement additionnée de sauce anglaise.

Vins blancs ou rosés secs : sancerre, quincy ou claret de Bordeaux, rosé du Béarn, touraine.

MOULES MARINIÈRE

Recette de M. EOUZY.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

4 litres de moules — poivre — 1 dl de vin blanc — 1 oignon et 4 échalotes hachés très fin — 150 g de beurre — 1 cuillerée de persil haché.

Faire ouvrir les moules en plein feu en y ajoutant un peu de vin blanc, oignons et échalotes émincés, poivre, beurre, et en les sautant. Servir telles quelles, saupoudrées de persil haché.

Vins blancs secs : pouilly fumé, riesling, cassis, meursault, bergerac sec.

MOULES A L'OSEILLE

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson de l'oseille : 1 heure;

des moules : 8 minutes.

3 litres de moules — poivre — 3 kg d'oseille épiluchée — 150 g de beurre — 50 g de farine — 1 dl de crème — sel — poivre — 3 jaunes d'œufs — 250 g de lard de poitrine coupé en dés.

préparer une bonne purée d'oseille, liée de 3 jaunes d'œufs, d'un morceau de beurre manié de farine, et d'un peu de crème.

Faire ouvrir de belles moules ; les détacher de leur coquille. Les passer légèrement à la poêle dans un peu de beurre ou, mieux, en compagnie de petits lardons grossièrement hachés.

Verser les moules et la « matière grasse » sur la farce d'oseille disposée en canapé, et servir bien chaud.

C'est un mets peu connu et cependant délicieux.

Vins blancs secs : graves sec, arbois, riesling, sancerre, quincy, meursault, algérie.

MOULES AU PILAW

Préparation : 30 minutes.

Cuisson du riz : 15 minutes;

des moules : 6 minutes.

3 litres de moules décortiquées — poivre — un demi-litre de sauce curry ou de sauce américaine (v. p. 65) — 150 g de beurre — 150 g de riz — un demi-litre de bouillon — 1 bouquet garni — sel — poivre.

Lier des moules pochées dans leur jus et décoquillées avec une sauce quelconque, soit curry, soit américaine. Foncer d'une couche assez épaisse de riz pilaw une timbale ou un bol beurré. Garnir le centre avec le ragoût de moules ; recouvrir de riz ; démouler sur plat rond et entourer d'un cordon de la sauce employée pour lier les moules.

Vins blancs secs : muscadet, sancerre, mâcon, viré, arbois, algérie, côtes-de-provence.

MOULES A LA PROVENÇALE

Recette transmise par la Confédération nationale de conchyliculture.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes;

gratin : 5 minutes.

3 litres de moules — 250 g de beurre — poivre — sel — 1 pincée d'épices — 2 gousses d'ail bien écrasées ou, mieux, pilées — 2 cuillerées à potage de persil.

Faire ouvrir les moules et les mettre sur un plat en retirant une coquille à chacune. Les arroser de beurre d'escargot fondu ; saupoudrer de mie de pain et faire gratiner.

Vins blancs secs : cassis, meursault, pouilly-fuissé, bergerac sec, gaillac sec, algérie.

MOULES A LA ROCHELOISE

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 6 minutes ;

gratin : 5 minutes.

4 litres de moules — 2 dl de vin blanc — poivre — 4 échalotes hachées très fin — 2 branches de céleri — 125 g de champignons hachés — 100 g de beurre — 1 pointe de muscade — 150 g de mie de pain frais.

Faire ouvrir de grosses moules avec du vin blanc, échalotes, céleri et champignons hachés, beurre, poivre et pointe de muscade. Les ranger sur un plat en retirant une coquille à chacune. Réduire la cuisson de trois quarts ; la lier avec de la mie de pain frais et en napper les moules.

Faire gratiner au dernier moment.

Vins blancs ou rosés secs : chablis, mâcon, viré ou claret de Bordeaux, rosé du Béarn, cabernet d'Anjou.

MOULES AU SAFRAN

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

2 litres de moules — 5 cl d'huile d'olive — poivre — 1 petit oignon haché — 2 blancs de poireaux émincés — 2 tomates mondées, épépinées, concassées — bouquet garni — 1 cuillerée à café de safran — 2 dl de vin blanc.

Préparation : Chauffer l'huile dans un sautoir ; y ajouter un demi-oignon haché et deux blancs de poireaux émincés ; faire revenir pendant quelques minutes, puis compléter avec une tomate hachée, l'ail écrasé, quelques fragments de thym et de laurier, une petite prise de safran et 2 dl de vin blanc. Faire réduire complètement le vin.

Ajouter de petites moules nettoyées avec le plus grand soin ; couvrir et faire ouvrir les moules en les sautant de temps en temps. Les tenir pendant 5 minutes sur le coin du feu, puis les retirer des coquilles et les ébarber.

Passer la cuisson au linge fin ; la laisser reposer jusqu'à refroidissement presque complet et la décanter. Mettre les moules sur des rapiers et les arroser avec leur cuisson. Parsemer le dessus d'un peu de persil haché.

Les moules ainsi préparées se servent tièdes ou complètement froides.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, riesling, sylvaner, arbois, viré, mâcon.

MOULES «SAINT-DENIS»

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

8 douzaines de moules — poivre — 1 pignon — 250 g de beurre — 2 gousses d'ail — 2 cuillerées de persil — sel — poivre.

Faire cuire des moules, comme on le fait pour les moules « marinière », c'est-à-dire : mettre les moules dans une casserole sans eau, avec un pignon et du poivre. Quand elles sont juste cuites, les ôter du feu, puis retirer la moitié de la coquille de chaque moule en laissant la moule dans l'autre partie.

D'autre part, prendre du bon beurre ; plusieurs gousses d'ail, selon quantité, ainsi que du persil. Exactement comme l'on fait la farce des escargots ; ajouter sel et poivre et malaxer bien le tout.

Ensuite, combler la coquille, dans laquelle se trouve la moule, de cette farce, et mettre quelques minutes au four pour faire chauffer, tout comme pour les escargots.

Servir chaud.

Vins blancs et rosés secs : graves sec, algérie, mâcon ou touraine, pelure d'oignon, algérie.

OURSINS

L'oursin, appelé aussi châtaigne de mer ou hérisson marin, se trouve surtout en Méditerranée. On n'en mange que le corail, régulièrement disposé en étoile et dont la saveur, fortement iodée, est caractéristique.

SALADE D'OURSINS A LA DUSE

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du riz : 18 minutes.

24 oursins — 150 g de riz créole — 1 dl d'huile d'olive — x citron.

Couper très correctement le dessus de beaux oursins ; mettre de côté les veines, que l'on passe au tamis de crin. Assaisonner du riz créole avec huile d'olive et citron ; y incorporer la purée d'oursins crue. Laver les coques d'oursins et les garnir de cette salade.

Vins blancs secs : sancerre, muscadet, sylvaner, cassis, meursault, algérie, viré.

PALOURDES

Ce coquillage ressemble à la clovisse. Dans la cuisine bourgeoise, il peut souvent remplacer les huîtres dans de nombreuses recettes.

PALOURDES GRILLÉES

Recette de M. BOUZY.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

60 palourdes — poivre — 250 g de beurre — un peu de sel —
— 2 gousses d'ail bien pilées — 1 cuillerée à potage de persil haché —
ï pincée de muscade râpée, le tout bien amalgamé.

Ouvrir de belles palourdes ; détacher le mollusque et le mettre dans une des coquilles
Ajouter une noisette de beurre d'escargot dans chaque coquille et faire cuire pendant
10 minutes dans un four très chaud ou à la salamandre.

Vins blancs secs : mâcon, viré, arbois, cassis, meursault, gaillac sec.

PALOURDES GRILLÉES

Recette de M. F. MAINGUY.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

*405 douzaines de palourdes — poivre — un demi-litre de vin blanc —
4 échalotes hachées — 1 dl de crème fraîche — 75 g de beurre — 200 g de
gruyère râpé — 100 g de mie de pain frais — 2 cuillerées à potage de
persil haché.*

Faire ouvrir les palourdes dans du vin blanc. Fondre les échalotes au beurre blond ;
y ajouter du bon vin blanc sec, ainsi que la cuisson des palourdes, puis, après réduction,
la crème fraîche. Faire réduire de nouveau. Bien lier le tout au fromage de gruyère râpé,
et une pincée de mie de pain et persil haché. Assaisonner selon le goût (mérite un assai-
sonnement relevé). Farcir les palourdes, et glisser au four.

Vins blancs secs : riesling, pouilly-fuissé, graves sec, gaillac sec, bergerac sec, algérie.

VOLAILLES

*

CANARD

En grande cuisine, on ne connaît que le caneton. Le rouennais doit être étouffé et il est servi saignant, alors que le nantais est saigné et demande une cuisson prolongée. Le canard étant souvent assez gras, on peut réduire la quantité du beurre utilisé pour sa cuisson. Les foies de canard se prêtent à de nombreux apprêts.

CANARD A L'ALBIGEOISE

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 45 minutes.

2 canetons nantais — 250 g de lard de poitrine — 30 petits oignons — 1 dl d'huile — sel — poivre — 100 g de farine — 50 g de beurre.

Pour le bouillon maigre : 2 poireaux — quelques feuilles d'épinards — feuilles de laitues — 2 carottes — 1 oignon piqué — 10 g de sucre — 10 g de poivrons.

Garniture : 3 poireaux — 1 brindille de thym — 1 petit pied de céleri en branches — 1 petit pied de fenouil — 8 croûtons en pain de mie, frits au beurre ; les croûtons auront 1 cm d'épaisseur et 4x7 cm, et seront tartinés avec la marmelade choisie : oranges, pommes ou confiture de groseilles.

Faire revenir à l'huile des lardons dans une cocotte et y faire blondir une trentaine de petits oignons. Mettre à petit feu ; saupoudrer d'une pincée de farine et poser les canetons dans la cocotte. Quand ils ont pris couleur, mouiller au bouillon d'herbes (pas de bouillon gras). Ajouter poireau, thym, céleri, fenouil ; saupoudrer de sucre en poudre, d'une prise de poivre rouge, et laisser jusqu'à cuisson complète. Pour servir, poser les canetons débridés sur des croûtons tartinés de marmelade de pommes, d'oranges ou de confiture de groseilles, napper de la sauce bien réduite et passée au tamis fin.

Aucun vin ne convient à cette garniture de fruits. A tout hasard, le saint-émilion, le pomerol, les côtes de Provence, l'algérie. Essayez un château-chalon ou un banyuls sec, mais, après ce dernier vin, buvez quelques gorgées d'eau gazeuse pour pouvoir apprécier le vin suivant.

CANARD FARCI AUX HUITRES

Recette de M. Yves LE COZ.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

2 canetons nantais — 6 douzaines d'huîtres — 2 échalotes — 2 œufs — sel — poivre — 2 carottes — 2 oignons — bouquet garni — 3 tomates concassées — 50 g de beurre.

Préparer les canetons comme pour les farcir. Pocher 6 douzaines d'huîtres dans leur eau ; laisser refroidir et égoutter. Hacher finement les huîtres, les foies, les gésiers dénervés et un peu d'échalote. Lier cette farce avec les œufs. Assaisonner selon son goût. Farcir les canards et les braiser sur fond d'aromates émincés (oignons, carottes, thym, laurier, tomates concassées). Une fois cuit, passer le fond de braisage et le servir à part, très chaud.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

CANARD « MARIE-PAUL »

Recette de M. Ph LONGUEVXLE.

Préparation ; 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau canard nantais — sel — poivre — 5 cl de cognac — & cl de madère — 1 kg de farce fine de porc — 400 g de foie gras — 200 g de truffes — 3 œufs entiers — 1 dl de crème double — 1 litre de bonne gelée (v. p. 61) — 1 cœur de laitue — une demi-botte de cresson.

Prendre un canard bien en chair. Après l'avoir plumé et flambé, enlever les pattes et les ailerons.

Désosser la pièce, en la fendant sur le dos, dans toute sa longueur, à l'aide d'un petit couteau à désosser.

Laisser toutes les chairs attenantes à la peau en évitant soigneusement de percer celle-ci, jusqu'à ce que la carcasse soit complètement libérée. Dégager alors les ailerons, désosser et dénervier les cuisses, les pilons, en coupant l'os à l'intérieur de la peau et au-dessus de la jointure, pour garder à la cuisse son apparence primitive.

Assaisonner légèrement l'intérieur de la pièce avec du sel et du poivre ; arroser de cognac et de madère ; laisser reposer une demi-journée.

Préparer 1 kg environ de farce hachée très finement, composée de porc et de gras de gorge ; assaisonner de 20 g de sel par kilogramme et de 2 g de poivre du moulin.

Travailler l'appareil avec les œufs entiers, la crème, le cognac et le madère.

Disposer à l'intérieur du canard une couche de farce ; garnir sur toute la longueur avec des quartiers de foie gras et des truffes, puis recouvrir avec le restant de farce jusqu'à ce que la peau soit remplie. Coudre sur le dos, placer dans un moule de grandeur nécessaire ; cuire comme pour une terrine ordinaire, environ 1 heure et quart.

Retirer du four, laisser refroidir à moitié ; mettre légèrement sous presse pendant 2 heures.

Une fois le canard bien refroidi, le retirer du moule ; le glacer avec une gelée parfumée au madère ou au porto. Le présenter sur un plat long nappé de gelée. A l'une des extrémités, piquer un hâtelet orné d'une belle touffe de laitue. A l'autre, placer un bouquet de cresson. Trancher sur table.

Vins rouges du Médoc ou de Saint-Emilion, graves ; de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

CANARD A L'ORANGE « FAÇON CHEF »

Recette de M. Daniel CUVELLIER.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

2 canetons nantais — 200 g de veau maigre — 200 g de foie de veau — les foies des canetons — 300 g de panne de porc — 5 cl de curaçao — sel — poivre — un demi-litre de demi-glace (v. p. 58) — bouquet garni — 2 carottes — 2 oignons — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de fine champagne — 8 oranges.

Préparer les canetons nantais. Avec les abats, faire un fond avec mirepoix. Flamber au cognac et déglacer au vin blanc. Préparer la farce avec le veau, le foie de veau, le foie du canard, la panne de porc, du cognac, du curaçao et une pointe de muscade. Faire les quartiers d'oranges épépinés.

Farcir le canard avec la farce et les quartiers d'oranges. Finir le fond des abats, qui aura été passé avec une demi-glace au curaçao et les zestes d'oranges coupés en julienne fine.

Décorer le plat avec les quartiers d'oranges. Flamber le canard à la fine champagne. Servir la sauce à part et sur le canard.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, châteauneuf-du-pape, beaujolais.

CANARD A LA SOLOGNOTE

Recette de M. Ch. BROS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 50 minutes.

2 canetons — sel — poivre — 100 g de mie de pain brioché — 1 pincée de fleurs de thym — sarriette et romarin — un soupçon d'ail — 4 oignons hachés très fin — 6 tomates — 1 dl d'armagnac.

Etouffer (nœud coulant) 2 canards jeunes et dodus.

Les plumer comme il se doit, sans laisser ni fanons ni canons, et cela en les passant à la flamme, ailes et pattes écartées.

Les vider soigneusement, sans que le fiel du foie se répande.

Mettre dans une terrine, et débarrassés de leur fiel, les foies, que l'on assaisonne comme suit :

100 g de mie de pain brioché, une bonne pincée de fleurs de thym, de la sarriette et du romarin, un soupçon d'ail, 2 oignons hachés menu, du sel et du poivre, le tout arrosé de bon armagnac. Laisser reposer 2 heures avant de broyer le tout. Garnir les canards avec cette farce. Le lendemain, rôtir les canards, accompagnés d'oignons et de tomates fraîches, dont le jus passé sera mélangé à la farce ressortie de leur corps, et additionné de poivre frais moulu au moment de servir.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves ; de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

DODINE DE CANARD DE L'HOTELLERXE DE LA POSTE D'AVALLON

Recette de M. René HURE.

Préparation : 2 h 45.

Cuisson : 2 heures.

1 beau canard rouennais — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 1 dl d'armagnac — 500 g de farce fine de porc — 500 g de noix de veau coupée en dés — 6 foies de volailles (dont celui du canard) — 1 dl de vin de Chablis — 2 œufs entiers — 150 g de truffes — 8 cl de madère ou jus de truffes.

Choisir de préférence un canard rouennais de 3 livres environ ; le désosser entièrement en ayant soin de laisser les pattes intactes. Assaisonner l'intérieur de cette enveloppe d'armagnac et d'une pincée de fines épices et sel ; laisser mariner ainsi jusqu'au lendemain.

D'autre part, préparer, avec le porc, la noix de veau, et quelques foies de volailles, une farce que l'on fait mariner au vin de Chablis. Amalgamer le tout avec des œufs entiers, des truffes en morceaux, et aromatiser avec le jus des truffes et l'armagnac.

Bourrer ensuite l'enveloppe du canard de cette farce ; recoudre, ficeler soigneusement, et faire rôtir au four à petit feu, 2 heures environ, en arrosant souvent.

Déglacer à l'armagnac et servir chaud. (La dodine de canard peut également être servie froide avec une gelée de porto.) Dans ce cas, faire, avec les déchets et os du canard, un petit fond de gelée qui, ajouté au fond de cuisson, fera une excellente gelée.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves ; de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais, pomerol.

Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence, pouilly-fumé, champagne nature ou mousseux sec.

DODINE DE CANARD RABELAISIEUNE

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 2 h 15.

Cuisson : 2 h 30.

1 beau canard rouennais — 500 g de foie gras au naturel, 500 g de farce de porc très fine, 200 g de jambon, 300 g d'escalope de veau, le tout coupé en dés — sel — poivre — 125 g de truffes hachées — 2 œufs entiers — 1 dl de cognac — 15 cl de porto — 1 barde de lard assez large, 15 X 20 cm.

Désosser le canard en l'ouvrant sur la peau du dos (arrêter l'incision au milieu de l'échiné). Retirer les os de l'estomac, des ailerons et de la carcasse, en ne laissant que les os de cuisse. Dans une terrine, mettre la farce fine, le foie gras, le jambon et le veau, et mélanger le tout en y ajoutant les œufs, les truffes, le porto et le cognac.

Bien bourrer le canard, en le tenant sur le ventre, et le retourner sur le dos une fois rempli. Inutile de recoudre la peau. Le canard placé dans un plat, l'estomac en l'air, ne se déformera pas. Le plat à rôtir, assez creux, ne devra pas être beaucoup plus grand que la volaille farcie. Recouvrir d'une barde de lard et cuire à four doux pendant 2 heures et demie. Retirer du four, enlever la barde et laisser refroidir jusqu'au lendemain. Avant de servir, napper d'un peu de gelée faite avec les déchets et les os de la carcasse, et garnir les os des pilons de deux papillotes. Servir dans le même plat qui a servi à rôtir le canard, afin de profiter du bon jus de rôti qui l'entoure et qui sera en gelée.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, pomerol.

Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, pouilly fumé.

CANETON BRAISÉ AUX NAVETS A LA FAÇON DU PAYS POITEVIN

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 1 h 15.

2 canetons nantais — sel — poivre — 100 g de beurre — 5 foies de volailles — 100 g de foie de porc — 100 g de lard de poitrine frais — 2 échalotes hachées — 1 brindille de sauge, de basilic, de thym, de romarin — un quart de feuille de laurier — 2 branches de persil — 50 g de champignons — 4 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — 2 dl de madère vieux — 2 cuillerées de tomate concentrée — 4 douzaines de petits oignons nouveaux et 4 douzaines de petits navets tournés — 1 cuillerée à entremets de sucre semoule — 1 dl de crème fraîche — % cl de cognac — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Prendre 2 jeunes canetons, bien en chair, et les farcir à l'intérieur d'une farce ^ gratin composée comme suit :

Les foies des canetons, 3 foies de volailles, les abattis des canetons, décortiqués et hachés, le foie de porc, le lard de poitrine frais. Condimenter à l'échalote, à la sauge, au basilic, au romarin, au thym, laurier, persil ; ajouter encore les pelures de champignons, 50 g de beurre et 4 jaunes d'œufs.

Faire ensuite cuire les canetons ainsi farcis dans une casserole avec 50 g de beurre. Quand ils seront bien rissolés de tous côtés, déglacer largement au madère vieux ; ajouter 2 cuillerées à bouche de purée de tomates bien concentrée, puis les réserver au chaud.

Mettre d'autre part à cuire, dans une autre casserole, 4 douzaines de petits oignons nouveaux et autant de petits navets avec un bon morceau de beurre.

Saupoudrer ces légumes d'une cuillerée à entremets de sucre en poudre et les arroser du fond des canetons. Pendant la cuisson, lier légèrement de crème fraîche.

Puis placer les canetons sur le lit de navets ; arroser le tout du restant de la cuisson des canetons, que l'on aura enrichie d'un verre de cognac.

Laisser mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Saupoudrer au départ d'une légère persillade de fines herbes, et servir très chaud.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves ; de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape, pomerol.

Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, châteauneuf-du-pape.

CANETON BRAISÉ AUX PETITS POIS NOUVEAUX « COMME A CHANTENAY »

Recette de M. A. GAUTHIER.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 canetons moyens — 2 carottes — 2 oignons — 1 bouquet garni avec 1 brindille de sarriette — 1 citron — sel — poivre — x verre de cognac — 20 petits oignons — 1 kg de petits pois nouveaux — 100 g de beurre — 250 g de lard de poitrine.

Faire cuire les canetons à la casserole sur un lit d'aromates que l'on composera de carottes en rondelles, d'un oignon émincé et d'un bouquet de sarriette.

Disposer par-dessus quelques rondelles de citron. Un peu avant la fin de la cuisson, mouiller le fond d'un verre de cognac, que l'on flambera. Quand les canetons seront à peine cuits, les retirer et les réserver au chaud. Ecraser ensuite, à travers une passoire, tous les aromates de cuisson, y compris le citron ; recueillir le jus exprimé. Faire cuire, par ailleurs, à grande eau, les petits pois et les petits oignons, que l'on glacera. Egoutter le tout, puis jeter un gros morceau de beurre fin et mouiller du jus exprimé par les aromates, que l'on aura réservé.

Découper ensuite en dés du lard rissolé ; mêler ces dés aux petits pois, puis mettre cette garniture autour des canetons et laisser compoter le tout sur le coin du fourneau jusqu'à cuisson complète.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

Vins rouges : de la côte de Beaune ou médoc, graves. De plus : bourgueil, chinon, pinot rouge du Berry, beaujolais.

CANETON OU CANARD A LA MONTMORENCY

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 minutes.

2 canetons — 150 g de beurre — 8 cl de brandy — 5 cl de fine champagne — 3 dl de fond de veau lié — 200 g de cerises — 2 truffes — un demi-litre de vin de Bordeaux — blancs d'œufs durs — 2 carottes — 1 oignon — 1 bouquet garni.

Foncer une casserole haute de bord avec carottes et oignons en rouelles ; y mettre les canetons avec un bouquet garni. Ajouter le beurre et cuire au four, à couvert. Arroser souvent. Retirer les canards, les débrider, les découper et les tenir au chaud. Retirer garniture et bouquet. Déglacer au brandy et à la fine champagne, mouiller au fond de veau lié. Faire réduire et passer au chinois. Entre-temps, dénoyauter de belles cerises de Montmorency, les pocher au vin de Bordeaux. Ranger les morceaux de canard, entourer des cerises, verser la sauce et décorer de truffes et œufs durs.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 297.)

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac ou encore banyuls.

CANETON NANTAIS

Recette du D^r BECART.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

1 beau caneton (tenu un peu saignant) — sel — 50 g de beurre — 8 reinettes grises — 8 oranges — 8 cl de Grand Marnier — 8 morceaux de sucre — 5 cl de fine champagne — 5 cl de vinaigre.

Prendre un beau canard nantais ; le vider, le flamber.

D'autre part, éplucher 8 belles reinettes grises et les couper en quatre (enlever les pépins) et les façonner en quartiers. Les dorer ensuite vivement au beurre clarifié, sans les cuire. Les retirer sur un plat et les arroser de quelques gouttes de Grand Marnier en les laissant refroidir. Farcir le canard avec les pommes (en réserver quelques quartiers qui serviront au dressage). Après l'avoir assaisonné de sel et poivre, l'embrocher et le faire cuire à feu moyen, en ayant soin de l'arroser souvent, afin qu'une fois cuit il soit bien doré. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, dégraisser la lèchefrite et arroser le canard de jus d'orange, de fine champagne, de Grand Marnier (un verre à bordeaux de chaque). Mélanger le tout, ce qui constituera le fumet servant à parfumer la sauce suivante :

Sauce : Mettre le sucre dans une casserole avec le vinaigre ; faire réduire jusqu'à ce qu'on obtienne un caramel blond ; y ajouter 1 verre de jus d'orange, le zeste blanchi d'une orange ; réduire d'un tiers ; cuire un quart d'heure ; passer ; ajouter le fumet aromatique du canard ; relever de quelques gouttes de Grand Marnier. Ce doit être limpide.

Dressage : Dresser le canard sur un grand plat long ; garnir la bordure de fines tranches d'oranges ; sur le canard, aligner des quartiers d'oranges. Autour du canard, déposer quelques quartiers de pommes, complètement cuits au beurre, bien entendu. Napper la pièce avec la sauce très chaude, mais non bouillante ; le reste servi à part.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

Vins rouges : médoc, de la côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

CANETON A L'ORANGE

Recette de M. BEZIAT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

2 canetons nantais — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 oranges — 6 morceaux de sucre — 75 g de farine — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de consommé — 8 cl de curaçao.

Prendre 2 canetons ; les plumer, les flamber, les vider et les brider ensuite. Assaisonner de sel, de poivre ; les mettre à cuire au four avec du beurre et la graisse des canards coupée en petits morceaux. Les arroser souvent en les changeant de côté :

D'autre part, préparer 8 oranges ; en réserver 2 pour canneler et en décorer le plat. Enlever les zestes des 6 oranges ; les couper finement dans le sens de la longueur ; les passer à l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont blanchis, les mettre dans une casserole avec un peu d'eau et x cuillerée de sucre. Quand la cuisson caramélise, retirer du feu.

Préparer un petit roux légèrement blond. Lorsque les canards sont aux trois quarts cuits, les sortir du plat ; retirer la graisse ; verser un bon verre de vin blanc et une louche de bouillon ; après 2 minutes d'ébullition, verser sur le roux, en remuant vivement avec une cuiller de bois ou un fouet métallique. Laisser cuire 5 minutes.

Découper les canards en quatre parties : deux cuisses et deux ailes. Les mettre dans une casserole ; verser dessus la sauce, passée au tamis ; ajouter les zestes, que l'on aura mouillés avec 1 verre de curaçao ; laisser mijoter jusqu'à la fin de la cuisson. Peler à vif les quartiers de 6 oranges. Mettre les canards dans un plat ; les quartiers d'oranges autour ; rectifier le goût de la sauce ; saucer dessus. Couper en deux dans le sens de la longueur ; ensuite, par tranches, la dernière orange cannellée. Avec ces tranches, orner le tour du plat. Servir très chaud.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 304.)

Vins blancs : clos blanc de Vougeot, sauternes ou barsac demi-sec. Vins rouges de la côte de Beaune, beaujolais, médoc.

CANETON AUX PÊCHES

Recette du chef du restaurant « Maxim's ».

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 minutes.

2 canetons — 100 g de beurre — sel — poivre — 2 carottes — 2 oignons — bouquet garni — 8 cl de brandy — 5 cl de fine champagne — 3 dl de fond de veau (v. p. 58) — 8 belles pêches.

Vider, flamber, nettoyer et brider 2 beaux canetons nantais ; les assaisonner et les mettre dans une casserole haute de bords, et dont on aura garni le fond de fines rondelles de carottes et d'oignons, puis d'un petit bouquet garni. Mettre les canetons au four, avec un bon morceau de beurre, et les faire bien colorer. Continuer la cuisson à couvert durant 45 minutes environ en arrosant souvent. Lorsque les canards sont cuits, les retirer, les débrider et les tenir au chaud. Retirer de la casserole la garniture et le bouquet garni ; bien égoutter la graisse ; verser dans la casserole un bon verre de pêches brandy ou, à défaut, un demi-verre de curaçao et un demi-verre de fine champagne et, aussitôt après, 3 dl de fond de veau légèrement lié à la fécule. Faire bouillir assez vivement. Passer au chinois fin.

Entre-temps, éplucher 8 belles pêches ; les partager en deux. Enlever les noyaux et ranger les pêches dans un plat à sauter ; verser dessus le fond du canard ; faire bouillir doucement pendant 4 à 5 minutes ; rectifier l'assaisonnement. Ranger autour du canard les demi-pêches et verser sur le tout le fond ainsi obtenu.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. On peut essayer du banyuls, en ayant soin de boire ensuite quelques gorgées d'eau gazeuse.

CANETON A LA ROUENNAISE

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : *i* heure.

i^{re} cuisson : 18 minutes ;

2^e cuisson : 10 minutes.

I beau caneton rouennais — poivre — *i* cuillerée à potage d'échalote hachée très fin — \$ cl de bon vin de Bourgogne — *I* pincée de gros sel — 5 cl de fine champagne — 50 g de beurre — 500 g de pommes de terre chips.

Etouffer un caneton bien tendre ; le plumer et le vider en évitant de répandre le sang- Enlever le fiel du foie, remettre celui-ci à l'intérieur du caneton et le brider. Ne pas omettre d'enlever le bréchet.

Faire rôtir pendant 18 minutes.

Beurrer un plat. Mettre quelques échalotes finement hachées, un peu de gros sel écrasé et de poivre du moulin.

Lever les cuisses et détailler la poitrine en fines aiguillettes que l'on dispose sur le plat. Flamber d'un verre de fine champagne.

Broyer la poitrine et le foie dans un presse-viande. Rincer les os d'un verre de bon bourgogne, et presser de nouveau pour extraire tout le sang. Mettre ce sang sur les aiguillettes et passer au four jusqu'à ce qu'il se coagule (ne pas laisser bouillir).

Faire griller les cuisses et les ailerons, que l'on dispose autour du plat.

Servir avec des pommes chips brûlantes.

Vins rouges de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape.

CANETON ROUENNAIS « A LA PHILÉAS GILBERT »

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

1 très beau rouennais — sel — poivre — *1* kg de betteraves — 2 branches d'estragon — 2 morceaux de sucre — 5 cl de vinaigre de vin — 50 g de beurre — 2 échalotes — 1 dl de vin de Bourgogne — 1 dl de glace de viande (v. p. 58) — un demi-litre de fond de veau (v. p. 58) — 1 dl de crème fraîche — 2 dl de vin de porto — *x* dl de vin de champagne — un demi-litre de gelée au champagne (v. p. 61) — 1 dl de gelée de porto (v. p. 61) — 500 g de foie gras — 200 g de truffes.

Tampon ou socle en pain de mie.

Caneton : Préparer, pour rôtir, un beau rouennais ; le cuire environ 20 minutes (cela dépend de son poids et de sa qualité).

Après cuisson, le laisser reposer, afin que les chairs reprennent leur teinte rosée. Ensuite, le porter à refroidir ; étant bien froid, enlever la peau régulièrement sur toute la surface de la poitrine, sans toucher aux cuisses ni aux moignons des ailes. Détailler les filets en aiguillettes. Un beau rouennais doit en permettre seize à dix-huit. Les réserver. Préparer le bateau du caneton pour recevoir la mousse de betteraves.

Mousse : Avoir des betteraves bien cuites et bien rouges et surtout ne sentant pas la terre ; les éplucher et les passer au tamis fin. Mettre cette purée dans un récipient.

Y ajouter : du sel, du poivre et une bonne pincée d'estragon haché, ainsi qu'un caramel blond fait de 2 morceaux de sucre ; déglacer avec 1 cuillerée d'excellent vinaigre de vin, et mettre le récipient sur glace. D'autre part, passer au beurre 1 échalote émincée • la mouiller avec 1 verre d'excellent vin rouge ; ajouter un fond corsé et gélatineux ainsi que les débris du caneton : carcasse, poitrine. Faire cuire ; passer à la mousseline • remettre au feu, et laisser réduire à la quantité nécessaire, puis beurrer hors du feu avec la purée du foie du caneton. (Il est sage parfois, pour enlever l'âcreté du foie du caneton, de l'ébouillanter.) Assaisonnement très relevé. Incorporer le tout à la purée de betteraves et, pour finir cette mousse, mélanger, par rapport au volume, un tiers de crème fouettée très ferme et très nette de goût ; laisser raffermir sur glace ; garnir le bateau du caneton en bombant, pour lui redonner sa forme. Mettre au frais quelques instants et draper les aiguillettes en les chevaletant avec alternance de lames de truffes. Ensuite, napper copieusement avec une excellente gelée au porto rouge.

Dressage : Coller un tampon ou un socle dans le milieu d'un plat ovale suffisamment grand, afin que la pièce ait toute sa valeur de présentation ; poser délicatement le caneton dessus ; piquer le hâtelet pour le fixer judicieusement. Mettre dans le fond du plat un lac de gelée au porto rouge. Laisser prendre.

Avoir une excellente gelée au champagne sans coloration et pas trop gélatineuse ; la mettre, étant chaude, dans une timbale en argent mise sur glace ; fouetter la gelée pour en obtenir une neige comme des blancs montés, et, rapidement, au moyen d'une cuiller ou d'une poche, garnir le tour du tampon de dressage.

Puis, à de la gelée foulée au tamis de laiton, mélanger des débris de truffes passés également au tamis, et, avec deux poches de douille, grosseur dite «langue de chat», faire une bordure en figurant une dentelle.

Nota. — La pièce de maîtrise sera accompagnée de huit ou dix belles truffes faites de mousse de foie gras roulée dans des truffes hachées et nappées avec de la gelée au porto. La présentation est laissée au choix.

Vins rouges de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape.

DINDE-DINDONNEAU

Dans les pays anglo-saxons, il n'est pas de Christmas sans dinde. En France, c'est aussi le rôti traditionnel des réveillons. La dinde doit être jeune, bien en chair. Il faut dénervé les cuisses avant toute préparation. Les abattis sont copieux et excellents ; la desserte est très facile à utiliser.

DINDONNEAU AUX MARRONS

Recette de M. Léon ABRIC.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 dindonneau ou une jeune dinde bien en chair — 2 litres de marrons — sel — poivre — 100 g de beurre — x dl de graisse d'oie — 4 bardes de lard gras.

Le dindonneau doit être un dindonneau et non un dindon, même jeune, car cet animal a une fâcheuse prédisposition à devenir sec et filandreux en prenant de l'âge. Il faut donc choisir soigneusement la bête, la parer et la laver aussi bien extérieurement **qu'**intérieurement.

Pendant que l'on prépare la bête, faire cuire de beaux marrons à la poêle. Ils doivent être risolés, mais non brûlés. Les marrons noircis ressemblent par endroit à de petits morceaux d'anthracite, excellents sans doute comme combustible, mais d'une saveur peu recommandable. Les marrons étant cuits et épluchés, en bourrer le dindonneau jusqu'à ce que son ventre s'arrondisse agréablement ; puis coudre pour enfermer les marrons, et barder sans parcimonie le dindonneau avec du lard fin.

Prendre le plat à four ; l'enduire largement de beurre et de graisse d'oie ; y placer la bestiole, et enfourner ; au bout de 5 minutes, badigeonner le dindonneau de beurre et de graisse et finir la cuisson en arrosant souvent. C'est là le secret de la réussite. Saler fin et constater que la volaille est cuite lorsqu'elle fume et dégage... son fumet.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

DINDONNEAU POÊLÉ A LA CRÈME

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 dindonneau bien en chair de 5 à 6 livres — sel — poivre — 32 écrevisses à la bordelaise (v. p. 258) — 200 g de beurre pour le beurre d'écrevisses (v. p. 62) — 500 g de noix de veau pour la farce mousseline — 250 g de petits champignons de Paris étuvés au beurre — 500 g de crêtes et rognons de coq cuits dans un blanc — 200 g de beurre — 100 g de farine — débris de champignons — un demi-litre de crème fraîche.

Pour 2 litres de sauce suprême : 8 belles lames de truffes — 3 bardes de lard — 2 carottes — 2 oignons — bouquet garni — 100 g de beurre.

Pour la bordelaise : x dl de fumet de poisson — 8 cl de cognac — mirepoix (v. p. 58) — bouquet garni — 1 dl de vin blanc.

Garnir l'intérieur du dindonneau d'une farce de volaille au beurre d'écrevisses. Barder et poêler soigneusement.

Garniture : Champignons, crêtes et rognons de coq en ragoût, liés d'une sauce suprême, avec de belles lames de truffes et des queues d'écrevisses.

Servir à part le fond de poêlage, terminé avec coulis d'écrevisses.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape, pomerol.

Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, châteauneuf-du-pape.

DINDONNEAU ROTI A LA FAÇON DU BONHOMME NORMAND

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 dindonneau de S à 6 livres — sel — poivre — 150 g de lard gras pour piquer — 500 g de noix de veau pour farce — 250 g de panne de porc dénervée — 1 pincée d'épices — 3 cuillerées à potage de ciboule, échalotes, persil finement hachés — 50 g de truffes.

8 pommes reinettes épluchées, épépinées et coupées en quartiers — 250 g de champignons de Paris — 100 g de truffes en lames — 20 petits oignons et 8 petits fonds d'artichauts, escalopés et étuvés au beurre — s dl de fond de veau — 1 cuillerée à potage de persil haché — 8 cl de calvados.

Piquer le dindonneau de lard fin ; faire ensuite une farce composée de veau, de lard, de petites ciboules, d'une pointe d'échalote et de fines herbes. Le truffer. En farcir le dindonneau.

Le rôtir ensuite au four, jusqu'aux trois quarts de sa cuisson.

A ce moment, le placer sur un lit de pommes reinettes coupées en quartiers, que l'on aura fait sauter préalablement au beurre, dans une cocotte en terre, et achever la cuisson.

Celle-ci terminée, napper le dindonneau d'une garniture que l'on aura préparée comme suit: champignons, rondelles de truffes, fonds d'artichauts, petits oignons blanchis et fines herbes; le tout bien sauté au beurre et mouillé d'un bon jus de veau additionné de vieux calvados.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, châteauneuf-du-pape.

DINDONNEAU RÔTI « A LA VIVANDIÈRE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 15.

1 dindonneau jeune — sel — poivre — 3 bardes de lard — 100 g de beurre — 3 cœurs de laitues.

Trousser, après l'avoir vidé et flambé, un jeune dindonneau ; le barder de lard et mettre de préférence à la broche. L'arroser fréquemment avec son jus et du beurre ; le laisser cuire pendant trois quarts d'heure (1 heure au plus) ; dégraisser le jus et le servir dessus. Accompagner ce rôti d'une salade de cœurs de laitues, dans laquelle, au fond du saladier, on aura écrasé finement le foie du dindonneau, après l'avoir raidi au beurre. Pour assaisonner cette salade, ne mettre que très peu d'huile, que l'on remplace par un peu de jus gras de rôti, et bien la retourner avant de la présenter.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape.

UNCLE SAM'S TURKEY (Dindonneau de l'oncle Sam)

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 dindonneau — sel — poivre — 2 oignons — 2 carottes — 100 g de beurre — 1 dl de fond brun — 4 gésiers — 1 oignon émincé fondu — 30 petits oignons nouveaux étuvés avec 2 dl de crème — 1 kg de choux de Bruxelles — 100 g de beurre — « cranberry sauce » et « pumpkin ».

Mettre un dindonneau dans une plaque à rôtir sur le fond de braisage ; le faire rôtir doucement en l'arrosant de fond brun. Prendre les gésiers, les pocher, les parer et les couper en petits dés. Mettre à braiser avec une fondue d'oignons ; mouiller avec le fond du dindonneau ; dégraisser et, pour finir, colorer ; ajouter sel et poivre. Cette sauce est servie à

rt et se nomme « gible sauce ». A part, servir également « cranberry sauce » en tranches et « pumpkin » (purée de potiron gratinée). Petits oignons à la crème et choux je Bruxelles.

Nota. — « Cranberry sauce » : airelle, sucre, eau. En faire une gelée ; la passer dans une étamine ; la mouler. Laisser refroidir, couper en tranches et servir à part.

Aucun vin ne convient à cette garniture américaine. Essayer un banyuls sec ou un pomerol.

OIE

La *petite* oie engraisée (elle peut atteindre 5 kg) est celle qui convient au service de la table. En revanche, la *grosse* oie (dite aussi « cendrée » ou « de ferme »), qui arrive à 10 ou 12 kg, est grasse et elle est surtout utilisée pour les confits ; c'est elle aussi dont le foie hypertrophié par un gavage méthodique donne les foies gras, du Gers ou de Strasbourg. (Ces foies peuvent atteindre 2 kg.)

ABATTIS DE VOLAILLE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

Abattis de 3 volailles (oie, dinde, etc.) — 100 g de beurre — 50 g de farine — 2 gousses d'ail — 5 dl de bouillon — 8 tomates épluchées — bouquet garni — 500 g de champignons de Paris — persil concassé.

Faire revenir les abattis coupés en morceaux dans une cocotte. Singer, ajouter l'ail écrasé, mouiller de bouillon, assaisonner ; ajouter les tomates, le bouquet garni. Laisser cuire 1 heure au four. Ajouter les champignons. Achever la cuisson et servir saupoudré de persil. La sauce doit être courte.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 297.)

Vins rouges : *médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.*

OIE AUX MARRONS

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 15.

1 oie de 6 à 8 livres — sel — poivre — 1 dl de graisse d'oie — 1 oignon, 2 échalotes, le foie, le tout haché — 1 gousse d'ail écrasée — 25 g de mie de pain — 5 cl de crème — 1 petite cuillerée de persil haché — 75 S de jambon haché — 1 œuf — 3 pommes (fruits) hachées — 1 carotte et 1 oignon émincés revenus — bouquet garni — 2 dl de fond de veau clair — 250 g de riz — 100 g de beurre — 125 g de jambon cru, maigre, en dés — trois quarts de litre de bouillon — 1 petit raifort râpé, lié avec 1 dl de crème fraîche et 20 g de mie de pain frais — 1 litre de marrons grillés — fleurs.

Préparation : Vider et flamber à l'alcool une petite oie de l'année, bien en chair. Echauder les pattes et rogner les palmes.

Hacher finement le foie (dont sera supprimée toute partie contaminée par le fiel) • le mettre dans une terrine et y joindre : 1 oignon et 2 échalotes hachés ; 1 petite gousse d'ail écrasée ; gros comme un œuf de mie de pain trempée et pressée ; 75 g de jambon maigre, haché ; une demi-cuillerée de persil haché ; 1 œuf ; une pincée de sel ; une prise de poivre et 3 pommes aigres, finement émincées ou hachées. Triturer le tout avec une cuiller de bois ; introduire cette farce dans l'oie et la brider en lui retournant les pattes.

Cuisson : Mettre l'oie dans un plat à rôtir ; la badigeonner de graisse d'oie et la faire colorer de tous les côtés. En même temps, faire sauter à la poêle, et jusqu'à léger rissolage, une demi-carotte et 1 oignon coupés en fines rondelles.

Etaler ces légumes sous l'oie. Ajouter un bouquet garni, 2 dl de bouillon, et continuer la cuisson au four assez chaud. Temps nécessaire : une bonne heure.

Durant le cours de la cuisson, arroser la pièce de temps en temps.

Garniture : 1 litre de marrons légèrement grillés et épluchés.

Avec 30 g de beurre, faire rissoler légèrement 125 g de jambon cru, maigre, coupé en dés de 7 à 8 mm de côté. Ajouter les marrons et trois quarts de litre de bouillon ; faire prendre l'ébullition ; couvrir et cuire au four pendant 20 minutes. Aussitôt cuit, y mélanger 50 g de beurre divisé en parcelles.

Service : Débrider et dresser l'oie sur un plat long ; l'entourer avec les marrons.

Présenter, en même temps, le jus de l'oie, passé au chinois et laissé un peu gras.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 393-)

Vins rouges : *médoc* ou *saint-émilion*, *graves*, de la *côte de Beaune* ou de la *côte de Nuits*, *châteauneuf-du-pape* ou *côtes-de-provence*, *côte-rôtie* ou *hermitage*, *beaujolais*.

CIVET D'OIE

Recette de M^{me} DURU.

^ »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 oie de 5 à 6 livres — sel — poivre — 250 g de lard de poitrine — 2 gros oignons — bouquet garni avec 1 brindille de serpolet — 70 g de farine — 4 échalotes — 1 gousse d'ail écrasée — 2 bouteilles de bon bourgogne — 5 cl de marc de Bourgogne — 1 dl de sang de l'oie — 16 croûtons de pain de mie, frits au beurre — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Découper l'oie. Faire revenir légèrement les morceaux avec oignons et petits lardons. Une fois revenus, saupoudrer l'oie de farine. Mouiller avec un vieux bourgogne assez corsé. Arroser de fine bourgogne et flamber. Ajouter un bouquet garni, du persil, du serpolet, du laurier, de l'ail, des échalotes. Laisser mijoter jusqu'à complète cuisson. Lier avec le sang de la bête ; décanter. Passer la sauce au chinois. Remettre les morceaux d'oie et servir très chaud sur des croûtons.

Vins rouges de Bourgogne de la côte de Nuits.

OISELLE EN COCOTTE A LA MODE DE SEGRÉ

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 oie de 6 à 8 livres — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 300 g de pain de mie ou, à défaut, mie de pain — 300 g de lard gras râpé — 1 pied de veau très cuit — 1 foie d'oie et 4 foies de volailles — branches de persil hachées — 4 échalotes hachées — 1 gousse d'ail écrasée — 1 oignon haché très fin — 1 œuf — 1 dl de vouvray — 80 g de truffes en brunoise — 1 litre de marrons cuits dans 2 dl de madère — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre — 8 fonds d'artichauts étuvés au beurre et escalopés — 500 g de champignons — 500 g de salsifis.

Composer la farce d'un morceau de pain rassis, de lard gras râpé, en bonne quantité, d'un peu de pied de veau désossé, du foie de l'oie (auquel on ajoutera 3 foies de volailles à cru), de persil, d'échalotes, d'une gousse d'ail, d'une pincée des quatre épices, d'oignons crus, de sel, de poivre ; le tout bien haché et malaxé avec soin.

A ce moment, ajouter encore un œuf battu dans un grand verre de vouvray, et mêler à la farce ainsi obtenue un salpicon de truffes coupées en petits dés.

Cuire par ailleurs, dans du madère, des marrons, que l'on écrasera ensuite grossièrement. Les mélanger à la farce, en la mouillant avec le madère de cuisson et dans la proportion d'un quart de marrons pour trois quarts de farce, en y ajoutant du lard fin, coupé en dés.

Garnir l'intérieur de l'oie de la farce ainsi composée ; recoudre la volaille et la mettre à braiser doucement dans la casserole, en l'arrosant fréquemment de son beurre.

Quand la volaille sera cuite à point, la réserver au chaud.

Verser alors une tasse de crème fraîche dans le fond du braisage ; remuer pour qu'elle se mélange bien au jus de cuisson ; beurrer grassement et laisser cuire cette sauce quelques instants sur le coin du fourneau sans cesser de remuer.

La verser sur l'oie, et servir celle-ci présentée dans la cocotte.

Garnir de fonds d'artichauts tombés au beurre, de champignons de couche entiers et de bâtonnets de salsifis sautés au beurre.

Vins rouges : *médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.*

OISON RÔTI « A LA PAYSANNE »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 15.

1 oison de 4 à 5 livres — sel — poivre — 60 g de mie de pain — 1 dl de lait — 1 oignon haché — 2 échalotes hachées tombées au beurre — 3 foies — 60 g de lard frais râpé — 1 petite cuillerée de persil — 2 feuilles de sauge pulvérisées — 1 œuf cru — 1 pincée de muscade — 3 pommes (fruits) vertes, épluchées, émincées, sautées au beurre — 100 g de beurre — 1 dl de fond blanc (bouillon).

Préparation et cuisson : On doit entendre ici par « oison » un sujet des premières couvées de l'année, encore en période de croissance, mais déjà bien en chair et pesant dans les 4 à 5 livres après vidage. Le flambage et le nettoyage de la peau doivent être faits avec minutie. On peut le rôtir au naturel, mais il est recommandé de le farcir ainsi :

A 60 g de mie de pain trempée au bouillon ou au lait et bien exprimée, ajouter : 1 oignon moyen haché, cuit au beurre et froid, 2 échalotes hachées, le foie de la bête et 3 autres foies de volailles, si possible, 60 g de lard frais râpé, une demi-cuillerée de persil et 2 ou 3 feuilles de sauge hachées, 1 œuf, une forte pincée de sel, une prise de poivre et un peu de muscade, 3 pommes vertes pelées, émincées, sautées au beurre quelques instants pour les amollir, et froides. Bien mélanger le tout en triturant à la cuiller de bois ; introduire cette farce dans l'oison ; l'assaisonner de sel fin ; le badigeonner copieusement de beurre et le mettre au four de bonne chaleur moyenne, en ayant soin de le placer sur une grille emboîtée dans le plat à rôtir. Temps de cuisson : une petite heure.

Au cours de la cuisson, l'arroser de beurre, à l'exclusion de tout autre liquide. Après cuisson, déglacer le plat avec 1 dl de bouillon ; laisser bouillir quelques minutes ; passer au chinois et, sans le dégraisser, servir ce jus en même temps que l'oison.

Vins rouges : *médoc ou saint-émilion, graves, de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.*

PIGEON

Les pigeonceaux, lorsqu'ils sont tendres, sont très appréciés des amateurs et supportent de nombreuses préparations. Le foie, ne comportant pas de fiel, est toujours laissé dans l'animal. La chair en est un peu lourde, mais très nutritive.

PIGEONS OU PIGEONNEAUX AUX AUBERGINES (OU A LA BORDELAISE) *

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

8 pigeons — 250 g de barde de lard — 100 g de beurre — 4 gousses d'ail — 8 tranches de pain de mie — persil.

Faire poêler doucement les pigeons, bien bridés dans la barde de lard ; assaisonner de sel, poivre et 1 gousse d'ail hachée. Egoutter les pigeons ; faire, avec les foies revenus et le beurre, une purée avec laquelle on tartine les tranches de pain de mie, préalablement grillées et frottées d'ail.

Dresser sur plat avec persil bien vert chaque moitié sur son croûton. Apart, la sauce bien dégraissée.

Peut se servir également avec un turban d'aubergines sautées à l'huile.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 313.)

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves côte de Nuits, châteauneuf-du-pape, côte-rôtie, hermitage, côtes-de-provence, algérie.*

PIGEONNEAUX OU PIGEONS A LA CRAPAUDINE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 pigeonneaux bien tendres — sel—poivre — 5 cl d'huile— 100 g de beurre — 2 échalotes hachées — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 200 g de mie de pain frais — 1 citron — 1 cuillerée de persil haché — 500 g de pommes paille (pommes frites, grande friture) — à volonté : 1 cuillerée à potage de « Worcester sauce»,

Prendre des pigeonneaux ; plumer, vider, flamber, troussez les pattes en dedans.

Fendre les pigeonneaux par le dos, sans les séparer complètement ; les aplatir légèrement et assaisonner de sel et de poivre. Les mettre dans un plat à sauter avec du beurre et de l'huile et les cuire pendant 10 minutes de chaque côté, sans leur laisser prendre couleur.

Retirer et laisser à peu près refroidir ; dans le beurre resté dans la casserole, ajouter une pincée d'échalote hachée ; tourner pendant quelques instants sur un feu doux, sans laisser jaunir ; mouiller avec quelques cuillerées de vin blanc et de bon jus ; faire réduire. Lorsque les pigeonneaux sont tièdes, les passer à la mie de pain et les faire cuire sur le gril à feu doux. La cuisson terminée, les dresser dans un plat chaud ; finir la sauce avec un jus de citron et persil haché, et mettre en saucière. Avec les pigeonneaux, servir des pommes gaufrettes.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 312.)

Vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune, beaujolais.

PIGEONS A LA CRÈME

Recette de M. Maurice BILLEBAULT.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 25 à 30 minutes.

4 beaux pigeons ou 8 pigeonneaux — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — un demi-litre de crème fraîche — 1 cuillerée à potage de fécule — 2 cuillerées à potage de ciboulette hachée fin.

Plumer, vider, flamber, troussez et assaisonner les pigeons, qu'on fera revenir dans une casserole avec du beurre. Mouiller légèrement avec un peu de bouillon ; laisser cuire. 10 minutes avant de servir, prendre 4 dl de crème fraîche, un peu épaisse ; délayer dedans une cuillerée de fécule, mélanger à cette mixture du jus des pigeons, ajouter un peu de ciboulette finement hachée, laisser mijoter pendant 10 minutes et servir.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Plus meursault et vouvray.

PIGEONNEAUX AUX PETITS POIS

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

8 pigeonneaux — sel — 100 g de beurre — 300 g de lard de poitrine en dés — 20 à 30 petits oignons glacés — bouquet garni — 25 g de farine — 1 litre et demi de petits pois (écossés) — 4 dl de bouillon ou fond blanc.

Préparatifs : 1° Nettoyer et vider de beaux pigeonneaux, sans en retirer le foie (il n'y a pas de fiel) ; les brider en entrée, c'est-à-dire en faisant passer les pattes dans la peau du ventre, ou les coucher simplement.

2° Couper en gros dés le lard de poitrine (ne pas oublier que la couenne doit être retirée) ; l'ébouillanter pendant 5 minutes, l'égoutter, l'éponger à fond, le faire rissoler légèrement avec le beurre, et l'égoutter sur une assiette. Dans le même beurre, faire colorer les petits oignons (grosueur d'une noisette) et les égoutter à côté du lard.

Toujours dans le même corps, mettre les pigeonneaux ; les faire colorer de tous les côtés et les retirer. Dans le beurre qui a servi pour ces différents apprêts, mélanger la farine ; remuer à feu doux jusqu'à ce que le mélange ait pris une teinte blond foncé ; ajouter le bouillon et faire prendre l'ébullition en remuant sans discontinuer.

Cuisson : Dans cette sauce, remettre pigeonneaux, oignons et lard ; ajouter les pois moyens (fraîchement écossés) et un bouquet garni. Couvrir, et, dès l'instant où l'ébullition est reprise, compter 30 minutes de cuisson en laissant bouillir assez vivement.

Service : Dresser les pigeonneaux sur un plat rond ; retirer le bouquet ; réduire rapidement la sauce s'il y a lieu, en couvrir les pigeonneaux, gratiner et servir.

Vins rouges : *médoc ou côte-de-beaune, beaujolais.*

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

PIGEONNEAUX A LA SAINT-CYR

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

4 beaux pigeons — sel — poivre — 150 g de beurre — 150 g de farce mousseline (v. p. 60) — 30 g de langue écarlate — 1 dl de duxelles (v. p. 57) — 1 litre de petits pois à la française — 2 cœurs de laitues ciselés — bouquet garni — 24 petits oignons cuits au beurre et à blanc — 24 petites carottes — 8 tranches de langue écarlate — 8 croûtons de pain de mie, tartinés de farce à gratin — foies des pigeons — 50 g de lard.

Préparation : 1° Les pigeonneaux qui conviennent ici sont ceux qui ont abandonné le nid depuis quelques semaines. Pour 4 pigeonneaux, prendre environ 150 g de farce de veau ; l'additionner d'une cuillerée de duxelles et de 30 g de langue écarlate hachée ; l'introduire dans les pigeons et les brider. Après les avoir bien fait colorer au beurre, les cuire doucement au four.

2° Préparer : 1 litre de petits pois à la française avec addition de laitue émincée, mais sans oignons ; 24 quartiers de petites carottes «grelot» façonnés en forme d'olives et glacés ; 24 petits oignons (grosueur d'une noisette) cuits au beurre, en ne les laissant que légèrement colorer ; 8 belles tranches de langue à l'écarlate, qui seront chauffées quelques instants avant le dressage.

Mise au point : Passer la sauce au chinois fin sur les morceaux de pigeon et leur garniture ; rapprocher du feu pour ramener la sauce en petit frémissement (non en ébullition prononcée).

Service : Disposer les morceaux de pigeon sur un plat ou dans une timbale ; compléter la sauce, hors du feu, avec 40 g de beurre ; verser sur les morceaux sauce et garniture, et entourer avec les croûtons farcis.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc, graves.

PINTADE

Sa chair délicate rappelle celle du faisan, qu'elle remplace souvent sur des tables modestes. On peut la servir « en volière », c'est-à-dire la présenter sur table, reconstituée avec la tête, les ailes et la queue, mais cette méthode assez ostentatoire est rare de nos jours.

PINTADE FAISANDÉE « CHASSEUR »

Recette de M. ALAMAGNŒ.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

3 ou 4 pintadeaux — sel — poivre — 1 pincée d'épices — quelques brindilles de thym — serpolet — marjolaine — sarriette — x branche de fenouil, même sèche — x dl d'huile — 1 dl de cognac — 100 g de beurre — 300 g de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et rissolés — 1 kg de champignons de Paris, bien rissolés, terminés au beurre — 4 échalotes hachées fin — 1 cuillerée de persil haché.

Ici le mot faisandé ne doit pas être considéré comme synonyme d'avancé ; il rappelle simplement la ressemblance de la chair avec celle du faisan. Pour en accentuer la saveur, bourrer les pintades, la veille, d'herbes aromatiques avec un filet d'huile et de cognac. Préparer des cèpes frais ou, à défaut, des champignons de couche ; en émincer les têtes et, avec les pieds, faire un hachis auquel on ajoute une pointe d'ail et d'échalote. Ce hachis servira à garnir l'intérieur des pintades avec leur foie respectif ; après avoir retiré les aromates, les mettre à rôtir en cocotte avec des petits lardons blanchis ; les laisser rissoler à feu tempéré. A cuisson presque complète, leur adjoindre les cèpes ou champignons sautés à l'huile avec une pointe d'échalote. Pour servir, couper les pintades par moitié, accompagnées de leur farce, et garnies autour des champignons escalopés. Déglacer le fond de cuisson d'un jus de rôti ou de gibier monté au beurre ; en arroser les pintades et servir.

Vins rouges de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, médoc ou saint-émilion, graves, hâteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

PINTADE FARCIE

Recette de M^me SEMARQUE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 h 30.

2 pintadeaux — 800 g de farce fine — 1 verre à madère de cognac
ou de fine — 200 g de truffes hachées — sel — poivre — 100 g de
repaire — un quart de litre de crème — compote de pommes.

Préparer une farce fine avec un tiers de veau et deux tiers de chair à saucisse ; la fouler au tamis et lui incorporer les truffes macérées dans le cognac. Bien triturer le tout. En farcir les pintades, recoudre les extrémités et ficeler les volatiles. Coucher dans une cocotte à fond épais, de grandeur juste. Luter le couvercle au repaire et porter à four doux. Ne pas enlever le couvercle pendant toute la durée de la cuisson. Au moment de servir, couper en tranches (les os sont presque fondus), déglacer le fond de cuisson à la crème double. Laisser donner un bouillon, en arroser les pintades et servir. La caractéristique de ce plat est de cuire sans aucun mouillement. Il vaut mieux prolonger la cuisson, même si les pintadeaux sont très tendres. Servir avec la compote.

Vins rouges de la côte de Nuits ou saint-émilion, pomerol, châteauneuf-du-pape.

PINTADEAU EN DODINE « COMME A BRIGNOLES »

Préparation : x h 30.

Cuisson : 30 minutes.

4 jeunes pintadeaux — 200 g de beurre — 1 oignon — 2 carottes —
2 bouteilles de vin rouge de Cassis-sur-Mer — 1 petit bouquet de deux
brindilles de sarriette, sauge, thym — un quart de feuille de laurier —
1 pincée d'épices — 1 pincée de muscade — 1 dl de fine champagne —
1 dl de crème fraîche — 500 g de tout petits champignons — 100 g de
truffes fraîches hachées — 8 croûtons frits au beurre.

Rôtir les pintadeaux aux trois quarts. Les découper et tenir les morceaux au chaud. Faire rissoler dans le beurre de cuisson les carcasses hachées ; ajouter sel, poivre, oignons coupés en morceaux et carottes. Les presser à fond et mouiller de 2 bouteilles de vin rouge de Cassis-sur-Mer ; mêler au fond une mirepoix de légumes bien marquée aux aromates. Agrémenter les épices d'une pincée de muscade. Ajouter à ce moment le jus des rôtis et un oignon haché ; réduire le tout dans une casserole avec 2 bons verres de fine champagne, que l'on aura fait flamber au préalable, et laisser cuire le tout quelques minutes. Passer au tamis grossier ; ajouter les foies crus et hachés des pintadeaux pour corser la sauce et, après avoir lié le fond de crème fraîche, verser cette purée sur les morceaux. Chauffer à feu très doux ; ajouter des petits champignons entiers sautés au beurre frais ; saupoudrer d'un semis de truffes fraîches et dresser le plat sur des croûtons frits.

Côtes-de-provence rouge ou algérie. Vins corsés du Languedoc.

PINTADE RÔTIE — PINTADE AU NID

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 pintadeaux — 200 g de beurre — pommes de terre frites.

Seule la présentation diffère, mais la préparation est la même.

Rôtir les pintades selon les règles, et préparer les pommes allumettes ; aussitôt cuites, pendant qu'elles sont encore bien chaudes, mouler dans un grand saladier, puis ajouter une deuxième couche en serrant bien.

Démouler ensuite à froid pour dresser. Entourer la pintade de belles pommes frites très chaudes ; les ailes et la queue seront piquées de petits bois genre allumettes qui seront **fixés** sur des croûtons de pain de mie facilement dissimulables.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, pp. 320, 321.)

Vins : côtes-de-provence, algérie, vins du Languedoc.

POULETS

POULARDES, POULETS, CHAPONS, COQS, etc.

Les poussins, poulets de printemps, coquelets de Hambourg, pèsent moins de 500 g. Les poulets de grain pèsent de 600 à 700 g et les poulets « reine » de 1 000 à 1 800 g. Les poulardes et chapons peuvent peser jusqu'à 3 kg. Les meilleures races sont, en France, les bresse, houdan, faverolles. Les très jeunes volailles se servent poêlées, sautées, frittées ou rôties. Les poulets « reine » conviennent à toutes les préparations, alors que les poulardes, plus grasses, seront réservées, le plus souvent, pour les préparations de haute cuisine. Les poules, souvent coriaces, sont d'abord cuites dans un bouillon ou un blanc avant d'être apprêtées. Les coqs sont des poulets « reine », généralement traités au vin ou en pâte.

POULARDE AU RIZ « AIR FRANCE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson de la volaille : 35 minutes ;

cuisson du riz : 18 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 200 environ chacun — 6 échalotes hachées — 1 kg de petits champignons étuvés au beurre — sel — poivre — 250 g de beurre — 1 dl de fine champagne — une demi-bouteille de champagne — 1 dl de crème fraîche — 2 dl de velouté de volaille — 1 cuillerée de glace de viande ou de volaille (v. p. 58) — 8 lames de truffes — 200 g de riz pilaw — 400 g de foie gras en petits dés.

Poêler, jusqu'aux trois quarts de leur propre cuisson, 2 poulardes préalablement découpées ; disposer les morceaux de poulardes dans un plat à sauter, sur un lit composé de quelques échalotes hachées et de petits champignons sautés au beurre. Flamber à la fine champagne ; mouiller de champagne et laisser étuver. Déglacer ensuite avec un quart de crème. Recouvrir, le plat à sauter et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes. Dresser dans un plat les morceaux de poulardes et la garniture, et finir la sauce avec 2 dl de velouté de volaille et une noix de glace de viande. Mettre au point et de haut goût ; napper et finir avec quelques lames de truffes. L'accompagner d'un pilaw de riz, additionné de foie gras en petits dés.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 337.)

Champagne mousseux brut ou extra-dry. Vins rouges du Médoc.

POULARDE « APOLLINAIRE »

Recette de M. Apollinaire GUENAUT.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 50 minutes.

1 poularde — 150 g de beurre — 1 dl de whisky — 1 dl d'armagnac — 3 dl de fond de veau — 1 jet d'essence de truffes — 2 dl de crème fraîche — paprika — 8 fonds d'artichauts — 400 g de champignons de Paris — 300 g de pommes noisette — 2 truffes en lames.

Faire poêler une belle poularde ; déglacer, whisky, armagnac et fond de veau. Réduire avec essence de truffes, crème fraîche et beurre, une pointe de paprika. Dresser et garnir fonds d'artichauts, champignons tournés, pommes noisette, et belles lames de truffes.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 337).

Champagne mousseux dry ou extra-dry, champagne nature.

POULARDE « D'ARTAGNAN »

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 50 minutes.

1 belle poularde de 2 kg à 2 kg 200 environ — sel — poivre — 100 g de beurre — 500 g de jambon de Bayonne en dés — 48 petits oignons blancs — 48 têtes de champignons de Paris — 1 bouteille de vin blanc sec — un demi-litre de crème fraîche — 1 citron — 4 jaunes d'œufs — 150 g de foie d'oie ou de canard — 16 croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre, ou 16 fleurons en feuilletage.

Prendre une très belle poularde à chair blanche et fine. La faire braiser à couvert en casserole, avec une forte noix de beurre et le jambon de Bayonne coupé en petits dés; ajouter les petits oignons, des belles têtes de champignons frais; assaisonner de sel, de poivre du moulin. Une fois la poularde à moitié cuite, déglacer avec une bouteille de vin blanc sec de Gascogne. Terminer la cuisson, et retirer la poularde sur un plat long, découpée et tenue au chaud. Réduire le fond de cuisson; y ajouter la crème double, le jus d'un citron, 4 jaunes d'œufs et 1 foie gras de canard ou d'oie. Envoyer sur table très chaud, avec petits oignons, champignons et croûtons.

Vins rouges : médoc, de la côte de Beaune, beaujolais. Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

POULARDE « A LA BERNIER »

Recette de M. René VIAUX.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 poularde de 2 kg environ — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 250 g de beurre — 500 g de farce mousseline de veau (v. p. 60) — 250 g de duxelles (v. p. 57) — 2 carottes et 1 oignon émincés — bouquet garni — une demi-bouteille de champagne sec — un demi-litre de fond de volaille (v. p. 58) — trois quarts de litre de crème fleurette — 500 g de crêtes et rognons de coqs cuits à blanc — 16 champignons tournés (étuvés) — 300 g de feuilletage pour 16 petites bouchées (ovales) en feuilletage — 1 hâtelet en argent (facultatif).

Vider par le jabot une poularde, enlever l'os de l'estomac et farcir avec 500 g de mousseline de veau; additionner de 250 g de duxelles sèche, préparée très vite, et légèrement citronnée pour qu'elle reste bien blanche. Assaisonner de bon goût. Brider en grande entrée. Mettre la bête à poêler à blanc sur un fond contenant abattis de volaille, oignons, carottes, bouquet garni avec persil, estragon et beurre. Arroser fréquemment. 1 heure et demie à 2 heures de cuisson, tenant compte que la farce est crue. Après cuisson, déglacer au champagne et au fond de volaille, de façon à obtenir le maximum de suc: retirer la garniture bien égouttée du récipient et finir la sauce avec trois quarts de crème fleurette; assaisonner et passer à l'étamine.

Garniture de très petites bouchées en feuilletage, remplies de crêtes et de rognons de coq; lier avec la même sauce recouverte d'un beau champignon tourné.

Dresser la poularde sur un croûton en pain de mie. Napper la bête légèrement et ranger les bouchées autour. Un hâtelet garni de crêtes, rognons, champignons et truffes fait une très belle présentation.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 328.)

Champagne sec, Montrachet, Meursault, Traminer, Gewurztraminer, Vouvray sec ou demi-sec, Graves sec ou demi-sec.

POULARDE AU BLANC

Recette de M. René TRICOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 petites poules de 900 g à 1 kg 100 chacune — sel — poivre — 200 g de beurre — 50 g de farine — 1 litre de fond blanc — 30 petits oignons — 2 carottes — bouquet garni — 500 g de champignons (étuvés) — 4 jaunes d'œufs — un demi-litre de crème fraîche.

Prendre 2 poules tendres ; les couper comme pour sauter ; mettre un bon morceau de beurre fondu dans un fait-tout ; jeter les morceaux de poules dedans et les faire revenir légèrement sans colorer. Saupoudrer de farine et en enrober les morceaux. Mouiller avec un fond de veau blanc. Garnir de petits oignons, de carottes, d'un bouquet garni. En fin de cuisson, retirer les carottes et le bouquet garni ; ajouter des champignons cuits en quartiers. Finir avec 4 jaunes d'œufs et de la crème fraîche.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : Graves, Sauternes, Barsac, Traminer, Gewurztraminer, Vouvray ou Champagne mousseux, Jurançon.

POULARDE DE BRESSE BRAISÉE AU PORTO

Recette de M. Edmond LAFOY.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

1 belle poularde de 1 kg 800 à 2 kg — sel — poivre — épices — 500 g de foie gras — 300 g de truffes — 5 cl de cognac — 1 dl de porto — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — 1 barde de lard — 1 oignon — 2 carottes — bouquet garni — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 250 g de champignons — pommes Darphin — 500 g de pommes de terre — 6 fonds d'artichauts — 6 beaux champignons — 6 lames de truffes.

Une volaille de Bresse bien blanche, farcie de foie gras truffé et de champignons, truffée sur les suprêmes et les cuisses, et trussée en entrée. La faire cuire sur fond de braisage pendant environ 40 minutes (après l'avoir fait partir découverte). Déglacer au porto et mouiller d'un peu de fond de veau. Servir en cocotte avec truffes fraîches râpées ajoutées dessus au moment du déglacage. Accompagner ce plat de pommes Darphin.

Vins rouges : Médoc ou de la côte de Beaune, Beaujolais.

^ POULARDE DE BRESSE TRUFFÉE, ROTIE A LA BROCHE AU FEU DE BOIS

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 heure.

1 très belle poularde de 2 kg 200 à 2 kg 500 environ — sel — poivre — 100 g de beurre — 250 g de gras de jambon de Bayonne — 1 dl de graisse de volaille — 8 cl de cognac — 8 dl de madère — 1 dl de fumet de volaille — 150 g de truffes crues (fraîches) en lamelles.

Faire mariner dans 4 cuillerées de cognac et autant de madère vieux, avec sel et poivre, des lamelles de truffes, du gras de jambon de Bayonne et de la graisse de volaille

Laisser le tout dans cette marinade jusqu'au moment de l'emploi.

Faire fondre, par ailleurs, la graisse de volaille et le gras de jambon ainsi macérés-bien les mélanger et les laisser refroidir. Au moment où cette graisse est sur le point de figer, tremper dedans les lamelles de truffes, de façon à les enduire copieusement

Trousser par ailleurs une belle poularde de Bresse et la truffer, entre peau et chair à l'aide des lamelles trempées dans la graisse macérée, et à raison de 2 belles lamelles par quartier. Ne pas être avare de truffes.

Introduire ensuite à l'intérieur de la volaille gros comme un œuf de ce qui restera de graisse fondue.

La beurrer comme d'usage ; l'embrocher et en poursuivre la cuisson au feu de bois en l'arrosant continuellement de la graisse qui, en cuisant, s'écoulera de la poularde dans la lèche-frite.

Quand la pièce commencera à bien se colorer, déglacer la lèche-frite d'un peu de fumet de volaille très condensé et d'un bon filet de jus de la marinade. Continuer à arroser copieusement la poularde, jusqu'à cuisson complète, et dégraisser le jus recueilli au fond de la lèche-frite, de façon à lui laisser un peu d'onctuosité.

Vins rouges de la côte de Beaune ou de la côte de Nuits, médoc ou saint-émilion, graves, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

POULARDE CAPRICE ANGEVINE « JEANNE DE LAVAL »

Recette de M. DUPONT-BOUTIN.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 très belle poularde de 2 kg environ — sel — poivre — épices — 250 g de jambon maigre — 600 à 800 g de foie gras — un quart de litre de crème double — 4 jaunes d'œufs — 8 pommes (fruits) évidées et garnies de julienne de céleri-rave et de truffes liés à la mayonnaise — 3 litres de gelée : 2 kg d'os de veau — 1 kg de jarret de veau — 1 bouteille de vin d'Anjou — 3 pieds de veau — une demi-bouteille de champagne — 2 carottes — x oignon clouté — 2 poireaux — bouquet garni — 2 litres de sauce chaud-froid (v. p. 68).

Préparer la veille une bonne gelée, en y incorporant une bouteille de vin blanc d'Anjou.

Faire cuire la poularde environ 1 heure et demie ; faire une sauce chaud-froid en y incorporant la crème double et les jaunes d'œufs. Reforme la poitrine en y ajoutant le jambon et le contenu d'une boîte de foie gras. Ferme la poularde, la couvrir de gelée champagnisée saumurois. Garnir le plat de pommes creusées et garnies au préalable de truffes et de céleri-rave à la mayonnaise.

Vins blancs : côtes-de-provence, pouilly fumé, champagne nature. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc, graves, bourgueil, chinon, pinot rouge du Berry, beaujolais.

POULARDE EN CASSEROLE « COMME A HENDAYE »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

1 belle poularde de 1 kg 600 à 1 kg 800 environ — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 4 gros oignons en rondelles — 200 g de jambon de Bayonne en dés — 1 bouquet garni — 1 gousse d'ail écrasée — 4 tomates concassées — 200 g de poivrons (pimientos) en julienne — x dl de madère — 6 courgettes et 6 aubergines en rondelles et sautées moitié huile, moitié beurre — 1 cuillerée à potage de persillade.

Poêler une poularde dans du beurre avec 4 oignons coupés en rondelles, un peu de jambon de Bayonne, en gros dés, 1 bouquet garni, de l'ail, du sel, du poivre, un peu de tomates concassées et des poivrons doux, en julienne. Mouiller légèrement de madère et laisser terminer la cuisson à couvert.

Faire sauter, d'autre part, des courgettes et des aubergines en rondelles ; les faire mijoter avec la poularde peu de temps avant de servir et saupoudrer le tout d'une bonne persillade.

Vins rouges de saint-émilion, pomerol, graves ou médoc.

POULARDE A LA CHARLES MONSELET

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : x heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — 500 g de champignons — 16 oignons moyens nouveaux — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 dl de crème fraîche — 2 concombres, tournés en olives, étuvés à blanc — 1 pincée de poudre de thym — 1 cuillerée à café d'estrageon haché.

Découper les poulets suivant les règles, les assaisonner, prendre un sautoir, mettre un bon morceau de beurre, faire chauffer, ajouter les poulets, les blondir rapidement et légèrement ; débarrasser les poulets, les tenir au chaud.

Passer dans le beurre restant dans le sautoir des têtes moyennes de champignons bien blancs, bien propres, coupées en quatre ; ensuite, les retirer et réserver au chaud.

Avoir des oignons moyens blancs nouveaux ; les émincer très finement, en tapisser le fond du sautoir ; placer dessus les morceaux de poulets, puis les champignons.

Beurrer un papier pour couvrir, et mettre aussi un couvercle, afin que la cuisson s'opère à l'étuvée et que les oignons ne colorent pas.

Pendant ce temps, préparer 6 tomates ; les monder, les épépiner, les couper chacune en huit morceaux, les ajouter aux poulets 15 minutes après le début de cuisson, rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. Au bout de 10 à 12 minutes, mettre 4 bonnes cuillerées de crème, supprimer le papier beurré, rouler le sautoir pour bien mélanger ; couvrir du couvercle, laisser cuire en mijotant.

D'autre part, éplucher 2 petits concombres dits « jardiniers » ; les découper en tronçons, puis en bâtonnets, lesquels seront parés en olives ; les blanchir assez longuement ensuite, bien les égoutter et les adjoindre aux poulets ; mettre alors l'appoint final et

délicat, c'est-à-dire une demi-pincée de fleurs de thym et une pincée d'estragon **haché**. Laisser mijoter pendant quelques minutes. La cuisson obtenue, si les poulets ont **été** cuits dans un bi-métal, les servir tel quel ; sinon, les dresser sur plat et verser le contenu du sautoir sur les poulets.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc, graves, bourgueil, chinon, pinot rouge du Berry, beaujolais.

POULARDE A LA CHEVALIÈRE

Préparation : 3 heures.

1^{re} cuisson : 5 minutes;

2^e cuisson : 10 minutes;

3^e cuisson : 20 minutes.

1 belle poularde de 1 kg 600 à 1 kg 800 environ — 250 g de beurre — sel — poivre — 100 g de lard — un demi-litre de velouté de volaille — 3 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 300 g de crêtes et rognons de coqs (cuits à blanc) — 300 g de petites têtes de champignons (cuits à blanc) — 16 lames de truffes — 1 citron.

Préparation : 1^o Découper la poularde (au préalable flambée et bien nettoyée) de la façon suivante :

Lever d'abord les cuisses, en les désarticulant à la jointure, et supprimer l'os de la cuisse (le fémur). Retirer les ailerons et détacher les filets (chair de l'estomac) en prenant garde d'endommager les filets mignons qui se trouvent sous chaque côté du bréchet. Détacher ensuite ces filets mignons et terminer le découpage en partageant la carcasse en quatre morceaux. Tenir ces morceaux de carcasse dans de l'eau froide jusqu'au moment de leur emploi ;

2^o Piquer les cuisses de quelques rangées de fins lardons ; les ranger dans un petit sautoir beurré ; les couvrir d'un papier beurré et les tenir au frais.

Enfin, aplatir légèrement les filets mignons ; extirper le nerf qui les traverse dans la longueur, puis les contiser, c'est-à-dire pratiquer, à distances régulières, des petites incisions dans lesquelles on introduit une lame de truffe. Donner à ces filets la forme d'un arc ; les ranger sur un plat beurré et les tenir en réserve.

Une heure avant le service, préparer, avec les morceaux de carcasse, un bouillon qui servira pour la sauce.

Cuisson : Le principal mérite de cette entrée est que chacune de ses parties arrive en même temps à son point. Ainsi, la cuisson des cuisses devra être combinée de telle façon qu'elle se termine exactement en même temps que celle des filets et des filets mignons. Il faudra donc les mettre au four 25 minutes avant l'instant présumé du dressage, couvertes, à mi-hauteur, de jus blanc et de cuisson de champignons. Les arroser fréquemment et, 5 minutes avant de servir, les présenter au feu, à sec, pour les glacer, et rissoler légèrement le lard.

xo minutes suffisent pour les filets, qu'on glacera au dernier moment.

Enfin, 2 minutes suffisent pour les filets mignons, qu'un seul tour d'ébullition suffit à pocher. Pour cela, on les arrose de beurre.

Sauce et garniture : Passer au chinois, dans un sautoir, le bouillon préparé avec les carcasse, ailerons, cou et pattes. Le réduire vivement à 1 dl ; ajouter 4 dl de velouté et 3 jaunes d'œufs. Mélanger et remuer en plein feu jusqu'à ce que cette sauce soit réduite à 4 dl. La passer à l'étamine et y joindre 24 crêtes de coq moyennes, 24 beaux rognons de coq, 24 petits champignons cuits, bien blancs, et 12 lames de truffes.

Dressage : Nous indiquons ici la façon la plus simple : sur le milieu d'un plat rond, disposer d'abord les morceaux de carcasse et ailerons et verser la garniture dessus. Sur cette garniture, placer les cuisses, en les croisant, et, sur les cuisses, disposer les filets (ou ailes) et filets mignons. On peut mettre une petite papillote aux os de cuisses et ailes, mais, comme nous l'avons déjà dit, il est rare que l'on fasse usage, maintenant, de ces colifichets sans grande utilité.

Nota. — Il est facile de remarquer que, tout en ayant les apparences d'une fricassée, cette volaille subit des préparations qui la différencient sensiblement des fricassées ordinaires, et qui déterminent, avec le mode de dressage, la dénomination : « à la chevalière ».

Dressé avec goût, ce plat produit toujours un bel effet.

Vins rouges : *médoc* ou *saint-émilion*, *graves*, de la *côte de Beaune* ou de la *côte de Nuits*, *châteauneuf-du-pape*, *pomerol*. *Vins blancs* : *meursault*, *montrachet*, *hermitage*, *châteauneuf-du-pape*.

POULARDE EN CROUSTADE AUX LÉGUMES NOUVEAUX A LA NANTAISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson des légumes : x heure;
des poulets : 30 minutes;
four : 10 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 200 environ — sel — poivre — 100 g de beurre — 5 cl de cognac — 1 dl de muscadet — 1 litre de petits pois nouveaux (étuvés) — 300 g de carottes en olives (étuvées) — 16 petits oignons blancs (étuvés) — 250 g de lard de poitrine en dés et rissolé — 400 g de feuilletage — 1 œuf pour dorure.

Poêler 2 poulets, les déglacer au bon cognac et terminer le jus de la cuisson avec un peu de muscadet.

Découper les poulets par quarts ; les placer dans un plat creux anglais ; garnir de petits pois cuits au beurre, avec un quart de leur volume de carottes, de petits oignons et de lardons sautés. Fermer le plat avec une abaisse de feuilletage et laisser mijoter au four jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Vin blanc muscadet. *Vins rouges* de la *côte de Beaune* ou *médoc*, *beaujolais*, *bourgueil*, *chinon*. *Vins rosés* : *tavel*, *cabernet d'Anjou*, *côtes-de-provence*.

POULARDE ÉTUVÉE AU CHAMPAGNE

Recette de M. LALLEMENT.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulardes de 1 kg 400 chacune — 250 g de beurre — sel — poivre — 2 gros oignons émincés — 2 échalotes émincées — une demi-bouteille de champagne sec — 2 dl de fond de volaille (v. p. 58) — un demi-litre de crème double — 16 belles têtes de champignons farcies à la duxelles (v. p. 57) et glacées — 50 g de mie de pain frais.

Poêler au beurre, dans une casserole, 2 poulardes de Bresse. Bien les faire dorer sur toutes les faces. Aux trois quarts de cuisson, faire revenir, dans le beurre de cuisson, 2 gros oignons émincés. Ajouter, quand les oignons sont dorés, 2 grosses échalotes également émincées, les laisser colorer un instant. Sans égoutter le beurre, mouiller d'une demi-bouteille de champagne sec ; couvrir la casserole et laisser étuver les volailles dans le vin. Le vin réduit, mouiller d'un peu de fond de volaille pour déglacer, après avoir retiré les poulardes. Finir à la crème double ; mettre l'assaisonnement au point, et passer la sauce au chinois fin. Les volailles seront découpées sur table, et la sauce sera servie en même temps en saucière. Garniture de champignons de crayères farcis.

Vins blancs : côtes-de-provence, pouilly fumé, champagne nature; de plus : riesling, tokay, traminer, gewurztraminer, mâcon.

POULARDE FARCIE

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 heure.

1 belle poularde de 2 kg 200 à 2 kg 400 — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 bardes de lard pour barder la poularde — x gros oignon et 2 carottes émincés — bouquet garni.

Farce : 125 g de riz pilaw — 400 g de foie gras en gros dés — 150 g de truffes en petits dés — 1 dl de porto — 1 dl de crème.

Prendre une poularde de Bresse, la vider.

Faire un riz pilaw ; après cuisson, ajouter des dés de foie gras et de truffe.

Avec cette composition, farcir la volaille ; la brider en entrée ; la faire poêler doucement au four avec oignon, carotte et bouquet garni. Après cuisson, déglacer au porto et à la crème. Passer au chinois.

Vins rouges de la côte de Beaune, médoc et graves.

POULARDE A LA FRANÇAISE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 1 h 15.

1 poularde de 1 kg 500 à 1 kg 800 environ — 500 g de beurre — sel — poivre — pincée de sucre — 3 carottes — 2 poireaux — 1 branche de céleri — X branche de fenouil — 1 gousse d'ail — 1 brindille de thym — un quart de feuille de laurier — 2 branches d'estragon — 4 tomates — abattis de

volaille— 1 bouteille de champagne (brut) — 2 dl de crème — 1 kg d'épinards épluchés (et en purée) — 2 dl de farce mousseline (v. p. 60) — 200 g de langue écarlate — 100 g de truffes — 150 g de beaux champignons — 1 dl de madère — 1 dl de fond de veau lié — 500 g de mie de pain frais — 8 fonds d'artichauts cuits à blanc — 2 céleris-raves — 8 petites tomates mondées — 8 têtes de champignons — 1 citron — 250 g d'appareil à gnocchi — 1 dl de béchamel (v. p. 66) — 100 g de fromage râpé — 1 beau croûton (socle) en pain de mie — 1 hâtelet.

La sauce sera le fond du poêlage.

Préparer la poularde pour être farcie, et la brider en grande entrée.

Farce : Deux tiers de mie de pain parfaitement rissolée au beurre, et un tiers de fine julienne tombée à glace et composée de rouge de carotte, de blanc de poireau, de céleri, de fenouil frais, d'un grain d'ail, de thym, de laurier, avec assaisonnement (sel, sucre, poivre). La julienne doit être légèrement colorée et sans humidité.

Cuisson : La poularde est mise à poêler sur débris de volaille, rondelles de carottes, oignons, parures de champignons, un grain d'ail, un bouquet d'estragon et 4 tomates coupées. Ne pas mouiller ; les éléments de fonçage seront suffisants pour fournir les arrosages.

Cuite, la poularde sera très peu colorée, le fonçage presque tombé à glace.

Aussitôt la cuisson obtenue, réserver la poularde au chaud ; déglacer au champagne, enlever les débris d'os, fouler à l'étamine, remettre ce coulis sur le feu ; procéder à la mise au point avec crème ; assaisonnement relevé d'un soupçon de poivre de Cayenne (sauce légère et délicate).

Garniture : 1° Avoir des moules à darioles, les beurrer. Préparer un appareil à pain d'épinards composé de deux tiers de purée d'épinards et d'un tiers de farce mousseline à quenelles (veau ou volaille).

Au moyen d'une poche, munie d'une douille, garnir les moules, le fond d'abord, puis le tour. Remplir le milieu avec un salpicon fait de langue écarlate, de truffes et de champignons, lié avec un fond très réduit au madère ; recouvrir le dessus avec l'appareil à pain d'épinards. Cuire au bain-marie.

Démouler au moment du dressage ; mettre sur chaque dariole une rondelle de langue lustrée.

2° Avoir de grands fonds d'artichauts cuits à blanc ; les étuver au beurre, puis les garnir de petites noisettes de céleri-rave (ou, à défaut, de concombre) lesquelles auront été blanchies, égouttées et roulées dans un peu de velouté crémé ; mettre dessus, au milieu, une minuscule tomate mondée (pressée en serviette), étuvée au beurre avec assaisonnement de sel et de poivre ; ajouter une petite pincée de sucre et un peu d'estragon haché.

3° Avoir de très belles têtes de champignons bien blancs ; les citronner légèrement, les assaisonner, les étuver au beurre, les garnir de petites perles de gnocchi à la parisienne, lesquelles sont roulées dans une béchamel légère fromagée ; faire gratiner.

(Gnocchi : appareil à pâte à choux avec un petit appoint de gruyère râpé ; l'assaisonnement comporte un peu de muscade.)

Dressage : La poularde est posée sur un beau croûton de pain guilloché et frit, fixé au milieu d'un grand plat long, et, si possible, un hâtelet garni d'une tomate et d'une truffe, permettant de maintenir d'aplomb la poularde sur le croûton.

Saucer la poularde légèrement, ainsi que le fond du plat ; placer rapidement les garnitures et envoyer la sauce à part.

Servir très chaud.

Nota. — La poularde est pour huit personnes.

Les garnitures de dressage sont au nombre de vingt-quatre, c'est-à-dire huit de chaque ; le supplément de garnitures sera servi à part.

Vins rouges de la côte de Beaune; médoc et graves.

POULARDE « GRAND PALAIS »

Recette de M. LAGET, restaurant LASSERRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

2 poulardes — 2 bardes de lard — 1 dl de madère — 2 dl de crème fraîche — 1 dl de cognac — 8 belles lames de truffe — 8 champignons de Paris — 200 g de foie gras.

Pour le riz : 100 g de beurre — 2 cuillerées d'oignon haché — 250 g de riz — 6 dl de bouillon blanc.

Poêler à feu doux, dans un sautoir, deux poulardes après les avoir salées, poivrées et recouvertes d'une belle barde de lard.

Après cuisson, retirer les poulardes du sautoir, dégraisser et déglacer avec le madère. Ajouter la crème et faire réduire le tout.

Dès que la sauce nappe légèrement sur la cuiller, retirer du feu ; ajouter le cognac, et goûter pour ajuster l'assaisonnement de la sauce. Poser les poulardes sur un socle de riz « Grand Palais », préalablement dressé sur un plat long. Napper le tout de sauce et décorer les poulardes d'une couronne de larges lames de truffe.

Disposer autour 8 têtes de champignons cuites très blanches et garnies de foie gras.

Riz « Grand Palais » : Dans 50 g de beurre, faire blondir légèrement l'oignon haché, ajouter le riz non lavé, le remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte laiteuse. Le mouiller de bouillon blanc ; après cuisson, ajouter en remuant 50 g de beurre divisé en parcelles.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 368.)

Champagne mousseux brut ou extra-dry.

POULARDE GRATINÉE A LA MODE DES ANDELYS

Recette de M. Pierre MAZA.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 45 minutes.

2 petites poulardes — 4 gros oignons — 8 champignons — sel — poivre — 150 g de beurre — x litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 500 g de pommes Darphin — 50 g de fromage râpé.

Poêler à blanc avec 4 gros oignons et 8 gros champignons. Dès cuisson, enlever les poulardes, les couper en quatre, les tenir au chaud. Hacher finement la garniture de cuisson et l'incorporer dans une bonne sauce Mornay. Faire un socle de pommes paille cuites à la poêle au beurre. Poser les quarts de poulets sur ce socle ; napper de la sauce et gratiner.

Vins rouges de la côte de Beaune, médoc et graves; de plus, beaujolais.

POULARDE GRATINÉE SANS NOM

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : x h 15.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulardes de 1 kg 200 environ — 1 kg de jarret de veau — 3 litres d'eau — 2 carottes — 2 poireaux — 1 navet — 1 oignon piqué — 1 branche de céleri — 200 g de beurre — 75 g de farine — 500 g de champignons de Paris — 2 échalotes hachées très fin — 1 dl de crème fraîche — 100 g de gruyère râpé.

Mettre à cuire 2 poulardes (avec les abattis) et un jarret de veau, dans 3 litres d'eau, garnis de 2 carottes, de 2 poireaux, d'un navet, d'un oignon piqué d'un clou de girofle, d'une branche de céleri.

Avec cette cuisson réduite de moitié, faire une sauce suprême. Prendre un plat à gratin ; y mettre un lit de champignons de Paris, émincés, sautés au beurre, sans colorer, avec une pointe d'échalote hachée. Sur les champignons, disposer la poularde coupée en morceaux ; saupoudrer de fromage râpé ; couvrir avec la sauce suprême ; de nouveau, recouvrir avec du fromage râpé. Faire gratiner au four et servir très chaud.

Vins rouges du Médoc, graves, côte-rôtie. Vins blancs : côtes-de-provence, pouilly fumé, champagne nature.

POULARDE « HENRI IV »

Recette de M^{me} LAPLAGNE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson du pot-au-feu : 3 heures;
de la poularde : 1 heure.

1 poularde de 2 kg environ.

Pot-au-feu : 1 kg de jarret — abattis de volailles — 8 petites carottes — 8 petits navets — 4 blancs de poireaux — 1 oignon piqué — 1 os à moelle.

Farce : 3 foies de volaille — 100 g de lard maigre, 100 g de jambon cru (le tout haché fin) — 1 pointe d'estrageon (très peu) — 1 gousse d'ail écrasée — 4 échalotes hachées — 1 cuillerée à soupe de persil haché — 250 g de mie de pain frais — 2 œufs entiers crus — sel — poivre — 200 g de vermicelle — coquille de gros sel — cornichons.

Marquer un pot-au-feu. D'autre part, farcir une belle poularde avec le hachis suivant : foie de volaille, un peu de lard, du persil, une pointe d'estrageon, un peu d'ail et d'échalote, jambon cru, de la mie de pain. Lier avec 2 œufs.

Assaisonner cette farce de sel et de poivre et l'introduire dans la volaille. Recoudre l'orifice et brider soigneusement la poularde ; l'ajouter au pot-au-feu après 2 heures de cuisson. Une fois cuite, la servir avec du gros sel, des cornichons et les légumes qui ont servi à la cuisson.

Faire un potage aux pâtes avec le bouillon.

Vins rouges : côtes-de-provence, hermitage, beaujolais, pomerol. Vins blancs : côtes-de-provence, pouilly fumé, champagne nature.

POULARDE « JEANNE D'ALBRET »

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 50 minutes;

2^e cuisson : 50 minutes.

1 poularde de 2 kg au moins — 1 fond de blanc de volaille (1 kg de jarret de veau et abattis, garniture du pot-au-feu).

Sauce suprême : 150 g de beurre — 75 g de farine — 1 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de cuisson de champignons — sel — poivre — 1 citron — 1 cuillerée à café de mignonnette — 1 kg de petits champignons de Paris cuits à blanc.

Faire au préalable un fond blanc de volaille.

La poularde est pochée dans ce fond et servie avec sauce à la crème, jaunes d'œufs et champignons de Paris (sauce suprême confectionnée avec le fond de cuisson de la volaille). Relever avec la mignonnette.

Plat très fin, de haute cuisine.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves. Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, châteauneuf-du-pape.

POULARDE « MARCEL ROUFF »

Recette de M. Ch. BROS.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 50 minutes;

2^e cuisson : 15 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 100 à 1 kg 300 chacun — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 200 g de truffes en quartiers — 800 g de foie gras en gros dés — 300 g de lard gras coupé en petits dés — 1 dl de xérès — 1 dl de porto — 800 g de feuilletage — 1 œuf cru — 100 g de beurre.

Fourrer 2 volailles de Bresse de foie gras, de truffes et de dés de lard gras frais, que l'on aura aromatisés avec du xérès. Brider les volailles et les faire rôtir soit à la broche, soit au four.

Quelques minutes avant la cuisson complète, les débrider et les envelopper d'une abaisse de pâte feuilletée, que l'on pourra décorer à volonté avec quelques sujets en pâte. Dorer aux œufs et remettre au four jusqu'à complète cuisson de la pâte.

Servir en mettant le foie gras et les truffes, contenus à l'intérieur, dans le jus obtenu à la première cuisson et, dans une seconde saucière, du porto chaud.

Aucune garniture ne doit accompagner ce plat.

Vins rouges de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape, hermitage, côte-rôtie.

POULARDE « MAXIM'S »

Recette du chef du restaurant « Maxim's ».

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 45 minutes.

1 belle poularde de 1 kg 800 à 2 kg environ — 2 oignons et 3 carottes

émincés — bouquet garni — sel — poivre — 250 g de beurre — 500 g de petites têtes de champignons — 250 g de truffes en quartiers — 1 cuillerée à potage de paprika — 1 dl de fine champagne — 1 dl de porto — 1 litre de crème fraîche.

Choisir une belle poularde de Bresse ; la brider en entrée, c'est-à-dire avec les pattes rentrées dans le ventre, sans oublier de trancher le nerf de jointure. Saler et poivrer.

Mettre la poularde dans une casserole assez haute de bords, et dont on aura eu soin de garnir le fond de fines rondelles de carottes et d'oignons, de quelques queues de champignons, d'un petit bouquet garni. La mettre au four avec un bon morceau de beurre et la faire bien colorer. Continuer la cuisson à couvert durant 45 minutes environ, en l'arrosant souvent. Lorsque la poularde est cuite, la retirer, la débrider et la mettre dans une cocotte, en la conservant au chaud. Retirer de la casserole la garniture et le bouquet garni ainsi que la graisse ; remettre un bon morceau de beurre ; lorsque celui-ci est chaud, ajouter 40 petites têtes de champignons, et 4 belles truffes fraîches coupées en quartiers, une bonne pincée de paprika ; verser dessus 1 verre de bonne fine, et autant de porto ; faire bouillir assez vivement pour déglacer ; ajouter la crème fraîche ; laisser réduire d'une bonne moitié ; rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. Verser le tout sur la poularde ; couvrir la cocotte avec son couvercle et servir très chaud.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol ou graves, de la côte de Nuits et côtes-du-rhône.

POULARDE A LA MONTMORENCY

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

1 belle poularde de 1 kg 800 à 2 kg — 100 g de lard, pour piquer la poularde — 6 foies de volailles hachés très fin — 300 g de jambon — 2 tranches de lard de poitrine — 2 carottes et 2 oignons émincés — bouquet garni — sel — poivre — 300 g de beurre — 1 dl de fond de veau — un demi-litre de vin blanc.

Garniture : 500 g de pommes noisette au beurre — 8 fonds d'artichauts, étuvés au beurre — 500 g de petits pois au beurre pour garniture — 500 g de carottes coupées et gousses d'ail étuvées au beurre — 8 petites tomates, mondées, étuvées entières, pressées et reformées.

Prendre une belle poularde. Plumer, vider, flamber, trusser, les pattes en dedans ; piquer les filets de lard fin ; emplir le corps avec des foies de volailles, du jambon gras et maigre, le tout haché très menu. Mettre la poularde dans une braisière foncée de lard de poitrine, avec carottes et oignons coupés en tranches et un bouquet garni. Saler et poivrer. Mouiller de 2 verres de bouillon et de plusieurs verres de vin blanc. Laisser cuire au four pendant 1 heure, en arrosant très fréquemment avec le jus de la cuisson, de façon que la poularde soit bien glacée. La cuisson terminée, la dresser dans un plat chaud ; masquer avec le jus de cuisson bien dégraissé et passé. Servir avec une garniture de légumes.

Vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune.

POULARDE AU « MOULIN-A-VENT »

Recette de M. P. BLANC.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 environ chacun — sel—poivre — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 400 g de lard de poitrine en dés — 20 petits oignons — bouquet garni, avec 1 branche de céleri — 2 bouteilles de moulin-à-vent — beurre manié : 100 g de beurre, 50 g de farine — 5 cl de cognac — 5 cl de sang de poulet ou, à défaut, de porc — 16 croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre et aillés — 1 petite cuillerée à potage de persil concassé.

Prendre 2 poulardes de Bresse ; les découper comme un poulet à sauter.

Faire rissoler au beurre, dans le fond d'une casserole, de petits oignons, des lardons préalablement blanchis, puis les morceaux de la volaille que l'on retourne jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mettre ensuite échalotes, gousses d'ail, un bouquet garni comportant : thym, laurier, céleri et persil.

Mouiller le tout de moulin-à-vent et laisser cuire pendant 30 minutes environ.

Dégraissier la cuisson et la passer au chinois. Au moment de servir, lier cette sauce avec un beurre manié. Porter à ébullition et finir en y ajoutant 1 dl de sang de volaille (ou de porc) mélangé au cognac.

Dresser les morceaux de volailles et napper de cette sauce. Garnir le tout de petits croûtons frottés à l'ail et frits.

Moulin-à-vent ou, à défaut, un autre cru de Beaujolais, plutôt du morgon.

POULARDE « A LA NEVA »

Recette de M^{me} ANDRÉE.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 50 minutes.

1 belle poularde de 2 kg 500 — fond de volaille — sauce chaud-froid (v. p. 68) — 2 litres de gelée (v. p. 61) — 500 g de foie gras pour mousse (v. p. 409) — truffes ou autre décoration — socle ou tampon — dents-de-loup.

Faire pocher une poularde de Bresse dans un bon fond de volaille, et laisser refroidir dans le fond, afin qu'elle reste bien juteuse.

Sortir du fond ; débrider et inciser circulairement l'estomac (faire le bateau) ; le retirer et enlever des filets très minces (c'est-à-dire lever les suprêmes). Remplir le coffre par une mousse de foie gras.

Faire une parfaite sauce chaud-froid et en napper la pièce et les suprêmes, qui auront été décorés de motifs de truffes.

Lustrer d'une bonne gelée au porto. Dresser la poularde dans un plat long, placée sur un croûton en pain de mie taillé, et disposer tout autour les filets. Décorer le tout de gelée hachée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 336.)

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, châteauneuf-du-pape, hermitage blanc, gewurztraminer, sauternes ou barsac demi-sec.

POULARDE POCHÉE A LA FAÇON DE LA MÈRE BRASIER

Préparation : 1 h 15.

*Cuisson du court-bouillon : 1 heure;
des poulardes : 35 minutes.*

2 poulets de 1 kg 100 à 1 kg 200 chacun — sel — 150 g de beurre — 100 g de truffes — 2 litres de bouillon — 4 petites carottes — 3 navets — 2 branches de céleri — 4 blancs de poireaux — 1 panais — 300 g de lard de poitrine fumé, en dés — 2 dl de sauce béarnaise (v. p. 65) — 2 cuillerées à bouche de raifort râpé.

Choisir 2 belles volailles de Louhans, bien grasses et bien tendres ; les truffer copieusement en leur glissant sous la peau des lamelles de truffes.

Après les avoir bien bridées, les mettre à cuire dans un court-bouillon très aromatisé, pendant 15 minutes, avec poireaux, carottes, navets, céleri et dés de lard fumé.

Les laisser ensuite reposer dans leur cuisson pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, faire étuver au beurre les légumes de cuisson et les servir accompagnant les poulardes que l'on arrosera d'un peu de leur cuisson réduite et montée au beurre.

Offrir à volonté avec ce plat un peu de sauce béarnaise au raifort.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, barsac ou sauternes demi-sec, et vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune, beaujolais, cornas.

POULARDE POÊLÉE A LA FINANCIÈRE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 50 minutes.

1 belle poularde de 1 kg 600 à 1 kg 800 — 150 g de beurre — sel — poivre — 2 carottes, 2 oignons émincés — bouquet garni.

Sauce : 2 dl de madère — un demi-litre de demi-glace (v. p. 58) — 1 dl de fond de veau lié (v. p. 58).

Garniture financière : 16 petites quenelles de mousseline de volaille (v. p. 61) — 250 g de crêtes et rognons de coqs (cuits à blanc) — 250 g d'olives dénoyautées et blanchies — 250 g de petits champignons de Paris (étuvés) — 250 g de ris d'agneau (étuvés) — 8 lames de truffe.

Préparation et cuisson : Brider la poularde en entrée, c'est-à-dire avec les pattes rentrées dans le ventre ou simplement couchées, mais ne pas oublier de trancher le nerf de jointure.

La mettre dans une casserole, à bords hauts, dont le fond sera garni de fines rondelles de carottes, d'oignons et d'un bouquet garni. Arroser copieusement la poularde de beurre et la faire bien colorer de tous côtés.

Continuer la cuisson à couvert, pendant 45 à 50 minutes, en l'arrosant de beurre de temps en temps. Ensuite, retirer la poularde sur un plat. Verser dans la casserole 2 dl de madère et autant de jus de veau ; faire bouillir assez vivement pour déglacer et réduire le liquide d'une bonne moitié. Passer ce jus au chinois, le dégraisser et l'ajouter à la sauce de la garniture.

Service : Si la poularde est présentée, la placer sur un croûton de pain assez épais de forme rectangulaire et frit à l'huile ; l'entourer avec les éléments de la garniture disposés en bouquets distincts et légèrement nappés de sauce. Le reste de cette sauce se sert à part.

Dans le cas contraire, dresser simplement la poularde sur le plat ; l'entourer de quelques cuillerées de sauce et servir la garniture à part.

Nota. — Autrefois, il était de rigueur d'orner la pièce d'un hâtelet composé, mais la cuisine moderne a à peu près abandonné tout futile détail d'ornementation, et nous n'indiquons le fait que pour mémoire.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, barsac ou sauternes demi-sec, et vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune, beaujolais, cornas.

POULARDE AU POT A LA FERMIÈRE

Préparation : i h 15.

Cuisson : 1 heure.

1 belle poularde de 2 kg 200 à 2 kg 400 environ — sel — poivre en grains — 1 clou de girofle — 2 bardes de lard très minces — 1 litre de vin blanc — 1 litre de bouillon ou d'eau — 8 gros oignons bien blanchis — 6 carottes — 1 bouquet de persil (6 branches) — 1 brindille de thym — 1 brindille de basilic — 1 petit bouquet de ciboules (5 à 6 branches) — 2 tranches de citron.

Prendre une poularde que l'on flambe et vide ; laisser les ailes et les pattes ; trusser comme pour mettre au pot, la barder de lard. La faire cuire avec du vin blanc et du bouillon, avec 8 gros oignons, 1 bouquet de persil, girofle, ciboule, thym, carottes, basilic, 2 tranches de citron, sel et poivre. Faire cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dresser la poularde dans le plat, les oignons et racines disposés tout autour, et servir avec la cuisson bien dégraissée, et gros sel à part.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, barsac ou sauternes demi-sec, et vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune, beaujolais, cornas.

POULARDE « POYAUDINE »

Recette de M. Marius DOUTE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets «reine» de 1 kg 100 à 1 kg 200 environ — sel — poivre — 250 g de beurre — 2 échalotes hachées — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc sec — 2 dl de crème double — 5 dl de cuisson de champignons — beurre manié (v. p. 57) : 100 g de beurre, 50 g de farine — 500 g de têtes de champignons (étuvées à blanc) — 2 cuillerées à potage de sauce béarnaise (v. p. 65) — 16 croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre.

Découper en quatre 2 poulardes. Dans une sauteuse, mettre 200 g de beurre à fondre ; y jeter les morceaux ; faire revenir sans que le beurre brûle ; saler, poivrer, mettre au four. Quand les morceaux de poularde sont aux trois quarts cuits, retirer la casserole ; y jeter

une pincée d'échalote hachée très fin ; flamber avec du bon cognac ; ajouter 1 dl de vin blanc sec autant de crème double, un demi-verre de cuisson de champignons (cette opération devant durer 1 minute). Remettre à cuire à four doux ; éviter de trop colorer les morceaux.

Une fois cuites, enlever les poulardes, lier la sauce avec du beurre manié, la passer à l'étamine ; remettre les poulardes, ajouter les champignons cuits, et laisser au bain-marie (ne doit plus bouillir).

Service : Dresser les poulardes ; ajouter à la sauce 2 cuillerées à bouche de sauce béarnaise et napper ; entourer de croûtons taillés en pain de mie et frits au beurre.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, barsac ou sauternes demi-sec.

POULARDE RISSOLÉE A LA MANCELLE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 100 à x kg 200 — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 1 pincée de cayenne (très peu) — 300 g de mie de pain frais — 1 dl d'huile — 200 g de beurre — sauce diable (v. p. 70) — 1 dl de crème double — 500 g de champignons de Paris (sautés) — 24 petits oignons étuvés au beurre — 300 g de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et rissolés — 2 gros oignons coupés en rondelles, farinés et frits — 1 cuillerée de persil haché.

Découper les volailles en quartiers. Assaisonner les morceaux de sel et de poivre. Les arroser de beurre fondu ; les rouler ensuite dans de la mie de pain assaisonnée d'une pincée de quatre épices et poivrée au cayenne. Faire ensuite rissoler les quartiers de volailles à feu vif, de façon à obtenir une belle couleur dorée.

Par ailleurs, préparer une sauce « diable » qu'on liera avec le foie haché des chapons et qu'on adoucira avec un peu de bonne crème double.

La garniture des poulardes se trouvera dans la sauce même ; elle sera constituée par les champignons de couche entiers, sautés, en bonne quantité, des petits oignons et des lardons préalablement blanchis et rissolés.

On servira les quartiers de volailles grillés, recouverts de rondelles d'oignons frits et, à part, la sauce contenant la garniture.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. *Vins rouges* : côte de Beaune ou médoc, graves ou vins rouges des côtes du Rhône ou de Provence : hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape.

POULARDE SAUTÉE A L'ANGEVINE

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes;

des légumes : 50 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 200 environ chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 6 petits oignons — 2 gousses d'ail écrasées — bouquet de persil et thym seulement — une demi-bouteille de saumur blanc sec —

I dl de sauce tomate — **i** dl de velouté de volaille (v. p. 59) — un demi-litre de crème fraîche — 500 g de champignons étuvés au beurre.

Garniture : 250 g de carottes nouvelles (en gousses d'ail) — 250 g de navets (en gousses d'ail) — 250 g de haricots verts coupés en dés — 250 g de petits pois (poids net).

Les légumes liés au beurre, et de préférence servis à part.

Prendre 2 poulardes de Longué ; les découper suivant les règles, en ayant soin de lever les suprêmes. Faire saisir les morceaux au beurre sans les colorer ; ensuite, étuver un quart d'heure. Retirer les suprêmes ; ajouter quelques petits oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni (au thym seul), des champignons frais. Laisser cuire trois quarts d'heure à l'étuvée • retirer les morceaux ; égoutter le beurre ; déglacer au saumur sec ; mouiller de SAUCE tomate fraîche et d'autant de velouté de volaille ; laisser cuire ; passer à l'étamine ; finir à la crème double et au beurre. A part, étuver rapidement des champignons émincés épais, au beurre, et les incorporer à la sauce « volaille ».

Garniture : à la bouquetière, de légumes nouveaux.

Dresser soigneusement à sec, suprêmes opposés, et saucer.

Vin blanc de Saumur. A défaut, vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

POULARDE SAUTÉE A LA CATALANE

Recette de M. Bernard BARUS.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets «reine» de 1 kg 100 à 1 kg 200 chacun — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 dl d'armagnac — sel — poivre — 2 dl de fond de veau — 1 dl de crème fraîche — 25 petits oignons glacés à blanc — 8 petits fonds d'artichauts escalopés et étuvés — 8 petites têtes de champignons étuvés à blanc — 4 tomates, mondées, épépinées, concassées — 150 g de piments verts émincés et cuits au beurre — 1 cuillerée de persil concassé.

Préparer 2 poulardes de Bresse à sauter (cuisses et suprême levés, poitrine partagée en deux). Mettre à sauter au beurre dans une sauteuse, à petit feu. Retirer ensuite les poulets. Déglacer la sauteuse avec un peu d'armagnac. Ajouter un peu de fond de veau et un appoint de crème additionnée d'un peu de paprika. Assaisonner. Dresser les poulets sur un plat. Les entourer de petits oignons glacés bien blonds, de petits quartiers d'artichauts sautés au beurre, et de petites têtes de champignons cuites à blanc. Disposer sur les poulets un bouquet de tomates concassées et de poivrons bien verts émincés et tombés au beurre. Napper avec la sauce et jeter dessus, au départ, quelques fines herbes hachées.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 329.)

Côtes-de-provence rouges, côtes-du-rhône rouges, languedoc rouges corsés.

POULARDE SAUTÉE A LA FAÇON DU PRÉSIDENT DE BROSSES

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulardes de 1 kg 200 à 1 kg 400 chacune — sel — poivre — 200 g de beurre — 70 g de farine — une demi-bouteille de vin blanc sec — un demi-litre de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 1 citron — 750 g de morilles noires (étuvées) — 1 dl de madère — 8 lames de truffe.

Découper 2 poulardes et les sauter au beurre sans que les morceaux colorent trop. Aux trois quarts de leur cuisson, saupoudrer légèrement les morceaux de farine et mouiller de bon vin blanc sec. Ajouter ensuite la crème double et terminer la cuisson. Décanter le poulet ; mettre la sauce au point ; la lier de 4 jaunes d'œufs et d'un jus de citron, puis la passer. Remettre dans la sauce les morceaux de poulet et jeter dans le tout des morilles noires préalablement sautées au beurre ; ajouter enfin x verre d'excellent madère et quelques lames de truffe.

Vins rouges : médoc, saint-émilion ou pomerol. Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage ou champagne nature.

POULARDE SOUFFLÉE « HOTEL DE PARIS »

Recette de M. FREZOULS.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 belle poularde de 2 kg à 2 kg 400 environ — sel — poivre — 250 g de beurre — 3 carottes, 1 gros oignon émincés — bouquet garni — x bouteille de champagne — 6 cous de volailles — poivre de Cayenne — 500 g de mousseline de volaille (v. p. 60) — 1 dl de sauce allemande (v. p. 59) — un demi-litre de sauce suprême (v. p. 59) — 1 dl de crème fraîche — 500 g de crêtes et rognons de coqs cuits à blanc — 200 g de têtes de champignons étuvées à blanc — 8 petites truffes au madère.

Faire un socle (ou tampon) de la grandeur de la volaille, soit en pain de mie, soit en feuilletage.

Choisir une belle poularde (déchausser les cuisses), la brider en entrée. Préparer un fonçage de cous de volaille, de carottes, d'oignons et d'un bouquet garni. Poêler la volaille à blanc sur ce fonçage. A mi-cuisson, déglacer au champagne ; laisser mijoter jusqu'à cuisson. Retirer la volaille. Enlever les deux ailes ; dégager la carcasse et la remplir de mousse de volaille. Marquer la pièce dans une autre braisière, afin de cuire la mousse. Détailler les deux ailes en aiguillettes. Les reformer sur la mousse, et les napper d'une sauce allemande. Faire glacer au four.

Entre-temps, on aura déglacé la première braisière avec le restant du champagne ; ajouter un peu de velouté de volaille ; réduire et crémier. Passer la sauce au chinois et linge à beurre. Faire dépouiller. Finir l'assaisonnement avec une pointe de cayenne.

Dresser la volaille sur un socle de pain de mie. Disposer, tout autour, crêtes et rognons de coqs, champignons tournés. Saucer. Ajouter au dernier moment de petites truffes entières cuites au madère. Envoyer à part une saucière de sauce servie très chaude.

Vins rouges : médoc, saint-émilion ou pomerol. Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage ou champagne nature.

POULARDE « STÉPHANIE »

Recette de M. DELLAN.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 belle poularde de 1 kg 500 à 1 kg 800 environ — sel — poivre — paprika — 150 g de beurre — 75 g de farine — 1 boîte de maïs en conserve — un demi-litre de velouté de volaille (v. p. 59) au paprika — 150 g de jambon d'York et 3 foies de volailles — 600 g de pâte à pâté.

Sauce paprika : Un demi-litre de sauce suprême (v. p. 59) parfumée au paprika.

Sauce au porto : Un demi-litre de demi-glace et fond de veau lié et corsé — 100 g de purée de foie gras — 1 dl de porto.

Foncer un moule ovale en pâte à pâté chaud.

D'autre part, avoir une poularde, à laquelle on aura enlevé le bréchet et les os de l'estomac par en dedans, et laissé assez longue la peau du cou, afin de refermer l'orifice.

Garnir la poularde de maïs, que l'on aura réduit à consistance voulue avec un velouté de volaille au paprika, de façon qu'il ait assez de corps pour ne pas couler, sans être cependant trop consistant, et auquel on aura ajouté un salpicon de jambon et 3 foies de volailles légèrement sautés au beurre sans les faire rissoler.

Rabattre la peau du cou pour refermer l'orifice, faire de même pour le croupion, afin que la composition soit bien enfermée. Placer la volaille dans le pâté ; recouvrir de pâte ; dorer, laisser une cheminée ; 2 heures de cuisson. Servir à part une sauce paprika à la crème double ou, si l'on préfère, une sauce porto liée à la purée de foie gras.

Remarque. — Cette recette s'applique au poulet de grain et aussi au pigeon. La volaille peut être complètement désossée ; en ce cas, la barder entièrement, mais très finement.

De même, un riz pilaw ou risotto piémontais peut remplacer le maïs ; le safran remplace alors le paprika.

Saint-émilion, pomerol ou graves, côte de Nuits et côtes-du-rhône.

POULARDE A LA TRIANON

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

x belle poularde de 1 kg 600 à 2 kg environ — sel — poivre moulu — quelques grains de poivre — 3 bardes de lard — x citron — 100 g de couennes — 2 carottes, 1 oignon émincés — bouquet garni — 1 litre de consommé de volaille — une demi-bouteille de sauternes ou de barsac — 450 g de farce mousseline (v. p. 60) — 40 g de truffes hachées — 400 g de langue hachée — 1 cuillerée de duxelles (v. p. 57) — 300 g de beurre — 75 S de farine — 150 g de débris de champignons, pour parfumer la sauce — 6 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 100 g de purée de foie gras — 20 champignons émincés et étuvés — 100 g de langue écarlate — 20 lames de truffes (facultatif) — 8 petites truffes entières.

Préparation : 1° Prendre une poularde bien en chair : la brider en entrée ; **frotter** l'estomac avec du jus de citron et l'envelopper de bardes de lard très minces (la pièce étant comprise vidée, flambée et bien nettoyée).

La mettre dans une casserole (casserole ovale autant que possible), dont le fond sera garni de couennes de lard, de rondelles de carottes et d'oignon, d'un bouquet garni ; ajouter assez de jus de veau blanc léger et de sauternes (ou autre vin blanc de marque) dans les proportions de trois quarts de jus et un quart de vin, pour qu'elle soit à peu près couverte. L'ébullition prise, couvrir et cuire pendant 50 minutes en tenant le liquide en simple frémissement.

2° A l'avance, préparer environ 450 g de farce de volaille ; la diviser en trois parties. Dans l'une, mélanger 40 g de truffes hachées ; dans l'autre, 40 g de langue écarlate bien rouge (la prendre sur le bout pointu) hachée également ; dans la troisième, 1 cuillerée de duxelles additionnée d'une cuillerée à café de persil haché. Avec chacune de ces farces, mouler 10 quenelles à la cuiller à café, ou les coucher simplement dans une plaque beurrée, en leur donnant la forme d'une petite meringue. (Le poids de farce de ces quenelles est de 8 g environ.)

Vingt minutes avant de servir, ces quenelles seront couvertes d'eau bouillante salée, et pochées.

Sauce : Avec 100 g de beurre et 75 g de farine, préparer un roux blond ; le délayer avec 1 litre de cuisson de la poularde, passée et dégraissée ; faire prendre l'ébullition en remuant et ajouter une prise de poivre blanc, 50 g de pelures de champignons et un bouquet de persil.

Laisser cuire doucement pendant une demi-heure en ayant soin de dépouiller fréquemment.

Ajouter ensuite 5 jaunes d'œufs délayés avec 2 dl de crème ; remuer la sauce en plein feu jusqu'à ce que sa quantité soit réduite à 6 dl ; la passer à l'étamine et la compléter, hors du feu, avec 100 g de fine purée de foie gras et 100 g de beurre. Dans cette sauce, mélanger 20 petits champignons cuits émincés, 100 g de langue écarlate taillée en petits losanges et 20 lames de truffe.

Dressage : Débarder et déficeler la poularde ; passer un morceau de beurre sur l'estomac, pour lui donner du brillant ; la placer sur un croûton de pain rectangulaire frit à l'huile ; l'entourer avec les quenelles disposées en bouquets distincts ; mettre une petite truffe entre chaque bouquet de quenelles (si cette garniture de truffes, qui est facultative, n'est pas adoptée, mettre une cuillerée de sauce entre chaque bouquet de quenelles). Servir la sauce à part.

Observations. — 1° Il était d'usage, autrefois, d'orner la pièce d'un hâtelet composé d'une grosse quenelle et d'une truffe, mais, comme il a été dit, ces motifs d'ornementation sont à peu près abandonnés ; 2° Bien que figurant ici sur un menu d'ordinaire, cette poularde est une entrée de grand menu, où elle assure un service de 8 personnes.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

POULARDE EN VESSIE

Recette communiquée par le chef du restaurant BARATTERO.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 1 h 30.

1 belle poularde de 1 kg 800 à 2 kg environ — sel — poivre — 3 foies de volailles hachées fin — 250 g de foie gras — 100 g de truffes hachées

et 4 lames de truffes — 5 cl de cognac — 1 vessie de porc très propre — 1 dl de vin blanc — x pincée d'épices — 5 cl de jus de truffes — 5 cl de cognac.

Prendre une poularde de Bresse bien blanche, soigneusement vidée ; enlever le cou et la tête ; retirer les deux pattes avec l'os de la cuisse, sans déchirer la chair ; supprimer l'os de la cuisse et la reconstituer avec le reste de la patte.

Farcir la poularde avec 3 foies, de la truffe, du foie gras, 4 lames de truffe, que l'on introduit sous la peau de l'estomac, et brider ordinairement.

Prendre une vessie de porc séchée qu'on lave soigneusement à l'eau tiède, et introduire la poularde farcie dans la vessie. Assaisonner avec sel, poivre, un peu d'épice, du cognac, de l'essence de truffes, quelques centilitres de bon vin blanc sec. Attacher fortement l'ouverture de la vessie, en ayant pris soin de faire sortir l'air qui se trouve à l'intérieur.

Cuisson : Pocher dans un consommé pendant 1 heure et demie. Servir tel quel.

Vins blancs : meursault, champagne nature ou mousseux sec, arbois et graves.

Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

HOCHEPOT DE POULARDE DU VIEUX MOULIN

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 200 environ chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl de calvados — 4 jaunes d'œufs — un quart de litre de crème fraîche — 5 cl de jus de persil — 2 pieds de céleri en branches — 6 blancs de poireaux — 1 gros oignon blanc — x bouquet de queues de persil — un demi-litre de vin blanc — un demi-litre de fond de veau clair (v. p. 58) — 16 croûtons de pain de mie, en cœur, frits au beurre, ou 16 fleurons en feuilletage.

Vider, flamber, nettoyer 2 belles poulardes. Les découper, les assaisonner et les laisser macérer dans un peu de vieux calvados (x heure).

Ensuite, couper en julienne extrêmement fine 2 beaux pieds de céleri en branches, très blancs et débarrassés de leurs fibres ; 6 blancs de poireaux ; 1 gros oignon blanc et 1 petit bouquet de persil. Prendre alors un sautoir épais dont on beurrera le fond très grassement. Le tapisser de la julienne, au milieu de laquelle on placera le petit bouquet de persil. Parsemer le tout de quelques belles coquilles de beurre frais. Arroser de bon vin blanc sec. Recouvrir d'un disque de papier sulfurisé et beurré. Laisser tomber et cuire ces légumes lentement, en couvrant bien le sautoir. Disposer alors ensuite, sur cette julienne, les morceaux de poulardes ; couvrir jusqu'à immersion d'un bouillon de blanc de veau que l'on aura fait mijoter spécialement à l'avance, et bien assaisonné. Porter alors à ébullition ; bien couvrir et laisser pocher lentement.

Durant cette cuisson, mettre 4 jaunes d'œufs bien frais dans une terrine, un quart de crème fraîche épaisse, un peu de jus de persil haché et pressé dans un linge fin. Bien

fouetter le tout, y ajouter le calvados dans lequel ont macéré les morceaux de poulardes. Les poulardes étant bien cuites à point, disposer les morceaux dans un légumier d'argent. *Maintenir* au chaud. Retirer la liaison contenue dans la petite terrine, en remuant bien avec une stapule de bois pour éviter la moindre ébullition. Finir par l'assaisonnement *porté* à son point de finesse, et verser le tout sur les poulardes. Garnir de petits toasts de pain viennois grillés au beurre ou de fleurons.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurz-traminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. *Cidres sec ou demi-sec.*

JAMBONNEAU DE POULARDE

Recette de M. G.-L. PANUEL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

4 cuisses de volailles — 500 g de gorge de porc — 500 g d'échine de porc — sel — poivre — 1 pincée de noix de muscade — 5 cl de cognac — 2 dl de porto — 1 œuf entier — 150 g de truffes — 150 g de foie gras — 100 g de beurre — une demi-bouteille de vin blanc — 25 g de farine — garniture Renaissance — pommes « gaufrette ».

Désosser une belle cuisse jusqu'au pilon ; bien aplatir ; retirer les nerfs. Préparer une farce avec de la gorge de porc et de l'échiné. Hacher très fin ; assaisonner de sel, poivre, noix de muscade ; 1 verre à liqueur de cognac ; 1 verre de porto.

Lier avec 1 œuf entier ; ajouter les truffes hachées. Garnir la cuisse avec cet appareil et étaler un médaillon de foie gras avant de reconstituer et de donner la forme du jambonneau.

Mettre le jambonneau dans une sauteuse beurrée ; cuire à four chaud. Aussitôt qu'il commence à dorer, déglacer au vin blanc ; ajouter 1 verre de porto ; assaisonner ; laisser mijoter 30 minutes, bien couvert.

Retirer le jambonneau ; lier avec un beurre manié, dresser et napper avec cette sauce. Accompagner d'une garniture Renaissance et de pommes « gaufrette ».

Vins blancs : arbois, graves. *Vins rouges* : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

POULE FARCIE EN DAUBE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

2 jeunes poules de 1 kg environ chacune — 400 g de farce fine de porc — les foies des poules — 1 pointe d'épices — 50 g de mie de pain frais — 1 oignon haché fin et revenu — 1 gousse d'ail écrasée — sel — poivre — 1 cuillerée à potage de persil haché — 100 g de beurre — 100 g de lard râpé — 8 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 1 litre de bouillon — bouquet garni — 2 pieds de veau en dés, fortement blanchis — 300 g de carottes tournées en olives — 24 petits oignons (légèrement revenus) — 250 g de lard de poitrine en dés — 200 g de riz, mouillé avec la cuisson des poules.

Préparation : x° Nettoyer et flamber 2 jeunes poules. Introduire dans l'intérieur la farce suivante : hachis de porc très fin ; la graisse recueillie des poules ; les foies hachés • gros comme deux œufs de mie de pain trempée et pressée ; i oignon moyen haché, cuit au beurre à l'avance et froid ; gros comme un haricot d'ail écrasé ; i cuillerée de persil haché • i pincée de sel ; i prise de poivre ; i pointe d'épices et 2 cuillerées de cognac ; le tout bien trituré.

Brider les poules en couchant les pattes le long du ventre.

2° Dans une casserole en terre, de préférence ovale, chauffer fortement 100 g de lard gras frais râpé ; y mettre les poules et les faire colorer doucement de tous les côtés.

Ajouter ensuite 2 verres de vin blanc, 3 cuillerées de cognac flambé, assez de bouillon pour que le liquide arrive à peu près au tiers de la hauteur des poules, 1 bouquet garni et 2 petits pieds de veau blanchis à l'avance pendant au moins 1 heure, et coupés en petits carrés.

L'ébullition étant prise, couvrir l'ustensile et continuer la cuisson au four à ébullition lente et régulière.

Au bout de 1 heure, ajouter autour des poules la garniture suivante : une vingtaine de quartiers de carottes parés en forme d'olive allongée, et blanchis pendant un quart d'heure (si les carottes sont nouvelles, ce blanchiment est inutile) ; 24 petits oignons sautés à la poêle, au beurre, simplement pour les colorer ; 250 g de lard de poitrine coupé en gros dés et ébouillanté pendant 5 à 6 minutes.

Cette garniture ajoutée, continuer la cuisson encore pendant deux bons quarts d'heure.

3° Les poules se servent telles quelles dans la casserole, mais l'on ne doit pas omettre de les débrider et de retirer le bouquet garni.

Envoyer en même temps une timbale de riz au gras.

Vins blancs : arbois, graves. *Vins rouges* : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

POULE FARCIE « TANTE SUZANNE »

Recette de M. PEYRONNET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

2 poules grasses — sel — poivre — 300 g de mie de pain frais — 1 tasse de lait — 2 œufs crus entiers — 300 g de jambon de Bayonne haché — les foies et gésiers hachés — 4 échalotes et persil hachés — 1 kg 500 de macreuse — marquer un pot-au-feu, avec garniture habituelle (3 litres d'eau) — 3 carottes — 2 navets — 1 oignon piqué d'un clou de girofle — 3 poireaux — 200 g de riz, mouillé avec le bouillon — un demi-litre de sauce tomate (v. p. 83).

Prendre 2 belles poules grasses ; plumer, vider, flamber comme il convient. Hacher le foie et le gésier avec un bon morceau de jambon de Bayonne, une pointe d'échalote, du persil et un morceau de mie de pain, que l'on aura fait tremper pendant 10 minutes dans du lait.

Quand tout sera haché très fin, mettre dans cette farce 2 œufs crus. Introduire la farce dans le corps de chaque poule ; coudre, avec du fil blanc, toutes les fentes, pour que la farce ne puisse s'échapper d'aucun côté.

Préparer un pot-au-feu ordinaire avec un morceau de bœuf et des légumes. Quand il est écumé, y plonger les poules. Les cuire ainsi pendant 2 heures ou plus doucement, suivant leur grosseur et leur âge.

Faire crever du riz à part dans du bouillon pendant 20 minutes sans le remuer pour ne pas le briser. Le servir dans un plat creux ; mettre les poules dessus et présenter en même temps une belle sauce tomate.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves, arbois. Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

POULE EN HOCHEPOT « MOYEN AGE »

Recette de M. L. DEFRANCE.

Préparation : 3 heures.

*Cuisson du fond : 2 h 30 ;
des poules : 25 minutes.*

2 poules découpées en quatre : 8 membres — 1 carotte — 1 oignon — bouquet garni — 1 clou de girofle — sel — poivre — 1 pincée d'épices — un demi-litre de vin blanc.

Fond de veau : 1 kg de jarret de veau — 3 pieds de veau — 1 litre de vin blanc — 1 litre d'eau — 2 carottes — 1 oignon — bouquet garni — sel — 100 g de beurre — 70 g de farine — 1 dl de madère — 20 petits oignons — 500 g de champignons — 2 dl de crème fraîche — 8 tranches de saucisson — 8 croûtons de pain de mie en forme de cœur, frits au beurre — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Mettre à cuire jarrets et pieds de veau dans une cuisson, moitié vin blanc sec et eau, avec carottes et oignons émincés, thym, laurier, épices, etc.

D'autre part, découper 2 jeunes poules ; les mettre à mariner dans un bon vin blanc sec, avec tous les condiments d'une marinade.

Lorsque jarrets et pieds de veau sont cuits, les sortir ; passer le court-bouillon, le mélanger à la marinade, que l'on aura également passée, y mettre les poules à cuire doucement.

Ensuite, faire un roux blanc mouillé au madère avec la cuisson des poules ; bien le crémier, y ajouter les petits champignons, les petits oignons cuits au beurre, les pieds de veau désossés et tronçonnés.

Dresser les poules, verser sauce et garniture, très chaudes ; et placer dessus quelques rondelles d'un bon saucisson cuit dans le bouillon de la poule.

Servir brûlant avec croûtons passés au beurre et persillés.

Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil, côtes-de-provence et côtes-du-rhône, saint-émilion, pomerol.

POULE AU POT « BOURBONNAISE »

Recette de M. Ch. ALAMAGNIE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

2 jeunes poulettes — 600 g de porc (net) finement haché — les 2 foies des volailles hachés — 1 gousse d'ail écrasée — 1 pincée de poudre de thym et de romarin — 1 cuillerée de persil et cerfeuil hachés — 150 g de lard de poitrine en dés — 8 petites carottes — 8 petits navets — 4 blancs de poireaux — 1 panais — 1 oignon clouté (1 clou de girofle) — sel et poivre — tranches de pain grillées — moutarde et cornichons.

Choisir de préférence 2 poulettes jeunes, de 1 an à 18 mois, appropriées convenablement et farcies de la manière suivante : préparer 600 g de chair de porc bien dénervée hachée finement, additionnée des foies des volailles, hachés également, d'une pointe d'ail écrasée et d'aromates (fleurs de thym, romarin et fines herbes, persil et cerfeuil). Assaisonnement assez relevé ; bien pétrir le tout et farcir les poulettes, les brider et ficeler pour que la farce ne puisse s'échapper en cours de cuisson. Les passer à la poêle avec les lardons, pendant quelques minutes, juste le temps de les colorer très légèrement. Les mettre au pot-au-feu en terre, accompagnées d'une garniture de légumes appropriés, de préférence de petits légumes nouveaux qui orneront les poulettes pour le dressage. Faire partir en ébullition à petit feu ; dépouiller et saler modérément. Régler la cuisson pour que le pochage marche doucement, et à couvert, de façon que le bouillon des volailles reste clair ; laisser pocher 1 heure environ. S'assurer de la cuisson des volailles et des légumes avant de retirer le tout pour le service.

Rectifier l'assaisonnement, puis verser le bouillon en soupière sur des tranches de pain grillées. Découper les poulettes et partager les morceaux avec la farce ; tenir au chaud et déguster, après le potage, avec des condiments.

Saint-pourçain rouge ou rosé.

Vins rouges : médoc, saint-émilion, graves, côte de Beaune, côte de Nuits, côte-rôtie.

Vins rosés : tavel, cabernet d'Anjou, côtes-de-provence, claret de Bordeaux.

POULET «c ARCHIDUC »

Recette de M. Adrien GRILLE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de 900 g à 1 kg 200 chacun — 150 g de beurre — sel — poivre — 5 cl de porto — 5 cl de cognac — 1 litre de crème — 100 g de truffes en lames et leur cuisson au madère.

Découper à cru, comme pour sauter, 2 poulets de Bresse. Les faire revenir au beurre, sans les laisser prendre trop de couleur, et les cuire doucement sur le coin du feu pendant 25 minutes, couverts ; les remuer souvent. Ajouter ensuite 1 cuillerée d'échalotes hachées très finement, et laisser mijoter encore 5 minutes. Retirer les morceaux des poulets sur une assiette. Déglacer le sautoir avec madère ou porto et cognac.

Ajouter 1 litre de crème fraîche, et faire bouillir en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la crème ait pris la consistance d'une sauce légère. Remettre les poulets et laisser mijoter pendant 10 minutes dans la crème.

Terminer en ajoutant quelques lames de truffes et leur cuisson.

Dresser le poulet dans un plat creux et disposer dessus, après l'avoir nappé avec la **sauce**, quelques lames de truffe.

Saint-émilion, pomerol ou graves, côte de Nuits, côtes-du-rhône.

POULET «ARCHIDUC» (Variété)

Recette de M. PIGNOT.

Préparation : i h 30.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de 750 à 800 g chacun — 300 g de quenelles de veau (v. p. 60) — 250 g de beurre — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 125 g de lard de poitrine en dés — 25 petits oignons — 250 g d'olives dénoyautées et blanchies — 2 cuillerées à potage de tomate concentrée — 8 cl de cognac — x pincée de paprika — 2 dl de crème fraîche — 250 g de petits champignons de Paris — 2 citrons — 2 œufs (le jaune) — 16 croûtons en cœur ou dents de loup, frits au beurre.

Dénoyauter les olives. Faire pocher les quenelles un quart d'heure dans de l'eau bouillante, avec une feuille de laurier et un brin de thym.

Couper à cru les volailles en morceaux, ainsi que le lard, en petits lardons.

Faire revenir les petits oignons dans du beurre, en assez grande quantité, pour qu'ils restent presque blancs ; y adjoindre les lardons et faire revenir ceux-ci légèrement. Retirer le tout, que l'on réserve.

Remplacer ceux-ci par les morceaux de volailles qu'on fait revenir et qu'on flambe ensuite avec du cognac. Replacer les oignons et les lardons, mettre la tomate concentrée délayée dans un peu d'eau. D'autre part, on aura fait suer les lamelles et les queues de champignons coupées en rondelles ; pour cette opération, afin de les empêcher de noircir, on aura pressé un jus de citron. Mettre ces champignons dans une passoire pour en retirer l'eau et les mettre de côté. L'eau servira dans une certaine proportion à diluer la tomate que l'on ajoutera ainsi avec la volaille. Saupoudrer avec une pincée de paprika, mettre les olives décortiquées.

Ne saler qu'en fin de cuisson, à cause des olives et du lard. Fermer la daubière avec son couvercle et laisser cuire en remuant de temps à autre, environ une demi-heure. (La durée de cuisson dépend de la tendreté de la volaille.)

10 minutes avant de servir, joindre les quenelles et les champignons. Saler et poivrer à convenance. Lier avec la crème fraîche et, au moment de servir, ajouter les 2 jaunes. D'autre part, préparer dans une poêle des croûtons au beurre conservés chauds.

Verser le tout dans le plat à servir, en plaçant autour les croûtons. Envoyer à table.

Saint-émilion, pomerol ou graves, côte de Nuits et côtes-du-rhône.

POULET AUX AUBERGINES

Recette de M^m« M. ANDRÉE.

Préparation : x heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets « reine » — sel — poivre — 1 dl d'huile — 150 g de beurre — 4 aubergines émincées en biseau de 3 à 4 mm d'épaisseur, sautées moitié huile et moitié beurre — 50 g de farine — 6 tomates mondées, épépinées, concassées.

Poêler 2 beaux poulets de Bresse de 1 kg 200 environ chacun.

Faire sauter au beurre et huile 4 belles aubergines émincées, salées, farinées, plutôt sèches et légèrement colorées.

Après cuisson, lever les cuisses et les ailes des poulets, et les placer sur les aubergines, dans un plat rond. Arroser d'un bon coulis de tomates fraîches ; placer sur le tout le fond et les foies raidis des volailles, et terminer par un soupçon de persillade.

Servir très chaud.

Nota. — Persillade : ajouter un soupçon d'ail dans le persil haché.

Pour les aubergines, on peut, à volonté, les éplucher ou leur laisser la peau.

Vins rouges : *médoc, saint-émilion, graves; côte de Beaune, côte de Nuits, côte-rôtie.*

Vins rosés : *tavel, cabernet d'Anjou, côtes-de-provence, claret de Bordeaux.*

POULET EN BARBOUILLE

Recette de M. A. QUTTILIERET.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulettes jeunes de 800 g à 1 kg chacune — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 oignon — 4 échalotes émincées — 1 pointe d'ail — bouquet garni — 1 clou de girofle — 30 g de farine — 1 bouteille de pinot rouge de Sancerre — 8 cl de sang de volaille — 16 fleurons en feuilletage — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Couper 2 jeunes poulardes en 4 morceaux chacune, que l'on fait revenir au beurre. En même temps, faire blondir à part 1 oignon et de l'échalote émincés ; incorporer à la volaille ; singer, mouiller au pinot rouge de Sancerre ; mettre 1 bouquet garni, de l'ail, du sel, du poivre et 1 clou de girofle. Après cuisson, retirer la volaille ; faire réduire la sauce ; passer au chinois ; beurrer, lier au sang de poulet ; napper amplement les morceaux de volailles ; décorer aux fleurons et avec du persil haché.

Pinot rouge du Berry, coteaux de Touraine rouges, chinon, bourgueil.

A défaut, beaujolais.

POULET EN BARBOUILLE A LA BERRICHONNE

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : x heure.

2 poulets de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — bouquet garni — 200 g de beurre — 300 g de lard de poitrine coupé en dés — 30 petits

oignons étuvés au beurre — 500 g de petits champignons étuvés — 50 g de farine — 1 bouteille de vin rouge — 2 dl de fond de volaille ou fond brun (v. p. 58) — 6 cl de sang des volailles — 5 cl de vinaigre.

Flamber 2 poulets et les couper en morceaux.

Dans une casserole, avec du beurre et des petits carrés de lard en bonne quantité, mettre ces morceaux et les faire revenir.

Ajouter très peu de farine, des petits oignons et 1 bouquet garni.

Mouiller avec moitié de consommé, moitié de bon vin rouge, et cuire x heure pour des poulets tendres.

Une demi-heure avant de servir, ajouter le sang des poulets, que l'on aura recueilli dans un bol et fortement vinaigré.

On doit obtenir ainsi une belle sauce noire, onctueuse, bien liée et parfumée.

Pour corser la garniture du plat, on ajoutera, aux lardons et aux oignons, des têtes de champignons, que l'on aura fait étuver au préalable.

Pinot rouge du Berry, coteaux de Touraine rouges, chinon, bourgueil ; à défaut, beaujolais.

POULET « BELLE MEUNIÈRE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — épices — 400 g de champignons — 150 g de beurre — 250 g de lard de poitrine en dés — 10 foies de volailles — 100 g de lard gras — 1 cuillerée à potage d'échalotes hachées — 2 cuillerées de persil haché — 8 cl de cognac — 12 lames de truffe.

Préparation : 1° Vider et flamber 2 beaux poulets de grain ;

2° Nettoyer 400 g de champignons ; en hacher grossièrement la moitié et les presser dans un linge pour en extraire l'eau ; réserver l'autre moitié ;

3° Couper en petits rectangles 250 g de lard de poitrine maigre ; les ébouillanter pendant 5 minutes, et les égoutter ;

4° Hacher finement les foies de volailles, plus ceux des poulets, les mettre dans une terrine et ajouter 100 g de lard gras frais râpé, 1 cuillerée d'échalotes hachées, les champignons hachés, 1 forte pincée de sel fin, 1 prise de poivre et 1 pointe d'épices, 1 pincée de persil haché et 8 cl de cognac. Bien mélanger le tout.

5° Glisser 6 belles lames de truffe sur l'estomac des poulets (entre peau et chair) ; introduire la farce dans l'intérieur et les brider en couchant les pattes le long du ventre.

Cuisson : Badigeonner les poulets de beurre ; les faire colorer au four d'une façon bien régulière, puis les mettre dans une cocotte ovale, en terre ou autre. Les entourer avec les

rectangles de lard, le reste de champignons, simplement concassés, et 75 g de beurre divisé en petits morceaux. Couvrir l'ustensile, et continuer la cuisson au four bien chaud pendant 30 minutes.

Servir tel quel, sans rien ajouter, l'eau de végétation des champignons suffisant pour assurer le déglçage.

Vins rouges de la côte de Beaune, médoc, graves, beaujolais.

POULET « A LA BERGÈRE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 oignons — 4 échalotes — 2 cuillérées à potage de persil haché — 600 g de champignons de Paris ou 600 g de mousserons — 1 dl de vin blanc — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — 250 g de lard de poitrine en ds — 25 g de beurre et 25 g de farine (beurre manié, v. p. 57) — 500 g de pommes paille cuites en grande friture.

Préparation : 1^o A l'avance, cuire au beurre, sans laisser colorer, 2 oignons moyens et 4 échalotes, le tout haché.

Vider et nettoyer 2 poulets de grain bien en chair.

A 50 g de beurre bien manié, mélanger 200 g de mousserons ou champignons concassés ; les foies des poulets hachés, l'oignon et les échalotes cuits et froids, 1 cuillérée à café de persil haché, 1 pincée de sel et 1 prise de poivre. Introduire cette farce dans les poulets et brider, en couchant les pattes le long du ventre.

Nota. — Le mousseron est le champignon qui convient particulièrement. A défaut, on le remplace par un autre champignon de plein air et, à la rigueur, par des champignons de couche.

Cuisson : Mettre les poulets dans une casserole avec 50 g de beurre ; les faire bien colorer de tous les côtés et les tenir ensuite au four pendant 10 minutes. Verser dans la casserole 1 verre de vin blanc ; le réduire à 4 cuillérées et ajouter 2 dl de jus de veau.

En même temps, sauter au beurre et à la poêle 400 g de petits mousserons entiers, ou des moyens coupés en deux, 250 g de lard de poitrine coupé en ds et ébouillantés pendant 5 minutes.

Entourer les poulets avec lard et mousserons ; couvrir hermétiquement et compléter la cuisson au four pendant 20 minutes.

Service : Dresser les poulets sur un plat rond. Lier la garniture avec gros comme une noix de beurre manié ; la verser sur les poulets, parsemer le dessus d'une pincée de persil haché, et entourer d'une bordure de pommes de terre paille qui simule une sorte de nid.

Vins rouges de la côte de Beaune, médoc, graves, beaujolais.

POULET BOCAIN (du Bocage normand)

Recette de M. Ch. THOMAS.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 100 g de beurre.

Farce à gratin : 8 foies de volailles — 150 g de lard gras en dés — sel — poivre — épices — 8 beaux champignons farcis avec duxelles crémée (v. p. 57) — 8 petites tomates (pommes d'amour) étuvées — 300 g de pommes noisette (dites aussi «pommes parisiennes») — 250 g de lard de poitrine en dés — 1 dl de calvados — 1 botte de cresson.

Ce sont des poulets de grain farcis de farce à gratin persillée. Les cuire au four ; déglacer au calvados. Garnir de champignons frais farcis, crévés. Faire un nid frit en y incorporant la farce des poulets et des pommes noisette, puis des petits lardons sautés et, autour, de petites tomates à la provençale. Ajouter du cresson et servir la sauce à part.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. Vins rouges : côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil et cidres sec ou demi-sec.

POULET DE BRESSE A LA CRÈME

Recette de M. CRANCE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets «reine» — sel — poivre — 150 g de beurre — 4 oignons émincés — bouquet garni — 5 cl de cognac — un demi-litre de bouillon d'abattis — 1 dl d'eau — 75 g de farine — beurre manié (v. p. 57) — un demi-litre de crème double.

Découper 2 volailles de première qualité, selon les règles. Les placer dans une sauteuse avec les oignons émincés. Couvrir moitié bouillon, moitié eau salée, et laisser cuire 35 à 40 minutes.

Ensuite, retirer les morceaux de poulets ; les tenir au chaud. Lier la cuisson avec un beurre manié. Passer au chinois. Remettre le tout ensemble ; ajouter la crème double, le cognac ; rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.

Vins blancs : côtes-de-provence, pouilly fumé, champagne nature ou mousseux sec, arbois, graves. Vins rouges : côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

POULET « CÉLESTINE »

Recette de M. Lucien TENDRET.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — 150 g de beurre — sel — poivre — 500 g de champignons — 5 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de vin blanc sec — 1 dl de fond de veau corsé (v. p. 58) — 5 cl de fine champagne — 1 gousse d'ail écrasée — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Couper en morceaux 2 jeunes poulets tendres et bien en chair. Faire chauffer dans une casserole 100 g de beurre et remuer. Quand les poulets ont une teinte noisette mettre les morceaux dans la casserole et faire cuire sur feu vif pour que les chairs se dorent. Ajouter 500 g de champignons, 4 tomates coupées en petits dés et faire sauter le tout 5 minutes. Mouiller avec 1 verre de vin blanc sec, 1 verre de jus de viande, 2 cuillerées de fine champagne ; saler, poivrer, assaisonner et faire cuire un quart d'heure.

Dresser la viande sur un plat chaud ; dégraisser la sauce ; la saupoudrer d'un peu de persil et d'une pointe d'ail finement haché ; verser ensuite sur le ragoût.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves, côte-rôtie, hermitage, beaujolais.

POULET AUX CÈPES

Recette de M^l FEUILLAUBOIS.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 kg de cèpes épluchés, blanchis, escalopés et raidis à l'huile — 4 échalotes, 1 gousse d'ail hachées — 1 cuillerée de persil haché — 1 cuillerée de sauce tomate.

Prendre 2 poulets à rôtir ; les préparer ; puis, dans un plat à rôtir, les couvrir de beurre qui fond à la chaleur du four. Arroser les volailles, après les avoir salées légèrement.

Ajouter les cèpes, préalablement égouttés et rissolés à l'huile, un quart d'heure avant la fin de la cuisson ; les assaisonner copieusement de poivre, de sel, d'échalotes, d'ail, de persil. Les dresser de chaque côté des poulets après avoir découpé et reconstitué ceux-ci, arrosés de leur jus de cuisson et déglacés d'une cuillerée de tomate.

Vins rouges de la côte de Nuits, côtes-du-rhône, saint-émilion ou pomerol, beaujolais, côtes-de-provence.

POULET AU CHAMBERTIN

Recette de M. CRANCE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets « reine » — sel — poivre — 2 gousses d'ail — 30 petits oignons — 400 g de lard maigre coupé en dés — bouquet garni — 3 cuillerées à café d'extrait de tomate — 2 bouteilles de chambertin — 150 g de beurre — 70 g de farine — 2 cuillerées à potage de jus de truffes — 1 dl de madère — 8 lames de truffe.

Faire dorer sur feu doux de tous côtés, dans une sauteuse, 2 volailles de premier choix découpées suivant les règles, avec des petits oignons et des lardons de lard maigre.

Mouiller avec du chambertin et faire flamber. Ajouter l'ail écrasé, 1 bouquet garni et l'extrait de tomate.

Faire cuire et lier très légèrement au beurre manié.

Au moment de servir, ajouter 2 cuillerées de jus de truffes et le madère. Garnir avec des lamelles de truffe.

Chambertin ou, à défaut, vin rouge de la côte de Nuits.

POULET AU CHAMPAGNE

Première recette (M. J. NANDRON).

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl de cognac — 1 bouteille de champagne brut — 1 cuillerée à potage de tomate — 2 dl de crème fraîche — 2 dl de fond corsé de volaille (v. p. 58) — 150 g de riz créole — 8 pains d'épinards (moules à baba).

Sauter 2 volailles de 1 kg 200 chacune, en ayant soin de les étuver afin qu'elles ne colorent pas à mi-cuisson ; flamber au cognac ; mouiller au champagne brut, ajouter 1 noisette de tomate, 2 dl de crème, 1 goutte de fond de volaille. Couvrir et cuire très rapidement. Enlever les morceaux ; dresser. Fouler la sauce à l'étamine ; beurrer et napper la volaille. La sauce doit être rendue légèrement acide par le champagne et doit avoir une couleur moirée (très courte). Servir du riz créole à part. Des pains d'épinards, façon volaille à la française, s'accordent très bien avec ce plat.

Champagne mousseux brut ou extra-dry, champagne nature. Vouvray ou saumur mousseux sec.

Deuxième recette (M. PÉLISSIER).

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 4 échalotes bien hachées — 600 g de petits champignons — une demi-bouteille de champagne — un demi-litre de crème fraîche — beurre manié (v. p. 57) — 100 g de beurre — 50 g de farine — 1 kg de petits pois écosés (net), pois très fins.

Mettre les poulets assaisonnés dans une cocotte et les cuire tout doucement avec du beurre.

Lorsqu'ils sont bien dorés, mettre quelques échalotes et quelques petits champignons, sans qu'ils soient toutefois rissolés. Ajouter aussitôt une demi-bouteille de champagne.

Lorsque les poulets sont cuits, finir la sauce avec de la crème fraîche réduite et du beurre manié.

Servir avec des petits pois à l'anglaise.

Champagne mousseux brut ou extra-dry, champagne nature, vouvray ou saumur mousseux sec.

POULET « CHAUMIÈRE »

Recette de M. R. CLAUDE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — mirepoix (o. p. 58) — 1 carotte — 1 oignon — 2 échalotes — bouquet garni — 70 g de farine — une demi-bouteille de vin blanc — un demi-litre de fond de veau — 1 dl d'huile — 1 dl

de crème double — 150 g de beurre — 200 g de purée de foie gras — 200 g de truffes fraîches hachées — 1 dl de porto — 500 g de champignons étuvés au beurre à blanc — 16 croûtons de pain de mie en cœur, tartinés au foie gras.

Découper 2 volailles comme pour sauter, c'est-à-dire en sept morceaux.

Assaisonner de sel, de poivre. Faire raidir les morceaux au sautoir, avec mirepoix. Singer ; déglacer au monbazillac ; mouiller avec du fond de veau ou du consommé. Ajouter un bouquet garni. Faire cuire doucement pendant une demi-heure. Décanter et **passer** le fond. Ajouter 3 cuillerées de crème double, 200 g de purée de foie gras, 200 g de truffes hachées et 2 verres de porto.

Préparer la sauce à point ; la verser sur les morceaux de volailles. Les laisser mijoter pendant 10 minutes. Les dresser en timbale, et napper. Garniture de champignons de Paris tournés et croûtons au foie gras.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. Vins rouges : médoc, saint-émilion, graves, côte de Beaune ou de la côte de Nuits, châteauneuf-du-pape ou côtes-de-provence, côte-rôtie ou hermitage, beaujolais.

POULET EN CIVET AU BOURGOGNE

Recette de M. René HURE.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à x kg chacun — sel — poivre — 300 g de beurre — 1 oignon — 2 carottes — quelques lardons — bouquet garni — 5 cl de marc de Bourgogne — 75 g de farine — 1 bouteille de bourgogne — 1 litre de fond blanc — 2 gousses d'ail écrasées — 5 cl de sang de poulet ou de porc — 20 petits oignons glacés — 125 g de lard de poitrine en dés (revenus) — 250 g de champignons de Paris (étuvés) — 250 g de crêtes et rognons de coqs cuits au blanc — 16 croûtons de pain de mie, en cœur, aillés.

Prendre 2 poulets, les couper en quatre. Les faire revenir avec quelques lardons, oignons, carottes. Les flamber au marc de Bourgogne. Saupoudrer les morceaux de farine. Laisser blondir et mouiller avec 1 bouteille de bon bourgogne et un peu de fond blanc.

Ajouter 1 bouquet garni et 2 gousses d'ail écrasées. Faire partir à gros bouillons et laisser mijoter une demi-heure.

Retirer les morceaux de poulets. Mettre l'assaisonnement de la sauce au point, puis passer au tamis sur les morceaux de poulets.

Au moment de servir, lier la cuisson avec un demi-verre de sang de poulet ou, à défaut, de sang de porc. Ajouter une garniture que l'on a préparée à l'avance (petits oignons, lardons, champignons, crêtes, rognons).

Servir sur plat creux entouré de croûtons aillés.

Même vin de Bourgogne que celui qui a été utilisé pour la cuisson. A défaut, vins rouges de la côte de Beaune ou beaujolais.

POULET A LA CRÈME

Première recette (M. Paul MAITRE).

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 petits oignons — 30 g de farine — 1 litre de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 1 citron.

Prendre 2 jeunes poulets, de Bresse de préférence (ils sont plus blancs et plus tendres) ; les vider, les flamber et les découper en morceaux. Les mettre à cuire, à couvert, dans une casserole épaisse, sans les laisser colorer, avec un bon morceau de beurre et 2 petits oignons. Une fois cuits, mélanger 1 cuillerée de farine et mouiller avec 1 litre de crème fraîche. Faire bouillir 5 minutes ; dresser les morceaux dans le plat de service ; lier la sauce avec 3 jaunes d'œufs battus avec un demi-jus de citron, et la passer au chinois sur les morceaux.

Préparé de cette façon, le poulet doit être servi immédiatement, sinon la sauce ferait huile. Il ne peut être réchauffé.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. *Vins rouges* : côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

Deuxième recette (M. René TRICOT).

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 kg de champignons de Paris — 1 dl de vin de porto — 1 dl de sauce Béchamel — 1 dl de crème fraîche — une pointe de cayenne.

Prendre 2 poulets bien tendres, les couper pour sauter dans une sauteuse, avec une noix de beurre fondu ; mettre les morceaux ; les faire rissoler sans trop de coloration ; ajouter les champignons de Paris frais émincés ; mouiller d'un verre de porto. Laisser cuire à l'étouffée. A cuisson, retirer les morceaux de poulets ; réduire la cuisson ; mouiller d'une louche de béchamel légère. Ajouter crème fraîche et porto. Assaisonner.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. *Vins rouges* : côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

Troisième recette (façon bugiste) [M. P. MAHUET].

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 150 g de beurre — mirepoix (v. p. 58) — 2 carottes, 2 gros oignons et 4 échalotes émincés — 2 bouteilles de vin blanc — trois quarts de litre de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 1 kg de petits champignons de Paris ou 1 kg de morilles, au préalable étuvés au beurre — 16 croûtons de pain de mie en cœur.

Prendre 2 beaux poulets de Bresse ; les découper en huit. Faire raidir les morceaux dans une sauteuse avec une mirepoix, des carottes, des oignons, des échalotes. Assaisonner ; mouiller à hauteur avec un vin blanc très sec (nos vins du Bugey ou de Savoie sont à recommander, car ils ne noircissent pas). Laisser réduire et cuire 30 à 35 minutes ; sortir les morceaux, et verser trois quarts de crème double. Laisser bouillir ; mettre à

point, et passer à l'étamine sur une liaison composée de 5 jaunes d'œufs et de 100 g de beurre. Renverser sur les morceaux, en y incorporant, en garniture, quelques champignons ou morilles, qu'on aurait fait au préalable suer au beurre. Tenir au chaud au bain-marie et servir accompagné de croûtons.

Vin blanc sec de Savoie ; vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, Pouilly fumé.
Vins rouges : Médoc, Côte de Beaune ou Beaujolais, Chinon.

POULET DU DAUPHIN

Recette de M. A. BERNARD.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg 200 chacun — 150 g de beurre — sel — poivre — 4 gros oignons blancs hachés très fin — x branche de thym — 2 gousses d'ail hachées — 1 litre de crème fraîche — 1 dl de madère — 5 cl de calvados.

Bien beurrer un sautoir et couvrir le fond d'une bonne couche d'oignons blancs hachés fin. Disposer dessus 2 poulets découpés en morceaux. Saler, poivrer ; ajouter un peu d'ail haché et une petite branche de thym. Couvrir le sautoir et cuire au four. Ajouter petit à petit, en cours de cuisson, de la crème fraîche bien épaisse, qui réduira. Il en faut environ 1 litre pour 2 poulets. Quand les poulets sont cuits, les retirer et passer au tamis la purée d'oignons et la crème, avec un peu de madère et de calvados. Amener la sauce au point de liaison voulu et la verser sur les poulets.

Vins rouges du Médoc, de la Côte de Beaune, de la Côte de Nuits, Beaujolais, Chinon.
Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, Pouilly fumé.

POULET A L'ESTRAGON

Recette de M. J. NANDRON.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain, découpés en principe — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — sel — poivre — 8 gousses d'ail en chemise — 1 dl de cognac — 2 dl de vin de Meursault — 1 dl de vinaigre de vin — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 1 cuillerée à potage de tomate concentrée — 1 bouquet de branches d'estragon — 4 jaunes d'œufs — 2 dl de crème fraîche — 1 cuillerée à potage de cerfeuil, estragon, persil, mélangés et concassés.

Sauter 2 volailles avec des gousses d'ail non épluchées ; flamber avec un bon cognac ; déglacer avec 2 verres de meursault et un peu de vinaigre de vin, un décilitre de fond de veau, 1 cuillerée de tomate fraîche ou concentrée, selon la saison, 1 bouquet d'estragon. Retirer les morceaux ; fouler le fond ; lier aux jaunes d'œufs et à la crème. Au dernier moment, napper, parsemer d'estragon frais, de cerfeuil et de persil concassés.

Vins blancs : Montrachet, Clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, hermitage blanc, sauternes ou barsac demi-sec. Vins rouges : Médoc, Côte de Beaune, Beaujolais, Cornas.

POULET FARCI A L'HÔTELIÈRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — épices — 200 g de beurre — 500 g de champignons — 500 g de farce fine de porc — 2 gros oignons hachés fin — 1 gousses d'ail — 1 cuillerée à potage de persil haché — 2 œufs — 1 dl de fond de veau (v. p. 58).

Préparation : 1° Vider et flamber 2 poulets de grain (du poids de 1 kg brut et 800 g après vidage) ; retirer l'os triangulaire qui se trouve au-devant de l'estomac et fendre l'os du bréchet ;

2° Nettoyer et laver à deux eaux les champignons frais. Prendre environ 200 g de pédicules ; les hacher et les serrer fortement dans un linge, en tordant, pour en extraire l'eau de végétation. Ce hachis est destiné à la farce ; le reste des champignons se met autour du poulet au moment indiqué plus loin ;

3° A 500 g de hachis de porc très fin (ce hachis peut être fait à la maison avec 250 g de filet de porc frais et 250 g de lard gras frais), ajouter : 2 gros oignons hachés, cuits au beurre à l'avance et froids, 1 petite gousses d'ail écrasée en pâte fine, les foies des poulets hachés finement, 1 cuillerée de persil haché, 2 œufs, le hachis de champignons et 15 g de sel épicé. Triturer le tout avec une cuiller de bois jusqu'à parfait mélange.

Introduire cette farce dans les poulets par l'ouverture de l'estomac et les brider en couchant les pattes le long du ventre (trancher le nerf d'articulation des pattes).

Cuisson : Badigeonner les poulets de beurre, les mettre au four assez chaud et les faire bien colorer de tous les côtés ; les placer ensuite dans une casserole ovale en terre (ou une cocotte en porcelaine à feu ; une terrine ovale à pâté peut servir également) avec 50 g de beurre. Continuer la cuisson au four sans couvrir et en retournant les poulets de temps à autre.

Au bout d'une demi-heure, les entourer avec les champignons, coupés en quartiers (têtes et pédicules) et préalablement sautés au beurre, à feu très vif, pour les colorer légèrement. A partir de ce moment, couvrir la cocotte et compter encore un bon quart d'heure de cuisson, soit donc au total 45 minutes.

En dernier lieu, sortir la cocotte du four, la poser sur le fourneau et verser dedans 1 dl de bon jus de veau. Laisser bouillir 2 minutes pour déglacer, c'est-à-dire dissoudre le jus des poulets qui s'est caramélisé au fond de l'ustensile ; parsemer les champignons d'une pincée de persil haché ; recouvrir ; essuyer l'ustensile, le poser sur un plat et servir.

Vins blancs secs : muscadet, arbois, pouilly-fuissé, pouilly fumé, graves, chablis. *Vins rouges* : côte de Beaune ou médoc, beaujolais, chinon.

POULET AU FROMAGE

Recette de M. P. DEMOULE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 gousses d'ail écrasées — 30 petits oignons — un demi-litre de vin blanc — 250 g de gruyère.

Prendre 2 beaux poulets ; les couper en morceaux, que l'on fait revenir au **beurre** avec de l'ail, des petits oignons et du vin blanc.

Préparer une fondue de bon gruyère ; en napper les poulets et glisser au four, afin de faire gratiner et dorer.

Servir chaud, sur assiette chaude.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

POULET « GASTON-GÉRARD »

Recette de M^me GASTON-GÉRARD.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 cuillerée à café de paprika — 100 g de gruyère râpé — un demi-litre de vin blanc — 1 cuillerée à potage de moutarde de Dijon — un demi-litre de crème fraîche, épaisse — 50 g de mie de pain, frais de préférence.

Mettre 2 poulets découpés dans une cocotte avec du beurre. Faire cuire à feu doux. Ne pas laisser jaunir. Ajouter du sel, du poivre et du paprika.

Lorsque les poulets sont cuits, les retirer sur un plat allant au four. Dans la cuisson, mettre 500 g de fromage de gruyère râpé ; laisser fondre. Ajouter 2 verres de vin blanc, 1 grosse cuillerée de moutarde, un demi-litre de crème très épaisse ; faire chauffer le tout jusqu'à ébullition. Verser sur les poulets ; mettre au four avec de la chapelure et un peu de fromage râpé. Faire légèrement gratiner et servir.

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol. Vins des côtes du Rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

POULET DE GRAIN AU CHAMPAGNE

Recette de M. R. TOURNEBIZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

2 poulets de 1 kg environ chacun — 200 g de beurre — sel — poivre — 300 g de crêtes et rognons (cuits, au préalable, au blanc et étuvés au beurre) — 500 g de champignons de Paris (ou de sapins) — une demi-bouteille de champagne brut — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Couper en huit 2 poulets ; faire revenir au beurre ; assaisonnement de sel et de poivre du moulin. Lorsque les morceaux sont bien colorés, mouiller avec 1 bouteille de champagne brut. Laisser réduire de moitié, puis ajouter 5 dl de demi-glace à base de volaille, **500** g de champignons de Paris (ou de sapins) étuvés, 5 crêtes de coqs coupées en julienne, et 2 douzaines de rognons de coqs. Laisser cuire environ 40 minutes. Dresser les morceaux de poulets en timbale avec la garniture ; finir la sauce en la vannant et en ajoutant **100** g de beurre ; vérifier l'assaisonnement, puis passer au chinois sur la garniture. Envoyer en saupoudrant de persil concassé.

Champagne mousseux brut ou extra-dry, champagne nature, vouvray ou saumur mousseux sec.

POULET DE GRAIN EN COCOTTE A LA FAÇON DU BONHOMME NORMAND

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 100 g de lard gras à piquer — 200 g de noix de veau — 100 g de lard de poitrine — 100 g de filet de porc — 1 pincée d'épices — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 2 branches de ciboule et persil haché — 150 g de truffes — 250 g de champignons — 6 fonds d'artichauts étuvés — 16 petits oignons cuits à blanc — un demi-litre de fond de veau (v. p. 58) — 6 cl de vieux calvados — 8 pommes reinettes, épluchées en quartier (étuvées).

Piquer les poulets de lard fin ; faire ensuite une farce composée de veau, de lard, de petites ciboules, d'une pointe d'échalote et de fines herbes. Les truffer. Farcir les poulets avec cette composition. Les rôtir ensuite au four, jusqu'aux trois quarts de cuisson. A ce moment, les placer sur un lit de pommes reinettes coupées en quartiers, que l'on aura fait sauter préalablement au beurre, dans une cocotte en terre, et achever la cuisson.

Celle-ci terminée, napper les poulets d'une garniture que l'on aura préparée comme suit : champignons, rondelles de truffes, fonds d'artichauts, petits oignons blanchis et fines herbes, le tout bien sauté au beurre et mouillé d'un bon jus de veau additionné d'un verre de liqueur de vieux calvados, renforcé, selon le cas, d'un coulis de veau.

*Vins rouges : médoc, saint-émilion, graves, côte de Beaune ou côte de Nuits, pomerol.
Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, pouilly fumé.*

POULET DE GRAIN EN COCOTTE A LA MODE D'ANCENIS

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 1 bouteille de muscadet — 1 dl de madère — bouquet garni — 1 gousse d'ail — 2 carottes, 6 échalotes émincées — 100 g de beurre — quelques dés de lardons — 50 g de farine — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 30 petits oignons nouveaux glacés — 250 g de lard de poitrine en dés (revenus) — 500 g de champignons de Paris (étuvés) — 8 petits fonds d'artichauts blanchis, escalopés et étuvés au beurre — 1 cuillerée à potage de ciboullette hachée.

Mettre à mariner pendant quelques heures, dans une marinade (faite d'une bouteille de muscadet, d'un verre de madère, d'un bouquet garni, d'une gousse d'ail, d'une carotte et de 6 échalotes), 2 beaux poulets de grain que l'on aura au préalable salés et poivrés.

Les retirer ensuite de la marinade ; les beurrer grassement et les mettre à cuire dans une cocotte avec des dés de lard maigre, en les arrosant souvent, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée.

A ce moment, les retirer de la cocotte et les réserver au chaud.

Ajouter alors une noix de beurre au fond et y mêler i cuillerée à bouche de farine. Quand le fond commencera à prendre de la couleur, y ajouter le jus de la marinade et les échalotes hachées, ainsi que les foies des poulets, que l'on aura écrasés finement. Garnir de petits oignons, de lardons, de champignons et de quartiers d'artichauts, le tout blanchi et étuvé au beurre frais.

Replacer les poulets dans la cocotte ; laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes, en ayant soin de tenir la cocotte couverte ; saupoudrer de ciboulettes hachées et servir.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : bourgueil, chinon, pinot du Berry, médoc.

POULET DE GRAIN GRILLÉ A L'AMÉRICAINNE

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 50 minutes.

2 jeunes poulets de grain de 1 kg environ — 250 g de mie de pain fraîche — 1 dl d'huile — 150 g de beurre — 250 g de riz pilaw — 250 g de champignons en duxelles — 12 tomates mondées et épépinées — persil haché.

Couper les poulets en quatre, les aplatir à la batte, les paner et les griller (v. *Poulet grillé à la diable*, p. 363) en les arrosant de beurre fondu. D'autre part, préparer une duxelles de champignons et un coulis de tomates. Mouler le riz en couronne, disposer au milieu les poulets grillés garnis de champignons et de tomates. Servir très chaud, saupoudré de persil.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 321.)

Vins rouges : médoc, côte de Beaune, beaujolais.

POULET DE GRAIN GRILLÉ « MALTOURNÉE »

Recette de M. Ch. ALAMAGNE.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 50 minutes.

2 jeunes poulets de grain de 1 kg environ chacun — sel — poivre — pincée d'épices — pincée de romarin — 4 gousses d'ail hachées très fin — 250 g de mie de pain frais, le tout mélangé — 1 dl d'huile — 1 branche de romarin — 150 g de beurre — 1 kg de pommes de terre de Hollande, pour les 16 petits palets de pommes Macaire (v. p. 364).

Choisir de jeunes gallinacés ; les parer ; les fendre sur le dos et les aplatir en retirant les os de la poitrine. Préparer un assaisonnement composé de sel, de poivre épicé, de romarin, d'ail (celui-ci doit dominer). En faire un hachis amalgamé ; paner les poulets préalablement huilés, en les tapant fortement pour bien les imprégner des aromates. Préparer un lit de braise incandescente ; déposer les poulets sur un gril huilé, et les faire

griller tout doucement ; il faut compter de 40 à 50 minutes pour la cuisson, en les arrosant d'huile mise dans une tasse à sa portée, où trempe une branche de romarin. On aura préparé à part un appareil à pommes Macaire, parfumé de quelques feuilles de sauge hachées ; en faire de petits palets que l'on fera dorer dans de petites poêles à blinis.

Dresser ces palets en couronne sur un grand plat rond, et déposer les poulets au milieu pour présenter.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis, arbois, graves, côtes-de-provence, algérie. Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

POULET GRILLÉ A LA DIABLE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain jeunes de 800 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 100 g de beurre — 200 g de mie de pain frais — 2 cuillerées à potage de moutarde — 2 dl de sauce diable (v. p. 70) — 1 citron — 4 cornichons — 1 botte de cresson — 500 g de pommes paille ou de pommes gaufrette, à volonté.

Préparation: Prendre 2 petits poulets de grain. Etant nettoyés et flambés, rentrer les pattes dans le ventre (elles doivent être échaudées, et les griffes rognées) ; ensuite, fendre entièrement les poulets sur le milieu du dos ; les aplatir avec la batte à boucherie, de façon à briser les os, et retirer ceux-ci aussi complètement que possible. Assaisonner de sel, de poivre ; badigeonner de beurre fondu et d'huile, puis mettre les poulets au four pendant un quart d'heure, pour les raidir, et en commencer la cuisson qui, faite entièrement sur le gril, serait trop longue.

Pour griller: En les sortant du four, éponger les poulets dans un linge ; les tartiner entièrement de moutarde ; saupoudrer copieusement de chapelure fine (appuyer celle-ci avec le plat de la lame d'un couteau pour qu'elle se combine avec la moutarde) ; arroser de beurre fondu et les mettre sur le gril, bien chauffé à l'avance ; faire griller à feu très modéré, en retournant les poulets de temps en temps et en les aspergeant à chaque fois de beurre.

Ce complément de cuisson et la coloration de l'enveloppe de chapelure demandent environ 20 minutes.

Service: Dresser les poulets sur un plat bordé de fines tranches de citron, ou de rondelles de cornichons, et servir la sauce à part.

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais. Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

POULET GRILLÉ « HÔTEL DE PARIS »

Recette de M. FREZOULE.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 1 dl d'huile — 300 g de beurre — 150 g de beaux champignons — 200 g de mie de pain — 1 cuillerée à potage de persil haché — 500 g de pommes de terre Macaire — 8 belles tranches minces de bacon — un demi-litre de sauce château.

Ouvrir 2 volailles comme à l'habitude ; les désosser entièrement. Les faire raidir à moitié des deux côtés ; assaisonner de sel et de poivre. Les mettre sur une plaque. Sur le côté de la peau, contiser avec de belles lames de champignons coupées pas trop minces. Parsemer le tout d'un peu de mie de pain et de persil haché. Arroser avec du beurre fondu. Finir de cuire au four, en veillant à ce que la mie de pain soit un peu croustillante. Après cuisson, dresser les volailles sur un tampon de pommes Macaire. Garnir de tranches de bacon grillé tout autour. Servir en même temps une saucière de sauce château.

Pommes Macaire: Ouvrir en deux, dans le sens de la longueur, 8 grosses pommes de terre de Hollande cuites au four. Retirer la pulpe, la presser à la fourchette. Travailler cette pulpe en lui incorporant 100 g de beurre fin, du sel et du poivre. Faire chauffer 100 g de beurre dans une poêle. Etaler la pulpe comme une galette. Faire bien dorer des deux côtés.

Sauce château: Faire chauffer 1 dl de glace ou d'extrait de viande délayé avec 2 cuillerées de fond blanc. Ajouter 125 g de beurre frais en parcelles, 1 cuillerée de persil concassé et le jus d'un demi-citron. Relever d'une pointe de cayenne.

Vins rouges : côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

POULET GRILLÉ «A LA KATOFF»

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 jeunes poulets de grain de 1 kg environ — sel — poivre — 5 cl d'huile — 200 g de beurre — 200 g de mie de pain frais — 400 g de pommes de terre Duchesse ou 500 g de pommes de terre Macaire {v. ci-dessus} — 2 échalotes hachées — 1 dl de vinaigre — 2 dl de fond de veau lié (v. p. 58) — 1 cuillerée à café de glace de viande ou de volaille (v. p. 58).

Préparation: Vider, flamber les poulets, puis rentrer les pattes dans l'intérieur du ventre, par une petite incision pratiquée au bas et de chaque côté de l'extrémité du bréchet. Cela fait, les fendre entièrement sur le dos, les ouvrir, en retirer les poumons, puis aplatir légèrement les poulets, de façon à broyer les os, qui doivent être retirés ensuite aussi complètement que possible. Placer les poulets, assaisonnés de sel et de poivre, dans une casserole sauteuse ou un plat à rôti ; les arroser de beurre fondu et les mettre à raidir au four pendant 10 à 12 minutes. En les sortant du four, les éponger entièrement, les rouler dans de la mie de pain fine et fraîche. Les arroser de beurre fondu et les faire griller doucement 25 minutes, en les retournant de temps en temps et en les aspergeant à chaque fois de beurre.

D'autre part, on aura préparé à l'avance environ 500 g de pâte à « pommes Duchesse ». Mettre cette purée sur un plat rond en métal, beurré ; la façonner en forme de galette ; dorer la surface et faire colorer à l'entrée du four.

Accompagnement : Prendre des échalotes hachées, les faire réduire dans le vinaigre, mettre le jus de veau et réduire de moitié ; y ajouter 1 cuillerée à café de glace de viande et compléter, hors de feu, avec 60 g de beurre.

Pour servir : Placer les poulets sur la galette de pommes Duchesse et envoyer la sauce à part.

Vins rouges : côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

POULET « HÉLÈNE »

Recette de M. Charles SILLY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 gros oignon — 2 carottes émincées — bouquet garni — 30 petits oignons nouveaux glacés — 500 g d'olives noires dénoyautées — 1 kg de beaux cèpes — 2 échalotes hachées — 1 cuillerée à potage de persil concassé — 1 dl de vin blanc — 8 beaux fleurons feuilletage — 500 g de pommes gaufrette ou paille.

Prendre 2 poulets moyens. Les faire poêler avec oignons, carottes, bouquet garni, abattis et os de veau. A part, faire glacer de petits oignons ; prendre un peu de jus de poulet, dans lequel on fera mijoter 1 livre d'olives noires dénoyautées. D'autre part, faire sauter à la bordelaise 1 kg de beaux cèpes.

Après 1 heure de cuisson, découper les poulets, les dresser sur un plat ; les garnir successivement de bouquets d'oignons, d'olives et de cèpes. Arroser le tout de jus de cuisson. Agrémenter de petits croissants en pâte feuilletée. Servir à part des pommes de terre gaufrette ou paille.

Vins rouges des côtes du Rhône, côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-pape. En plus : saint-émilion, pomerol.

POULET « JEANNETTE »

Recette de M. LERCH.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl de porto rouge — un demi-litre de fond de veau lié (v. p. 58) — 500 g de filet de veau en tranches minces — 1 cuillerée de feuilles d'estragon hachées.

Choisir 2 poulets de grain bien en chair.

Les assaisonner de sel et de poivre ; les poêler au beurre, en ayant soin de les arroser souvent quand ils sont aux trois quarts cuits. Ajouter un grand verre de porto rouge ;

laisser réduire ; ajouter un demi-litre de bon jus de veau ; compléter la cuisson en surveillant très attentivement ; faire revenir a part, au beurre, les foies des poulets coupés en quartiers ; les laisser saignants. Ajouter à ces foies de petites lamelles de veau, le **tout** revenu ensemble. Additionner cette garniture d'estragon frais, bien haché.

Disposer cette garniture sur un plat et dresser le poulet dessus. Servir chaud.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, côte de Beaune ou de la côte de Nuits pomérol. Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage, pouilly fumé.

POULET « MÉDICIS »

Recette de M. BONNIGAL.

Préparation : 50 minutes.

*Cuisson des poulets : 25 minutes ;
du riz : 16 minutes.*

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — sel—poivre — 2 carottes et 4 échalotes émincées — 1 pointe d'ail—bouquet garni — 4 tomates écrasées — 1 dl de cognac — un demi-litre de vin blanc — 4 dl de fond blanc (v. p. 58) — x dl de crème fraîche — 200 g de riz pilaw au curry.

Faire chauffer 1 dl de bonne huile dans une casserole. Y jeter 2 jeunes poulets taillés en morceaux ; faire rissoler de tous côtés. Ajouter une mirepoix de carottes, d'ail et d'échalotes finement hachés, des queues de persil, 4 grosses tomates concassées. Laisser étuver quelques instants ; arroser d'un décilitre de bon cognac et flamber ; verser le vin blanc sec. Laisser réduire de moitié. Ajouter le consommé, du sel et du poivre. Couvrir et cuire doucement pendant 20 minutes.

Retirer les morceaux de poulet. Tenir au chaud ; réduire le fond des deux tiers. Y ajouter 1 litre de crème fraîche ; un seul bouillon. Passer au chinois fin sur les morceaux de poulet avant de servir.

Accompagnement : riz à l'indienne.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis, sylvaner, tokay, riesling.

Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc, beaujolais, bourgueil, chinon. Vins rosés : tavel, cabernet d'Anjou, côtes-de-provence, claret de Bordeaux.

POULET EN MEURETTE

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 300 g de lard de poitrine, en dés, blanchis — 30 petits oignons — bouquet garni — 3 gousses d'ail — 50 g de farine — 500 g de champignons de Paris, étuvés — 1 bouteille de vin rouge — 16 croûtons en cœur, frits au beurre et aillés — 1 cuillerée de persil concassé.

Découper 2 poulets, foncer une casserole avec lardons assez gros, petits oignons, persil, thym, 3 gousses d'ail. Ajouter les morceaux de poulets et quelques champignons crus, du sel, du poivre. Verser un bon vin rouge et faire cuire environ 35 à 40 minutes, suivant le poulet.

Lier légèrement avec un beurre manié et servir avec des croûtons frits frottés d'ail. Ce poulet peut se faire de la même manière au vin blanc sous le nom de « Pauchouse de poulet ».

Même vin rouge que celui qui est employé pour la cuisson, pour le « Poulet en meurette ».

Même vin blanc sec que celui qui est employé pour la cuisson, pour la « Pauchouse ».

POULET A LA MITHRIDATE

Recette de M. SAM.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 6 échalotes hachées — 5 cl de cognac — 5 cl de whisky — 5 cl de gin — 5 cl de calvados — 5 cl de cherry — 1 bouteille de vin blanc sec — 200 g de beurre — 200 g de riz — 1 oignon haché — 2 dl de bouillon (voir riz pilaw) — bouquet garni — 250 g de crevettes décortiquées — 1 pot de confiture de goyave — 150 g de cerises dénoyautées — 1 dl de crème fraîche.

Découper et faire sauter 2 poulets avec des échalotes hachées. Flamber d'un cocktail d'alcools. Mouiller de bon vin blanc du pays et cuire doucement. Cuire à part 200 g de riz dans le double de bouillon pendant 17 minutes. Préparer, d'autre part, un beurre de crevettes avec 250 g de crevettes décortiquées. De ce beurre, faire un roux, et mouiller avec la cuisson du poulet. Mouler le riz en turban, dans lequel on aura ajouté une poignée de cerises dénoyautées. Incorporer les crevettes dans la sauce et 4 cuillerées de crème. Napper la volaille et le riz ; assaisonner de haut goût et servir avec un pot de confiture de goyave.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, châteauneuf-du-pape, beaujolais.

POULET A LA MODE DE CHAROLLES

Recette de M. P. DUSSABLY.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 bouteille de vin blanc — 2 carottes — 1 oignon — bouquet garni — 70 g de farine — 1 litre de cuisson des volailles — un demi-litre de crème fraîche — 5 jaunes d'œufs.

Prendre 2 poulets jeunes, les découper en morceaux d'égale grosseur. Mettre dans une cocotte. Mouiller avec de l'eau, un demi-litre de vin blanc, de manière que les poulets baignent. Faire bouillir. Ajouter 2 carottes, 1 bouquet garni, 1 petit oignon.

10 minutes avant de servir, faire un roux blond. Mouiller avec 1 litre de la cuisson du poulet. Remuer la sauce jusqu'à ébullition.

Mettre à part, dans un récipient, 5 jaunes d'œufs, un demi-litre de crème. Bien remuer et verser dessus le contenu de la casserole. Remuer assez vite.

Dresser les morceaux des poulets et les napper avec cette sauce très onctueuse.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

POULET NOUVEAU SAUTÉ ET MIJOTÉ «COMME A CHAMBÉRY»

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain de 800 à 900 g chacun — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — sel — poivre — 5 cl de fine champagne — 1 dl de vermouth de Chambéry — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 30 petits oignons — 250 g de lard de poitrine en dés — 250 g de champignons de Paris — 1 dl de crème fraîche — 30 g de truffes hachées — 1 cuillerée à potage de cerfeuil et estragon hachés.

Découper et sauter au beurre et à l'huile 2 beaux poulets. Quand ils sont bien dorés les flamber à la fine ; ajouter un peu de tomate concassée, et mouiller au vermouth de Chambéry.

Ajouter des petits oignons, des lardons, des petits champignons.

Le tout étant mijoté et cuit à point, terminer avec un peu de beurre frais et un peu de crème double. Parsemer, au départ, de truffes hachées, de cerfeuil et d'une pointe d'estragon.

Vins blancs secs de Savoie ; meursault, Montrachet, hermitage, pouilly fumé. Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon. Vins rosés : tavel, cabernet d'Anjou, côtes-de-provence, claret de Bordeaux.

POULET A L'ORIENTALE

Recette de M. J. MÉTAYER.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 35 minutes;

2^e cuisson : 40 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 300 g de riz — 50 g de pignons — 100 g d'amandes douces hachées — 300 g de mouton haché — 1 litre de fond de volaille — 1 litre de consommé.

Faire braiser 2 poulets, dont le jus devra être assez copieux. Retirer du feu aussitôt cuits (bien cuits).

Faire tremper, à l'eau tiède, 300 g de riz de bonne qualité ; se procurer 50 g de graines de pin ou pignons. Monder 100 g d'amandes douces. Hacher finement 300 g de viande de mouton un peu grasse.

Préparation : Faire revenir au beurre les amandes, jusqu'à coloration un peu brune ; mettre la viande hachée, assaisonnée de sel et de poivre, et faire chauffer, en remuant avec une spatule, pendant 5 minutes. Arroser avec une partie du jus de cuisson et laisser cuire environ 20 minutes. A ce moment, ajouter le riz et veiller à ce qu'il soit recouvert d'au moins 1 cm de liquide ; au besoin, ajouter du consommé. Laisser cuire doucement au four 20 minutes. Découper les poulets et servir, autour, le riz, arrosé de jus lié.

Vins blancs : clos blanc de Vougeot, sauternes ou barsac demi-sec. Vins rouges : médoc, côte de Beaune, beaujolais.

POULET POÊLÉ BASQUAISE

Recette de M. René BONNAURE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain de 800 g à 1 kg chacun — sel — 150 g de beurre — 2 carottes — 1 gros oignon en rouelles — 8 grosses tomates mondées, épépinées, concassées — 500 g de petits piments verts — 300 g de jambon de Bayonne — 1 dl de madère — 1 cuillerée de persil concassé.

Prendre 2 poulets. Les mettre dans un plat à sauter, avec, dans le fond, des carottes et des oignons. Les faire cuire tout doucement au four pendant 20 à 25 minutes environ. Pendant la cuisson, faire cuire à part dans une casserole des tomates concassées et des poivrons verts émincés, avec une julienne de jambon de Bayonne.

Découper les poulets en cinq : cuisses, ailes et blanc. Dresser sur un plat. Déglacer le fond avec du madère. Laisser réduire. Ajouter autour du plat la préparation précédente.

Finir le fond des poulets avec un morceau de beurre et saucer sur les poulets. En servant, ajouter du persil haché.

Vins rouges de Béarn ou du Pays basque. Vins rouges du Médoc, de Graves ou de Saint-Emilion.

POULET POÊLÉ « FAMILY »

Recette de M. CUINIER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 8 cl de fine champagne — 100 g de beurre — 1 dl de porto ou madère — un demi-litre de crème fraîche — 150 g de julienne de truffes.

Poulets poêlés au beurre ; lorsqu'ils sont cuits, déglacer à la fine champagne ; monter à la crème double. Au dernier moment, ajouter 1 verre de porto ou de madère et une julienne de truffes.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurz-traminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

POULET POÊLÉ « JOSÉPHINE »

Recette de M. Emile QUIENET.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets « reine » — sel — poivre — 200 g de beurre — idlleporto — un demi-litre de fond de veau (v. p. 58) — 1 cuillerée à café de curry — 1 dl de crème — 4 bananes escalopées en beignets — 1 dl de pâte à frire — 8 tranches d'ananas — 5 cl de kirsch — 1 cœur de palmier (en conserve) — 500 g de gombos (blanchis) et étuvés au beurre.

Faire rôtir 2 volailles ; une fois cuites, déglacer au porto ; réduire ; mouiller avec un bon fond de veau et 1 cuillerée à café de curry. Finir à la crème.

Garniture : Beignets de bananes ; dés d'ananas chauffés au kirsch ; lames de cœur de palmier et gombos étuvés au beurre.

Sur un plat, dresser les volailles ; saucer ; garnir le tour avec des bouquets de beignets d'ananas, de gombos, et finir en disposant sur les volailles les lames de cœur de palmier.

Nota. — Les gombos, ou gombauts, sont des plantes de l'Amérique méridionale, dont les fruits sont consommés comme légumes. Ils sont de la grosseur d'un gros haricot et l'on peut se les procurer dans les maisons de produits exotiques.

Aucun vin ne convient à cette garniture de fruits. A tout hasard : saint-émilion ou pomerol ou un banyuls sec, mais, après ce dernier vin, boire quelques gorgées d'eau gazeuse pour pouvoir apprécier le vin suivant.

POULET AUX PRUNEAUX

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — 150 g de beurre — sel —
1 kg de pruneaux dénoyautés.

Faire tremper, pendant 4 heures, 2 livres de beaux pruneaux. Les mettre à égoutter et les dénoyauter avec soin.

Saler l'intérieur des poulets et les bourrer de pruneaux ; les trousser.

Faire rôtir les poulets comme d'habitude, enduits de beurre à l'extérieur.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. *Vins rouges* : côte de Beaune ou médoc, graves, beaujolais.

POULET A LA REINE

Recette de M. PERNOLLET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 250 chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 clou de girofle — 4 petits oignons — 1 bouquet garni — 50 g de farine — un demi-litre de vin blanc — 150 g de truffes — 2 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 16 croûtons en pain de mie (dents de loup), frits au beurre.

Découper les poulets comme pour le poulet chasseur. Mettre le beurre dans un petit sautoir, juste assez grand pour que les morceaux de poulet en garnissent le fond, sans laisser d'espace entre eux. Pousser à feu vif ; lorsque le beurre sera noisette, placer les morceaux de poulets, peau en dessous, dans le sautoir. Saler, poivrer, laisser colorer légèrement. Réduire le feu ; ajouter les oignons, dont l'un est piqué du clou de girofle ; laisser mijoter un quart d'heure ; ajouter la farine, remuer ; laisser cuire 3 minutes ; mouiller avec le vin blanc, ajouter le bouquet, couvrir le sautoir, faire cuire à petit feu. Retirer le sautoir sur le côté du fourneau. Enlever les morceaux de poulets du sautoir, les placer dans un plat creux ; passer la sauce sur les morceaux ; remettre le tout dans le sautoir. Emincer les truffes sur les poulets, couvrir le sautoir. Faire mijoter 10 minutes ; arrêter la cuisson ; composer la liaison jaunes d'œufs et crème. La verser sur les poulets. Opérer un mélange parfait. Retirer sur le côté du fourneau, pour éviter que la sauce ne se décompose.

C O U V R I R le sautoir et, avant de servir, laisser reposer les poulets dans leur sauce pendant u N E demi-heure. Pour servir, placer les morceaux sur un plat rond de service ; les napper avec leur sauce, et garnir la bordure du plat avec des croûtons taillés en forme de t R I A N G L E, passés au beurre frais et au dernier moment légèrement rissolés.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, côte de Beaune, côte-rôtie, pomerol.
Vins blancs: meursault, champagne nature ou champagne mousseux sec.

POULET AU SANG « COMME CHEZ MA GRAND-MÈRE »

Recette de M. Camille LETOURNEAU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

*2 petits poulets de grain — sel — poivre — 200 g de beurre —
2 oignons coupés en quatre — 1 gousse d'ail écrasée — 50 g de farine
— bouquet garni — 1 dl de sang — 4 cl de vinaigre.*

Prendre 2 poulets de trois mois qui ont couru dans les champs ; ils auront plus de saveur que les poulets d'élevage.

Les saigner et récupérer le sang dans un récipient où l'on aura mis un peu de vinaigre. Plumer les poulets, les vider et les flamber. Puis les découper en morceaux d'égale grosseur ; assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Prendre une cocotte en fonte, dans laquelle on mettra 100 g de beurre frais ; faire chauffer et, lorsque le beurre commence à pétiller, ajouter les poulets. Les faire revenir blonds, avec 2 oignons coupés en quatre ; ajouter une pointe d'ail haché et 4 cuillerées de farine. Bien mélanger le tout sur le feu pendant quelques minutes et mouiller à fleur avec de l'eau du puits ; ajouter un bouquet garni et laisser cuire. Après cuisson, mettre un morceau de beurre frais dans le sang ; écraser le tout à la fourchette et lier les poulets avec.

Rectifier l'assaisonnement et servir chaud.

Comme à la campagne, sans champignons.

Pinot rouge du Berry, coteaux de Touraine rouge, chinon, bourgueil; à défaut, beaujolais.

De plus, saint-émilion, corbières, cornas, côtes-de-provence.

POULET « SAUCE VICOMTE »

Recette de MM. VAN EGROO.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson des poulets : 15 minutes;

des artichauts : 40 minutes ;

des pointes d'asperges : 20 minutes.

*2 poulets de 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 200 g de beurre —
75 S de farine — 4 échalotes hachées — 1 dl de madère — 1 bouteille de
vin de muscadet — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — un demi-litre de crème*

fraîche — 8 fonds d'artichauts cuits (au blanc et étuvés au beurre) — 300 g de pointes d'asperges blanchies et liées au beurre — 500 g de pommes nouvelles en noisettes — 8 croûtons de pain de mie en cœur.

Découper les poulets en quatre (2 ailes, 2 cuisses : parer la carcasse). Assaisonner de sel et de poivre. Fariner ; ranger dans un sautoir contenant 100 g de beurre bien chaud ; faire dorer doucement ; égoutter le beurre ; saupoudrer d'échalotes hachées très fin ; déglacer au madère et vin blanc muscadet ; mouiller d'un peu de consommé ou fond de veau. Cuisson : un quart d'heure environ.

Réserver au chaud les volailles ; mettre le fond à point avec de la crème fraîche. Sauce courte, mais corsée, servie à part avec saucière de crème fraîche chaude.

Dressage et garniture : Les éléments de la volaille doivent être placés au centre, entourés de 8 beaux fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis de pointes d'asperges ou de petits pois frais légèrement liés ; 8 bouquets de pommes noisette, croûtons manchette.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 328.)

Vins blancs : muscadet, tokay, sylvaner, riesling. *Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc.* *Vins rosés :* tavel, cabernet d'Anjou.

POULET SAUTÉ « ARCHIDUC »

Recette de M. Julien JOSEPH.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl de vin blanc de Bordeaux — 5 cl de whisky — 1 cl de xérès — 5 cl de fine champagne — 2 dl de velouté de volaille {v. p. 59} — 1 dl de crème fraîche — 150 g de riz pilaw au curry.

Découper les poulets ; faire sauter au beurre ; mettre 1 verre de bordeaux blanc et de whisky.

Laisser réduire ; mettre à nouveau 1 verre de xérès et de fine champagne ; faire réduire ; assaisonner.

Sortir les poulets, mettre 3 cuillerées de velouté, avec crème double, et verser sur les poulets. Servir en même temps un riz à l'indienne.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol ou graves, côte de Nuits et côtes-du-rhône.

POULET SAUTÉ « CASIMIR »

Recette de M. Julien JOSEPH.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 800 g à 1 kg chacun — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — sel — poivre — 1 kg de champignons de Paris hachés très fin — 3 cuillerées à potage de persil, cerfeuil, estragon — 1 dl de vin blanc — 1 dl de demi-glace (v. p. 58) — 1 citron — 16 croûtons de pain de mie en dents de loup et frits au beurre.

Découper 2 poulets, cuisses, ailes et poitrine en deux ; les cuire au beurre et avec un filet d'huile. Une fois cuits, les sortir de la casserole et les tenir au chaud.

D'autre part, on aura haché des champignons tout ce qu'il y a de fin, de l'estragon, du cerfeuil et un peu de persil ; mettre le tout dans la casserole ; laisser revenir 1 minute et mouiller avec un verre de vin blanc ; mettre la sauce brune. Remettre les poulets dans la sauce ; ajouter un tout petit jus de citron, le tout bien chaud. Dresser les poulets, saucer ; garnir avec des croûtons découpés en dents de loup et frits au beurre.

Vins rouges : médoc, côte de Beaune, ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

POULET SAUTÉ « CERF-VOLANT » 1

Recette de M. Jacques GIBAULT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl de fine champagne — 1 dl de porto — un demi-litre de crème fraîche — 1 gousse d'ail — 250 g de champignons de Paris.

Découper 2 poulets, prêts à sauter, selon la méthode habituelle ; faire revenir à blanc (sans coloration).

Déglacer à la fine (sans flamber) ; ajouter 1 bon verre de porto et laisser cuire doucement 30 minutes. La cuisson terminée, retirer les morceaux.

Déglacer la sauteuse de 5 dl de crème double et y ajouter un soupçon d'ail.

Faire sauter 250 g de champignons mis à cru.

Passer la réduction de crème au chinois sur les champignons ; napper le tout sur les poulets. Servir chaud.

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, côte de Beaune ou côte de Nuits, côte-rôtie.

POULET SAUTÉ AU CHAMPAGNE

Recette de M. Robert CHASTAING.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — une demi-bouteille de champagne — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 16 lames de truffes.

Le traitement des poulets sautés repose sur ces trois points :

1° Mettre les morceaux au beurre clarifié bien chaud, et les faire colorer légèrement ; couvrir le plat à sauter et compléter la cuisson au four. Observer que les cuisses doivent recevoir quelques minutes de cuisson en plus ;

2° Les poulets étant cuits, retirer de la casserole et, le beurre égoutté, déglacer la sauteuse au champagne et mouiller d'une bonne sauce espagnole brune ;

3° Laisser réduire 3 minutes ; finir d'assaisonner, et passer sur les poulets. Laisser mijoter quelques secondes pour que les poulets s'imprègnent de l'arôme. La moindre ébullition durcirait les poulets. Servir en cocotte accompagné des lames de truffes.

Vins blancs secs: vouvray ou saumur mousseux, champagne mousseux brut ou extra-dry, champagne nature.

POULET SAUTÉ AU KUMMEL

Recette de M. Antonin ARMAND.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain, découpés pour sauter— 150 g de beurre — sel — poivre — 1 dl de kummel — 2 dl de crème fraîche — 2 dl de fond de volaille.

Découper 2 poulets bien en chair et tendres ; les faire sauter dans du beurre clarifié assez chaud ; assaisonner de sel et laisser cuire 25 minutes environ. Dresser sur un plat chaud à servir. Déglacer le plat à sauter avec le kummel et la crème double ; retirer sur le côté du feu et ajouter un morceau de beurre très fin, sans laisser bouillir. Arroser les poulets de cette sauce crème.

Aucun vin ne convient à cette recette. A tout hasard, saint-émilion, pomerol ou un banyuls sec, mais, après ce dernier vin, boire quelques gorgées d'eau gazeuse, pour pouvoir apprécier le vin suivant.

POULET SAUTÉ A LA MANIÈRE DES VIGNERONS TOURANGEAUX

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — 30 petits oignons — 150 g de beurre — 4 blancs de poireaux — sel — poivre — 250 g de lard de poitrine en petits dés — 250 g de champignons de Paris — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 gousse d'ail — 1 cuillerée de persil haché — 1 bouteille de vouvray — un demi-litre de crème fraîche.

Faire revenir dans du bon beurre une poignée de petits oignons, des bâtonnets de tout petits poireaux que l'on ne mangera pas, des lardons, des petites têtes de champignons et de la tomate concassée.

Mouiller, quand cette garniture aura pris couleur, avec une bouteille de vouvray et quelques cuillerées de crème. Assaisonner de sel et de poivre.

D'autre part, faire colorer au beurre les quartiers de poulets, et, après coloration, les faire mijoter avec leur garniture, jusqu'à cuisson complète.

Rectifier, si besoin est, la liaison avec de la crème double.

Un peu avant de servir, saupoudrer d'une bonne persillade et servir très chaud.

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, saumur, sancerre, quincy.

POULET SAUTÉ DU MONT-NOIR

Recette de M. JANTET.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de Bresse — sel — poivre — 1 dl de graisse de volaille — 300 g de beurre — un demi-litre de vin blanc sec — 3 échalotes émincées — 1 dl de béchamel — un demi-litre de crème — 500 g de mousserons — 500 g de morilles noires — 1 dl de porto — 16 fleurons en feuilletage découpés en croissants.

Découper 2 beaux poulets de Bresse selon les règles. Saler les morceaux. Faire revenir ceux-ci à la graisse de volaille, dans un plat à sauter épais. Lorsqu'ils sont légèrement dorés, couvrir et finir de cuire au four. Retirer les morceaux en faisant cuire les cuisses 10 minutes de plus. Egoutter la graisse ; déglacer au vin blanc sec ; ajouter 3 échalotes émincées, 2 louches à sauce de béchamel bien cuite, un demi-litre de crème. Laisser réduire à consistance d'une sauce suprême. Poivrer ; passer à la mousseline ; beurrer ; tenir au chaud.

D'autre part, faire sauter à feu vif, au beurre, sans colorer, 1 livre de petits mousse-rons de printemps. Puis faire cuire 500 g de morilles noires pointues sèches (préalablement trempées à l'eau froide) dans 10 cl de porto et 200 g de beurre.

Lorsque les morilles sont cuites presque à sec, les ajouter, ainsi que les mousserons, à la sauce. Vanner le tout en y incorporant 100 g de beurre fin divisé.

Dresser les poulets sur un plat rond ; les passer au four et verser la sauce dessus, de manière que morilles et mousserons restent sur les morceaux de poulets.

Entourer le plat d'une guirlande de fleurons en demi-lune. Servir avec assiettes chaudes.

Vins blancs ou rouges du Jura. Vins blancs secs : riesling, sylvaner, tokay, muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

POULET SAUTÉ A LA NANTAISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

2 jeunes poulets de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 2 oignons et 2 carottes émincés — bouquet garni — 2 dl de vin de muscadet — 5 cl de vinaigre de vin (blanc) — 6 échalotes hachées — 250 g de champignons étuvés — 24 petits oignons — 250 g de carottes tournées étuvées — 6 fonds d'artichauts escalopés blanchis et étuvés — 1 cuillerée de paprika — 2 cuillerées de sauce tomate — 1 dl de crème fraîche.

Mettre dans une casserole 2 oignons et 2 carottes émincés, un bouquet bien garni, un assaisonnement de haut goût, du beurre et 2 jeunes poulets.

Faire cuire quelques minutes à feu modéré, puis ajouter 2 bons verres de vin blanc de muscadet et un filet de vinaigre blanc, et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Mettre ensuite les poulets dans une cocotte, puis, avec le jus resté dans la casserole et des échalotes hachées en bonne quantité, faire une forte réduction que l'on vinaigra convenablement. Jeter dedans, comme garniture, des quartiers de champignons, des petits oignons, des carottes tournées en gousses et des dés de fonds d'artichauts ; le tout blanchi. Ajouter la crème.

Rectifier l'assaisonnement ; poivrer au paprika ; tomater légèrement, de manière à donner à la sauce une belle teinte aurore, et napper la volaille de la sauce ainsi obtenue et des garnitures qu'elle contient.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc. Vins rosés: tavel, cabernet d'Anjou.

POULET SAUTÉ « PAILLASSON »

Recette de M. Louis PERRER.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets de grain de 1 kg environ chacun — 250 g de beurre — sel — poivre — 500 g de morilles fraîches (étuvées au préalable) — une demi-bouteille de vin blanc — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 500 g de pommes de terre en julienne, dites pommes Darphin — x cuillerée à potage de persil haché.

Découper les poulets suivant le principe de la volaille sautée. Saler et poivrer les morceaux ; les faire revenir vivement au beurre en casserole ; ajouter 500 g de morilles fraîches ; déglacer avec 1 litre de vin blanc et cuire à couvert 30 à 35 minutes. Pendant ce temps, préparer une julienne de pommes de terre, que l'on fait sauter au beurre dans une poêle assez grande, de façon à obtenir une galette (le paillasson) de belle couleur dorée.

Après cuisson, la glisser sur un plat rond ; dresser les morceaux de volailles et morilles sur le « paillasson ».

Saupoudrer de persil haché. Jus à part.

Vins blancs ou rouges du Jura. De plus, riesling, sylvaner ou tokay.

POULET (OU LAPIN) SAUTÉ PROVENÇAL

Recette de M. Aimé GARDANNE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets découpés par quart — sel — poivre — 8 bardes de lard — 8 brindilles de thym — 2 dl d'huile — 2 oignons hachés — 4 gousses d'ail — 8 grosses tomates mondées, épépinées, concassées — 2 dl de vin blanc — 8 beaux croûtons en pain de mie, rôtis au beurre — 100 g d'olives noires dénoyautées.

Prendre 2 volailles. Les détailler suivant grosseur ; prendre chaque morceau et l'entourer d'une barde de lard et d'un brin de thym. Ficeler le tout, qui devra être servi ainsi.

Faire revenir à feu vif, dans de l'huile, tous les morceaux. Y ajouter oignons et tomates hachés et ail écrasé. Assaisonner ; ajouter du vin blanc et faire cuire à feu doux couvert. Au moment de servir, dresser les morceaux dans un plat ; faire réduire la sauce à grand feu, ajouter les olives et saucer le tout. Garnir de croûtons rôtis.

Vins rouges : côtes-du-rhône, côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-pape.

POULET SAUTÉ A LA « SAINTE-ANGADRÈME »

Recette de M. Michel BENOIST.

Préparation : i h 30.

Cuisson ; 35 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — 200 g de beurre — sel — poivre — 1 gros oignon, 2 carottes émincés — bouquet garni — 20 petits oignons, bien revenus et étuvés — 200 g de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et revenus — une demi-bouteille de bourgogne rouge — un demi-litre de demi-glace (v. p. 58) — 150 g de jambon du pays — 300 g de crêtes et rognons de coqs (cuits au blanc au préalable) — un quart de litre de velouté de volaille (v. p. 59) — un demi-litre de sauce hollandaise (v. p. 73) — 4 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — ajouter à la sauce le déglacage des poulets — 8 croûtons de pain de mie découpés en dents de loup et frits au beurre.

Brider les volailles en entrée ; assaisonner de sel et de poivre ; dorer au beurre avec des oignons, des carottes et un bouquet garni. Arroser et retourner souvent pour cuire les volailles d'une manière égale. Déglacer. Dans une sauteuse, faire revenir au beurre 20 petits oignons et 20 petits lardons, préalablement blanchis. Mouiller avec une demi-bouteille de bourgogne rouge, un demi-litre de demi-glace ; faire cuire. Ajouter le déglacage des poulets, quelques dés de jambon, les crêtes et les rognons de coqs. Laisser cuire encore quelques minutes (cette sauce doit être liée et tenue assez consistante). D'autre part, faire un bon velouté de volaille mélangé en quantité égale de sauce hollandaise ; maintenir assez onctueux.

Dans un plat à « pie » ou un plat creux, mettre la garniture avec sa sauce ; disposer les volailles détaillées (les morceaux seront plongés dans la sauce mi-veloutée, mi-hollandaise) ; agrémenter le plat de croûtons de pain de mie passés au beurre.

Vin rouge de la côte de Nuits, de la côte de Beaune ou beaujolais.

POULET SAUTÉ « SÉLECT »

Recette de M. ROBIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 300 g de beurre — 2 échalotes hachées très fin — un demi-litre de vin blanc — 2 cuillerées de tomate concentrée — 500 g de pommes paille, traitées façon pommes « Darphin ».

Prendre 2 poulets ; les couper en morceaux et les faire revenir dans une sauteuse avec 100 g de beurre et un peu d'huile. Une fois bien dorés, mettre un peu d'échalote hachée très fin ; faire revenir 1 minute. Mouiller avec 2 verres de bordeaux blanc, 2 cuillerées de tomate concentrée et assaisonner de sel et de poivre ; cuire à petit feu et couvert pendant une demi-heure. D'autre part, faire cuire au dernier moment, dans une poêle, avec 150 g de beurre, des pommes paille très serrées, jusqu'à ce que cela représente une omelette plate.

Dresser les poulets sur les pommes paille en arrosant bien avec la sauce. Servir très chaud.

Médoc rouge, graves blanc ou rouge, côte de Beaune blanc ou rouge, arbois blanc, bourgueil, chinon.

POULET SAUTÉ « SUZANNE »

Recette de M. Maurice RIGAUD.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 2 gousses d'ail — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 500 g de mousserons — 500 g de pommes Darphin — 150 g de truffes — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — un demi-litre de vin blanc — 5 cl de demi-glace (v. p. 58).

Prendre 2 volailles, les vider, les découper en morceaux. Prendre un sautoir, mettre un bon morceau de beurre et 2 gousses d'ail non épluchées ; mettre le sautoir en plein feu, installer les morceaux de volailles, assaisonner de sel et de poivre ; faire dorer les morceaux, les retourner, les assaisonner à nouveau. Laisser cuire en plein feu 20 minutes et couvrir le sautoir.

Prendre quelques pommes de terre, les couper en paillettes, les passer au beurre dans une poêle à frire, les assaisonner de sel, les aplatir comme un matefaim et les mettre au four un quart d'heure. Prendre 8 tomates moyennes, les mettre dans un plat huilé, les assaisonner et les mettre au four chaud ; 5 minutes avant de dresser les volailles, ajouter dans le sautoir 2 poignées de bons mousserons des champs, déglacer au vin blanc, ajouter une bonne cuillerée de demi-glace. Dresser les pommes de terre sur un plat rond ; mettre les volailles dessus en pyramide, les tomates autour. Verser le contenu du sautoir dessus ; semer quelques truffes coupées en julienne et servir.

Médoc rouge, graves blanc ou rouge, côte de Beaune blanc ou rouge, arbois blanc, bourgueil, chinon, beaujolais, cornas, corbières, côtes-de-provence blancs ou rouges.

POULET SAUTÉ AUX TOMATES

Recette de M. FROISSANT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — sel — poivre — 1 dl d'huile — 500 g de beurre — 1 dl de fine champagne — un demi-litre de vin blanc très sec — 2 kg 500 de tomates mondées, épépinées, concassées — 500 g de champignons de Paris — 1 gousse d'ail écrasée — 1 cuillerée à bouche de persil haché — 16 croûtons découpés en cœur, en pain de mie, frits au beurre.

Prendre 2 poulets de Bresse, si possible, que l'on découpe en 7 morceaux chacun.

Dans un sautoir, en cuivre étamé, faire fondre 100 g de beurre et 1 dl d'huile. Quand la matière grasse est à chaleur convenable, ranger les morceaux de poulet et que ceux-ci soient en contact avec le fond du sautoir. Ne les retourner qu'une fois devenus couleur jaune paille. Continuer l'opération pour l'autre côté.

Mouiller les morceaux de poulet d'un verre de fine champagne (10 cl) et d'un verre de vin blanc très sec. Ajouter 2 kg 500 de tomates fraîches épluchées, épépinées et concassées et 500 g de champignons de Paris coupés en quartiers. Saler et poivrer ; laisser cuire durant 20 minutes environ à couvert.

Retirer alors les morceaux de poulets, que l'on range dans un plat creux.

Remettre le sautoir en plein feu et réduire la sauce à consistance convenable. Finir la liaison hors du feu avec 400 g de beurre, 1 gousse d'ail hachée très finement sur une noisette de beurre et 1 bonne cuillerée à bouche de persil très frais haché.

Bien remuer le sautoir pour parfaire l'émulsion ; rectifier au besoin l'assaisonnement, et verser le tout sur le poulet.

Quelques croûtons bien dorés finiront l'agrément de ce plat.

Vins rouges : côtes-du-rhône, côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-pape.

POULET SAUTÉ A LA TOURANGELLE

Recette de M. Louis COUTANT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg environ chacun — sel — poivre — 300 g de beurre — 4 échalotes hachées très fin — 1 dl de cognac — 1 dl de porto blanc — un demi-litre de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 500 g de champignons de Paris étuvés — 8 lames de truffe — 16 fleurons en feuilletage.

Mettre à fondre 100 g de beurre dans une sauteuse. Découper 2 poulets, de 1 kilogramme environ, en morceaux ; les placer soigneusement dans la sauteuse, les faire revenir des deux côtés, sans les faire dorer. Après 15 minutes de cuisson, jeter 4 échalotes hachées très fin sur les poulets ; les retourner en chauffant aussitôt. Les déglacer de 10 cl de bon cognac, les flamber, y ajouter 10 cl de porto blanc, faire réduire. Prendre un petit récipient ; 400 g de crème fraîche, 4 jaunes d'œufs, du sel.

Dresser les morceaux sur un plat rond ; ensuite, verser la crème dans la sauteuse ; cuire à feu doux en fouettant ; dès le premier bouillon, retirer sur le côté du feu, passer au chinois très fin, monter la sauce avec 200 g de beurre frais et verser sur les morceaux. Garniture de champignons, lames de truffe et petits fleurons autour du plat.

Vins rouges: saint-émilion, graves, côte de Beaune, côte-rôtie, pomerol. Vins blancs : meursault, champagne nature ou champagne mousseux sec.

POULET « TARDIEU »

Recette de M. Jean BERTHIER.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain de 900 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 oignons hachés très fin — 30 g de farine — trois quarts de litre de fond de volaille ou bouillon — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 1 citron.

Découper 2 très jeunes poulets, comme à l'ordinaire, en partageant les cuisses en deux.

Assaisonner de sel et de poivre, cuire au beurre, sans trop laisser colorer et sans laisser noircir le beurre. En fin de cuisson, ajouter quelques pincées d'oignons finement hachés ; les laisser cuire à blanc. Lier légèrement ; mouiller avec fond blanc ou bouillon gras. Laisser réduire.

Ajouter 4 cuillerées à soupe de crème fraîche. Dresser les poulets en timbale, lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron. Passer au chinois et napper.

Vins blancs secs: muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

POULET A LA « TNEMORF »

Recette de M. H. FORMENT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

2 poulets « reine » — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 500 g de panne de porc — 300 g de truffes fraîches — 5 cl de cognac — 100 g de beurre — 2 oignons — 2 carottes — bouquet garni — 1 dl de madère — 2 dl de bouillon blanc — 8 escalopes de foie gras de 50 g chacune — 16 croûtons en cœur, en pain de mie — un demi-litre de sauce Périgieux (v. p. 77).

Prendre 2 belles volailles, les truffer. Foncer un plat avec beurre, oignons, carottes coupées en rondelles. Assaisonner. Ajouter une demi-feuille de laurier, un brin de thym. Y placer les volailles et faire braiser au four 30 à 35 minutes.

Retirer les volailles. Déglacer avec 1 dl de madère et mouiller légèrement de bouillon blanc. Remettre les volailles dans leur cuisson au four pendant 10 à 15 minutes. Les découper et les dresser sur un plat, en ayant soin de les reconstituer en deux moitiés, côte à côte. Garnir l'entre-deux de 8 belles escalopes de foie gras, passées au beurre, et de 8 lames de truffe.

Ajouter, autour du plat, quelques croûtons de pain de mie.

Accompagner les volailles ainsi préparées d'une sauce Périgieux, dans laquelle on aura ajouté le fumet de la cuisson.

Vins rouges de la côte de Nuits ou de la côte de Beaune ; saint-émilion, pomerol ou médoc ; côte-rôtie, hermitage ou châteauneuf-du-pape.

POULET EN TOURTE

Recette de M. VAIUERGUE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

2 poulets «reine» de 1 kg 200 environ chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 75 g de farine — 1 litre de consommé — bouquet garni — 40 petits oignons — un demi-litre de crème fraîche — 1 citron — 400 g de feuilletage pour vol-au-vent.

Choisir 2 poulets tendres, les couper en morceaux ; mettre dans une casserole un bon morceau de beurre, laisser fondre, ajouter 2 cuillerées de farine, mélanger, y ajouter tous les morceaux de poulets. Laisser cuire 15 minutes dans le roux blanc sans trop faire prendre de couleur ; mouiller de consommé, mettre un bouquet garni. Faire blanchir à l'eau 40 petits oignons, les égoutter et les ajouter aux poulets.

Assaisonner, couvrir et laisser mijoter jusqu'à bonne cuisson. Lier avec de la crème fraîche 4 jaunes d'œufs et un filet de citron.

Dresser dans une croûte de vol-au-vent.

Vins rouges de la côte de Beaune ou du Médoc.

POULET « VALLÉE D'AUGE »

Recette de M. BAPSOLLE.

préparation : 50 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 — sel—poivre — 150 g de beurre — un demi-litre de crème fraîche — 1 dl de calvados.

Parmi le choix qu'offre la volaille du Mans, prendre 2 poulets blancs et dodus. Après les avoir vidés et troussés, les faire dorer dans un beurre blond, dont la Normandie est si riche. Vérifier leur cuisson en les piquant d'une fourchette ; si le jus coule clair, les poulets sont à point. Flamber alors avec un vieux calvados des pommeraies de la vallée d'Auge.

Déglacer d'une crème savoureuse, sauter quelques minutes, découper et dresser.

Mettre la sauce au point, napper et servir.

Vins blancs moelleux ou demi-secs: graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon. Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil.

Cidres secs ou demi-secs.

POULET EN VESSIE

Première recette (M. C. CARRET).

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 heure.

2 poulets de grain — sel — poivre — 2 vessies de porc — 50 g de beurre — 200 g de foie gras — 2 petites truffes — 1 dl de madère — 1 dl de cognac — 2 dl de vin blanc.

Prendre 2 poulets de grain, les vider, y introduire 200 g de foie gras au naturel et 2 truffes, fraîches de préférence. Mettre ces volailles dans deux vessies de porc préalablement frottées au sel et au vinaigre. Avec les volailles, mettre 2 cl de vin blanc sec, 10 cl de madère et 10 cl de cognac, gros comme un œuf de beurre, du sel et du poivre. Bien ficeler les vessies en laissant suffisamment de « leste » pour la vapeur. Cuire dans une casserole haute, et dans de l'eau, qui doit moutonner et non bouillir, pendant 1 heure au moins.

Servir les vessies telles quelles et n'ouvrir que sur table.

Vins rouges : médoc, côte de Beaune ou beaujolais, chinon ou bourgueil. Vins blancs : meursault; champagne nature ou champagne mousseux sec, arbois et graves.

Deuxième recette (M. PANISSET).

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 poulets de grain — 75 g de beurre — sel — poivre — 2 cuillerées d'estragon haché (bien effeuillé) — 2 vessies de porcs — x court-bouillon (2 litres d'eau) avec les abattis et légumes : 1 oignon, 2 carottes, 2 poireaux (cuits à l'avance) — 500 g de pommes vapeur et gros sel.

Nettoyer et frictionner au citron les poulets, pour que la peau reste bien blanche. Mettre à l'intérieur sel, poivre, beurre et une bonne poignée d'estragon frais. Introduire chaque poulet dans une vessie de porc, que l'on aura au préalable fait tremper dans l'eau froide. Fermer avec une ficelle bien serrée. Pour le passage de l'air, piquer la vessie à deux ou trois endroits. Dans une cocotte en fonte, faire un court-bouillon de légumes. Y faire « pocher » les poulets dans très peu de liquide. Une demi-heure suffit pour poulets tendres. Dans les vessies, les poulets ont conservé leur jus et tout le parfum de l'estragon. Servir avec pommes à l'eau et gros sel.

Vins blancs ou rouges : arbois, graves, champagne nature ou médoc, chinon, bourgueil.

FRICASSÉE DE POULET

Recette du chef des salons « Welcome ».

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets « reine » de 1 kg à 1 kg 200 chacun — 150 g de beurre — sel — poivre — 30 petits oignons — 250 g de champignons de Paris — 2 bouteilles d'anjou sec — un demi-litre de crème double.

Prendre 2 beaux poulets, coupés en huit, que l'on mettra dans un poêlon avec un bon morceau de beurre en ajoutant quelques petits oignons. Quand le tout est bien revenu, sans être doré, on y ajoute 250 g de champignons. Mouiller avec 2 bouteilles de bon vin d'Anjou très sec et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson. Retirer les morceaux dans une timbale avec des petits oignons et des champignons. Ajouter au fond un demi-litre de crème double ; laisser cuire et verser sur la volaille.

On peut entourer le plat soit de fleurons, soit de croûtons en pain de mie passés au beurre.

Vin blanc sec d'Anjou. A défaut, vins blancs secs de Touraine, du Berry ou du Maçonnais.

FRICASSÉE DE POULET A L'ARGONNAISE

Recette de M. LALLEMENT.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 800 g à 1 kg chacun — 100 g de lard gras — 50 g de farine — bouquet garni — 4 échalotes hachées fin — 250 g de morilles — 250 g de petits champignons de Paris — 1 litre de bouillon de volaille (avec les abattis) — 400 g de chair à saucisse très fine — 200 g de graisse de bœuf (dénervée) — 2 œufs entiers — sel — poivre — 1 cuillerée de persil haché — 500 g de feuilletage pour vol-au-vent.

Découper 2 poulets comme pour fricasser, et même en morceaux encore plus petits (trois dans une cuisse par exemple) ; faire revenir dans du lard fondu, avec 1 échalote hachée, saupoudrer de farine, laisser à peine colorer et mouiller de fond de volaille et de cuisson de champignons. Ajouter un bouquet garni et cuire entièrement. D'autre part,

rouler sur une planche farinée des quenelles composées de deux tiers de chair à saucisse et un tiers de graisse de bœuf, 2 œufs pour la liaison, assaisonnées de sel, de poivre, de persil et d'échalotes hachés. Bien mélanger ; couper les rouleaux en morceaux de 4 à 5 cm. Pocher à l'eau bouillante. Décanter les poulets, ajouter les quenelles de chair à saucisse, des petits champignons de Paris entiers et des morilles préalablement cuits. Mettre la sauce au point et la passer au chinois sur les poulets et leur garniture. Servir dans une croûte à vol-**au**-vent. La couleur de la sauce doit être blonde et la saveur assez relevée.

Vins blancs secs: muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

FRICASSÉE DE POULET « VERNIAZ » AU RIPAILLE

Recette de M. Henri ABBO.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 150 g de beurre — 6 échalotes hachées — 1 cuillerée à café d'estragon — 1 gousse d'ail écrasée — 1 branche de persil et 1 brindille de thym — 2 dl de vin blanc sec — 6 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche — 1 cuillerée à café d'estragon haché — 1 citron — 30 petits oignons nouveaux (étuvés à blanc) — 500 g de champignons de Paris.

Vider les volailles, les flamber ; les couper en quatre, les saler, les poivrer ; ensuite, les mettre dans une cocotte ou poêlon, les faire blondir au beurre, mais non les colorer ; ajouter les échalotes finement hachées, une pointe d'estragon, une gousse d'ail, un bouquet léger, sans aucune herbe dominante.

Faire blondir l'échalote, puis flamber avec du cognac (10 cl) et mouiller avec du vin blanc sec : le « ripaille » est préférable. Couvrir les volailles et laisser cuire à l'étouffée.

Une fois les volailles cuites à point, les retirer et les mettre dans un autre récipient ; puis, dans le récipient où les volailles ont fini de cuire, ajouter 6 jaunes d'œufs en pommade très serrée sur un feu doux ; retirer du feu, incorporer 1 dl de crème très épaisse, rectifier l'assaisonnement ; ajouter de l'estragon finement haché, un jus de citron et verser le tout, sans le passer, sur les volailles, auxquelles on aura ajouté comme garniture des champignons de Paris et des petits oignons cuits à l'étuvée à blanc.

Vin blanc sec de Savoie. A défaut, muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

GELINE DE TOURAINE EN TOURTEAU

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 1 h 30.

1^{re} cuisson : 30 minutes ;

2^e cuisson : 20 minutes.

2 poules jeunes de 1 kg environ chacune — 3 carottes — 1 oignon piqué d'un clou de girofle — 4 poireaux — 2 navets — branche de céleri —

sel — grains de poivre — 150 g de beurre — 75 g de farine — 1 litre de bouillon (cuisson des poules) — 1 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 500 g de feuilletage.

Prendre 2 poulets, de préférence de la race des gelines de Touraine. Vider et brider les volailles. Les cuire dans un court-bouillon bien aromatisé, comme une poule au pot. Lorsque les poules sont très cuites, les retirer et les défaire complètement de leurs os. Escaloper les morceaux de poule de la grosseur d'une noix et les mettre dans une casserole.

D'autre part, faire une sauce blanche assez épaisse avec 150 g de beurre fondu, 6 cuillerées de farine blanche et 1 litre de la cuisson des poules. Saler, poivrer et incorporer à cette sauce 4 jaunes d'œufs et 6 cuillerées à bouche de crème fraîche. Elle doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Mélanger les morceaux de poules avec cette sauce et laisser tiédir.

D'autre part, préparer 500 g de pâte feuilletée ; faire une abaisse de 30 cm environ, y étendre les volailles enrobées de leur sauce et couvrir avec le reste de la pâte feuilletée. Pour souder l'abaisse et la pâte du dessus, bien humecter les bords de celle-ci en appuyant fortement tout le tour pour bien enfermer le contenu.

Cuire à four assez vif comme on cuirait un gâteau feuilleté.

Servir chaud comme on le ferait pour un vol-au-vent.

Vins blancs moelleux ou demi-secs: graves, sauternes, barsac, traminer, gewurz-traminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

PILAW DE POULET

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets de grain de 800 g à 1 kg chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 gros oignon haché fin — x bouquet garni — 200 g de riz — trois quarts de litre de bouillon blanc (consommé) — 2 cuillerées de tomate concentrée.

Préparation : Découper 2 poulets de grain comme pour une fricassée. Chauffer 150 g de beurre dans un sautoir, y mettre les morceaux de poulets assaisonnés de sel et de poivre et les remuer sur un feu assez vif, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Ajouter alors 1 oignon haché et 200 g de riz Caroline ; remuer sans arrêt jusqu'à ce que le riz ait légèrement blanchi, et compléter avec 2 grosses tomates pelées, pressées et hachées (ou une forte cuillerée de purée concentrée, 7 dl de bouillon, un bouquet garni). L'ébullition prise, couvrir et cuire au four bien chaud pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, le riz doit avoir absorbé complètement le liquide, être cuit, tout en étant conservé en grains, et sa cuisson concorde avec celle du poulet.

Désagrégier morceaux de poulet et riz à l'aide d'une fourchette et dresser en timbale ou dans un plat rond creux chauffé à l'avance.

Vins blancs : tokay, sylvaner, riesling. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc. Vins rosés : tavel, cabernet d'Anjou.

« BROADWAY CHICKEN PIE »

Recette de M. R. VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson du riz : 18 minutes;

des poulets : 35 minutes.

Glaçage : 10 minutes.

Cuire le riz au préalable.

250 g de beurre — sel — poivre — 200 g de riz — 500 g d'épinards blanchis, ciselés — 1 oignon haché — bouquet garni — un demi-litre de bouillon blanc (v.p. 58) — 2 poulets «reine», bien revenus, bien colorés — un demi-litre de fond brun corsé — 8 lames de bacon sautées — 250 g de champignons émincés et sautés — 4 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de madère.

Désosser 2 poulets ; les farcir au riz additionné d'épinards, selon les principes. Les faire braiser dans un fond de veau à brun ; ensuite, les couper en tranches, disposer les tranches dans un plat en terre avec couvercle ; les garnir de lames de bacon, de champignons et de tomates concassées.

Faire réduire le fond pour le corser, le lier, et ajouter du madère ; ensuite, napper les poulets. Recouvrir le tout d'une pâte «repaire». Passer au four et servir.

Vins rouges : pomerol, côtes-de-provence, hermitage, beaujolais. Vins blancs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault.

« CHICKEN PIE » A LA FRANÇAISE

Recette de M. BODET.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 20 minutes;

2^e cuisson : 10 minutes.

2 poulets de grain découpés pour sauter — 150 g de beurre — sel — poivre — une demi-bouteille de chablis — 1 dl de sauce madère corsée (v. p. 75) — 1 cuillerée à potage de Worcester sauce — 1 oignon (ou 4 échalotes) bien haché — 500 g de champignons de Paris — 8 petites tranches de jambon ou de bacon — 4 œufs durs — 8 lames de truffes — 300 g de feuilletage.

Poulets découpés en morceaux, assaisonnés de sel et de poivre du moulin. Mettre un morceau de beurre dans un plat à sauter, et, quand le beurre est bouillant (pour saisir), y mettre les morceaux de poulets. Les cuire sur le fourneau ou au four, mais entièrement au beurre sans aucun mouillement.

Quand les poulets sont cuits et bien dorés, égoutter le beurre, retirer les poulets que l'on mettra dans un plat ovale et creux en terre. Des plats spéciaux existent pour cet usage, nommés «pie-dish», mais, à la rigueur, on peut se servir d'un plat en terre ordinaire.

Dans le plat où ont cuit les poulets, verser une demi-bouteille de chablis. Laisser réduire et ajouter un peu de sauce madère bien corsée ainsi qu'un soupçon de sauce anglaise (Worcester sauce).

D'autre part, faire sauter dans le beurre ayant servi à la cuisson du poulet environ 500 g de champignons frais. Saler et poivrer. Quand les champignons sont presque cuits, ajouter 1 oignon moyen haché.

Etendre 8 demi-tranches de jambon sur les poulets, ainsi que les champignons. Ajouter un demi-œuf dur par personne, ainsi que quelques belles lames de truffes.

Le jus des truffes sera ajouté à la sauce madère.

Les poulets doivent ne pas baigner dans la sauce. A bon plat, sauce courte.

Couvrir le plat avec une abaisse de feuilletage d'une épaisseur de 2 à 3 mm environ.

Dorer et mettre à colorer au four.

Vins rouges : pomerol, côtes-de-provence, hermitage, beaujolais. Vins blancs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault.

PAELLA A LA VALENCIANA OU POULET RISOTTO A LA VALENCIANA

Recette de M. F. DALBERA.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

2 petits poulets de grain — sel — poivre — 250 g de porc — 250 g de noix de veau — 250 g d'oignons — 150 g de piments — 16 chorizos — 1 langouste de 1 kg court-bouillonnée, tronçonnée — 3 courgettes épluchées, coupées en dés, raidies à l'huile — 500 g de pois frais — 6 petits fonds d'artichauts escalopés — 500 g de tomates mondées, concassées — 1 cuillerée à café de safran — 200 g de riz — 1 gousse d'ail écrasée — 2 litres de consommé — 2 dl d'huile d'olive.

Faire revenir à l'huile dans une cocotte 2 poulets de 800 à 900 g coupés en 8 morceaux, 250 g d'échine de porc et 250 g de veau, le tout coupé en gros morceaux ; lorsque tout est bien revenu, y ajouter 250 g d'oignons émincés, 150 g de piments doux (vert, jaunes ou rouges), quelques tronçons de langouste, sel et poivre.

Faire mijoter quelques minutes, puis ajouter des gros dés de courgettes, des petits pois frais, quelques quartiers de jeunes artichauts bien tendres, 500 g de tomates concassées crues, les chorizos (petites saucisses), et faire cuire le tout aux trois quarts avec un peu d'eau.

Vingt minutes avant de servir, ajouter, sans remuer, 200 g de riz, une pincée de safran, et ajouter de l'eau bouillante juste pour couvrir le riz ; cuire au four couvert et servir tel quel.

Suivant le goût, on peut ajouter quelques dés de jambon de Bayonne, mais c'est en dehors de la recette initiale. Ce plat national est très prisé des Espagnols et des Argentins.

Vins rouges : pomerol, côtes-de-provence, hermitage, beaujolais, ou vins blancs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault.

SAUTÉ DAUPHINOIS

Recette de PHILOMÈNE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 40 à 45 minutes.

2 poulets de grain — sel — poivre — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 24 gousses d'ail en chemise — bouquet garni — 4 cuillerées à potage de persil concassé.

Cette recette peut s'appliquer aux préparations de poulet, de lapin ou de chevreau.

Couper la viande en morceaux assez petits, les mettre dans une sauteuse contenant l'huile chaude (ou beurre et huile mélangés) ; faire cuire sur feu vif, en retournant la viande pendant 5 à 6 minutes ; modérer ensuite le feu, couvrir la sauteuse, laisser cuire pendant 15 minutes. Découvrir de temps en temps pour retourner les morceaux de viande pendant leur cuisson.

Après ce temps, ajouter, dans la sauteuse, 2 douzaines de gousses d'ail non débarrassées de leur peau épaisse. Faire cuire encore pendant 20 minutes environ ; verser le tout ensemble dans un plat chaud et saupoudrer de persil haché.

L'ail (devenu tendre comme du beurre) est vidé de sa peau, dans l'assiette des convives.

Un autre excellent sauté dauphinois se prépare en remplaçant l'ail par 500 g de poivrons verts coupés en quartiers ; dans ce cas, la cuisson des poivrons doit être d'environ 30 minutes.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte-de-beaune ou médoc, graves, clairette de Die nature.

SUPRÊMES DE VOLAILLE AUX POINTES D'ASPERGES

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 15 minutes.

4 poulets moyens (=8 suprêmes) — sel — poivre — 250 g de beurre
— 600 g de pointes d'asperges.

Ce qu'on appelle « suprême » est la partie la plus délicate de la volaille, qui comprend les filets et les filets mignons, c'est-à-dire la totalité du blanc, ou chair de l'estomac.

Dans certains cas, on les pique de truffe ou on les contise : opération très simple qui consiste à pratiquer dans la chair de petites incisions où l'on introduit à moitié des lames de truffe.

Préparation : Prendre 4 poulets « reine », du poids de 1 kg l'un, vidés. Supprimer les ailerons, détacher la peau de l'estomac, tracer une incision dans la chair, sur le milieu de l'estomac, passer le couteau dans la jointure des ailes et enlever d'une seule pièce les filets et les filets mignons qui se trouvent dessous.

Ranger ces filets, ou suprêmes, dans un sautoir beurré, les couvrir d'un rond de papier beurré et les tenir au frais s'ils doivent attendre.

Garniture : Un quart d'heure avant de servir, cuire à l'eau bouillante salée 600 g de pointes d'asperges (poids net), dont on aura réservé une dizaine de tiges de 3 cm et demi de longueur qui seront ficelées en bottillon et cuites en même temps. Aussitôt cuites (en les tenant un peu ferme), égoutter les pointes d'asperges à fond et les mettre dans un sautoir, sauf le bottillon ; les sauter à feu vif pour faire évaporer l'humidité, assaisonner de sel, de poivre et, en les sautant, les lier avec 75 g de beurre divisé en parcelles.

Observer que cette liaison ne doit être faite qu'à la dernière minute.

Cuisson des suprêmes : 10 minutes avant de servir, assaisonner légèrement les suprêmes de sel fin, les arroser de 5 ou 6 cuillerées de beurre fondu, couvrir hermétiquement l'ustensile et le mettre au four très chaud. Il suffit de 8 minutes pour assurer la cuisson.

Dressage : Dresser les suprêmes sur un plat rond, disposer au milieu les pointes d'asperges et, sur celles-ci, placer, debout, le bottillon réservé.

Nota. — Ce plat peut sembler dispendieux et il ne l'est pas en réalité, puisque ce qui reste des poulets peut être utilisé de multiples façons.

Vins blancs secs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault.

SUPRÊMES DE VOLAILLE « FRANCINE »

Recette de M. Eugène OSTWALT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson de la volaille : 20 minutes ;
de la mousse : 30 minutes.

4 poulets moyens et jeunes de 1 kg à 1 kg 200 environ (dont on lève les suprêmes et filets mignons) — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl de porto — 2 dl de fond de veau légèrement lié (v. p. 58) — 600 g de mousse de volaille (v. p. 60) — 2 dl de purée de champignons bien blanche (moulée dans un moule à savarin beurré, pochée au bain-marie) — 500 g de pommes de terre noisette.

De préférence, garnir d'un légume vert.

Faire sauter les suprêmes doucement au beurre, sans faire trop colorer ; déglacer au porto et au jus de veau. Les dresser sur un turban de fine mousse de volaille, fourré d'une purée de champignons. Arroser le tout du fond et garnir le centre de petits pois, haricots verts ou pointes d'asperges et de pommes noisette.

Vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune.

CÔTELETTES OU SUPRÊMES DE VOLAILLE A LA GISMONDA

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson de la volaille : 20 minutes ;
de la garniture : 10 minutes.

4 poulets « reine » de 1 kg 200 (n'utiliser que les suprêmes et les filets mignons) — sel — poivre — 300 g de beurre — 1 citron — 8 belles têtes de champignons — 400 g de langue écarlate en julienne — 2 dl de demi-glace bien réduite, très corsée — 8 beaux croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre — 2 kg d'épinards épluchés, équeutés, blanchis, essorés, légèrement rissolés au beurre — 1 dl de madère.

Avoir de beaux poulets bien en chair ; enlever la peau de la poitrine ; ôter également la fourchette ; passer le couteau dans la jointure du moignon, puis tracer, en longeant le bréchet, pour retirer, en même temps que l'aile, le filet mignon.

Parer, dénervé les ailes, condition essentielle pour que les chairs se tiennent. Ouvrir le dessous des ailes par une incision longitudinale à droite et à gauche, afin d'obtenir une poche ; retirer les filets mignons, en enlever les nerfs, et les aplatis.

Emincer quelques têtes de champignons frais. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron. Mettre dans la poche de chaque aile 5 lames de champignons ; poser dessus un petit morceau de beurre, recouvrir du filet mignon aplati ; rabattre par-dessus les côtés.

Les côtelettes étant garnies, les cuire lentement, à beurre chaud, le côté ouvert dessous ; assaisonner, couvrir d'un papier beurré et mettre au four. Vers la fin, retirer le papier pour colorer légèrement les côtelettes.

La cuisson obtenue, les débarrasser et réserver au chaud.

Chauffer, dans le beurre du plat à sauter, une julienne de langue écarlate ; déglacer au madère, ajouter un peu de fond de veau, mettre au bain-marie.

Dressage : Dresser les côtelettes en les alternant avec de beaux croûtons frits au beurre ; garnir le milieu avec des épinards pressés, concassés et légèrement rissolés au beurre.

Verser sur les côtelettes la julienne de langue écarlate au madère. Un peu de fond dans le plat.

Vins rouges du Médoc ou de la côte de Beaune.

SUPRÊMES DE VOLAILLE « MADISON »

Recette de M. Claudius RICHARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

4 poulets moyens de 1 kg à 1 kg 200 chacun (lever les suprêmes) — sel — poivre — 250 g de beurre — un demi-litre de sauce suprême (v. p. 59) — 8 cl de fine champagne — 1 dl de crème fraîche — 8 tranches de foie gras, de 60 g chacune — 150 g de truffes pour lames — 4 bottillons de pointes d'asperges blanchies, étuvées au beurre — 1 pimentos (en conserve) en julienne, pour simuler la ficelle.

Dénervé, aplatir, incruster 4 lames de truffe sur chaque suprême. Sauter sans laisser prendre couleur, déglacer à la fine champagne, monter à la crème et sauce suprême.

Dresser sur une tranche de foie gras de la forme du suprême ; garnir de petits bottillons de pointes d'asperges passés au beurre et sur lesquels on représentera la ficelle par de petits filets de piment rouge. Réserver les parties non employées de la volaille pour une autre préparation. (Les cuisses pourraient se servir grillées avec une sauce diable ou tartare.)

Vins rouges : médoc ou saint-émilion, graves, côte-de-beaune ou côte-de-nuits, côte-rôtie.

CHAPON AU GROS SEL

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 chapons — 3 litres de consommé — x litre de sauce crème (v. p. 69) — 100 g de beurre, 50 g de farine (beurre manié) — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de crème — 50 g de câpres — 100 g de cornichons.

Sur table : Câpres, cornichons et gros sel en moulin ou en écuelle avec son pilon.

Les chapons étant bien flambés, on les bride avec de la ficelle et à l'aide d'une grosse aiguille, de manière à maintenir les cuisses et les ailes dans une position convenable et on les fait cuire dans du consommé. Les dresser, faire réduire le fond de la cuisson que l'on verse sur les chapons. Servir en même temps une coquille de gros sel, des cornichons, une sauce câpres.

Les chapons au gros sel se servent aussi nature, c'est-à-dire avec des carottes, navets poireaux cuits en même temps et le même fond que les chapons, mais juste ce qu'il faut de cuisson pour que celui-ci soit très concentré. (Surveiller la salaison.)

Gros sel et fond de cuisson à part.

Vins blancs secs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault, Riesling, Tokay, Traminer, Mâcon.
Vins rouges : de la côte de Beaune, Médoc, Graves ou Beaujolais.

CHAPON DU MAITRE RAYMOND

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

2 chapons découpés pour sauter — sel — poivre — 8 petites croustades en pâte à foncer ou en feuilletage garnies de 250 g de mousserons (ou champignons) à la crème, gratinées — 8 petites tomates étuvées, farcies d'épinards en branches (500 g) à la crème, gratinées — 500 g de pommes de terre à la parisienne — 2 oignons, 4 échalotes hachés — bouquet garni avec estragon — 1 bouteille de vin de Vouvray — 1 litre de fond blanc (consommé) — 100 g de beurre, 75 g de farine (beurre manié) — un demi-litre de crème fraîche — 100 g de beurre.

Dans un plat à sauter, sur un lit composé d'échalotes, d'oignons hachés, d'une branche d'estrageon, d'un bouquet garni, disposer 2 chapons découpés. Faire cuire à feu doux, déglacer au vin de Vouvray, mouiller de fond blanc, recouvrir et laisser étuver jusqu'à cuisson complète ; ensuite, décanter, réduire la cuisson, monter à la crème et lier avec un beurre manié, en ajoutant du sel et du poivre ; passer la sauce au chinois fin et finir avec du beurre.

Dresser les morceaux de chapon sur un plat rond, napper de la sauce et semer de l'estrageon haché.

Garniture : Petites croustades de mousserons à la crème gratinées. Petites tomates farcies d'épinards en branche à la crème et gratinées. Petites pommes parisiennes cuites à la buée et enrobées dans un beurre maître d'hôtel additionné d'estrageon haché.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 392.)

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, saumur, sancerre, quincy.

COQ AU BLANC GRATINÉ A LA CHARENTAISE

Préparation : 1 h 15.

Cuisson de la volaille : 25 minutes ;
de la sauce : 35 minutes.

2 poulets de grain (jeunes) — sel — poivre — 1 bouteille de vin blanc — 1 dl de vinaigre de vin — bouquet garni — 2 oignons émincés — 2 échalotes — 1 pointe d'ail — peu de sel — 100 g d'épluchures ou de débris de

champignons — 6 branches de cerfeuil, persil, estragon ; deux échalotes, le tout haché très fin — 1 cuillerée à potage de moutarde — un demi-litre de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — 1 cl de cognac — 200 g de beurre — 1 cuillerée à café de paprika — 250 g de julienne de jambon — 100 g de julienne de truffes — 500 g de champignons en quartiers — 8 fonds d'artichauts cuits à blanc et escalopés — 8 belles rondelles de tomate.

Faire pocher 2 poulets de grain dans un court-bouillon de vin blanc sec, légèrement vinaigré, et fortement marqué aux aromates (bouquet bien garni), oignons en rondelles, épluchures de champignons, pointe d'ail écrasée, sel et poivre.

La cuisson achevée, détailler les volailles en quartiers, que l'on réservera au chaud.

Faire ensuite réduire des deux tiers le court-bouillon de cuisson et le passer au tamis fin en pilonnant bien les condiments.

Délayer dans cette réduction, et en bonne quantité, du cerfeuil, du persil, de l'estragon, 2 échalotes, le tout haché menu ; y ajouter de la moutarde de Dijon, puis faire partir à feu doux.

Lier cette sauce de crème fraîche légèrement fouettée et de jaunes d'œufs battus dans du cognac, que l'on ne ménagera pas. Beurrer à la main en ajoutant le beurre par parcelles et ne plus cesser de remuer sur feu doux en évitant bien de laisser bouillir. Rectifier l'assaisonnement et poivrer au paprika.

Jeter dans le fond, comme garniture, une julienne de jambon et une autre de truffes, puis, en bonne quantité, des champignons blanchis et des fonds d'artichauts coupés en quartiers. Verser la sauce ainsi obtenue, avec sa garniture, sur les quartiers de volailles. Disposer sur chaque morceau de poulet une rondelle de tomate bien mûre, simplement passée au beurre, et faire glacer à four chaud.

Vins blancs secs : pouilly fumé, Montrachet, Meursault, Mâcon.

COQ EN CIVET

Recette de M. ROGLIARDO.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson du fond : 2 heures ;
du coq : 25 minutes.

2 coqs — 1 dl de sang — 100 g de foie gras — abattis, carcasses de volailles, déchets et parures de viande, mirepoix (v. p. 58) — bouquet garni — pointe d'ail — 75 g de farine — vin rouge châteauneuf ou d'Algérie — 20 petits oignons glacés — 250 g de lardons en dés — 250 g de petits champignons (boutons de guêtre) — 200 g de beurre — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 16 croûtons de pain de mie en dents de loup, frits au beurre.

Préparer à l'avance un fond. Pour cela, faire revenir des carcasses de volailles et des parures de bœuf. Ajouter une bonne mirepoix, un bouquet garni, une pointe d'ail. Singer légèrement et mouiller avec 2 litres de vin rouge épais, châteauneuf ou d'Algérie. Cuire 2 heures et passer au chinois.

Garniture : Faire glacer dans un petit sautoir les petits oignons. Faire rissoler au beurre 250 g de petits lardons bien maigres. Préparer des petites têtes de champignons, les cuire et les étuver au beurre. Maintenir la garniture, lardons, champignons et petits oignons au chaud dans un sautoir.

Découper alors les coqs jeunes et bien en chair comme pour un poulet sauté ; les faire colorer vivement. Ajouter un peu d'échalote hachée, un petit bouquet garni, une pointe d'ail. Dégraisser et déglacer au cognac ; ajouter alors le fond, qui aura été foulé au chinois. Mettre à cuire au four 25 minutes environ.

Lorsque les coqs seront cuits, retirer les morceaux, remettre la sauce au feu, l'assaisonner à point, la lier au sang du coq ou, de préférence, avec un peu de sang de lièvre à l'époque du gibier.

Ajouter alors à la sauce, pour finir, le foie gras passé au tamis et pilé, et 50 g de beurre frais.

Ensuite, fouler la sauce à l'étamine et la maintenir très chaude. Elle doit être légère et onctueuse.

Faire rissoler au beurre des petits croûtons en cœur. Dresser les coqs en timbale ou en plat avec la garniture.

Saucer et disposer vivement autour les petits croûtons.

Même vin rouge que celui qui a servi pour la recette.

COQ HARDI OU POULARDE TOURANGELLE

Recette de M. SAM.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 belles volailles de Touraine — 150 g de beurre — sel — poivre — 4 échalotes hachées — 250 g de champignons — 8 cl de fine champagne — une demi-bouteille de vin de Vouvray — 2 verres de porto — 1 dl de crème double — 2 noix de glace de volaille (v. p. 58) — 1 pointe d'ail écrasé — 8 belles lames de truffe — 8 beaux fleurons — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Poêler les volailles jusqu'aux trois quarts. Dans une sauteuse, étuver au beurre les échalotes hachées et les champignons émincés, les placer sous les membres des poulets et flamber à la fine champagne. Mouiller de vouvray sec ou d'un excellent vin blanc et du porto, et laisser réduire. Déglacer le plat à sauter qui a servi à cuire les volailles ; ajouter la crème double et la glace de volaille. Laisser mijoter encore quelques minutes. Enlever les poulets, mettre au point et de haut goût.

Compléter avec une pointe d'ail finement écrasé ; dresser et napper une belle lame de truffe sur chaque membre, et alterner autour du plat champignons tournés, fleurons et persil haché. Servir très chaud.

Fins blancs secs : vouvray, montlouis, saumur, sancerre, quincy.

COQ MIJOTÉ A LA MODE DU VIEUX-PORT

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 35 minutes.

2 beaux poulets, coupés chacun en quatre, carcasse adhérente aux membres — sel — poivre — 1 dl d'huile d'olive — 50 g de beurre — 5 cl d'armagnac — 1 dl de vin blanc sec — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — 6 pommes (fruits) épiluchées, épépinées, coupées en dés —

500 g d'olives vertes, dénoyautées et blanchies — 1 cuillerée à café de poudre de curry — 1 brindille de sarriette et de thym, un quart de feuille de laurier — 1 bouquet de branches de persil — 125 g de champignons — 1 cuillerée à potage de persil, cerfeuil, estragon et ciboulette hachés.

Faire dorer les morceaux de poulets à l'huile d'olive additionnée d'un peu de beurre.

Les quartiers de poulets étant bien revenus, égoutter l'huile. Flamber les poulets à l'armagnac, déglacer avec du vin blanc très sec, puis ajouter, dans la cocotte, des tomates mondées et concassées, les pommes coupées en dés, des olives vertes dénoyautées. Assaisonner le tout, avec sel, poivre, très peu de curry, sarriette, thym, laurier et un bouquet de queues de persil.

Laisser compoter jusqu'à cuisson complète.

Parsemer, pour terminer, de quelques petites têtes de champignons sautées, puis recouvrir d'une persillade en fines herbes, persil, cerfeuil, estragon, relevée d'une pointe de ciboulette.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte-de-beaune ou médoc, graves, côtes-du-rhône, côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-pape.

COQ « LE PARISIEN »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 40 minutes,

1 beau coq — sel — poivre en grains — 2 carottes émincées — bouquet garni — 2 gousses d'ail — 200 g de couenne de lard — 1 bouteille d'arbois — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 4 échalotes hachées — 75 g de farine — 8 cl de cognac — 1 cuillerée à potage de glace de viande (v. p. 58) — x morceau de sucre — 1 kg de cèpes frais, sautés (à défaut, 1 boîte de conserve quatre quarts) — 1 dl d'huile — 250 g de lard de poitrine en dés, blanchis et revenus — 20 petits oignons glacés — 16 croûtons en pain de mie, frits au beurre — 500 g de pommes de terre à l'anglaise.

Découper un beau coq selon les principes, c'est-à-dire en 9 morceaux : 2 cuisses, 2 ailes, 1 estomac, carcasse en deux, 2 ailerons. Mettre dans une marinade composée de : oignons, carottes, poivre en grains, sel, bouquet garni, ail, couenne de lard, vin d'Arbois, pendant 1 ou 2 jours. Ensuite, égoutter ; faire revenir dans un plat à sauter, jeter des échalotes hachées, singer, flamber au cognac, mouiller avec la marinade, laisser mijoter jusqu'à cuisson complète. Décanter, passer la sauce à part, la faire dépouiller ; ajouter une noix de glace de viande et une pierre de sucre, assaisonner ; lui donner la teinte du vin d'Arbois.

Dresser le coq dans une cocotte ; l'entourer de cèpes raidis à l'huile, puis poêlés au beurre, de lardons, de petits oignons ; napper avec la sauce.

Presser le foie à la presse, mélanger à un soupçon de vin d'Arbois ; jeter ce mélange dans la cocotte où se trouve le coq ; amener l'ébullition en remuant la cocotte pour bien mélanger le tout ; envoyer avec croûtons en dents de loup et persil haché.

Marmite de pommes vapeur, à part.

Vin d'Arbois, comme celui qui a servi à la cuisson.

COQ EN PÂTE

Recette de M. G. DURANTON.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : i h 30.

2 poulets de Bresse — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 2 foies de volailles — 250 g de filet de porc — 250 g de maigre de veau — 2 jaunes d'œufs — 2 truffes émincées — 400 g de foie gras — 5 cl de cognac — 5 cl de madère — 1 litre de pâte à brioche.

Prendre 2 poulets de Bresse. Préparer la farce avec les foies des poulets, un petit morceau de filet de porc, une petite escalope de veau que l'on hache au couteau, très fin ; mettre cette farce dans une assiette et la lier avec 2 jaunes d'œufs. Saler, poivrer. Couper 2 truffes en lames minces avec une tranche de foie gras ; mélanger le tout et farcir les poulets, de préférence la veille.

D'autre part, avoir la pâte briochée bien au point, en étaler sur la planche farinée, en bonne épaisseur et suffisamment pour envelopper les poulets en leur donnant une forme de coqs. Le jus des poulets doit rester à l'intérieur. Placer les poulets sur une tôle allant au four ; laisser pendant une bonne heure au four, assez chaud, mais pas trop vif.

Découper sur la table.

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

« COQENPÂTE »

Recette de M. GAUTHIER.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

2 poulets — sel — poivre — 250 g de foie de veau en petites escalopes — les foies des 2 poulets — 100 g de lard gras en petits dés — 2 échalotes hachées — 1 pincée d'épices — 5 cl de cognac — 5 cl de madère — 250 g de farce fine de porc — 1 beau foie gras de 1 kg ou 2 foies gras moyens coupés en dés — 200 g de truffes en petits dés — 4 dl de sauce Périgueux (v. p. 77).

Pâte à pâté : 1 kg de farine — 25 g de sel — 8 œufs — 1 dl d'eau tiède — 500 g de beurre.

Préparer une pâte à pâté comme suit : faire une fontaine, c'est-à-dire écarter la farine pour y incorporer : 25 g de sel, 8 œufs, de l'eau chaude, 500 g de beurre. Pour un pâté de foie gras, on remplace le beurre par du saindoux.

Mélanger le tout en mouillant à l'eau modérément ; pour obtenir une pâte assez ferme, il est préférable de la faire la veille, ou le matin pour le soir.

Préparation de la volaille :

i° Autant que possible, désosser les volailles par l'intérieur, retirer l'estomac et farcir les volailles comme suit :

Prendre le foie de veau coupé en petits morceaux que l'on fait revenir avec le lard frais bien assaisonné, les échalotes hachées. Déglacer avec un peu de madère et de cognac, passer au tamis fin cette préparation, ce qui constitue le *gratin* en termes de cuisine ;

2° D'autre part, se procurer la farce fine (charcutier) que l'on mélange au gratin ;
3° Avoir un foie gras moyen coupé en dés, l'assaisonner de sel et de poivre, d'épices, de madère et de truffes, que l'on coupe également en dés, mais plus petits, et mélanger le tout à la farce déjà préparée. Farcir les volailles en les rendant bien rondes et dans leur forme. Beaucoup de maisons n'ont pas les moules spéciaux, mais on peut se servir d'un grand moule à pâté ovale que l'on garnit avec la pâte préparée à l'avance.

Cuisson comme pour le pâté en croûte, soit 2 heures environ à four gai.

Pour servir, couper la croustade à moitié de sa hauteur ; sortir les volailles, les découper, mettre la garniture dans la croustade, les morceaux de volaille autour. Saucer le tout d'une petite sauce Périgueux et faire des croûtons du reste de la croustade.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 305.)

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

COQ EN PÂTE A LA FAÇON DU BOURBONNAIS

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 15.

1 coq — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 1 dl de porto — 100 g de truffes — 1 dl de madère — 250 g de beurre — 50 g de farine — 1 cuillerée de tomate — 1 litre de velouté de volaille (v. p. 59) — 1 litre de fond de volaille — 250 g de ris d'agneau, 250 g de champignons, 250 g de crêtes et rognons de coqs (étuvés au préalable) — 250 g de quenelles de volaille (v. p. 60) — 400 g de pâte à pâté (v. p. 394).

Choisir un beau coq pourvu d'une belle crête.

Réserver la tête, que l'on panera ultérieurement.

Brider la volaille, l'assaisonner de sel, de poivre et des quatre épices, puis la mettre à mariner dans une pignate (récipient en terre vernie), avec 1 verre de porto et 1 truffe coupée en rondelles.

Laisser mariner pendant 2 ou 3 heures en arrosant souvent.

Pour la préparation, faire un bon roux avec le beurre, la purée de tomates et la farine. Mouiller ce roux de fond de volaille auquel on mélangera la marinade de porto, en réservant les truffes.

Laisser cuire doucement pendant trois quarts d'heure, puis réduire ensuite ce velouté à feu vif et l'allonger du madère ayant servi à étuver la garniture ci-après ; le laisser réduire à nouveau.

Quand il sera à point, le verser dans un plat à « pie » ; placer le poulet dans ce plat, y ajouter les rondelles de truffes que l'on a réservées, puis y mettre comme garniture les morceaux de ris d'agneau, les champignons, les quenelles de volaille et les crêtes de coqs, tous articles que l'on aura au préalable fait étuver au madère. Laisser tiédir le tout.

Recouvrir alors le plat à « pie » d'une abaisse de pâte à pâté et laisser cuire au moins 1 heure à feu doux.

Au moment de servir, piquer en bonne place, de façon qu'elle émerge du couvercle de pâte, la tête du volatile bien pourvue de sa crête, tête que l'on aura eu soin de paner et de faire frire.

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais.

COQ EN PÂTE A LA FRANC-COMTOISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1^o 45 minutes;
2^o 15 minutes.

2 beaux coqs — 50 g de beurre — sel — poivre — pincée d'épices — 3 carottes — 2 oignons — 1 dl d'armagnac — 1 dl de porto — un demi-litre de crème fraîche — 500 g de mousserons — 300 g de morilles du Jura — 300 g de jambon — 2 paires de ris de veau — 250 g de purée de foie gras — 100 g de truffes — 300 g de feuilletage.

Choisir 2 beaux coqs pourvus d'une belle crête. Réserver les têtes, que l'on panera ultérieurement.

Brider les volailles, les assaisonner de sel, de poivre, des quatre épices, et les mettre à cuire dans une casserole avec les abattis, des carottes et des oignons, un bon morceau de beurre fin. La cuisson doit se faire doucement pendant trois quarts d'heure environ.

Déglacer la casserole avec armagnac, porto et crème double.

D'autre part, préparer une garniture qui se compose de petits mousserons, de morilles noires du Jura, de quelques gros dés de jambon et de ris de veau braisé.

Passer la sauce sur cette garniture ; laisser mijoter quelques instants et lier le tout avec une fine purée de foie gras.

Couper les volailles en quarts, mettre les morceaux dans un plat à « pie » (plat très creux, rectangulaire, autrement dit plat anglais), verser la garniture dessus, parsemer un gros semis de truffes. Recouvrir le plat à « pie » d'une abaisse en feuilletage et finir de cuire à feu doux.

Au moment de servir, piquer en bonne place, de façon qu'elles émergent du couvercle de pâte, les têtes des coqs, que l'on aura eu soin de paner et de faire frire.

Vins d'Arbois. Vins rouges : médoc, saint-émilion ou pomerol. Vins blancs : meursault, Montrachet, hermitage ou champagne nature.

COQ EN PÂTE A LA FAÇON DU PAYS DE FOIX

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 15;
velouté : 1 h 30.

2 poulets de grain découpés en principe — sel — poivre — pincée d'épices — débris de foie gras — 1 dl de madère vieux — 5 cl d'armagnac — 50 g de truffes — jus de truffes — bouquet garni — 1 clou de girofle — 250 g de champignons escalopés — 1 cervelle de veau (avec les amourettes) — 500 g d'olives vertes dénoyautées — 20 petits oignons cuits à blanc — 250 g de jambon poché — 250 g de champignons (ceux qui sont utilisés pour la marinade) — 2 échalotes hachées — 100 g de beurre — 50 g de farine — 250 g de foie gras — 500 g de feuilletage.

Découper les poulets à cru, en assaisonner les morceaux avec du sel, du poivre et les quatre épices ; les mettre à mariner jusqu'au lendemain avec des débris de foie gras et un très grand verre de madère vieux, agrémenté d'un bon filet d'armagnac et de jus de truffes, avec une truffe coupée en rondelles.

Arroser le plus fréquemment possible et aromatiser la marinade de thym, de laurier, de persil, de clous de girofle et de champignons de couche coupés en quartiers.

Faire, par ailleurs, blanchir une cervelle de veau avec les amourettes et quelques olives vertes dénoyautées.

Pour la préparation, faire d'abord un velouté de volaille avec une grosse noix de beurre et la même quantité de foie gras mariné. Singer légèrement et mouiller d'un peu de marinade ; laisser cuire doucement pendant 1 heure ; réduire à feu vif ; ajouter encore une noix de beurre et autant de foie gras ; allonger ce fond d'un peu de marinade, et le réduire à nouveau.

Quand il sera à point, jeter dans ce fond les morceaux de volailles et laisser tiédir.

Ajouter ensuite les amourettes de cervelle taillées en forme de quenelles, les quartiers de champignons marinés, des petits oignons. Puis faire légèrement revenir dans une sauteuse, dans moitié beurre et moitié foie gras, du jambon fraîchement poché coupé en petits dés. Faire fondre dans ce fond des échalotes hachées finement ; mouiller du restant de la marinade et verser l'appareil dans la tourtière sur les quartiers de volailles. Saupoudrer d'un léger semis de truffes préparé à l'aide des rondelles marinées. Recouvrir d'un couvercle de pâte et laisser cuire encore au moins 1 heure à feu doux.

Vins rouges de la côte de Nuits, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, saint-émilion ou pomerol.

COQ EN PÂTE PRINTANIER

Recette de M. VIGNARD.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 2 heures.

2 beaux poulets « reine » — sel — poivre — 500 g de crépinette de porc fraîche — 150 g de truffes — 200 g de beurre — 6 carottes — 4 navets — 250 g de haricots verts — 250 g de petits pois — 2 branches de céleri — 800 g de pâte à pâté (v. p. 394) — un demi-litre de velouté de volaille (v. p. 59) — 1 dl de crème — 3 jaunes d'œufs.

Préparer une jardinière de légumes frais, additionnée d'une courte julienne de céleri. Laisser refroidir ou tiédir. Truffer sous peau les volailles, assaisonner, farcir les volailles de la jardinière et les envelopper dans une crépinette. Les envelopper ensuite dans une pâte à pâté et cuire au four (2 heures pour une volaille de 1 kg 250 à 1 kg 400). Servir à part une sauce crème liée avec les jaunes d'œufs. Il est tout indiqué de faire un peu de décor avec les tombées de pâte (refaire, par exemple, la tête de la volaille).

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves.

COQ AU RIESLING

Recette de M. Frédéric KOCHER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 poulets de grain (jeunes), coupés chacun en quatre — 100 g de beurre — sel — poivre — 4 échalotes hachées — bouquet garni — 2 dl de vin de Riesling — 1 dl de crème fraîche — 500 g de champignons — 200 g de riz créole.

Ce plat simple, pourtant très délicat, est déjà mentionné par de très anciens livres de cuisine régionaux.

Prendre 2 poulets jeunes et tendres, les couper en quartiers ; assaisonner et faire dorer à la sauteuse avec une noix de beurre frais ; ajouter les échalotes finement hachées, quelques champignons émincés, ainsi qu'un petit bouquet d'aromates. Mouiller avec du riesling de qualité et faire mijoter 20 minutes. Retirer les morceaux et faire réduire le fond ; remonter la sauce avec 4 bonnes cuillerées de crème fraîche. La sauce doit être assez liquide tout en restant onctueuse. Placer les poulets dans une cocotte, couvrir avec la sauce ; laisser à la porte du four pendant quelques minutes. Servir très chaud avec une timbale de riz créole.

Riesling ou traminer.

COQ AU VIN

Recette de M. A. BONNEAU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 beaux poulets de Bresse de 1 kg 200 environ chacun — sel — poivre — 1 pincée de thym et de laurier pulvérisés — 50 g de beurre — 300 g de petits lardons (lard de poitrine coupé en dés) — 20 petits oignons — 250 g de champignons de Paris ou 500 g de cèpes escalopés — 3 gousses d'ail — 1 dl d'huile — 8 cl de cognac — 2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne — 100 g de beurre, 75 g de farine (beurre manié, v. p. 57) — 16 croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre, légèrement aillés.

Flamber, vider et découper 2 poulets de Bresse.

Assaisonner, sur table, de sel, de poivre, de thym et de laurier en poudre.

Dans un sautoir, à fond épais, faire revenir des petits lardons (blanchis au préalable), des oignons et des champignons de Paris, en quartiers, ou des cèpes selon le goût. Dans un sautoir, faire légèrement colorer à l'huile les morceaux de poulets, égoutter et placer les poulets et la garniture dans une casserole, les morceaux de poulets à plat, dessus. Déglacer au cognac flambé et mouiller de bon vin rouge, mercurey ou chambertin. Faire prendre ébullition ; ajouter 3 gousses d'ail finement hachées et rectifier l'assaisonnement. Temps de cuisson : 18 minutes au kilo, selon la tendreté de la volaille employée.

Ensuite, passer la cuisson dans une autre casserole et la lier au beurre manié. Porter à ébullition en fouettant énergiquement.

Dresser les morceaux de poulets avec la garniture en timbales et verser la sauce, qui aura été dégraissée à fond. Se sert avec des croûtons de pain de mie passés au beurre et légèrement aillés.

Même vin rouge de Bourgogne que celui qui a servi pour la cuisson.

COQ AU VIN A LA JURASSIENNE

Recette de Tante LOUISE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

2 poulets coupés en quatre, carcasse adhérente aux membres — sel — poivre — 5 c/ d'huile — 200 g de lard de poitrine coupé en dés et blanchi

— 20 petits oignons glacés au préalable — 300 g de champignons — I gousse d'ail écrasée — bouquet garni — I bouteille de vin d'Arbois — 100 g de beurre, 50 g de farine (beurre manié, v. p. 57) — 16 croûtons en pain de mie, frits au beurre et aillés.

Poulets sautés au vin d'Arbois rosé, avec lardons, petits oignons, thym, ail, champignons. Lier légèrement au beurre manié et servir avec croûtons frits frottés à l'ail.

Vin d'Arbois blanc ou rosé.

COQ AU VIN « NUITONNE »

Recette de M. Roger BONNEAU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 coquelets de Bresse — 200 g de beurre — 250 g de lard maigre en dés — sel — poivre — 35 petits oignons blancs bien glacés — 1 kg de cèpes escalopés — 1 dl d'huile — 5 cl de marc de Bourgogne — 1 pointe d'ail — 1 bouteille de Nuits rouge — 1 pincée de fleurs de thym — 100 g de beurre, 50 g de farine (beurre manié, v. p. 57) — 16 croûtons de pain de mie en cœur, frits au beurre.

Prendre 2 coquelets de Bresse ; les dépecer en sept morceaux chacun ; mettre dans un sautoir 200 g de beurre fin, le lard maigre coupé en dés ; faire rissoler et ensuite revenir les volailles dans cette friture, et laisser prendre une belle couleur dorée. Entourer de petits oignons blancs, de cèpes coupés en quatre ; sauter le tout pendant une dizaine de minutes.

Enlever la graisse surabondante ; mettre une bonne pointe d'ail haché ; flamber d'un verre à liqueur de marc de Bourgogne, puis arroser d'un bon vin de la côte de Nuits, rouge bien entendu. Saler, poivrer et ajouter une pincée de fleurs de thym.

Quand les poulets seront cuits à point, lier d'un beurre manié, fait de fine fleur de froment et du beurre préalablement retiré.

Servir très chaud, garni de croûtons passés au beurre.

Vin rouge de Nuits-Saint-Georges ou, à défaut, bourgogne rouge de la côte de Nuits.

COQ AU VIN A LA QUERCYNOISE

Recette de M^{me} Marie VILLAGE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson du poulet ; 45 minutes ;
de la sauce : 3 heures.

2 beaux poulets — sel — poivre — 250 g de beurre — 150 g de lard gras en petits dés — 2 oignons — 1 dl de cognac — 75 g de farine — 2 bouteilles de vin de Cahors — 6 échalotes hachées — bouquet garni — 2 cuillerées de tomate concentrée — 500 g de champignons de Paris.

Prendre 2 beaux poulets de 1 kilogramme. Mettre du lard dans une cocotte, en terre de préférence. Lorsqu'il est fondu, retirer les lardons ; mettre les poulets bridés entiers avec 1 ou 2 oignons.

Lorsqu'ils sont bien dorés, les arroser avec x verre de cognac (verre à boire). Mettre le feu et couvrir immédiatement. Retirer les poulets et les oignons. Mettre dans le jus 3 grosses cuillerées de farine que l'on fait dorer en ayant soin de remuer constamment

avec un fouet. Ajouter deux bonnes bouteilles de cahors, en remuant toujours jusqu'à ce que le vin soit bouillant. Eviter que la farine se mette en grumeaux. Faire un hachis • échalotes et bouquet garni. Saler et poivrer légèrement en ajoutant 2 cuillerées de tomate concentrée. Remettre les volailles. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer et laisser cuire la sauce au moins 3 heures très doucement (il faut qu'elle soit réduite de plus de la moitié). Passer la sauce à l'étamine et la lier avec un quart de beurre.

Remettre les poulets à chauffer ; les découper en quatre, mettre sur un plat long et napper avec la sauce. On aura ajouté, au dernier moment, à cette sauce, quelques champignons de Paris sautés au beurre. Servir très chaud. On peut lier la sauce au sang, si l'on en a.

Vin de Cahors rouge. A défaut, vin du Languedoc corsé.

COQ AU VIN VIEUX D'AUVERGNE

Recette de M. A. DONAT-DEPALLE.

Préparation : x h 30.

Cuisson : 45 minutes.

2 coqs bien charnus, découpage classique — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl d'huile — 250 g de lard de poitrine en petits dés, revenus — 30 petits oignons bien glacés — & cl de cognac — 50 g de farine — 2 bouteilles de vin d'Auvergne rouge — bouquet garni — 4 échalotes et 2 carottes émincées — 1 dl de sang des coqs — 16 croûtons de pain de mie, frits au beurre — 1 cuillerée de persil concassé.

Choisir 2 coqs de un an à dix-huit mois, bien en chair. Les couper en morceaux. D'autre part, faire revenir 250 g de lard de poitrine coupé en petits rectangles préalablement blanchis ; y joindre les petits oignons. Faire colorer les morceaux de coqs farinés dans le même beurre. Quand le tout est bien doré, flamber au cognac. Saupoudrer d'une bonne cuillerée de farine, puis mouiller avec 2 vieilles bouteilles de vin d'Auvergne rouge. Assaisonner : sel, poivre, bouquet garni, échalotes, carottes. Cuire doucement à couvert au four pendant 40 à 50 minutes. Dégraisser la sauce et la lier avec le sang des coqs. Passer la sauce au tamis ou au chinois.

Rectifier l'assaisonnement. Servir en ayant soin de mettre dessus, en garniture, les petits oignons, les lardons ; le tout persillé avec des croûtons de pain triangulaires frits dans le beurre.

Vin rouge de Chanturgue (Auvergne). A défaut, vins rouges de Cahors ou du Languedoc, assez corsés.

COQUELET POÊLÉ « CONSTELLATION »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes au maximum.

4 ou 8 coquelets — sel — poivre — 100 g de beurre — 4 échalotes hachées — 50 g de queues ou débris de champignons — 1 pointe d'ail — bouquet garni — 1 dl de cherry — un demi-litre de fond brun (v. p. 58) — 1 dl d'huile — 1 kg de cèpes frais (ou, en conserve, une boîte de quatre quarts) — 6 tomates mondées, épépinées, concassées, réduites — 150 g de riz pilaw — 2 dl de bouillon (pour mouiller le pilaw) — 1 oignon haché.

Les coquelets rôtis se servent entiers, un par personne ; garnis, un demi par convive.

Poêler 4 jeunes coqs au beurre ; égoutter ensuite dans le plat à sauter où se trouve je beurre qui a servi à poêler les coqs. Jeter des échalotes hachées, des queues de champignons, une pointe d'ail et un bouquet garni ; déglacer au cherry, mouiller de fond brun ; laisser mijoter pendant 20 minutes.

Découper les coquelets et dresser dans une cocotte. Les entourer de cèpes escalopés et sautés au beurre ; passer la sauce sur le tout et laisser mijoter de façon à les servir bouillants, accompagnés d'un pilaw de riz décanté avec une fondue de tomates concassées.

Vins blancs secs: muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis, tokay, sylvaner, riesling.
Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc. Vins rosés: tavel, cabernet d'Anjou.

FOIES, PATES ET TERRINES

Préparations diverses.

Les foies de volailles sont appréciés depuis la plus haute antiquité, et les Romains, en particulier, en étaient friands. Leur préparation demande beaucoup de soins, mais donne des résultats remarquables. La plupart des pâtés peuvent se préparer à l'avance, offrant ainsi des réserves pour plusieurs jours.

CONFIT D'OIE OU DE CANARD EN PIPERADE

Recette de M. J. BERNARD.

Préparation : x heure.

2 beaux morceaux de confit d'oie : 1 aile et 1 cuisse — 2 oignons émincés et revenus dans la graisse du confit — 250 g de petits piments verts — 8 à 10 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl de fond de veau — 1 dl de crème double (facultatif).

Chauffer les morceaux de confit dans un plat au four, avec un peu de sa graisse ; les dégraisser ; à part, faire revenir à blond 2 oignons émincés, y ajouter des petits piments ciselés en longueur et ensuite les tomates concassées ; cuire jusqu'à légère consistance ; lier avant de servir avec un peu de fond et 1 cuillerée de crème double, qui enlève le fort des piments. Saucer le confit, que l'on peut découper avant. Rectifier l'assaisonnement.

Ne saucer qu'en servant.

Vins rouges du Béarn ou du pays basque. Vins rouges du Médoc, de Graves ou de Saint-Emilion.

COUS FARCIS GASCONS

Recette de M. DUMONTEIL.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

4 cous d'oies — 800 g de chair à saucisse — 200 g environ de parures de volaille — 100 g de parures de truffes — parures de foie gras (100 g environ) — sel — poivre — épices — graisse d'oie (à défaut, saindoux).

Lorsque l'on fait sa réserve (ou conserves) de confits (oies ou canards), on garde les peaux des cous des animaux. Ces peaux seront bien nettoyées à l'extérieur. A l'intérieur laisser la graisse.

Préparer la chair à saucisse (porc), mais aussi quelques parures (ou chutes) des membres des volatiles, ou des palmipèdes. Quelques parures de truffes (inutile de prendre des truffes entières), parures (très peu) de foie gras, sel, poivre, un peu d'épices.

Farcir les cous, les coudre aux extrémités. Les pocher en même temps que les membres, ou même à part, dans la graisse d'oie ou de canard, ou, à défaut, de porc. A cuisson complète, mettre en pot en terre, mais baignés et recouverts de la graisse de cuisson.

Se servent froids en hors-d'œuvre ou avec une salade, mais surtout dans un potage garbure, tels quels avec les légumes de cette soupe. Ne pas les pocher. Les laisser chauffer seulement quelques minutes avant de les servir.

Se servent aussi avec des petits pois, ou fèves à l'étuvée. Si on veut les servir en tranches, celles-ci seront sautées dans leur graisse du pot, mais jamais au beurre.

Vins rouges du Béarn ou du pays basque. Vins rouges du Médoc. Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis.

FEUILLETÉ DE FOIE GRAS « JEANNE HACHETTE »

Recette de M. Michel BENOIST.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

75° g de feuilleteage à 6 tours — 400 g de duxelles — 2 dl de sauce périgourdine (foie gras, truffes et fond de veau) — 8 tranches de foie gras de 30 g chacune — 8 truffes en olives — 1 dl de demi-glace au porto — 5 cl de cognac — 5 cl de porto.

Faire 8 abaisses rondes de 10 à 11 cm de diamètre. Garnir avec la duxelles bien sèche et la périgourdine bien mélangées, triturées et corsées. Sur ces dômes, déposer la truffe, préalablement marinée au cognac et au porto, et le foie gras. Mouiller à l'eau le tour des abaisses, recouvrir d'une abaisse légèrement plus grande que la première, dorer, prévoir une petite cheminée. Cuire à four moyen. Quand le feuilleteage est cuit, avant de le servir, introduire par la cheminée un peu de demi-glace au porto.

Vins rouges: saint-émilion, graves, côte de Beaune, côte-rôtie, pomerol. Vins blancs ; meursault, champagne nature ou champagne mousseux sec.

FOIE DE CANARD AUX RAISINS

Première recette (M. André DUCASSE).

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 heure.

2 kg de foie de canard de 600 à 700 g chacun — sel — poivre — 8 pincées d'épices — 50 g de beurre — 1 oignon, 1 carotte émincés — bouquet garni — 80 cl de fond de veau corsé (v. p. 58) — 150 g de queues de cèpes — 100 g de jambon de Bayonne en julienne — 4 échalotes hachées fin — 300 g de raisins muscat égrenés, épluchés — 1 dl de muscat ou de madère.

Pour être traités à chaud, les foies de canards sont préférables à ceux d'oies, la préparation étant très délicate.

Dénerver les foies, saler, poivrer, fonder une cocotte avec oignon, carotte et bouquet garni, y placer les **foies** pendant **1 heure**. Lorsqu'ils sont **cuits**, faire revenir dans une russe du jambon de Bayonne très **finement** taillé, des échalotes hachées et des raisins muscat blancs **égrenés**, rapidement ébouillantés, épluchés et épépinés. Déglacer au muscat. **Ajouter le fond de veau**, que l'on aura corsé de quelques queues de cèpes. Laisser cuire **et réduire lentement**. Dresser les foies sur un plat et napper copieusement de sauce.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray. Champagne mousseux, jurançon.

Deuxième recette (M. LAGAILLARDE).

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 18 minutes.

2 foies de canards de 600 à 700 g chacun — sel — poivre — épices — bouquet garni — 150 g de beurre— 16 petits oignons — 500 g de champignons de Paris — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 500 g de raisins épluchés—8 cl de malaga—8 cl en tout de : Grand Marnier, cordial Médoc, vieille cure — pain de maïs.

Faire pocher les foies de canards dans un court-bouillon bien assaisonné pendant environ 15 minutes. Ensuite faire un fond de sauce très court de la façon suivante : dans un sautoir, mettre un peu de beurre, des petits oignons bien revenus ; ajouter 500 g de champignons de Paris ; laisser cuire environ 10 minutes, puis ajouter 1 verre de vin blanc avec un peu de bouillon de veau, un petit verre de malaga et un bouquet garni (persil, feuille de laurier, thym), sel, poivre, épices. Laisser cuire à l'étouffée environ 2 heures à petit feu. 10 minutes avant de servir les foies, ajouter 500 g de grains de raisin chasselas et les foies que l'on a fait pocher ; flamber avec un assortiment de liqueurs : Grand Marnier, cordial Médoc, vieille cure. Quand on dresse les foies dans le plat, ne pas oublier la rôti de pain de maïs. (Pâte faite à l'eau salée et farine de maïs [genre polenta]. Laisser refroidir dans un plat creux, couper en tranches et rissoler à la poêle avec de la graisse d'oie. Servir croustillant.)

Mêmes vins blancs, moelleux ou demi-secs que ceux qui sont indiqués pour la première recette ci-dessus.

FOIE GRAS AUX RAISINS

Recette de M. J. BERNARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 16 minutes.

2 foies d'oies de 600 à 700 g chacun — 1 litre de fond au madère — 1 kg de raisins muscat, mondés et épépinés — 1 dl de porto — 8 beaux croûtons de pain de mie, de même forme que les escalopes de foie — 100 g de beurre.

Monder et épépiner de beaux raisins muscat et les macérer au porto. Préparer des croûtons ronds et blondis des deux côtés au beurre. Couper des médaillons de foie gras d'oie de la même taille, les pocher 10 à 12 minutes dans un fond au madère, laisser reposer puis les chevaler sur ces croûtons. Passer 5 minutes au four.

Sauce : Cuire les raisins quelques instants dans le porto pour les chauffer et les parfumer ; y ajouter une louche de fond de pochage, et lier le tout avant de servir avec les parures de foie tamisées et maniées avec une noix de beurre frais ; ne pas faire bouillir et saucer bien chaud sur les médaillons. Les servir tels quels.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray. *Champagne mousseux*, jurançon.

FOIE D'OIE A L'ALBIGEOISE

Recette de M. Raymond RIEUX.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

1 beau foie gras de 1 kg à 1 kg 200 environ — sel — poivre — 2 cuillerées de graisse d'oie — 4 échalotes hachées — 30 g de farine en roux blond — x dl de fond de veau — 5 cl de vieux marc — 250 g de truffes émincées — 1 orange — 100 g de câpres.

Avoir un beau foie d'oie de Valence-d'Albigeois, dur comme pierre. Le passer à la casserole avec un peu de graisse. Le laisser colorer doucement quelques minutes de chaque côté, puis le retirer du feu.

Dans une casserole à part, faire prendre belle couleur, avec 1 cuillerée de farine, à 4 échalotes, que l'on aura au préalable hachées finement. Mouiller avec un fond de veau additionné d'un petit verre de vieux marc de raisin.

Faire un lit de quelques belles truffes de Cordes, émincées, et y placer le foie d'oie. Laisser mijoter. Assaisonner à point et dégraisser.

Au moment de servir, ajouter le jus d'une belle orange et quelques câpres.

Le marc et l'orange se marient fort agréablement.

Selon le goût : vins blancs liquoreux de Sauternes ; monbazillac, anjou, **banyuls**, muscat, mais, en ce cas, décaper ensuite le palais avec quelques gorgées d'eau gazeuse, pour pouvoir accueillir convenablement le vin suivant.

Vins rouges de la côte de Nuits, saint-émilion, pomerol, côtes-du-rhône, côtes-de-provence.

FOIE D'OIE AUX RAISINS

Recette de M. DUPRAT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

8 escalopes de foie — sel — poivre — farine — 50 g de beurre — 500 g de raisins égrenés, épluchés — 1 dl d'armagnac — 8 têtes de champignons étuvées au beurre — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 1 dl de crème fraîche — 300 g de feuilletage pour 8 bouchées — 8 petites lames de truffes.

Découper un beau foie d'oie en escalopes de 1 cm d'épaisseur ; passer à la farine et saisir au beurre dans une sauteuse. Retirer sur feu doux et laisser cuire de 4 à 5 minutes, en tournant les escalopes, qui doivent être dorées des deux côtés. Retirer à part ; enlever les deux tiers de la graisse et saisir à nouveau des raisins blancs égrenés bien mûrs ; ajouter quelques têtes de champignons ; flamber avec un bon armagnac ; additionner de quelques cuillerées de fond de veau lié, 4 à 5 cuillerées de crème ; relever de sel et de poivre. Dans un plat rond, dresser de petites bouchées en feuilletage ; répartir autour les escalopes de foie gras. Garnir les bouchées avec la sauce aux raisins, une tête de champignon sur chaque escalope. Napper de sauce et d'une lame de truffe au départ. Servir très chaud.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

FOIES D'OIES « TELL »

Recette de M. UHL-HARNIST.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

2 foies d'oies de 600 à 800 g chacun — sel — poivre — pincée d'épices — 100 g de farine — 150 g de beurre — 1 kg de pommes de Calville, émincées et sautées doucement au beurre — 8 croûtons en pain de mie, grandeur des escalopes, passés au beurre — 5 cl de cognac — 5 cl de madère.

Prendre 2 foies d'oies, les couper en escalopes. Assaisonner de sel et d'épices ; les tapoter de farine ; faire dorer au beurre. Dresser sur croûtons. Faire sauter quelques pommes de Calville émincées au beurre. Dresser les foies sur croûtons ; arroser de madère et cognac.

Mettre les pommes au milieu et servir très chaud.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

FOIES DE VOLAILLES EN FOIE GRAS

Recette de M. ALAMAGNIE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 minutes.

1 kg de foies de volailles — sel — poivre — épices — 500 g de beurre — 1 dl de crènie fraîche — 1 dl de fine champagne — 1 litre de bonne gelée (v. p. 61) — 100 g de truffes hachées.

Prendre de préférence des foies d'oies ou de canards et, au besoin, mélanger avec des foies de poulardes.

Les faire sauter à la poêle rapidement en les laissant juste raidir. Les passer aussitôt au tamis ; leur ajouter le même volume de beurre fin ; bien travailler à la spatule en y incorporant quelques cuillerées de crème, un petit verre de fine champagne et un assaisonnement approprié avec épices et poivre du moulin finement moulu.

Avec cet appareil, garnir de petites timbales chemisées aux truffes et à la gelée, que l'on démoulera au moment de servir, entourées de cœurs de laitues, ou bien mettre

en petites cassolettes que l'on décorera par-dessus à son choix. Dans l'un ou l'autre cas ces petits pains de foie doivent être mis en glacière jusqu'au service, pour être présentés très froids.

Vins blancs secs, moelleux, demi-secs ou liquoreux : sauternes, monbazillac, anjou mais décaper ensuite le palais avec quelques gorgées d'eau gazeuse.

GALANTINE DE LAPIN EN GELÉE « GRANDGOUSIER »

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 heures.

1 lapin de choux — 2 pieds de veau — sel — poivre — un demi-litre de consommé — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de vinaigre — 1 oignon clouté — 2 carottes et 2 échalotes émincées — bouquet bien garni de 2 poireaux et queues de persil, thym, une demi-feuille de laurier.

Couper un beau lapin en morceaux de 100 g environ. Placer les morceaux dans une casserole, avec les pieds de veau. Mouiller avec du bouillon de pot-au-feu. Ajouter 1 dl de vinaigre et un demi-litre de vouvray sec. Saler, poivrer, ajouter un bouquet garni, 1 oignon piqué de deux clous de girofle, quelques rondelles de carotte et un brin de poireau. Faire bouillir lentement jusqu'à cuisson complète, 2 heures environ. Après cuisson, enlever délicatement les morceaux de lapin. Goûter le fond de cuisson. Rectifier s'il y a lieu et passer au linge. Qu'il y ait juste assez de fond de cuisson pour couvrir le lapin. Faire réduire un peu si c'est nécessaire. C'est pendant la cuisson qu'on met au point le mouillement et l'assaisonnement. Réserver les morceaux de lapin dans un plat creux ; couvrir le tout avec la cuisson passée dans une serviette. Mettre à la glacière ou à la cave. Servir ce lapin très froid, le lendemain, dans sa cuisson qui sera en gelée.

Les pieds de veau peuvent être utilisés par ailleurs. Ici, ils ne sont utilisés que pour fournir leur gélatine. Il faut les servir chauds. Froids, ils ne sont pas comestibles.

Vins blancs : sylvaner, tokay, riesling. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, beaujolais, bourgueil, chinon.

GALANTINE DE PINTADE « JEANNE D'ALBRET »

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30 environ.

2 pintades — 1 foie gras — 2 truffes — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 1 dl de vin blanc — 2 œufs crus — 3 dl de fond blanc — 1 pied de veau — 1 carotte — 1 blanc de poireau — 1 bouquet garni — 1 dl d'armagnac — 300 g de jambon de Bayonne (maigre) — 300 g de lard gras — 200 g de champignons — 100 g de couenne de lard — 3 blancs d'œufs.

Il est nécessaire, pour cette préparation, de se procurer 2 belles pintades bien en chair. Pour cette ballottine ou galantine, on ne peut réserver que les filets. Les cuisses, les parures, enfin toutes les autres chairs ne servent qu'à faire la farce ou la compléter.

Désosser les pintades sans abîmer la peau, et réserver les filets. Faire une farce avec la chair des cuisses des pintades et leurs parures, le jambon, le lard et les champignons, que l'on pile séparément d'abord et que l'on amalgame bien ensuite au mortier, en y ajoutant 2 œufs crus pour lier. Passer au tamis. Goûter.

Étaler sur table une serviette, couvrir de deux bardes de lard, étaler dessus la peau des pintades, tartiner avec la moitié de la farce. Allonger la moitié des filets, du jambon et du lard, tranchés en aiguillettes. Poser dessus, dans sa longueur, foie gras et truffes. Recommencer avec le restant des aiguillettes et compléter avec le restant de farce. Rouler comme une galantine dans une mousseline ; ficeler bien.

Mettre dans une petite daubière, avec un bon fond blanc : 1 pied de veau concassé, les os et carcasses des pintades, 1 carotte, un petit bouquet garni avec un blanc de poireau et 100 g de couenne de lard. Faire cuire la ballottine dans ce fond pendant 1 h 30 ; que le mouillement déborde la galantine. Le lendemain, avec 2 ou 3 œufs, clarifier ce fond après l'avoir passé au linge pour obtenir une gelée de haut goût.

Démouler sur un plat long ; glacer la galantine avec cette gelée mi-prise ; en faire aussi une couronne avec un morceau de truffe et du hachis de gelée ; glacer et décorer autour avec des croûtons de gelée et des motifs de truffes perlées de gelée.

Présenter sur table avant de découper.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 96.)

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

GATEAU DE FOIES BLONDS DE POULARDES DE BRESSE BAIGNÉ DE LA SAUCE AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

Recette de M. Lucien TENDRET.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

6 foies de volailles — sel — poivre — 100 g de bœuf (filet) — 1 gousse d'ail — 1 verre de jus de viande — un demi-litre de lait (environ) — 4 œufs entiers et 4 jaunes — 5 cl d'huile — 24 écrevisses préparées à la bordelaise (o. p. 258) — un demi-litre de velouté de volaille (v. p. 59) — 1 dl de crème fraîche — 100 g de beurre — 5 cl de cognac.

Frotter légèrement d'ail le fond et les parois d'un mortier ; y piler 6 foies blonds de poulardes de Bresse et un morceau de bœuf de la grosseur d'un œuf ; ajouter 1 verre de jus de viande, du lait en assez grande quantité pour obtenir une purée très liquide, 4 œufs entiers et les jaunes de 4 autres ; mêler le tout, saler, poivrer et passer au tamis.

Ne pas employer de la crème au lieu du lait ; souvent les éléments la composant se désagrègent ; le gâteau, qui doit avoir la consistance d'un flan, se brise, s'affaisse et fait l'eau (c'est l'expression consacrée).

Enduire d'huile à l'intérieur et sur toutes ses parties un moule en fer battu ; égoutter et introduire dans le fond une feuille de papier blanc huilée, découpée en forme ronde. Verser la préparation dans le moule, sans le remplir, pour que le gâteau, en gonflant, ne se répande pas en dehors.

Mettre le moule dans le bain-marie dont l'eau sera froide et chauffée graduellement, mais sans arriver à l'ébullition, et de façon que le moule tenu soulevé ne touche pas le fond de la casserole contenant l'eau. Si ces prescriptions ne sont pas observées, si les œufs et le lait ne sont pas frais, l'intérieur du gâteau sera persillé au lieu d'être lisse et poli, les éléments seront séparés et désunis et, en termes de cuisine, le gâteau sera tranché.

Après 1 heure et demie environ, retirer le moule du bain-marie ; le sécher en le frottant d'un linge ; placer un plat en forme de couvercle au sommet de l'ustensile ; retourner

sens dessus dessous, c'est-à-dire aboucher sur le plat, démouler et répandre sur le gâteau une sauce aux queues d'écrevisses.

Le gâteau de foies blonds de poulardes de Bresse, trempé d'une sauce aux queues d'écrevisses à chair pulpeuse, est une des béatitudes de la gourmandise.

Vins blancs secs, moelleux, demi-secs ou liquoreux : sauternes, monbazillac, anjou. Boire quelques gorgées d'eau gazeuse pour décaper le palais.

JAMBON D'YORK A LA FLORIAN

Recette de M^{me} ANDRÉE.

Préparation : 2 heures.

16 belles tranches minces de jambon d'York — 8 escalopes de foie gras (7 à 8 mm d'épaisseur) — i litre et demi de gelée au xérès (v. p. 61).

Pour le décor : 4 truffes — 2 œufs durs — i tomate — peluches de cerfeuil — feuilles d'estragon — i bottillon d'asperges.

Découper les tranches de jambon à l'emporte-pièce cannelé, rond ou ovale. Si l'on a choisi la forme ronde, prendre l'emporte-pièce de 9 cm de diamètre. Si c'est l'emporte-pièce ovale, c'est 11 cm en longueur.

Avec le même emporte-pièce, découper 8 escalopes de foie gras de même diamètre.

Sur une grille à pâtisserie, disposer les tranches superposées. Napper d'abord d'une mince couche de gelée. On aura aussi préparé les motifs pour décors. Ici, l'on a toute facilité pour faire de jolis et fins décors, mais il faut rechercher la simplicité. Prendre des motifs de truffes, blancs d'œufs, jaunes d'œufs, tomates, peluches de cerfeuil, feuilles d'estragon, bottillons d'asperges et motifs de gelée discrètement colorés.

Napper le fond du plat de gelée fluide. Dresser sur ce fond et décorer de gelée en dents de loup. Ce plat froid se prête à une belle présentation, malgré sa simplicité.

Vins blancs : sylvaner, tokay, riesling. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, beaujolais, bourgueil, chinon.

MEDAILLONS DE FOIE GRAS A L'ALSACIENNE

Recette de M. G. BRUMTER.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

1 beau foie d'oie de 1 kg 600 environ, soit 16 médaillons — sel — épices — farine — 16 croûtons frits au beurre, même diamètre que les médaillons — 16 lames de truffes — 8 pommes reinettes coupées en tranches — 1 dl de fond de veau corsé (v. p. 58), parfumé au jus de truffes — 250 g de beurre.

Prendre un beau foie d'oie, le dénervier soigneusement, le tailler en médaillons d'une épaisseur de 15 mm; les faire sauter au beurre, et les dresser ensuite sur croûtons également frits dans le beurre, une lame de truffe dessus. Ranger autour des rondelles des pommes reinettes cuites au beurre; un bon fond de veau au jus de truffes et un beurre noisette dessus.

Vins blancs secs, moelleux, demi-secs ou liquoreux : monbazillac, sauternes, anjou. Vins rouges : saint-émilion ou pomerol, ou un banyuls sec, mais après ce dernier vin, boire quelques gorgées d'eau gazeuse pour pouvoir apprécier le vin suivant.

MOUSSE DE FOIE GRAS

Préparation : 2 heures.

Cuisson : pochage du foie gras,
20 à 22 minutes.

1 litre et demi de gelée de volaille (v. p. 61) — 1 beau foie gras d'oie — 1 truffe moyenne — 1 blanc d'œuf dur — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 2 dl de crème — 8 cl de cognac — 8 cl de porto — 3 blancs d'œufs.

Le foie gras propre, l'assaisonner et le mettre à mariner dans un petit récipient avec la truffe, le cognac et le porto pendant 24 heures.

Prendre 1 litre de gelée de volaille dans une casserole. Envelopper le foie gras dans un linge mousseline et ficeler. Faire prendre ébullition ; mettre alors la casserole sur le coin du fourneau, pour qu'il y ait juste un frémissement. Temps de cuisson : 20 minutes environ. Laisser refroidir le foie gras dans sa cuisson. Le lendemain, le retirer. Avec 2 ou 3 blancs d'œufs, après un sérieux dégraissage, clarifier la gelée. Chemiser, avec une partie de la gelée, un moule à charlotte ou, à défaut, un moule à bavaroise, fond et parois, sur une épaisseur de 1 cm environ. Décorer, succinctement, mais finement, avec motifs de truffes et blancs d'œufs durs, et porter au frais. Lorsque le foie gras est coupé en dés, oilé, passé au tamis, dissous avec 2 louches de gelée, le goûter, rectifier, parfumer. Monter la crème au fouet et mélanger délicatement foie et crème et, avant que cet appareil se solidifie, en remplir le moule choisi et décoré.

Laisser prendre complètement au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

Au moment de servir, tremper vivement le moule dans de l'eau chaude, l'essuyer et renverser la mousse sur un plat rond froid. L'entourer, à sa base, de gelée hachée et border le plat de croûtons de gelée.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

PALET DE FOIE GRAS DES PETITS SOUPERS DU RÉGENT

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 3 heures.

4 très belles oranges, coupées en deux — 100 g de rouge de carotte — 100 g de haricots verts — 100 g de blanc de céleri — 1 pomme de terre — 2 pommes reinettes — sel — poivre — le jus d'un citron — 1 cuillerée de sauce anglaise — 1 cuillerée de cognac — x dl de sauce mayonnaise — un demi-litre de gelée de volaille (v. p. 61) — 2 truffes — 2 blancs d'œufs durs — 8 beaux médaillons de foie gras — quelques feuilles d'endive.

Pour le décor du plat : verdure, fleurs ou glace taillée.

Ces petits soupers du régent sont des petits soupers où la causerie est d'ordinaire pleine d'esprit et d'abandon. Dans le bouillonnement des idées et dans l'ardeur des propos, ce palet de foie gras ne peut que bannir les discussions, amener la gaieté, et laisser les convives sous le charme que procurera à leurs fins palais ce plat délicat.

Partager proprement 4 très belles et grosses oranges en deux. Avec la pointe du couteau d'office, on contourne l'orange entre la pulpe et l'écorce, assez profondément. Avec une cuiller à café, on évide les oranges. Sur un linge propre, on retourne les oranges.

Avoir xoo g de rouge de carotte, coupé en petite macédoine et blanchi, de fins haricots verts coupés en petits dés, du blanc de céleri, blanchi également, mais séparément,

i pomme de terre en robe des champs épluchée, coupée en petits dés, ainsi que 2 pommes reinettes épluchées, épépinées, coupées en dés. Mélanger le tout dans une terrine avec sel poivre, un jus de citron, 1 cuillerée de sauce anglaise et 1 cuillerée de cognac. Laisser macérer un moment pour que tous ces légumes s'imprègnent de l'assaisonnement. Ensuite égoutter dans une passoire, et, lorsqu'il n'y aura plus de liquide, lier ces légumes dans la terrine avec quelques cuillerées de mayonnaise. Assaisonnement de haut goût.

D'autre part, on aura 8 petits moules à tartelettes très propres que l'on chemisera à la gelée de volaille et que l'on garnira avec truffes et blancs d'œufs durs, de jolis et fins dessins ou décors. Poser dessus un médaillon de foie gras coupé à l'emporte-pièce du diamètre de l'ouverture des demi-oranges. Finir de remplir à la gelée mi-prise et mettre en glacière.

Garnir les demi-oranges avec la salade de légumes, aux trois quarts. Tremper le fond des moules garnis de foie gras dans de l'eau très chaude (mais prestement) et poser les palets sur la salade, décors en dessus. On peut, avec beaucoup de soins, glisser quelques demi-feuilles d'endive entre le foie gras et l'écorce. On peut aussi garnir et décorer de toute autre manière : question de goût et d'imagination.

Ces oranges peuvent être présentées simplement sur un plat garni d'une serviette avec un peu de verdure, cœurs de laitues, ou persil en branches ou même quelques fleurs, mais aussi sur un bloc de glace taillé.

Vins blancs moelleux ou demi-secs : graves, sauternes, barsac, traminer, gewurztraminer, vouvray ou champagne mousseux, jurançon.

PATE DE FOIE

(Lapin, volaille.)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

1 kg de foies de lapins et de volailles — sel — poivre — épices — 300 g de lard gras — persil — 300 g de mie de pain — 1 dl de lait — 4 échalotes hachées, étuvées et refroidies — 16 bardes de lard — 1 feuille de laurier.

Parer les foies vers la partie du fiel, pour enlever toute cause d'amertume.

Hacher les foies, le lard, le persil, le tout séparément. Mettre en terrine ainsi que le pain trempé, le persil et les échalotes ; sel, poivre, pincée d'épices. Etre prudent pour le sel.

On peut, si on le désire, lier cette farce avec x ou 2 œufs crus. Bien amalgamer et triturer le tout. Lorsque la terrine est garnie, couvrir la farce avec une barde de lard et une feuille de laurier. Cuire au bain-marie et au four.

Vins blancs : sylvaner, tokay, riesling. Vins rouges de la côte de Beaune ou médoc, beaujolais, bourgueil, chinon.

PÂTÉ DE FOIE GRAS A MA FAÇON

Recette de M. ALAMAGNIE.

*Préparation : 2 heures, plus temps
nécessaire pour la marinade.*

Cuisson : 1 heure environ,

1 foie gras entier — sel — poivre — pincée d'épices — 2 truffes moyennes coupées en quartiers — 1 dl de gelée au porto — 1 cuillerée à café de

paprika (facultatif) — 8 cl de bon cognac — 8 cl de porto — 1 barde de lard (mince) — 250 g de farce fine de porc — 250 g de foie de porc (jeune) — 250 g de parures de foie gras ou même un petit foie de canard — 75° 8 de pâte à pâté.

Mariner le foie gras, 24 ou même 48 heures, en le retournant dans la marinade. Pour qu'il prenne bien la marinade, se servir d'une terrine, ainsi que le moule, de juste contenance.

Couper le foie de porc en petits dés, piler, ajouter le foie de canard et en plus la farce fine. Réduire en pommade, passer au tamis, saler, poivrer et ajouter une partie de la marinade.

Avec la pâte à pâté, faire une abaisse pas trop mince (un peu moins de 1 cm). Tapisser le fond et le tour avec la farce. Mettre le foie gras et les truffes dans le centre, en les disposant de telle sorte qu'en découpant le pâté la distribution soit égale ; mettre le restant de marinade et terminer avec le restant de farce tout en appuyant sur les foies. Couvrir par une barde de lard mince. Terminer par l'abaisse de pâte qui coiffe le moule, en pinçant avec les doigts d'abord et ensuite avec la pince, tout en mouillant légèrement les bords. Léger décor de pâte en feuilles de chêne. Petite cheminée pour y glisser un peu de gelée bien parfumée au porto ; gelée très fluide. Cuire à four de chaleur moyenne, afin que la croûte soit d'un blond doré. Sonder le pâté pour s'assurer de sa cuisson.

Servir par tranches en reformant le pâté.

Saint-émilion, pomerol, anjou ou monbazillac, ou un banyuls sec, mais, après ce dernier vin, boire quelques gorgées d'eau gazeuse pour pouvoir apprécier le vin suivant.

PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLES CÉVENOL

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

500 g de foies de volailles — 20 cl de crème double — 400 g de filet de porc — 3 œufs entiers — 100 g de truffes fraîches ou épilchures — sel — poivre — épices — 1 feuille de laurier — 5 cl de cognac — quelques bardes de lard très fines — 750 g de pâte brisée ou à pâté (v. p. 394).

Nous conseillons d'utiliser de préférence la pâte à pâté plutôt que le feuilletage, car si ce pâté n'est pas consommé entièrement à chaud, la pâte à pâté garde toute sa saveur, tandis que le feuilletage n'a plus de goût. Hacher séparément au couteau, et très finement, les viandes et les truffes. Assaisonner, ajouter le cognac, la crème et les œufs. Beurrer ou huiler un moule à pâté rectangulaire avec griffes. Faire une abaisse de 1 cm d'épaisseur. Garnir avec cette abaisse le fond et le pourtour du moule. Tapisser d'une barde fine de lard. Mettre la farce et, par-dessus, la feuille de laurier. Recouvrir d'une abaisse de pâte, souder avec la pince, faire un petit décor, dorer au pinceau, faire une cheminée.

Si nous insistons pour hacher la farce au couteau, de préférence à la machine, c'est que la machine à hacher fait perdre une bonne partie de sa saveur à la chair.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, barsac ou sauternes demi-sec.

PÂTÉ DE POULET A L'ANGLAISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 15.

2 poulets de grain — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 pincée de muscade — 1 oignon haché, légèrement revenu — 250 g de champignons étuvés — 250 g de bacon (lard de poitrine fumé) — 8 escalopes de veau de 100 g chacun — 4 œufs durs coupés en deux — 1 cuillerée de persil haché — 1 litre de bouillon ou fond blanc (v. p. 58) — 500 g de feuilletage.

Préparation : 1° Faire blondir au beurre 1 oignon haché, y ajouter une cuillerée d'échalote et 200 g de champignons hachés (ceux-ci fortement pressés dans un coin de linge pour en extraire l'eau).

Assaisonner de sel, de poivre, de muscade ; remuer sur un feu vif pendant quelques minutes et tenir ensuite hors du feu. Au moment de l'emploi, compléter avec 1 cuillerée de persil haché.

2° Tailler en petits rectangles 250 g de bacon (lard anglais) ou, à défaut, du lard de poitrine (celui-ci devra être ébouillanté pendant 5 à 6 minutes).

Aplatir, très mince, 8 escalopes de veau.

Découper, comme pour fricasser, 2 poulets de grain bien en chair, c'est-à-dire : cuisses, ailes et estomac partagés chacun en deux morceaux, la carcasse en trois.

Cuire 4 œufs durs.

Formation du pâté : Il existe, pour ce genre de pâté, des plats spéciaux appelés « pie-dish ». A défaut de cet ustensile, prendre un plat long en terre ou en porcelaine à feu, de dimensions correspondant à ce qu'il y a à mettre dedans. (Approximativement : 22 cm de longueur sur 16 de grande largeur.)

Tapisser d'abord le fond et les parois avec les escalopes de veau ; ranger dessus les morceaux de poulets assaisonnés de sel et poivre ; intercaler entre eux les rectangles de lard et les jaunes d'œufs durs ; parsemer le tout d'oignon et des champignons préparés au début. Ajouter assez de bouillon pour que les morceaux soient baignés aux deux tiers de leur hauteur.

En lui donnant la forme, les dimensions du plat et 8 mm d'épaisseur, abaisser environ 500 g de rognures de feuilletage, ou de demi-feuilletage, c'est-à-dire préparé comme le feuilletage ordinaire, mais avec moitié moins de beurre.

Coller autour des bords du plat un ruban de pâte, et le mouiller légèrement (cela pour faciliter l'adhésion de l'abaisse). Soulever celle-ci sur les mains, la poser sur le plat et la souder après le ruban de pâte. Dorer, rayer avec une fourchette, faire une entaille sur le milieu de l'abaisse, pour l'échappement de la vapeur durant la cuisson, et mettre au four.

Cuisson : Four de chaleur moyenne et soutenue. Dès que la pâte a une coloration suffisante, la couvrir d'un papier légèrement mouillé. Temps de cuisson : 1 heure et quart au minimum.

Nota. — Ce pâté doit être servi aussitôt sorti du four, sinon la vapeur de l'intérieur ramollit la croûte.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : côte de Beaune ou médoc, graves. Vins rosés : cabernet d'Anjou, tavel.

ROYAL PÉRIGOURDIN

Recette de M. RENAULT.

1^{re} préparation : 30 minutes;

Cuisson : 1 heure environ.

2^e préparation : 45 minutes.

1 beau foie gras de 1 kg environ — sel — poivre — pincée d'épices —
300 g de truffes — 8 cl de fine champagne — 5 cl de madère — 1 jaune
d'œuf pour dorure — 2 belles bardes de lard très minces — 1 dl de gelée —
500 g de pâte à brioche.

Eponger le foie gras. Faire une abaisse mince de pâte à brioche. Entourer le foie gras avec les bardes, le poser sur l'abaisse. Rabattre les côtés de l'abaisse sur le foie gras. Avec un pinceau et un peu d'eau, humecter les bords. Retourner le foie gras ainsi enveloppé sur la tourtière pour que les joints se trouvent en dessous. Avec le reliquat de la pâte, décorer le dessous. Dorer au four. Laisser une petite cheminée. Entre-temps, on aura fait réduire la marinade et l'on y mélangera quelques cuillerées de gelée, que l'on coulera en sortant du four.

Vins blancs secs, demi-secs ou liquoreux, et vins rouges : anjou, monbazillac ou pomerol.
Boire de l'eau gazeuse pour décaper le palais.

TERRINE DE BODY

Recette de M. René VIAUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

1 kg de noix de veau en escalopes longues et minces — 1 kg de bacon
(sans couenne) en tranches très minces — 2 gros oignons hachés très fin —
quelques branches de persil — poivre blanc du moulin — quelques bardes
de lard gras très minces — x dl de vin blanc.

Ce nom m'a été inspiré par le fait que, dans le Berry, on appelle couramment le veau un « body » ; comme l'élément de base de ce mets est le veau, de là vient sa dénomination originale.

Préparer 1 kg d'escalopes de veau (petites et très minces), 1 kg de tranches de bacon bien parées et également très minces, 2 oignons hachés finement et persil haché ; mélanger à l'oignon dans la proportion de deux tiers du premier, un tiers du second ; poivre blanc du moulin.

Prendre une terrine à pâté, de préférence rectangulaire, pouvant tenir 2 kg 500 environ de chair. Commencer à garnir le fond et les parois dans le sens de la longueur avec des tranches de bacon côte à côte ; mettre une couche d'escalopes minces ; saupoudrer du mélange d'oignons hachés et persil et donner un tour de moulin ; une couche de tranches de bacon vient recouvrir les escalopes. Remettre à nouveau une couche d'escalopes, du condiment, et cela jusqu'à ce que la terrine soit pleine à ras bord, en alternant les couches, et en terminant par une couche de bacon. Ajouter 1 verre de vin blanc, une branche de thym, une feuille de laurier, et couvrir. (Le sel n'est pas indispensable, puisque le bacon est de lui-même plus ou moins salé.)

Mettre à cuire à four doux 1 heure et demie environ ; presser légèrement en refroidissant. Servir très froid, afin que les tranches ne se détachent pas à la coupe.

Vins blancs secs, tels que muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis, plus sylvaner, tokay, riesling.

Vins rouges et rosés : côtes de Beaune, graves ou cabernet d'Anjou, claret de Bordeaux.

TERRINE BOURGUIGNONNE

Recette de M. H. FROMENT.

1^{re} préparation : 1 heure;

Cuisson : 1 h 30 à 2 heures.

2^e préparation : 1 heure.

500 g de noix de veau — 500 g de filet de porc — 2 échalotes émincées — thym — laurier — épices — 1 dl de vin de Chablis — 2 truffes — 2 œufs — sel — poivre — 1 dl de madère — 6 bardes de lard gras très minces — un lapin de garenne désossé — 100 g de repaire — 3 dl de gelée de gibier.

Couper en longs rectangles le veau, le porc, les filets et les cuisses du garenne ; ies mettre à mariner. Avec 125 g de veau, 125 g de porc gras et maigre et les parties nerveuses et déchets du garenne, faire une farce fine, c'est-à-dire piler le tout, passer au tamis, assaisonner et y ajouter le jus de la marinade plus 2 œufs crus, 1 dl de madère et les 2 truffes hachées.

Faire, dans une bande de lard gras, plusieurs bardes très minces, et en tapisser une terrine ou cocotte ovale. Mettre dans le fond de la cocotte une couche de farce, c'est-à-dire un tiers. Ranger dessus la moitié des filets de porc, de veau et de garenne. Remettre une mince couche de farce, et dans le centre disposer quelques truffes (une rangée). Mettre le restant des chairs biens collées les unes aux autres, et, pour terminer, le restant de la farce et le peu de jus de marinade qui resterait. Rabattre ce qui dépasse des bardes de lard, en mettre une autre par-dessus, de la grandeur de la terrine. Couvrir, luter le couvercle avec du repaire. Mettre dans une plaque avec de l'eau (bain-marie). Faire partir sur le feu et au four ensuite. Enlever le couvercle, poser dans un endroit frais, avec une planchette qui épouse bien le diamètre de l'intérieur de la cocotte. Un poids de 500 g dessus est suffisant. Servir bien frais avec un peu de gelée de gibier haché.

Vins blancs secs, rosés ou rouges : muscadet, pouilly-fuissé, chablis, côtes de Beaune, graves ou cabernet d'Anjou, tavel.

TERRINE DE FOIE GRAS « BARBACANE »

Recette de M. R. DEJEAN.

Trempage : 2 heures;

1^{re} cuisson : 15 minutes;

séchage : 24 heures;

2^e cuisson : 1 heure,

repos : 24 heures.

2 foies d'oies de 700 à 800 g chacun — 1 litre de lait — sel — poivre — 1 pincée d'épices.

Farce fine : 250 g de gorge de porc et 250 g de maigre de veau — 200 g de truffes — 1 dl d'armagnac.

Prendre 2 beaux foies d'oies, à la fois fermes et onctueux. Les mettre à dégorger dans du lait salé à 20 g le litre. Laisser environ 2 heures. Faire sécher sur clayettes 24 heures. Dénervier et déveiner le gros lobe. (Faire attention au fiel.) Pour l'assaisonnement du foie gras : faire sécher au four 500 g de sel fin, 10 g de poivre blanc, 10 g d'épices. Mélanger intimement et, tenant le foie de la main gauche, le tourner en l'arrosant, comme dans un léger nuage, de l'assaisonnement. Laisser reposer 24 heures.

Chemiser un moule de fine farce. Introduire, en le tassant bien, le foie. Clouter de truffes. Passer au four (15 minutes à 180° environ).

Démouler, enlever la farce avec soin, mettre en terrine avec une pointe de vieil armagnac. Faire cuire au bain-marie 1 heure.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-fuissé, pouilly fumé, chablis. Vins rouges : cote de Beaune ou médoc, graves.

BOUCHERIE

GÉNÉRALITÉS

DANS l'alimentation des humains, la viande tient une place importante.

Ce n'est guère qu'à partir de la Renaissance que la science culinaire sortit des sentiers battus. Le génie des cuisiniers rechercha l'utilisation de toutes les parties des animaux et, afin de le servir, la boucherie modela son art sur celui de la cuisine française, pour arriver aujourd'hui à présenter au public ces étalages alléchants où chacun peut trouver à satisfaire ses goûts selon sa bourse ou son désir d'assurer le bonheur de ses convives.

Mais il est indispensable de savoir comment distinguer et comment acheter les viandes de boucherie.

QUALITÉ ET CATÉGORIE. — *Tout d'abord, ne pas confondre qualité et catégorie.*

La qualité est l'excellence de la viande déterminée par l'âge, la race et la nourriture des animaux.

La catégorie est la destination culinaire des différentes parties des animaux.

Dans le bœuf, le veau, le mouton, les morceaux à rôtir et à griller forment la première catégorie; les morceaux à braiser ou à ragoût forment la deuxième catégorie; les morceaux à bouillir forment la troisième catégorie.

Un morceau de poitrine de bœuf classé en troisième catégorie peut provenir d'un animal de première qualité. En revanche, un filet de bœuf, qui est un morceau de première catégorie, peut provenir d'un animal de troisième qualité.

Il y a donc intérêt à éviter toute erreur d'interprétation à ce sujet.

Quant à la détermination visuelle de la qualité, celle-ci ne peut être que le résultat d'une longue expérience. Il faut donc mieux rechercher un fournisseur en renom, l'éprouver et s'y tenir s'il donne satisfaction.

LES PRIX. — *Les prix sont fonction de la qualité et de la catégorie. La valeur marchande d'un animal de réforme n'a rien de comparable avec celle d'un bœuf*

élevé spécialement pour la boucherie. Le prix de l'agneau sera supérieur à celui de la brebis. Il en est de même pour le veau, qui, s'il a été nourri avec du lait entier fournit une chair blanche, et, s'il l'a été avec des aliments de complément, fournit une chair rose ou presque rouge.

Les morceaux de première catégorie (à rôtir ou à griller) sont les plus chers. Viennent ensuite les morceaux de seconde catégorie (qui sont ceux avec lesquels on confectionne les plats mijotés). Enfin, les morceaux à bouillir ou à ragoût sont les moins onéreux.

Comment employer les différentes parties des animaux et comment se présentent-elles?

LE BŒUF

LE FILET. — A tout seigneur, tout honneur. En tête, plaçons le filet de bœuf, luxe de nos tables de fête.

Il se présente sous la forme d'un rôti allongé, bardé, piqué et ficelé avec soin, dont une partie est un peu plus large que l'autre. On dirait un poisson auquel on a tranché la tête et la queue. C'est dans ce morceau que Von confectionne les tournedos. Mais le filet est rare et cher (environ 7 kilogrammes sur 400 kilogrammes de bœuf). De plus, il comporte assez de déchets, car il a besoin, pour être consommable, d'être débarrassé complètement des nerfs et des graisses qui, sur l'animal, le cachent aux yeux du profane.

LE FAUX FILET OU CONTRE-FILET. ROMSTECK. — Ces deux succulentes parties du bœuf se servent en rôtis ou en biftecks.

On peut demander au boucher des rôtis dans ces deux morceaux à partir d'une livre : c'est un strict minimum. Au-dessous de ce poids, leur conformation ne permet pas de donner aux rôtis l'épaisseur nécessaire pour qu'ils conservent toute leur saveur.

On en fait aussi des steaks épais. Ils ne sont appréciables qu'à cette condition.

Mais, faux filet et romsteck ont besoin de l'art du boucher pour être consommables ; il faut en extraire les nerfs et les graisses qui les encombrant. Ils comportent donc assez de déchets, surtout dans la viande de choix. De plus, leur poids n'est guère que d'une trentaine de kilogrammes sur une carcasse de 400 kilogrammes.

L'ENTRECÔTE. — L'entrecôte est un morceau d'amateur. Une entrecôte se présente toujours persillée de graisse.

Cependant, le boucher ne vous la livre pas telle qu'il la prélève sur l'animal; son art consiste à laisser ce qu'il lui faut de graisse pour que vous y trouviez le « moelleux » que vous y recherchez.

On fait d'excellents rôtis d'entrecôte. L'entrecôte non désossée s'appelle côte de bœuf. C'est le plat que vous offrirez à vos amis, fins gourmets et grands amateurs de viande.

LES TRANCHES. — Ces morceaux servent à confectionner rôtis et biftecks. Ils sont plus abondants que les autres de même catégorie. Ils coûtent moins cher. Ce sont les grillades et les rôtis de la table de famille et des jours de petite réception. Ils se présentent en rôtis longs sur lesquels le boucher coupe selon votre désir.

LES BAVETTES. — Ce sont d'excellents morceaux à poêler ou à griller. La viande en est un peu longue, mais très savoureuse. Ce sont des morceaux de connaisseurs.

Et voici que déjà les morceaux dits « de première catégorie » sont épuisés. Il reste à utiliser Vinnombrable cohorte des morceaux à braiser et à bouillir.

LA MACREUSE, LE JUMENT, LE PREMIER ET LE SECOND TALON, ETC. — Avec tous ces morceaux, on confectionne ces plats mijotés qui ont nom : braisé, daube, bœuf à la mode, bœuf bourguignon, etc. Tous ces morceaux comportent des parties plus ou moins maigres. Votre boucher les coupera selon votre désir. Précisez-lui que vous n'aimez pas le gras ou qu'au contraire vous aimez une viande moelleuse et légèrement entrelardée. Bien savoir ce que l'on veut, c'est déjà s'assurer un bon service.

Les plates côtes, la poitrine, le gîte, conviennent aux pot-au-feu, savoureux et économiques.

LE VEAU

LA NOIX, LA NOIX PÂTISSIÈRE, LA SOUS-NOIX, LE QUASI. — Tous ces morceaux servent à faire des rôtis. On peut aussi y trancher les escalopes, mais pas partout, car certaines parties ne s'y prêtent guère. C'est ce qui fait que l'escalope est le produit le plus rare et le plus cher du veau.

Les rôtis de veau peuvent être servis ordinairement ou même dans les petites réceptions. Cuits à l'avance et piqués de lard ou de jambon fumé, ils fournissent d'excellents repas froids pour les pique-niques.

On peut farcir les escalopes avec de la chair ou du jambon, ou bien encore avec une farce maigre. Votre boucher les préparera.

L'ÉPAULE, LE ROULÉ DE VEAU. — Ce sont là des rôtis avantageux, plutôt destinés à être cuits à la casserole.

LA LONGE. — La longe, ou filet de veau, reste le morceau des amateurs. Elle est très bonne, cuite à la casserole, avec l'os adhérent à la chair. C'est un morceau familial, sauf dans le cas de très grosses pièces servies lors de grandes occasions sous le nom de « selle de veau ».

LES CÔTES RACCOURCIES. — Elles se font poêlées, ou grillées, ou encore en papillotes.

LA POITRINE OU FLANCHET. — *La poitrine est utilisée dans les blanquettes les marengos, les sautés de veau.*

Le flanchet sert aux mêmes préparations.

LE JARRET. — *Le jarret reste le morceau à bouillir. On en **fait un excellent** bouillon qui convient aux estomacs délicats.*

LE MOUTON

LE GIGOT. — *Son nom veut tout dire, et chacun connaît sa destination. C'est la pièce de choix des ovins.*

LA SELLE. — *La selle est le prolongement du gigot. A Paris, on a l'habitude de la séparer de ce dernier, de la désosser, de la préparer et de la vendre en tranches qu'on appelle « côtes gigot ». C'est un morceau rare et précieux.*

LE FILET, LES CÔTES : PREMIÈRES, SECONDES, DÉCOUVERTES. — *L'homme moderne connaît bien toutes ces pièces qui lui fournissent une nourriture en harmonie avec le temps dont il dispose pour ses repas.*

L'ÉPAULE. — *L'épaule se consomme au four ou à la casserole. Elle se mange chaude ou froide. Farcie, elle fournit également un excellent plat.*

LA POITRINE, LE COLLET, LE HAUT DE CÔTELETTES. — *C'est avec ces morceaux que l'on prépare les sautés, les navarins.*

LE PORC

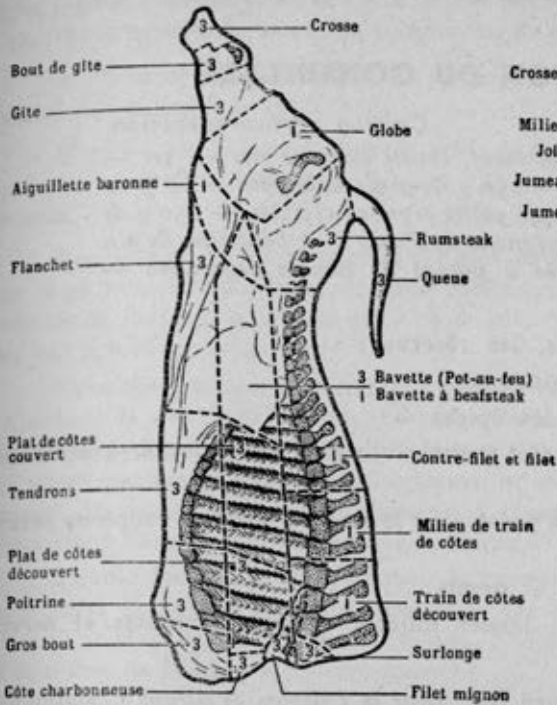
L'animal cher au bon poète Monselet est presque entièrement employé par les charcutiers. Cependant, il fournit d'excellents rôtis dans la « pointe » ou dans l'a épaule ». Enfin, son « échine » procure les côtes ou côtelettes, et la gigue est appréciée des connaisseurs.

Est-il nécessaire, pour conclure, d'insister sur la valeur alimentaire des viandes? Elles constituent un des aliments les plus importants à la vie humaine et sont toujours l'élément central d'un repas bien équilibré.

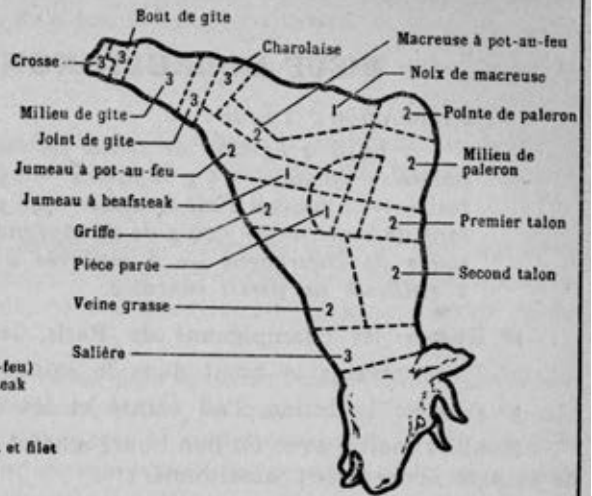
GEORGES CHAUDIEU,

Président-directeur de l'Ecole professionnelle de la boucherie de Paris
et du département de la Seine.

DEMI-BŒUF

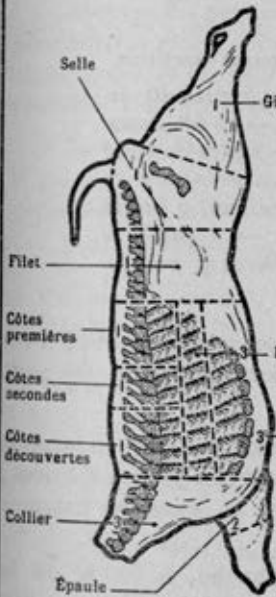


ÉPAULE DE BŒUF

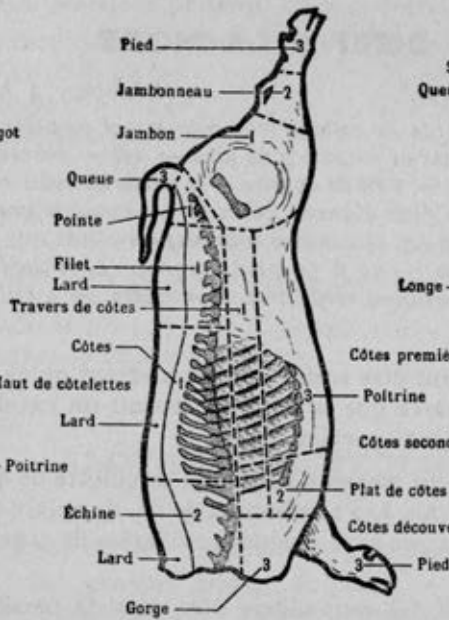


CATÉGORIES	
1	Viandes à rôtir ou à griller
2	Viandes à braiser
3	Viandes à braiser ou à bouillir

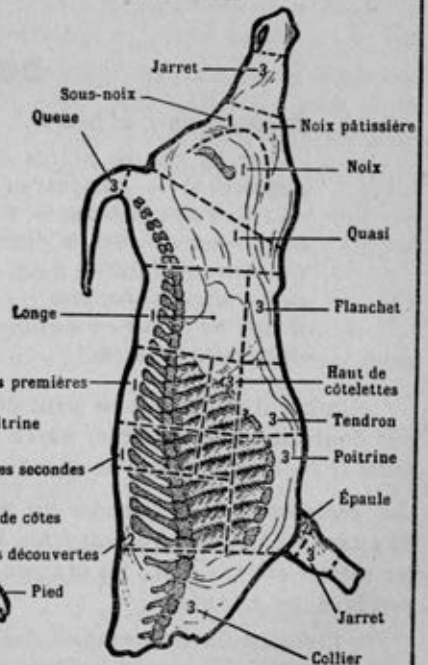
DEMI-MOUTON



DEMI-PORC



DEMI-VEAU



BŒUF

BŒUF BOURGUIGNON DU CONSEILLER

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 heures environ.

2 kg à 2 kg 200 de collier de bœuf, coupé en gros dés — sel — poivre — épices — 75 g de farine — 150 g de graisse de porc — 60 g de beurre — 2 gousses d'ail écrasées — 40 petits oignons rissolés — 250 g de lard de poitrine — 500 g de champignons de Paris — 2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne — 1 cuillerée à potage de tomate concentrée — 1 cuillerée de persil concassé.

1° Etuver les champignons de Paris, les réserver ;

2° Faire revenir le bœuf dans le saindoux ;

3° Ajouter la farine, l'ail écrasé et les épices ;

Mouiller moitié avec un bon bourgogne et moitié avec de l'eau ; ajouter 1 cuillerée de tomate concentrée ; assaisonner ;

4° Ajouter des petits oignons rissolés à point avec le lard de poitrine coupé en petits lardons ;

5° Laisser cuire 3 heures à 3 heures et demie ;

6° Ajouter les champignons rissolés ; laisser mijoter quelques minutes et servir chaud.

Même bourgogne rouge que celui qui aura servi pour la cuisson. A défaut : beaujolais, mercurey.

BŒUF A LA MODE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 heures environ.

2 kg 500 de pointe de culotte (communément appelée « aiguillette de romsteck ») — quelques os — 200 g de lard — sel — poivre — 12 échalotes — 1 litre de vin blanc — 1 dl de cognac — 2 pieds de veau — 1 litre de fond brun — 2 carottes, 2 gros oignons émincés — bouquet garni — 200 g de couennes de lard — 2 kg de carottes tournées en olives ou, mieux, 2 bottes de carottes jardinières — 40 à 50 petits oignons bien dorés — 1 cuillerée à café de fécule — quelques centilitres de madère — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Un bœuf à la mode ne peut être traité convenablement qu'en grosse pièce, et ce n'est pas contraire à l'économie, parce que la desserte fournit un excellent plat froid. On peut aussi le réchauffer pour un second service.

Préparation : 1° Prendre un morceau de pointe de culotte de bœuf. Couper, en lardons de 1 cm de côté, du lard gras frais. Les assaisonner de sel, de poivre et d'une pointe d'épices ; les mettre sur un plat ; les arroser avec quelques cuillerées de cognac et les laisser mariner pendant 20 minutes.

Au moment de leur emploi, les saupoudrer d'un peu de persil haché. A l'aide de la lardoire spéciale, piquer le morceau de bœuf avec ces lardons, en les répartissant bien également dans l'épaisseur.

Ensuite, assaisonner légèrement la pièce de viande de sel et de poivre ; la mettre dans une terrine avec un verre et demi de vin blanc ou rouge et 4 cuillerées de cognac. Laisser mariner 5 heures au moins en retournant la pièce de temps en temps.

2° Désosser les pieds de veau ; les ébouillanter pendant 10 minutes, puis les rafraîchir et les réserver.

Nota. — Le vin est à adopter selon le goût ; ici, on donne la préférence au blanc, et ailleurs on estime davantage le rouge. A notre avis, le blanc est celui qui convient le mieux.

Première partie de la cuisson : Après avoir épongé et même séché le morceau dans un linge, le mettre dans une casserole contenant 3 cuillerées de dégraissis fumant. Casserole choisie de justes proportions pour ce qu'elle doit contenir, ni trop grande ni trop petite, ce qui a son importance.

Faire bien rissoler la viande de tous les côtés, puis égoutter complètement la graisse. Ajouter : le vin de la marinade et du très bon bouillon, en quantité suffisante, peu salé, pour que le liquide arrive à peu près aux deux tiers de la hauteur du morceau ; 2 grosses carottes coupées en quartiers, 2 oignons, un bouquet garni, les pieds de veau et os cassés menu, les couennes de porc fraîches. Ce sont ces couennes qui, avec le pied de veau, apportent dans le jus l'élément gélatineux.

L'ébullition étant prise, couvrir la casserole et continuer la cuisson en veillant à ce que cette ébullition se maintienne régulière et sans arrêt pendant 3 heures. (Observer que si, pendant le cours de cette cuisson, il se produit des arrêts et des reprises d'ébullition, l'équilibre de cuisson se trouve rompu.)

Deuxième partie de la cuisson : Au bout du temps dit, retirer le morceau de bœuf et le pied de veau. Passer le jus au chinois et le dégraisser. Remettre dans la casserole (rincée) la pièce de bœuf, les pieds de veau, ceux-ci découpés en petits carrés, et le jus.

Ajouter les petites carottes parées en forme d'olive allongée et, à l'avance, blanchies pendant un quart d'heure (blanchiment inutile si les carottes sont nouvelles), les petits oignons sautés au beurre pour les colorer légèrement. Continuer la cuisson dans les mêmes conditions qu'auparavant, pendant 1 heure, soit au total 4 heures de cuisson réelle.

Service : Dresser le morceau sur un plat ; l'entourer avec les carottes, les oignons, le pied de veau et la quantité nécessaire de jus, qui doit se trouver réduit presque des deux tiers. Si nécessaire, le lier avec la fécule délayée avec le madère.

Froid, le bœuf se sert dans sa gelée, décoré des légumes.

Bordeaux rouges, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

ALOYAU A LA BROCHE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

2 kg à 2 kg 500 de faux filet épais — 3 bardes de lard gras.

Marinade : sel, quelques grains de poivre — 2 carottes, 1 oignon, céleri émincés — bouquet garni — 2 clous de girofle — un demi-litre de vin blanc sec — 1 dl de vinaigre de vin — 1 dl d'huile d'olive.

100 g de beurre — 4 échalotes — 1 kg de pommes de terre sautées et 500 g de champignons sautés au beurre — 1 cuillerée de persil concassé.

Parer et ficeler un beau morceau de faux filet.

Le barder et le mettre à mariner pendant toute une nuit dans du vin blanc sec et un peu d'huile d'olive, avec carottes en rondelles, oignons émincés, persil, céleri, thym laurier, ail, clous de girofle, muscade, poivre en grains, sel et filet de vinaigre concentré.

Faire en sorte que la viande s'imprègne bien de la marinade.

La retirer, l'éponger et la faire rôtir en la saisissant bien, de manière à la cuire à point et qu'elle soit rosée à la coupe.

Le rôti étant cuit, le laisser reposer au chaud.

Passer la marinade au tamis ; faire réduire des deux tiers le fond de la marinade et les condiments qu'elle contient ; déglacer la plaque de cuisson et y mettre à fondre, en bonne quantité, des échalotes hachées.

Rectifier l'assaisonnement, qui doit être aigrelet et de haut goût, et verser cette sauce sur le rôti. Elle doit à peine être plus importante qu'un jus. Servir comme garniture de ce plat des pommes palettes bien rissolées et des quartiers de champignons persillés.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côtes de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes de Provence, côte-rôtie, hermitage, côtes du Rhône, châteauneuf-du-pape, cahors, corbières, algérie.

ALOYAU LARDÉ A LA BROCHE A LA LANDAISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

Marinade : 6 heures.

1 kg 200 à 1 kg 400 de faux filet bien rassis — 200 g de lard coupé en rectangles — 1 dl de vin blanc — 1 dl d'armagnac — bouquet garni — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 5 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 aubergines — 2 courgettes — 1 piment — 1 oignon haché ou échalotes — 4 pommes de terre de Hollande, grossièrement émincées et étuvées — 50 g de mie de pain avec persillade.

Faire rapidement revenir à la poêle, de façon à ne les cuire qu'à moitié, quelques bandes de lard entre-deux, légèrement fumé, dont on piquera superficiellement l'aloyau.

Mettre ensuite la pièce de bœuf ainsi lardée à mariner pendant quelques heures dans un verre à bordeaux de vin blanc de Graves sec et un autre d'armagnac avec poivre en grains, thym, laurier, persil et muscade râpée.

Au bout de ce laps de temps, retirer l'aloyau de la marinade ; bien l'éponger et le faire rôtir au beurre, à four chaud, ou mieux à la broche, en le maintenant saignant et en l'arrosant au cours de la cuisson de son fond, auquel on aura ajouté quelques cuillerées de la marinade.

Le fond, une fois le rôti cuit, doit être très court et constituer un jus corsé et aromatisé et non une sauce.

Le rôti étant cuit, le laisser reposer au chaud.

Préparer, d'autre part, un ragoût consistant avec trois cinquièmes de tomates épépinées, mais non épluchées, un cinquième d'aubergines, un cinquième de courgettes, des piments doux, et des oignons hachés en petite quantité ; tous ces légumes seront étuvés au beurre pour en enlever l'eau en excès.

Quand ils seront bien dorés, y ajouter 1 cuillerée ou 2 de marinade réduite et des échalotes hachées menu. Laisser mijoter en malaxant bien, et remplir de ce ragoût un plat en terre à gratin.

Disposer çà et là, sur la surface, de grosses palettes de pommes de terre étuvées ; saupoudrer le tout d'une fine chapelure persillée, grossièrement et légèrement aillée ; ajouter quelques dés de beurre et passer à four chaud pour gratiner.

Servir cette garniture dans le plat où elle a gratiné en même temps que l'aloiau qu'elle doit accompagner.

Vins rouges : pomerol, côtes-de-nuits, beaujolais, côtes-de-provence, cahors.

ALOIAU RÔTI A LA BROCHE A LA FAÇON DES CAUSSES

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

Temps de repos au chaud : 20 minutes.

Un train de côtes de 2 kg 500 à 3 kg — 1 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — sel — 2 échalotes hachées — persil et estragon hachés — 100 g de beurre — 1 dl de fond brun — 300 g de lard de poitrine en dés, blanchi et risolé — 750 g de cèpes coupés frais ou de conserve, bien risolés — 750 g de pommes de terre taillées en gousse d'ail — 8 laitues braisées — 1 cuillerée de persillade.

Prendre un petit train de côtes parfaitement rassis et raccourci. Le parer en laissant les os tenants et la graisse.

Faire rôtir au four chaud, ou mieux à la broche, en le saisissant vivement, tout en le maintenant saignant et en l'arrosant de graisse pendant la cuisson.

Quand il est à point, le retirer du four et le réserver au chaud, ce qui lui permettra de reposer. Déglacer le fond de cuisson avec du vin blanc sec et un verre de cognac. Y faire fondre 2 échalotes hachées menu ; assaisonner de persil et d'estragon, également hachés, et beurrer le fond selon le besoin.

Garnir le rôti de petits lardons fins risolés, de cèpes blanchis et risolés, de pommes de terre tournées en gousses et cuites au beurre, et de laitues braisées au vin blanc. Napper le tout de la sauce ; saupoudrer d'une persillade et servir.

Pour plus de facilité, le train de côtes se tranche debout, plutôt que couché.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 448.)

Vins rouges : saint-émilion, hermitage, cahors, côtes-du-rhône, corbières, algérie.

CERVELLES DE BŒUF SAUTÉES

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 10 à 12 minutes;

2^e cuisson : 5 minutes.

2 cervelles de bœuf — court bouillon — 1 dl de vinaigre — un demi-litre de sauce moscovite (v. p. 76) — 100 g de beurre — 50 g de farine.

Prendre des cervelles de bœuf, que l'on plongera dans l'eau tiède pour enlever les pellicules et filaments qui y sont attachés. Les mettre ensuite à dégorger pendant une

bonne heure, à l'eau fraîche, avec sel et vinaigre. Les faire cuire au court-bouillon. La CUISSON terminée, retirer les cervelles de la casserole, les égoutter et les laisser refroidir. Les couper ensuite en escalopes et les faire mariner avec sel, poivre et jus de citron (20 minutes). Les fariner et les sauter rapidement au beurre chaud. Dresser en couronne sur un plat rond et, au centre, mettre la sauce moscovite.

Les cervelles de mouton ou de veau se préparent de la même façon.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly-fumé muscadet, graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis, meursault pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec, gaillac sec.

Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence, clairet de Bordeaux touraine, rosé du Béarn, pelure d'oignon.

Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CHATEAUBRIAND GRANDE FINE

Recette de M. FREZOULE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

4 beaux chateaubriands (dans le cœur du filet) de 380 à 400 g chacun — 8 cl de fine champagne — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl de porto — 1 dl de jus de truffe — 200 g de purée de foie gras — 8 lames de truffe — 1 kg de pommes de terre soufflées.

Cuire les chateaubriands dans un sautoir. Déglacer le sautoir avec fine, porto et jus de truffe. Ajouter un peu de fond de veau ; retirer le sautoir du feu et monter la sauce avec de la purée de foie gras. Finir l'assaisonnement, et passer au chinois métallique en appuyant assez fortement.

Dresser les chateaubriands sur un plat en terre ; napper avec la sauce obtenue ; ajouter de belles lames de truffe. Servir en même temps un plat de pommes soufflées.

Vins rouges : pomerol, bourgogne, beaujolais, hermitage, côtes-du-rhône, algérie.

ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENÇALE

Recette de M. DAURELLE, à Marseille.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 3 h 30.

2 kg de collier de bœuf, coupé en morceaux de 80 à 100 g chacun — 3 carottes, 2 gros oignons, 2 poireaux, 1 branche de céleri, le tout émincé — sel — poivre — bouquet garni — épices — un demi-litre de vin rouge — quelques grains de coriandre — 2 clous de girofle — 150 g de lard gras coupé en tout petits dés — 3 pieds de porc — 500 g de lard maigre — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 250 g d'olives vertes dénoyautées, blanchies — 500 g de champignons de Paris ou des mousserons.

Mettre les morceaux de bœuf, coupés comme pour un sauté, à mariner 2 ou 3 jours avec carottes, oignons grossièrement coupés, sel, épices, poivre et bouquet garni (2 poireaux, thym, laurier, persil et céleri), du vin rouge couvrant le tout. (Cette marinade se fait également au vin blanc.)

Retirer les morceaux de la marinade ; les laisser égoutter dans une passoire. Passer la marinade ; conserver les légumes, que l'on mettra dans un linge ou mousseline ; on y ajoutera des clous de girofle, du poivre en grains, de la coriandre. On attachera le linge formant sachet.

Dans un sautoir, faire fondre du lard émincé finement pour en extraire la graisse. Dans cette graisse fumante, mettre les morceaux de bœuf ; remuer pour saisir la viande de tous côtés ; retirer du plein feu ; couvrir et laisser mijoter (étouffer) 20 minutes. Retirer les morceaux dans une marmite en terre (l'oulo), où se fera la cuisson, avec un morceau de lard maigre, 3 pieds de porc et le sachet de légumes. Verser la marinade dans le sautoir avec le jus qu'a rendu le bœuf ; faire bouillir et verser dans la marmite : que tout soit couvert. Fermer hermétiquement le récipient avec une feuille de papier double, que l'on attache autour, avec une ficelle. Couvrir avec un couvercle et laisser cuire à petit feu pendant 3 heures.

Pour servir : Retirer le morceau de lard maigre ; le pied de porc et le sachet, que l'on aura pressé pour en extraire le jus ; passer le fond, le lier à la fécule ; dégraisser, et rectifier l'assaisonnement.

A part, désosser le pied de porc ; le couper en dés ainsi que le lard maigre ; remettre avec les morceaux de bœuf quelques tomates émincées et concassées ; y joindre des olives vertes dénoyautées, que l'on aura blanchies et fait revenir à la poêle. Passer le fond dessus ; quelques minutes d'ébullition, et l'estouffade est prête. On peut y joindre des champignons de Paris.

Côtes du Rhône, châteauneuf-du-pape, côtes de Provence, vin rouge de Corse et d'Algérie.

MIROTON « A LA BONNE FEMME »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

4 gros oignons nouveaux — 50 g de graisse de porc — 50 g de farine — sel — poivre — 6 cornichons — 1 kg de bœuf de pot-au-feu — un demi-litre de bouillon — 1 dl de vin blanc — 5 cl de vinaigre — 1 cuillerée de persil haché — 1 bouquet garni.

Dans les ménages, le miroton est la préparation coutumière pour l'utilisation du bœuf bouilli de la veille. Mais si le fond est pour ainsi dire invariable, on peut en modifier les détails.

Préparation : 1 ° Emincer finement de gros oignons nouveaux. Chauffer dans un sautoir 2 cuillerées de saindoux ; y mettre les oignons et les faire revenir sur un feu modéré, en les sautant de temps en temps pour qu'ils se colorent bien, c'est-à-dire qu'ils prennent une couleur blonde. (Quand les oignons sont à maturité, ils doivent être d'abord ébullantés pendant 7 à 8 minutes pour en retirer l'âcreté et les attendrir, puis rafraîchis, bien égouttés et séchés dans un linge pour qu'il n'y subsiste aucune humidité ; autrement, il serait impossible de les faire colorer.)

2 ° Y mélanger une forte cuillerée de farine ; mettre au four pendant 7 à 8 minutes pour roussir la farine ; mouiller avec le bouillon ; ajouter une forte prise de poivre ; faire

prendre l'ébullition en remuant, et laisser cuire doucement pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, mélanger dans la sauce les oignons et le bœuf bouilli de desserte découpé en petites tranches minces, aussi régulières que le permet l'état de la desserte et sur le travers du fil de la viande. Réchauffer la viande sans laisser bouillir.

Au moment de servir, compléter avec un filet de vinaigre ; verser le miroton dans un plat, et parsemer le dessus de cornichons coupés en fines rondelles et d'une pincée de persil haché.

Observations : Pour ce plat de ménage, il n'y a pas de règles fixes à suivre ; l'essentiel c'est que la condimentation soit assez relevée pour rendre acceptable une viande complètement dénuée de saveur. On peut, avec le bouillon, mettre un demi-verre de vin blanc et ajouter 2 tomates pelées, pressées et hachées, ou une forte cuillerée de purée de tomate. La condimentation finale peut comporter une petite cuillerée de moutarde délayée avec le vinaigre. Ces additions faites, le miroton ne doit plus bouillir.

Beaujolais, corbières, minervois.

PIÈCE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 4 à 5 heures.

2 kg 500 de pointe de culotte (aiguille de romsteck) — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 300 g de lard gras pour piquer — 100 g de graisse ou saindoux — 1 litre de vin rouge — 5 cl de cognac — bouquet garni — 40 petits oignons — 250 g de lard de poitrine coupé en dés — 80 g de farine — un demi-litre de fond brun clair ou bouillon — 100 g de débris ou déchets de champignons — 500 g de champignons de Paris étuvés — 1 cuillerée de persil haché.

Le véritable bœuf à la bourguignonne est en réalité la daube ; cependant une grosse pièce peut être préparée d'après la même méthode.

1° Prendre un morceau sur la pointe de culotte, le piquer, tout comme pour un «bœuf à la mode», avec de gros lardons assaisonnés de sel épicé et saupoudrés de persil haché. Assaisonner la pièce de sel et de poivre en grains, et la mettre à mariner, 3 heures à l'avance, avec un litre de vin rouge et 8 cuillerées de cognac.

Cette marinade préalable de la viande n'est pas indispensable, mais elle a son utilité.

2° Dans une daubière ou casserole à fond épais, chauffer fortement 3 cuillerées de bon dégraissis ; y mettre les petits oignons (grosseur d'une noisette) ; les faire colorer et bien les égoutter sur un plat.

Dans la même graisse, faire rissoler le lard de poitrine (dont la couenne doit être retirée), coupé en gros dés, et ébouillanté pendant 5 à 6 minutes. L'égoutter et le réserver à côté des oignons. Toujours dans la même graisse, chauffée jusqu'à ce qu'elle soit fumante, mettre la pièce de bœuf, égouttée de sa marinade et séchée dans un linge (cela est important parce que s'il restait de l'humidité elle se convertirait en vapeur qui empêcherait le rissolage extérieur). Bien faire revenir la pièce de tous les côtés, c'est-à-dire qu'elle soit enveloppée d'une couche rissolée assez forte, et la retirer sur une assiette.

Mélanger la farine dans la graisse ; cuire le mélange jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte rousse ; le délayer ensuite avec le vin de la marinade et 6 dl de bouillon ou fond brun clair. Faire prendre l'ébullition en remuant ; puis, dans cette sauce légère, remettre la pièce de bœuf, une prise de poivre, un bouquet garni et les déchets de champignons. (Il est facultatif d'ajouter aussi un petit pied de veau désossé, ébouillanté et ficelé.)

L'ébullition étant en marche, mettre un rond de papier beurré à même sur la pièce ; couvrir et continuer la cuisson au four, à ébullition lente et régulière, pendant 3 heures au moins.

30 Au bout de ce temps, retirer la pièce ; passer la sauce et la dégraisser. Remettre dans la casserole (rincée) la pièce de bœuf, le lard, les oignons et 500 g de champignons têtes et pédicules — coupés en quartiers, et sautés au beurre à l'avance. Continuer la cuisson, toujours très doucement, pendant au moins une heure.

En fin de cuisson, la sauce doit se trouver réduite d'une bonne moitié.

Même bourgogne rouge que celui qui aura servi pour la cuisson. A défaut : beaujolais, mercurey.

SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON

Recette de M. Paul MAITRE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson du bœuf : 3 heures ;
des queues : 5 heures.

2 kg de collier de bœuf en 16 morceaux — 8 tronçons de queue de bœuf de y à 8 cm (comprenant deux anneaux) — 100 g de saindoux — 100 g de farine — 30 petits oignons glacés — 150 g de petits champignons de Paris étuvés — 300 g de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et revenu — 3 bouteilles de vin rouge — quelques décilitres d'eau — bouquet garni — sel — poivre — 2 gros oignons coupés en quatre — 2 gousses d'ail écrasées.

Premier jour : Faire revenir la queue de bœuf avec le saindoux. Une fois revenus, mettre les morceaux dans une cocotte, saupoudrer de farine ; bien mélanger le tout et faire griller quelques minutes au four. Mouiller ensuite avec une bouteille de bon vin rouge, un peu d'eau, sel et poivre, ail et bouquet garni. Cuire ce sauté 4 heures et le retirer du feu. Dans une autre casserole, procéder exactement de même pour le collier, mais avec seulement 2 heures de cuisson.

Deuxième jour : Mélanger le contenu des deux récipients (le degré de cuisson sera sensiblement le même), ajouter une bouteille de vin, les petits oignons ; quelques lardons et les champignons revenus au beurre.

En prenant la précaution de la commencer la veille, la sauce sera onctueuse, de belle couleur, et toute l'acidité du vin aura disparu. Quant aux viandes, elles seront cuites à point.

Même vin rouge que celui qui aura servi pour la cuisson; à défaut : beaujolais, mercurey.

ENTRECÔTE

Les entrecôtes peuvent être préparées individuellement, mais il est préférable qu'elles soient d'un seul morceau, pour **2** ou **4** personnes. Il est indispensable, pour ce plat, que la viande soit de très bonne qualité, mais aussi bien rassise.

ENTRECÔTE BORDELAISE

Recette de M. LAGAILLARDE.

Préparation : **25** minutes.

Cuisson : **12** minutes.

4 entrecôtes de **400 g** environ chacune — sel — poivre — **1 dl** d'huile ou beurre — **1** pincée de muscade — **4** échalotes hachées très fin — **500 g** de moelle coupée en rondelles pochées — **1** cuillerée à potage de persil haché — **1 kg 500** de pommes Pont-Neuf — **1** botte de cresson.

Faire griller les entrecôtes sur des charbons de bois ou mieux sur des sarments de vigne. Saler et poivrer. Au moment de servir, mettre un peu de muscade, des échalotes bien hachées et de la moelle de bœuf. Accompagner de pommes Pont-Neuf et présenter sur plat très chaud.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 424.)

Saint-émilion, pomerol, graves ou médoc. A défaut, beaujolais.

ENTRECÔTE A L'ESTRAGON

Recette de M. Pierre BARNIÈRES.

Préparation : **30** minutes.

Cuisson : **15** à **18** minutes.

2 belles entrecôtes de **600** à **800 g** chacune — **200 g** de beurre — sel — poivre — **1 dl** de vin de Bourgogne léger ou de Beaujolais — **2 dl** de fond de veau brun, bien réduit — **2** cuillerées d'estragon haché. A volonté, un plat de pommes frites.

1° Hacher finement **5** ou **6** branches d'estragon ; en réserver le tiers. Mettre le reste dans **1 dl** de vin rouge léger (beaujolais ou petit bourgogne) ; faire réduire de moitié ;

2° Faire un roux brun et mouiller avec le vin ; saler, poivrer ; laisser réduire ;

3° Faire cuire deux belles entrecôtes assez épaisses, bien beurrées ; saler et poivrer à mi-cuisson ; quand elles sont cuites, les mettre avec leur jus dans un plat chaud ;

4° Napper les entrecôtes avec la sauce au vin. Semer dessus l'estragon réservé.

Même vin rouge de Bourgogne ou de Beaujolais que celui qui a été employé pour la sauce.

ENTRECÔTE « MARCHAND DE VIN SÉLECT »

Recette de M. ROBIN.

Préparation : **30** minutes.

Cuisson : **15** à **20** minutes.

4 entrecôtes de **300** à **400 g** chacune ou, mieux encore, **2** entrecôtes de **600** à **800 g** — sel — poivre — **200 g** de beurre — **50 g** d'échalotes hachées — **1 dl** de fond de veau — une demi-bouteille de bon bourgogne — **5 cl** de crème fraîche — un demi-centilitre de vinaigre de vin — **1** cuillerée de persil concassé — **1 kg 500** de pommes frites.

prendre 4 entrecôtes. Saler, poivrer des deux côtés. Faire cuire dans une sauteuse avec un bon morceau de beurre. L'entrecôte étant cuite, la retirer sur un plat.

Faire revenir dans une sauteuse 50 g d'échalotes hachées ; déglacer au vin de Bourgogne rouge avant d'ajouter le fond de veau lié (v. p. 58) ; et 2 cuillerées de crème fraîche, ainsi qu'un léger filet de vinaigre. Faire réduire.

Napper sur les entrecôtes et servir avec une pincée de persil concassé et des pommes frites.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 424.)

Même vin de Bourgogne que celui qui a été employé pour la sauce.

ENTRECÔTE « ROUGEMONT »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

4 entrecôtes de 375 à 450 g chacune — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 20 feuilles d'estragon — bouquet garni — 1 oignon émincé — 1 cuillerée d'estragon haché — 1 cuillerée de glace de viande — 1 verre de vin blanc — 2 dl de fond de veau lié avec de la fécule (1 cuillerée à café) — 1 kg de pommes de terre de Hollande en pommes paille servies en même temps.

Préparation : 1^o La véritable entrecôte offre des avantages et des inconvénients ; c'est pourquoi on la remplace généralement par du faux filet. Prendre 4 tranches de faux filet de 2 cm et demi d'épaisseur au moins. Après les avoir battues avec la batte à boucherie, pour rompre la fibre et ramener leur épaisseur à 2 cm, les assaisonner de poivre ; les mettre sur un plat ; les arroser d'huile ; parsemer le dessus d'un oignon finement émincé, de quelques queues de persil rompues en morceaux, d'un peu de thym et de laurier pulvérisés. Laisser mariner au frais pendant 1 heure en retournant les tranches de temps en temps ;

2^o Mettre dans une passoire 20 belles feuilles d'estragon, les tremper quelques secondes à l'eau bouillante pour les amollir, les égoutter et les réserver. Préparer une demi-cuillerée d'estragon haché. (A défaut d'estragon frais, on emploie de la conserve.) Ne pas saler les entrecôtes en les mettant à la marinade ; ne les saler qu'en les plongeant au sautoir (très important).

Cuisson : Faire chauffer dans un sautoir 3 cuillerées de beurre clarifié (ou 25 g de beurre ordinaire et 2 cuillerées d'huile) ; dans cette graisse fumante, mettre les entrecôtes, les saler et les retourner au bout de 4 minutes, quand le rissolage est bien assuré. La cuisson est à point lorsque de petites gouttelettes de sang rosé se montrent sur la surface de la viande.

Dresser les entrecôtes sur un plat long ; badigeonner légèrement la surface de glace de viande fondue ou de jus de veau réduit, et disposer dessus les feuilles d'estragon.

Sauce : Retirer la graisse qui a servi à cuire la viande ; verser dans le sautoir 1 verre de vin blanc ; le laisser réduire vivement et presque complètement. Ajouter 2 dl de jus de veau ; faire bouillir quelques instants et, dans ce jus, verser 1 cuillerée d'arrow-root

(ou de fécule) délayé avec un peu d'eau froide, en remuant avec un petit fouet pour assurer la liaison. Laisser bouillir encore quelques secondes ; compléter hors du feu avec 100 g de beurre et d'estragon haché.

Nota. — Les pommes paille se préparent en même temps que la sauce. Dans la saison on les remplace par de toutes petites pommes de terre nouvelles cuites au beurre.

Vins rouges : graves, côte-rôtie, hermitage, pomerol, algérie, cahors.

CÔTE DE BŒUF ROTIE A LA BROCHE

Recette de M. Auguste DELAND.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

1 belle côte de bœuf de 2 kg environ — 500 g de graisse de rognon de bœuf.

Cuirasser la côte de bœuf, désossée et préalablement graissée et assaisonnée, avec des lamelles de graisse de rognon de bœuf bien aplaties, et ficeler.

Embrocher et faire rôtir (18 minutes environ au kilogramme) ; en l'arrosant elle devra être vert-cuite et ne sera pas croûtée autour. Enlever la carapace de graisse et laisser dorer, en l'arrosant toujours et en veillant bien à ce que le jus ne brûle pas. Puis la sortir et mettre sous cloche à une chaleur douce ; la cuisson atteindra lentement le centre de la côte de bœuf, qui sera rosée entièrement.

Une remarque cependant. Ne mettre à la broche qu'une pièce ayant été dans la chaleur ambiante de la cuisine pendant 2 heures environ.

On obtiendra le jus en déglaçant la lèchefrite, dont on aura soigné le fond en mettant une goutte d'eau de temps en temps.

Au moment de servir, dégraisser presque entièrement et y ajouter, hors du feu, le sang qui s'est échappé de la côte de bœuf restée sous cloche.

Cette recette, exécutée de longue date par Deland, a toujours donné les meilleurs résultats.

Vins rouges : côtes-de-provence, algérie, hermitage, graves, bordeaux, cahors.

CULOTTE DE BŒUF BRAISÉE

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 4 heures.

2 kg 500 d'aiguillette de bœuf piqué — 300 g de lard gras coupé en longs rectangles — sel — poivre — déchets de lard — bouquet garni — 4 carottes, 2 gros oignons émincés — quelques grains de poivre — un demi-litre de bouillon — 1 litre de vin blanc — 5 cl de cognac — un demi-litre de fond brun.

Prendre une pointe de culotte de boeuf, que l'on ficellera. Foncer une braisière avec bardes de lard, carottes et oignons coupés en rouelles ; y placer ensuite la viande ; assaisonner de sel et de poivre en grains. Mouiller d'un verre de bouillon, et faire partir à feu vif Pour faire prendre couleur. Ce bouillon réduit, mouiller avec 1 litre de vin blanc et 1 verre d'eau-de-vie. Couvrir la braisière d'un papier beurré et de son couvercle. Laisser cuire à feu doux, au four, pendant 4 heures. La cuisson terminée, retirer la pointe d'aiguillette ; passer le fond, laisser réduire et, à volonté, lier avec 1 cuillerée à café de fécule parfumée et délayée avec du madère. Il est judicieux d'ajouter quelques os de veau et de bœuf au braisage de la pièce : ceux-ci fortifient le fond et le nourrissent. Dresser sur un plat et entourer de telle garniture qu'il plaira : oignons glacés, carottes, petits pois, jardinière, croquettes de pommes de terre, nouilles, etc.

Vins rouges : saint-émilion, côtes-du-rhône, côtes-de-provence, beaujolais, cahors.

TRAIN DE CÔTES DU LIMOUSIN A LA BROCHE A LA RABELAISIE NNE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 50 à 60 minutes ;
repos : 20 minutes.

Un train de côtes de 2 kg 500 (environ 3 côtes) — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de fine — sel — poivre — bouquet garni — 1 dl de madère bien réduit — 8 laitues braisées — 8 tomates mondées, épépinées — 100 g de beurre.

Enlever les petits os adhérents et les nerfs, tout en laissant la graisse et sans enlever les os des côtes ; ficeler légèrement pour maintenir en forme, et mettre à mariner pendant quelques heures dans du vin blanc sec aromatisé de fine champagne, auquel on ajoutera un bouquet très garni.

Retirer ensuite la pièce de la marinade ; bien l'égoutter et l'essuyer.

La faire rôtir doucement en l'arrosant avec le jus de la marinade.

Le temps de cuisson à observer est de 12 minutes par livre pour avoir un train de côtes saignant.

10 minutes avant de servir, sortir le train de la broche et le déposer sur un plat.

Passer ensuite le fond au tamis ; le dégraisser complètement et le faire réduire.

Beurrer et, au dernier moment, mouiller convenablement de madère vieux et ne plus laisser bouillir. Le fond doit être réduit, mais non pas lié.

Verser cette sauce sur le rôti et servir, avec, comme garniture, des laitues braisées au fond de la marinade et des tomates pelées étuvées.

Vins rouges : bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune, médoc, haut-médoc.

FILET DE BŒUF

Le meilleur morceau est le cœur ou centre du filet, la tête et l'extrémité mince étant supprimées. Les parures ou pertes occasionnées par l'enlèvement de la graisse et de la pellicule nerveuse qui couvrent la viande sont évaluées à environ un tiers du poids total.

Le filet étant sec, il est généralement utile de le piquer avec de très fins lardons (comme des pommes paille) régulièrement disposés.

Il ne faut jamais napper de sauce, si fine soit-elle, un filet de bœuf. On le garnit d'un cordon de sauce et on sert celle-ci, à part, en saucière.

Le contrefilet se sert principalement rôti.

(V. PLANCHE EN COULEURS, P. 369.)

FILET DE BŒUF EN CROUTE

Recette de M. R. MATET.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 15 minutes;

2^e cuisson : 30 minutes.

Le cœur d'un filet de bœuf de 1 kg 500 à 1 kg 800 — sel — poivre — 1 dl d'armagnac — 600 à 800 g de foie gras — 200 g de truffes pour farcir — 80 g de truffes, coupées en dés, pour la sauce Périgueux — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 1 dl de madère — 1 cuillerée de glace de viande (o. p. 58) — 1 kg de feuilletage — sauce Périgueux (v. p. 77).

Prendre un filet de bœuf de bonne qualité ; le parer entièrement ; le fendre dans le sens de la longueur. Saler, poivrer et frotter l'intérieur d'armagnac. Le farcir de foie gras et de truffes ; bien le ficeler ; le cuire pendant 15 minutes à feu très vif ; le laisser reposer ensuite 10 minutes. L'envelopper dans un feuilletage, et le cuire 30 minutes environ, suivant la grosseur.

Le servir avec une sauce Périgueux, très corsée, à part.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, hermitage, cahors, vins rouges du Jura et cornas.

FILET DE BŒUF EN CROUSTADE A LA MODE DU NIVERNAIS

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 1 h 30;

repos : 30 minutes.

2 kg 500 à 3 kg de filet de bœuf paré — 300 g de lard gras en bâtonnets pour piquer — sel — poivre — 200 g de beurre — 2 carottes, 1 oignon émincés — branches de persil et bouquet garni avec 2 poireaux et 1 pincée de sauge — 1 litre et demi de vin blanc — 1 kg de champignons — 300 g de jambon cru — pincée de muscade — 300 g de foies de volaille ou d'oie — 200 g de lard gras haché très fin — 4 œufs crus — 1 dl de cognac — 1 kg de feuilletage — 1 dl de madère — 8 laitues braisées — 8 tomates mondées, épépinées et concassées — 1 kg de pommes nouvelles rissolées ou pommes château.

Dénervé et piquer abondamment de lardons un filet de bœuf.

Le mettre ensuite à mariner 24 heures dans une marinade composée de carottes émincées, d'oignons, de persil, de thym, de laurier, de sauge, de muscade, tous ces aromates préalablement tombés au beurre et étuvés.

Mouiller ensuite cette marinade de la quantité de vin blanc sec nécessaire pour la constituer.

Après ce laps de temps, sortir le filet ; l'éponger, l'essuyer, puis l'entourer d'une couche de farce de 1 cm d'épaisseur que l'on aura préparée par ailleurs comme suit :

Duxelles de cèpes frais, si possible, ou, à défaut, de champignons ; jambon de Parme haché, sel, poivre, un peu de muscade, un peu de foie de volaille à cru, d'oie si possible, et lard gras, le tout haché fin et manié avec des œufs frais battus et mouillé avec une partie de la marinade réduite à la consistance d'une sauce, à laquelle on ajoutera un grand verre de cognac (marinade refroidie).

Envelopper le tout d'une abaisse de pâte feuilletée, en ayant soin de ménager 2 cheminées sur le dessus de la pièce, par lesquelles on introduira, peu de temps avant la fin de la cuisson, un peu de bon madère vieux.

Cuire à four chaud en comptant 15 minutes par livre pour obtenir un filet saignant à la tranche.

Laisser reposer un bon quart d'heure au chaud et servir en accompagnant le plat de laitues et de tomates braisées avec ce qui reste de marinade et de pommes château.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 369.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, de la côte de Nuits, bourgogne.

FILET DE BŒUF FOURRÉ « ÉDOUARD HERRIOT »

Recette de M. Ch. BROS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 minutes.

Repos : 10 minutes.

1 kg 500 environ de cœur de filet paré — sel — poivre — 600 à 700 g de foie gras et 150 à 200 g de truffes en quartiers — 1 dl de madère — 200 g de lard pour piquer — 100 g de truffes hachées — 16 belles têtes de champignons farcies.

Choisir un filet de bœuf épais.

Après l'avoir paré, couper 15 cm de queue du filet, afin de ne garder que le cœur. Avec le fusil à aiguiser, le perforer dans le centre et le faire tourner sur le fusil, de façon à obtenir un trou d'environ 4 à 5 cm de diamètre ; bourrer ce vide avec du foie gras et des truffes autant qu'il peut en contenir ; piquer ensuite la pièce avec des lardons, et la ficeler comme il se doit, en serrant particulièrement les extrémités, afin que le foie gras ne puisse en sortir. Faire rôti à point au four.

Servir saignant soit avec une sauce Périgueux, soit simplement dans le jus du rôti, auquel on aura ajouté 2 verres à liqueur de madère.

Cette préparation peut s'accompagner d'une garniture de champignons, de pommes duchesse ou dauphine, de têtes de champignons farcies, de truffes entières.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, de la côte de Nuits, bourgogne.

FILET DE BŒUF A LA FRASCATI

Préparation : i h 30.

Cuisson : 50 minutes.

2 kg de cœur de filet de bœuf — sel — poivre — 150 g de beurre — 200 g de lard gras pour piquer — 2 carottes — 1 gros oignon — bouquet garni — 100 g de couennes — 8 médaillons de foie gras — 200 g de farine — 4 bottillons de pointes d'asperges, grattées, blanchies et étuvées au beurre — 8 petites truffes de 25 à 30 g chacune — 8 belles têtes de champignons de Paris — 2 dl de fond de veau (v. p. 58) — 1 dl de demi-glace (v. p. 58) — 1 dl de madère.

Préparation et cuisson du filet : **Dénervé parfaitement le filet et le piquer de lardons coupés très fin. L'entourer de quelques tours de ficelle pour le maintenir en forme, et le déposer dans une braisière longue, foncée, selon la règle, de couennes de lard et de condiments (carotte, oignon et bouquet garni).**

Mouiller d'un verre de bon fond de veau et faire tomber à glace, c'est-à-dire réduire complètement ce jus. Mouiller à nouveau avec 1 verre de madère et un peu de jus de veau. Couvrir le filet d'un papier beurré et le cuire au four, en l'arrosant très souvent. La cuisson normale d'un filet de grosseur moyenne est de 45 à 50 minutes, ou un peu plus, selon la grosseur. Il doit, dans tous les cas, être conservé légèrement saignant. 8 minutes avant de le sortir du four, le découvrir pour faire rissoler le lard, et glacer la surface en même temps.

Garniture et dressage : **Dresser le filet de bœuf sur un plat de service, et l'entourer, sur les côtés : d'escalopes de foie gras (tranches de 1 cm et demi d'épaisseur), assaisonnées de sel et de poivre, passées à la farine et sautées au beurre clarifié ; de bouquets de pointes d'asperges cuites à l'eau bouillante salée, liées au beurre ; de petites truffes entières pelées, ou tournées en olives, si elles sont trop grosses, et de champignons entiers cannelés, cuits bien blanc.**

Sauce : **Passer au tamis et dégraisser la cuisson du filet. La réduire de moitié ; ajouter la quantité de sauce demi-glace nécessaire pour la lier simplement, et, au dernier moment, ajouter à cette sauce un petit verre de madère.**

Vins rouges : **saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, de la côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, vins rouges du Jura et cornas.**

FILET GRILLÉ « CURNONSKY »

Recette de M. BODET.

Préparation : 2 heures.

Cuisson des filets : 12 d 15 minutes.

8 tournedos de 120 à 150 g chacun — sel — poivre — 5 cl d'huile — 150 g de beurre — 1 citron — 1 kg de pommes dauphine — 8 belles têtes de champignons — 4 belles tomates pas trop mûres — 1 botte de cresson — 2 gros oignons coupés en rouelles un peu épaisses — 1 dl de lait — 100 g de farine — grande friture.

Arroser d'huile les tournedos ; les saler ; les coucher au dernier moment sur un grill bien chauffé au charbon de bois. Les retourner pour les griller dans l'autre sens. Les tenir

saignants ou à point, selon le goût des convives. Les dresser sur un plat de service. Mettre sur chaque tranche un morceau de beurre frais, un peu de persil haché, un peu de jus de citron et un peu de poivre en grains moulu frais.

Comme garniture : Pommes dauphine, champignons grillés, demi-tomates cuites au beurre et un bouquet de cresson légèrement salé et arrosé d'un soupçon de vinaigre.

Egalement sur les tranches de filet, des rondelles d'oignons frits ; les passer dans le lait, dans la farine et les cuire à la grande friture. Ils doivent être bien dorés.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

FILET DE BŒUF LIMOUSIN

Recette de M^{me} Marie VILLAGE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

2 kg de filet de bœuf — 300 g de lard gras coupé en bâtonnets pour piquer — sel — poivre — 50 g de beurre — 400 g de foie frais ou de conserve — x dl de madère.

Parer le filet ; le larder ; le mettre dans un plat à rôtir ; poivrer, saler. Faire cuire en ayant soin de le retourner et l'arroser. Lorsque le filet est cuit, c'est-à-dire rosé à l'intérieur, le retirer et le tenir au chaud. Déglacer le jus.

Prendre un foie d'oie en conserve ou frais ; le passer au presse-purée ; y ajouter un bon verre de madère. Mélanger le tout avec le jus. Passer à nouveau le mélange à l'étamine. Tenir au chaud sans faire bouillir (au bain-marie). Il faut que la sauce soit bien à point.

Découper le rôti de bœuf en tranches très minces ; les ranger sur un plat et les entourer, sans les couvrir, avec un peu de jus de déglacage. La sauce émulsion doit être mise à part, en saucière ; elle sera fortement parfumée et de haut goût.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 432.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, de la côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie.

FILET DE BŒUF « LUCULLUS »

Recette de M. F. WERNER.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 filet de 2 kg environ — sel — poivre — 500 g de lard gras pour piquer et barder — 2 carottes, 2 oignons émincés — bouquet garni — 700 g de foie gras — 2 blancs d'œufs — 5 cl de rhum — 5 cl de cognac — 1 dl de porto — 300 g de truffes hachées et 8 petites truffes de 25 à 30 g chacune — 1 pincée d'épices — 5 dl de fond de veau (peu lié) — 2 dl de fond de veau clair — 8 croûtons frits — 8 bottillons de pointes d'asperges épluchées et blanchies, liées au beurre — 16 petites croustades, en feuilletage ou en pâte à foncer.

Choisir un beau filet épais ; le parer ; en supprimer la chaîne, ainsi qu'une partie de la queue et un peu de la tête ; le piquer.

Faire une incision longitudinale, du côté où était la chaîne, de façon à former une poche pour y mettre farce et foie gras. L'incision doit s'arrêter à deux doigts des extrémités du filet.

Préparation du foie gras et de la farce : Avoir 700 g de foie gras frais ; en enlever les nerfs, les extrémités sèches et les parties souillées par le fiel ; le triturer en y mélangeant 2 blancs d'œufs ; assaisonner de haut goût ; mettre un appoint de rhum et de fine champagne ; en faire un rouleau de la longueur de la poche du filet ; inciser, dans la longueur le rouleau de foie gras, pour y mettre au milieu, et de bout en bout, de gros morceaux de truffes. Reforme le rouleau, lequel sera placé dans la poche du filet, en l'entourant de la farce ci-dessous.

Farce : Avec les parures du filet et du foie gras, faire une farce fine ; la passer au tamis ; assaisonner ; mélanger un peu de truffes hachées. Ne pas monter la farce.

Le filet étant farci, coudre la poche et, sur cette même partie, mettre une barde de lard qui sera maintenue par des anneaux de ficelle.

Mettre le filet à colorer au four.

D'autre part, passer au beurre les parures de viande, os concassés, carottes, oignons, qui serviront à fonder une braisière. Ajouter un bouquet garni.

Poser sur ce fongage le filet coloré ; ajouter 2 verres de porto ; assaisonner ; mettre au four. Il est bon de prévoir un couvercle ou un papier beurré. Arroser souvent. Durée de cuisson : 1 heure environ. Aussitôt la cuisson obtenue, retirer le filet ; le laisser reposer pendant 20 minutes à l'étuve.

La braisière est déglacée avec un fond brun ; passer celui-ci au chinois ; dégraisser soigneusement ; y ajouter 5 dl de fond de veau et faire réduire, puis 1 verre de porto. Passer à la mousseline, mettre au bain-marie (ce fond doit être légèrement sirupeux).

Dressage : Dresser le filet sur croûton de pain frit.

Avoir autant de belles truffes étuvées qu'il y a de couverts ; également autant de petits bottillons de pointes d'asperges étuvées au beurre. Les truffes et les bottillons sont dressés dans de toutes petites croustades ; les placer autour du filet. Le filet est légèrement saucé ainsi que le fond du plat servi ; le restant du fond est servi en saucière.

Vins rouges de la côte de Beaune, de la côte de Nuits ou pomerol. Vins blancs : châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence.

FILET DE BŒUF AUX OLIVES

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 à 40 minutes ;
sauce : 1 heure.

2 kg de filet de bœuf — 300 g de lard gras, coupé en bâtonnets pour larder — sel — poivre.

Pour la sauce : 100 g de beurre — 80 g de farine — trois quarts de litre de bouillon ou fond brun — 1 cuillerée de glace de viande — 1 dl de vin blanc — 1 bouquet garni — quelques déchets de champignons — 5 e' de madère — 1 kg d'olives dénoyautées et blanchies.

Larder et parer le filet. Le ficeler et le mettre au four avec 40 g de matière grasse. Le *filet* ^{^tre k'en sa's'} Pour conserver tout son jus. Cuisson accélérée. Saler et poivrer au moment de servir.

Sauce : Pour accompagner une pièce telle qu'un filet de bœuf, un simple roux rapidement mouillé de bouillon ne suffit pas. La sauce doit être préparée la veille, et il faut apporter tous ses soins, plusieurs heures de cuisson et un dépouillage minutieux. Toute sauce comportant des olives doit être très corsée et parfumée, car, loin d'enrichir une préparation, les olives l'appauvrissent, se nourrissant en quelque sorte des éléments riches de la sauce. On peut donc, sans inconvénient, augmenter la quantité de madère, ou remplacer ce dernier par du porto ou du xérès.

Servir dans un plat creux le filet, coupé en tranches minces, et reconstitué dans sa forme, entouré des olives et nappé de la sauce. Plat et assiettes bien chauds.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, de la côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, vins rouges du Jura et cornas.*

FILET DE BŒUF ROTI A LA MODE DES LAITIERS CHARENTAIS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

2 kg de filet de bœuf paré et piqué — 300 g de lard gras — marinade (sel, poivre, bouquet garni, 1 dl de vinaigre de vin, 1 dl d'huile d'olive, 3 clous de girofle, 1 pincée de muscade) — un demi-litre de vin blanc sec — 3 échalotes hachées — 6 grains de poivre écrasés — 1 kg de petites pommes de terre tournées au beurre — 1 kg de petits mousserons rissolés.

Mettre à mariner pendant toute une nuit le filet de bœuf dans une marinade composée de vinaigre, d'huile d'olive, d'un bouquet garni, de 3 clous de girofle et d'un peu de muscade.

Le retirer, le piquer de lard, le ficeler et le mettre à rôtir au four bien chaud.

L'arroser souvent avec la marinade et le tenir saignant.

Mettre ensuite, dans une casserole, le jus de cuisson ; y ajouter un peu de vin blanc sec, de l'échalote finement hachée et quelques grains de poivre écrasés ; renforcer légèrement de vinaigre. Laisser dépouiller et faire mijoter pendant 10 minutes.

Ajouter à cette sauce son quart de volume de crème fraîche ; passer au chinois et, hors du feu, ajouter le beurre frais et l'estragon haché.

Napper ensuite le filet avec la sauce et garnir de pommes château et à volonté de petits mousserons.

Vins rouges : *bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.*

CŒUR DE FILET DE BŒUF « SAINT-FLORENTIN » 1

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 à 30 minutes.

1 kg 200 à 1 kg 500 de cœur de filet paré — sel — poivre — 1 dl d'huile — 150 g de beurre — 3 carottes, 1 gros oignon émincés — bouquet

garni — 100 g de lard de poitrine — 150 g de lard gras à piquer — 4 feuilles de papier d'office — 1 kg de cèpes — 1 kg de pommes de terre pour croquettes, soit 16 croquettes en pommes duchesse — 100 g de langue écarlate coupée en très petits dés — 250 g de vermicelle — 100 g de farine — 2 œufs — un demi-litre de sauce bordelaise (v. p. 67) — 100 g de moelle en dés — 1 cuillerée de persil concassé.

Préparation : 1° Emincer finement une carotte et un oignon ; y ajouter 100 g de lard de poitrine coupé en petits dés, quelques queues de persil, une brindille de thym, une parcelle de feuille de laurier. Mettre le tout dans une casserole avec 25 g de beurre ; faire revenir à feu vif ; laisser étuver ensuite jusqu'à cuisson complète ; ajouter 1 petit verre de vin blanc ; le faire réduire à fond ; puis étaler ces légumes et le lard sur un plat, et laisser refroidir. (Cette préparation, qu'on appelle « mirepoix », a pour but de pénétrer la viande de principes aromatiques durant la cuisson.)

2° Dénervé et piquer le filet. Graisser copieusement 2 grandes feuilles doubles de papier blanc fort ; étaler dessus la moitié de la mirepoix froide et poser dessus le filet assaisonné de sel et de poivre ; sur celui-ci, étaler le reste de la mirepoix ; enfermer le tout dans le papier ; ficeler comme une galantine, et placer dans un plat ovale muni d'une grille. Au moment de la mise au four, l'enveloppe de papier sera encore copieusement arrosée de graisse. On mettra simplement quelques cuillerées d'eau dans le fond du plat.

Cuisson : A four très chaud, en comptant 10 minutes à la livre, pour l'obtenir un peu saignant, et 12 minutes si l'on désire que la cuisson soit à point. 10 minutes avant la fin de la cuisson, enlever l'enveloppe de papier et retirer la mirepoix mise sur le filet, afin d'en assurer la coloration et le rissolage du lard.

Garniture : Celle-ci se compose : 1° de gros cèpes frais, ou de conserve, détaillés en grosses escalopes. Ces cèpes seront, au tout dernier moment, assaisonnés de sel et de poivre, sautés à l'huile fumante, bien rissolés, et devront être brûlants au moment de leur service ; 2° de 16 croquettes de pommes de terre ainsi préparées : à 1 kg de composition de pommes duchesse, mélanger 200 g de langue écarlate coupée en fine brunoise ; diviser la composition en parties du poids moyen de 55 g, que l'on moule en forme de gros bouchon ; les tremper, l'une après l'autre, dans de l'œuf battu, avec du sel, du poivre et un filet d'huile ; les rouler ensuite dans du vermicelle fin émietté ; et rectifier la forme. (Ici, ce vermicelle remplace la mie de pain que l'on emploie ordinairement pour les croquettes.)

Ces croquettes seront mises à grande friture bien chaude 5 minutes avant le dressage du filet.

Sauce : Préparer un demi-litre de sauce bordelaise. Juste au moment de servir, on y mélange 100 g de moelle de bœuf bien fraîche, coupée en petits dés, pochée à l'eau salée 3 minutes à l'avance, et bien égouttée à l'aide d'une cuiller percée. Préparer cette sauce à l'avance et la conserver au bain-marie.

Dressage : Dresser le filet sur un plat long chaud ; l'entourer rapidement avec les cèpes et parsemer ceux-ci d'un peu de persil haché. A chaque bout du plat, disposer les croquettes en monticule. Servir la sauce à part.

Vin rouge de Saint-Émilion, pomerol, graves, haut-médoc ou médoc.

FILET MIGNON « AIR FRANCE »

Recette de M. VAUDARD.

Préparation : 1 heure.*Cuisson* : 10 minutes.

4 filets mignons — 100 g de beurre — 1 dl de champagne brut — 2 dl de sauce Périgieux sans madère (v. p. 77) — 500 g de champignons tournés, étuvés au beurre.

Trop de discussions se sont élevées autour de l'origine du filet mignon traité à la façon américaine et de son étymologie, sans parvenir à fixer l'une ni à déterminer l'autre, pour que nous reprenions le sujet, auquel d'ailleurs ne se prête pas le principe de cette recette. Simplement, nous établirons qu'il se taille dans le cœur d'un filet de bœuf, son poids doit être d'environ 200 à 250 g ; il se traite comme les entrecôtes ou les tournedos.

Dans cette recette, les filets mignons sont destinés à être consommés, environ deux ou trois heures après leur préparation, au cours de voyages aériens, où la digestion ne doit pas risquer d'être incommodée.

Ils seront donc sautés et saisis au beurre ; les tenir bleus. Les filets mignons étant sautés, la sauteuse sera déglacée avec un champagne brut, en rapport avec la sauce d'accompagnement, qui est une sauce Périgieux sans madère. Les filets mignons dressés en couronne dans le plat, les champignons tournés au milieu, seront enrobés avec de la sauce, les garnitures disposées dans des plats séparés ; ils prendront place dans les « food containers », qui devront être tempérés au maximum. Cette manière de procéder est nécessaire et a une très grande importance du fait que les filets mignons étant traités bleus, la chaleur du « food container » et la sauce ont la propriété de finir la cuisson, pendant les deux ou trois heures de séjournement où ils seront tenus hermétiquement clos avant d'être servis devant les passagers, stupéfaits de retrouver dans les cieux ces filets mignons, rosés à la coupe, et servis dans les meilleures conditions.

Champagne brut ou sec. A défaut, suivant le goût, vins blancs secs : pouilly fumé, graves, chablis. Vins rosés secs : clairet de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, chinon.

FILET MIGNON « GILBERTE »

Recette de M. Charles JANON.

Préparation : 2 heures.*Cuisson* : 12 minutes.

8 tournedos divisés en deux (16 mignons) — sel — poivre — moutarde — 8 tranches de jambon, même diamètre — 150 g de beurre — 100 g de farine — 2 œufs — 5 cl d'huile — 200 g de mie de pain frais — 1 dl de fond lié — 5 cl de madère — 300 g de carottes nouvelles — 300 g de navets nouveaux — un demi-litre de petits pois nouveaux écosés — 200 g de haricots verts, coupés en dés — 1 dl de crème fraîche.

Préparer 8 filets mignons et les couper par le milieu ; les aplatir assez minces ; les assaisonner de sel, de poivre, et les tartiner de moutarde.

Sur 8 moitiés, on rangera une belle tranche de jambon de mêmes dimensions et l'on recouvrira de l'autre moitié. Les presser fortement de la main et les passer à la farine, puis à l'œuf battu et à la mie de pain. Faire cuire au beurre clarifié, à feu doux et, au départ, entourés d'un léger cordon de bon fond lié et du beurre de cuisson.

Garnir d'une jardinière de légumes frais étuvée au beurre et liée à la crème.

Vins rouges de la côte de Beaune, de la côte de Nuits. Vins blancs : châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence.

GRAS-DOUBLE

C'est la partie la plus grasse de l'estomac. La cuisson est toujours très longue.

GRAS-DOUBLE A L'ALBIGEOISE

Recette de M. RIEUX.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 12 heures, plus 1 heure.

3 kg 500 à 4 kg de gras-double — 4 carottes, 2 oignons émincés — bouquet garni — 2 clous de girofle — 1 tête d'ail — sel — 10 grains de poivre — 500 g de parure de jambon de Bayonne, gras et maigre — 1 kg d'os de veau — mouillement : eau — 500 g de jambon assez gras en gros dés — 100 g de graisse de porc — 1 dl d'huile d'olive — 150 g de farine — 1 cuillerée à potage de safran — 100 g de câpres — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Choisir du gras-double de jeune bœuf bien charnu. Bien laver en le foulant ; le couper en gros morceaux et les placer dans une marmite ou un récipient en terre ; garnir d'un bouquet, carottes, oignons piqués, clous de girofle, tête d'ail, laurier, poivre en grain, sel gros ; ajouter parure lard et jambon et les os de veau ; mouiller largement d'eau, afin qu'à la cuisson le gras-double reste bien immergé et ne noircisse pas, car il est essentiel que le gras-double à la cuisson soit le plus blanc possible. Faire bouillir ; écumer proprement. Couvrir soigneusement le récipient ; l'enfourner et le laisser cuire 12 heures.

Egoutter le gras-double et le couper en carrés réguliers. Passer la cuisson, qu'on laissera réduire. Couper du jambon gras en gros dés et faire revenir sur un feu doux dans égale quantité de graisse de porc et d'huile d'olive fruitée ; jeter ail et persil hachés grossièrement, et, avant que tout cet appareil roussisse, ajouter largement de la farine, que l'on remuera vivement sans la faire blondir ; mouiller alors avec la cuisson réduite et passée finement ; faire cuire la sauce à feu doux et mettre ensuite le gras-double à mijoter, bien couvert.

Une demi-heure avant de servir, ajouter le safran. Brasser le tout et couvrir. Il faut que la sauce soit de belle couleur jaune et nappe bien les morceaux.

Servir en terrine bien chaude, non sans l'avoir agrémenté d'un semis de câpres.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, chablis. Vins rosés secs : clairet de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

GRAS-DOUBLE A LA MODE BASQUE

Recette de M. SIMEJ-PALAY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 heures.

2 kg de gras-double ciselé — 2 pieds de veau désossés et coupés — 500 g de petit lard — 500 g de carottes et x gros oignon émincés — 1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle — 500 g de champignons secs (mousserons) — 1 dl de graisse d'oie ou de porc — sel — 1 poivron — 4 gousses d'ail — branches de persil et d'estragon — 1 litre et demi de vin blanc.

" Mettre dans une terrine le gras-double et les pieds de veau coupés en deux (que l'on peut désosser ou laisser entiers) et jeter de l'eau bouillante dessus ; avant qu'elle tiédisse trop, enlever le gras-double et le faire égoutter.

D'autre part, on aura préparé le petit lard, les carottes, un oignon piqué de clous de girofle et un autre que l'on coupera comme les carottes, en petits morceaux ; on aura aussi des champignons blancs secs que l'on épluchera et que l'on coupera avec le lard, assez finement.

Dans une casserole de terre, mettre une cuillerée de graisse que l'on fera chauffer ; y faire dorer le lard, puis les oignons, les carottes et les champignons. Quand le tout est **revenu**, jeter dans un toupin avec le gras-double, coupé **en** larges morceaux, et le pied de **veau**. Remplir le pot **de** vin blanc pur ou mouillé d'un tiers d'eau ; saler et poivrer ; ajouter 1 piment rouge que l'on hachera avec 4 gousses d'ail, du persil et de l'estragon. **Laisser** bouillir assez vivement sur le feu pendant une demi-heure, puis déposer le pot sur la plaque du foyer avec des charbons autour, et faire mijoter 4 à 5 heures. Lier ensuite avec **les** œufs battus.

On peut couvrir le toupin d'un gros papier graissé pour le fermer hermétiquement.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

GRAS-DOUBLE « LYONNAISE »

Recette de M. TOTON.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 30 minutes.

2 kg de gras-double émincé — 1 kg de saindoux — 2 gros oignons, émincés également — sel — poivre — 1 dl de vinaigre de vin — 1 cuillerée à potage de persil concassé.

Faire revenir au saindoux du gras-double ; l'émincer en bandelettes jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ; le retirer, l'égoutter, le mettre en pot ; le couvrir de saindoux frais ; laisser ramollir pendant 24 heures dans le pot. Cette opération a pour but de le rendre moelleux ; mettre à chauffer doucement, l'égoutter entièrement de ce saindoux qui sera utilisé pour faire sauter le prochain.

Faire rissoler légèrement des oignons émincés ; mélanger gras-double et oignons dans une sauteuse ; mettre un filet de vinaigre au départ, ainsi qu'un peu de persil et de cerfeuil. Servir très chaud.

Beaujolais, algérie.

LANGUE DE BŒUF

La langue de bœuf se prépare fraîche, salée ou demi-salée. Lorsqu'elle est fraîche, elle est toujours braisée et on peut l'accompagner d'une garniture ou sauce à volonté (langue sauce mère : V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 425) ou encore d'une purée de pois frais ou secs, de céleri ou de marrons. (Une langue moyenne pèse environ 5 livres.)

Préparation : Après avoir supprimé le cornet et la fagoue, laisser dégorger la langue à l'eau froide pendant quelques heures. Ensuite, la mettre dans une casserole ; couvrir amplement d'eau froide ; faire bouillir pendant un quart d'heure ; l'égoutter et la rafraîchir à grande eau, puis en retirer la peau.

APPRÊT DE LA LANGUE A L'ÉCARLATE

Préparation et salaison :

Cuisson : 2 h 30 à 3 heures,

hiver : 8 jours ; été : 6 jours.

Parer la langue, la laver et l'essuyer ; la piquer sans crainte avec une aiguille à brider • la frotter énergiquement avec la paume de la main en tous sens, avec du sel fin, légèrement salpêtré ; la mettre bien à plat dans un récipient en terre, bien entourée du restant de ce sel et la laisser recouverte pendant 24 heures.

Pendant ce temps, préparer la saumure suivante. Dans une casserole, mettre: 5 litres d'eau, 2 kg de gros sel, 100 g de salpêtre, 150 g de cassonade brune.

Faire prendre une bonne ébullition ; enlever du feu. Aussitôt en dehors du feu, ce qui fera infusion, y jeter 15 grains de poivre, 15 grains de genièvre, 2 brindilles de thym, 1 feuille de laurier, 15 grains de coriandre, 1 brindille de menthe, 1 tête d'ail, 1 brindille de basilic. Couvrir et laisser infuser tout en refroidissant. Le lendemain, essuyer la langue et la mettre dans un récipient *ad. hoc* où elle plonge bien, récipient en grès ou en terre. Une petite planche et une pierre seront nécessaires pour que la langue ne flotte pas. Tous les jours, la retourner, sans la toucher avec les mains. Mettre dans un endroit frais. Au terme de la salaison, bien laver et mettre en cuisson dans un récipient assez grand. Ne rien mettre dans l'eau de cuisson. Temps de cuisson, suivant grosseur et qualité. De préférence, un peu cuite, plutôt que pas assez. Mettre dans un endroit frais, mais surtout laisser refroidir la langue dans sa cuisson. En la sortant, l'envelopper dans un linge après épluchage. En suivant ces prescriptions, on obtiendra un bon résultat, car cette formule a fait ses preuves.

LANGUE DE BŒUF A L'ITALIENNE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 heures.

1 belle langue de bœuf — sel — poivre — bouquet garni — 3 carottes, 2 gros oignons émincés — 200 g de couennes et débris de lard — une demi-bouteille de vin blanc — un demi-litre de fond brun — 1 cuillerée à café de purée de tomate — 500 g de nouilles — 250 g de parmesan râpé — 2 dl de sauce italienne, c'est-à-dire sauce duxelles à laquelle on ajoute 200 g de jambon haché.

Placer la langue dans une casserole dont le fond sera garni de couennes de lard, de rondelles d'oignons et de carottes, et d'un bouquet garni. Tenir sur le côté du feu jusqu'à ce qu'on obtienne un léger rissolage des légumes; ajouter 1 verre de vin blanc et le réduire complètement, puis mouiller avec assez de bouillon très peu salé (1 litre environ), pour qu'il arrive à peu près aux deux tiers de la hauteur de la langue. L'ébullition prise poser sur la langue un rond de papier beurré ; couvrir, et cuire au four à ébullition douce et régulière, en ayant soin de retourner la pièce de temps en temps. Temps de cuisson moyen : 3 heures.

Service : Dresser la langue sur un plat rond, entière ou en partie découpée, et l'entourer de nouilles à l'italienne. Servir à part : la sauce italienne et le jus de braisage de la langue, dégraissé et réduit.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, chablis, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

QUEUE DE BŒUF

QUEUE DE BŒUF AUX CHIPOLATAS

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 h à 4 h 30.

2 queues de bœuf de 1 kg 500 à 1 kg 600 chacune, tronçonnées en 16 morceaux — 4 carottes et 2 oignons émincés — bouquet garni — 150 g de couennes de lard — 1 branche de céleri — sel — poivre — un demi-litre de vin blanc — fond brun ou bouillon — garniture aux chipolatas.

Pour la garniture aux chipolatas : 24 petits oignons glacés — 12 petites chipolatas rissolées — 24 marrons cuits au consommé — 150 g de lard maigre, blanchi et rissolé.

Le tout sera lié avec le fond de la pièce, qui lui-même aura été réduit et lié à la féculé.

Préparatifs : 1° Deux petites queues de bœuf de 1 kg 500 à 1 kg 600 chacune, mais il y a lieu de tenir compte que la partie effilée doit être supprimée à peu près au tiers de la longueur de la queue, pour que l'épaisseur des tronçons se trouve à peu près égale. La partie supprimée a son utilisation dans le pot-au-feu.

Diviser la queue aux endroits marqués par les jointures, et scier en deux les gros tronçons qui se trouvent à sa naissance, de façon que tous les tronçons soient d'épaisseur à peu près égale ;

2° Les mettre à dégorger à grande eau froide pendant 4 heures ou les tenir pendant 2 heures sous un robinet d'eau courante. (Cela pour dissoudre le sang resté dans les fibres.)

Ensuite, mettre les tronçons dans une grande casserole d'eau froide, les faire bouillir pendant 7 ou 8 minutes, puis les égoutter, les éponger et les mettre dans une casserole dont le fond sera garni de rondelles de carottes et d'oignons, d'un bouquet garni comprenant un morceau de branche de céleri, et de couennes de lard.

Faire suer pendant un quart d'heure au four assez chaud ; ajouter 1 dl de bouillon et, quand il est complètement réduit, mouiller avec 5 dl de vin blanc et bouillon, en quantité suffisante pour que les tronçons en soient bien recouverts. L'ébullition prise, couvrir, et cuire au four, très doucement, pendant 3 h et demie à 4 heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os.

Mise au point : Prendre alors les tronçons à l'aide d'une fourchette ; les mettre dans un sautoir ; y joindre la garniture aux chipolatas préparée comme il est dit ci-dessus, et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Service : Verser simplement les tronçons et la garniture dans une timbale ou disposer les tronçons en monticule sur un plat et les couvrir avec sauce et garniture.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, chablis, viré. *Vins rosés secs :* claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. *Vins rouges :* beaujolais, bourgueil, chinon.

QUEUE DE BŒUF A LA FRANÇAISE

Recette de M. CLUSELLS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 5 heures.

8 tronçons de queue de bœuf de 300 g chacun — sel — poivre — 4 carottes, 3 oignons émincés — 2 gousses d'ail écrasées — bouquet

garni — **500 g** de couennes de lard très propres — **2 pieds** de veau — **2 bouteilles** de vin blanc — pincée d'épices — **1 botte** de carottes — **1 botte** de navets — **30 petits oignons étuvés et glacés** — **750 g** de pommes à la vapeur.

Prendre une belle queue de bœuf avec son cuir ; la tronçonner en morceaux assez gros (un **par** convive). Disposer les morceaux sur un fond d'aromates, tels que : **carottes**, oignons, grains d'ail, bouquet garni, couennes de lard et deux pieds de veau **désossés!** Faire suer et légèrement pincer.

Mouiller avec du vin blanc sec et un fond onctueux, afin que tous les morceaux baignent ; assaisonner avec sel et poivre ; couvrir, et laisser cuire pendant **4 heures** à four doux et couvert. Après cuisson, retirer les tronçons, réduire le fond, passer au chinois remettre les morceaux dans un sautoir. Mettre la cuisson au point ; dégraisser ; remettre le fond sur les morceaux ; finir la cuisson. Attention à l'assaisonnement, compte tenu du temps de cuisson et de la réduction du liquide.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. **440**.)

Vins blancs secs : graves mâcon, chablis, arbois, riesling. *Vins rosés secs* : cabernet d'Anjou, pelure d'oignon, touraine. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon. De plus, châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence, algérie, hermitage, côte-rôtie, mercurey.

QUEUE DE BŒUF EN HOCHEPOT « GRAND-MÈRE »

Recette de M^{me} ETTIJNGER.

Préparation : **1** heure.

Cuisson : **8 heures.**

16 morceaux réguliers de queue de bœuf (**200** à **250 g** chacun) — **4 gros oignons** et **2 gousses d'ail hachés** — **500 g** de lard de poitrine fumé, coupé en dés — **1 dl** de cognac — **3 litres** de bouillon (peu salé) — **2 bouteilles** de vin rouge — **1 dl** de madère — bouquet garni — **xoo g** de beurre — **100 g** de farine — garniture de légumes de saison, cuits à l'anglaise à part.

Faire rissoler le lard dans la cocotte. Retirer les lardons et les remplacer par les tronçons de queue. Bien faire revenir ; ajouter les oignons, l'ail et les lardons ; flamber au cognac. Mouiller à hauteur avec le bouillon. Laisser cuire une demi-heure. Ajouter le bouquet garni, le vin rouge, le madère, et continuer la cuisson, à feu doux, pendant **3 heures**. Lier la sauce au beurre manié et finir la cuisson à four moyen pendant **5 heures** environ.

Disposer dans un plat rond creux et servir avec une couronne de légumes à l'anglaise, en alternant les couleurs.

Vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, arbois, riesling. *Vins rosés secs* : cabernet d'Anjou, pelure d'oignon, touraine. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONS DE BŒUF

Un rognon de bœuf pèse, en moyenne, **550 g**. De préférence, le prendre de couleur blonde, ce qui indique qu'il provient d'une bête jeune. Si un gros rognon de couleur rouge brun porte une odeur alcaline, on procède ainsi : quand il est découpé, on le met dans une passoire et on le plonge très vite dans de l'eau en pleine ébullition. Ensuite, on l'égoutte, et on le sèche complètement dans un linge. S'il y subsistait, en effet, la moindre humidité

le rognon ne pourrait plus être saisi par la graisse ; il y bouillirait et durcirait. En plus, quand il est sauté, il doit, si l'on veut que disparaisse le goût alcalin si désagréable, être égoutté aussi complètement que possible avant d'être mis dans la sauce.

ROGNONS DE BŒUF SAUTÉS AUX CHAMPIGNONS

Préparation : 50 minutes.

Cuisson des rognons : 10 minutes;

sauce : 40 minutes.

2 beaux rognons de bœuf bien blonds — sel — poivre — 150 g de beurre — 50 gr de farine, une demi-bouteille de vin blanc — 1 dl de fond de veau — bouquet garni — 500 g de petits champignons — 4 échalotes hachées — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — 1 cuillerée de persil concassé — quelques croûtons découpés en dents de loup.

1° Chauffer dans un sautoir 150 g de beurre et 2 cuillerées d'huile (l'addition de celle-ci a pour but d'élever la température) ; dans cette graisse fumante, mettre 500 g de champignons émincés (têtes et pédicules) ; les sauter à feu vif jusqu'à l'obtention d'un léger rissolage ; ajouter les échalotes hachées ; sauter les champignons encore quelques instants, puis mélanger à 12 g de farine et faire roussir celle-ci au four. Mouiller ensuite avec le vin blanc et 1 dl de fond de veau ; assaisonner d'une pincée de sel et d'une prise de poivre ; faire prendre l'ébullition en remuant, et laisser bouillir doucement durant la préparation du rognon ;

2° Après avoir enlevé les petites peaux qui enveloppent les rognons, les partager en deux dans le sens de la longueur ; supprimer les parties grasses et nerveuses qui se trouvent au milieu ; diviser chaque moitié en deux, toujours dans le sens de la longueur, et les découper en petites tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur. Assaisonner de sel et de poivre ; mettre les rognons dans une poêle contenant 50 g de beurre et 4 cuillerées d'huile {que cette graisse soit fumante), et les sauter à feu très vif, simplement pour les raidir. Les verser alors dans une passoire ; les égoutter à fond ; les mélanger dans la sauce en les sautant, et, hors du feu (la moindre ébullition les rendrait coriaces), passer la sauce, la beurrer et mélanger le tout ; verser dans une timbale ou un plat creux et parsemer le dessus d'une forte pincée de persil haché.

Une garniture de pommes de terre accompagne très bien un plat de rognons.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

STEAK

STEAK AU POIVRE

Recette de M. Maurice BONNEAU.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

8 steaks de 150 à 200 g chacun (romsteck) — 40 g de poivre blanc concassé ou 40 g de mignonnette — sel — 150 g de beurre — 1 dl de vin blanc ou fine champagne.

A part, un plat de pommes frites au choix.

Rouler chaque steak dans 5 g de poivre blanc concassé, et saler. Le faire saisir à la casserole dans du beurre bien chaud ; continuer la cuisson lentement ; le retirer et le

poser sur le plat de service. Déglacer rapidement avec 1 dl de vin blanc ; lier avec 100 g de beurre frais ; verser la sauce ainsi obtenue sur la pièce.

Le steak au poivre se déglace de préférence à la fine champagne.

Il est préférable de servir le steak dans un bi-métal avec couvercle ou dans la petite cocotte où il a cuit, car, vu son arôme et son déglçage, il supporte mal d'être transvasé.

Vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, arbois, riesling. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, pelure d'ognon, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

STEAK AU POIVRE FAÇON DU « RESTAURANT DU PARC »

Recette de M. HERVÉ.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 steaks de 180 à 200 g chacun (faux filet, côte de bœuf ou, mieux, romsteck bien rassis) — sel — 40 g de poivre blanc en grains concassés ou 40 g de mignonnette — 3 échalotes hachées — 1 dl de vin de Bourgogne — 200 g de beurre — 1 kg de pommes paille, cuites à grande friture.

Concasser du poivre en grain blanc. Rouler les steaks dans ce poivre ; qu'ils soient bien recouverts des deux côtés ; les saler et les faire cuire au degré désiré (bleu, saignant, etc.) en veillant à ce que le poivre ne noircisse pas. Les retirer. Reprendre la cuisson ; mettre une pincée d'échalotes hachées ; verser 1 verre de bon bourgogne rouge ; faire réduire, et incorporer du beurre petit à petit, en dehors du feu en remuant. Napper les steaks de cette sauce. Accompagner de pommes paille.

Vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, arbois, riesling. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, pelure d'ognon, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

TOURNEDOS

Les tournedos sont coupés sur le filet. Ils doivent être épais et réguliers.

TOURNEDOS « AUBERGISTE »

Recette de M. MILANESI.

Préparation : 40 minutes.

*Cuisson des morilles: 15 minutes;
du tournedos : 8 minutes.*

8 tournedos de 120 à 150 g pièce — sel — poivre — 8 croûtons ou canapés, ayant les dimensions du tournedos — 1 dl de madère — 1 kg de morilles — 2 échalotes hachées — 2 dl de demi-glace — 150 g de beurre — 8 rondelles de moelle — 8 lames de truffe.

Cuire à feu très vif les tournedos, ainsi que les canapés de pain de mie, au beurre clarifié. Une fois les tournedos à point, les dresser sur plat, sur canapé. Déglacer la cuisson

au madère ; ajouter les échalotes finement hachées et la demi-glace, ainsi que les morilles émincées ; assaisonner ; lier au beurre ; en napper les tournedos.

Poser des tranches de moelle de bœuf pochées et des lames de truffe dessus au départ.

Les morilles peuvent être remplacées par des champignons de Paris.

Vins rouges de la côte de Beaune, de la côte de Nuits ou pomerol. Vins blancs : châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence.

TOURNEDOS « BERNARD » A LA CRÈME

Recette de M. J. BERNARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 tournedos de 120 à 150 g chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 8 croûtons du diamètre des tournedos — 8 médaillons de foie gras — 1 dl de porto — 1 dl de fond lié (v. p. 58) — 1 dl de crème double — 120 g de truffes pour julienne et 1 kg de gros champignons étuvés.

Poser sur des croûtons blancs des tournedos pris dans le cœur du filet, assaisonnés des deux côtés et sautés au beurre. Les tenir à point ; chevaler sur chaque tournedos un médaillon de foie gras. Tenir au chaud pour saucer.

Déglacer au porto le plat à sauter des tournedos ; ajouter une demi-louche de fond lié ; une julienne de truffes et de champignons ; une cuillerée de crème double. Ebullition ; verser sur les tournedos ; servir bien chaud.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

TOURNEDOS « CHATARD »

Recette de M. E. CHATARD.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson des pommes : 10 minutes ;

des tournedos : 10 minutes.

8 tournedos de 120 à 150 g chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 250 g de foie gras — 900 g de pommes de terre — 4 queues de champignons — 8 têtes de champignons farcis à la duxelles (o. p. 57) — 8 tomates mondées, étuvées ou grillées — 1 dl de sauce Choron (sauce béarnaise tomatée).

Prendre un morceau de milieu de filet de bœuf ; couper les tournedos épais de 2 cm environ. Cuire au beurre très chaud à la sauteuse ; mettre sel et poivre du moulin.

1° Garniture de pommes Darphin ;

2° Têtes de champignons farcis ;

3° Petites tomates entières, vidées et grillées ;

4° Napper de sauce Choron en envoyant le plat.

Canapés ou croûtons au beurre sous le tournedos (facultatif).

1° Pommes Darphin : Pommes taillées en paille ; assaisonner de sel et de poivre (légèrement) ; ne pas les laver une fois taillées, mais les frotter entre les mains ; les mettre

ensuite dans une poêle, dans laquelle on aura versé au préalable un beurre fondu très chaud. On peut faire également l'opération avec moitié beurre, moitié huile d'arachide sans goût ce qui empêche le beurre de noircir. Les laisser bien dorer en plein feu et les retourner comme une crêpe, de façon qu'elles soient dorées des deux côtés et moelleuses dans le milieu. Ne pas en mettre une trop grande épaisseur : environ la moitié de la poêle.

2° *Têtes de champignons farcies* : Prendre des champignons assez gros ; cuire les têtes en casserole avec une noix de beurre et un jus de citron. Les retirer une fois cuites les laisser refroidir et les farcir avec la composition suivante :

Mettre dans une casserole un morceau de beurre ou de l'huile d'arachide sans goût • y ajouter 1 ou 2 échalotes très finement hachées ; les laisser blondir ; jeter les queues hachées ; laisser cuire, en ayant soin de remuer le tout, de temps à autre, avec une spatule en bois. Une fois ce mélange cuit et réduit, lier avec 2 jaunes d'œufs (ou, plus économiquement, un peu de fécule ou x cuillerée à soupe de farine). Y incorporer x verre à liqueur de xérès ou de porto ; retirer le tout du feu, et ajouter un peu de foie gras (ou de mousse de foie gras), 2 cuillerées à soupe de crème fraîche et quelques morceaux de pelures de truffes ou de morilles hachées très finement.

Bien malaxer le tout ; laisser refroidir, et farcir les têtes de champignons. Saler et poivrer normalement. Pendant la cuisson du tournedos, passer les champignons soit au four chaud, soit à la salamandre.

3° *Petites tomates entières, vidées et grillées.*

4° *Sauce Choron* : Le choron est une sauce béarnaise légèrement tomatée.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

TOURNEDOS «DIPLOMATE»

Recette de M. SICART.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

8 tournedos (ou petits filets) de 150 g chacun — sel — poivre — 100 g de beurre — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 1 dl de madère — 8 croûtons en pain de mie du diamètre du tournedos — 500 g de champignons de Paris — 1 KO g de truffes coupées en lames — 16 petites quenelles (v. p. 158), moulées à la cuiller à café.

Prendre de petits tournedos, les griller à feu vif et les dresser sur un croûton de mie frit au beurre.

D'autre part, préparer une sauce au madère, dans laquelle on ajoutera quelques têtes de champignons de Paris de petite grosseur sautés au beurre, des truffes assaisonnées très légèrement de sel, d'épices et quelques quenelles de volaille.

Rectifier l'assaisonnement ; terminer avant de servir avec un petit morceau de beurre frais, sans laisser bouillir la sauce.

Servir les tournedos en plat rond, la garniture dessus.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, beaujolais, bourgogne de la côte de Beaune.

TOURNEDOS BÉARNAISE « HENRI IV »

Recette de M. DUPRAT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 beaux tournedos de 180 à 200 g chacun — sel — poivre — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 2 dl de sauce béarnaise (v. p. 65) — 1 kg de pommes de terre de Hollande — x botte de cresson.

Choisir de beaux tournedos dans le cœur du filet de bœuf ; griller et quadriller avec *soin*, en tenant légèrement saignant. Préparer, pendant ce temps, une sauce *béarnaise* (réduction, échalote, estragon, poivre, vinaigre, jaune d'œuf monté en *mousse*, et incorporer le beurre fondu). Dresser les tournedos accompagnés de pommes *Pont-Neuf* et de la sauce béarnaise.

Ce plat connaît en Béarn un succès presque égal à la célèbre « poule au pot » du même nom.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 449.)

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.*

TOURNEDOS « HUSSARDE »

Recette de M. Eugène OSTWALT.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 6 minutes;

2^e cuisson : 4 minutes;

3^e cuisson : 10 minutes.

8 tournedos de 120 g chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 500 g de champignons — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 5 cl de vin blanc — 4 tomates — 4 cervelles — pâte à frire — grande friture — 8 croûtons en pain de mie frits au beurre — 8 moules de pommes Anna (moulées dans un moule à baba).

Choisir 8 petits tournedos, car la garniture est importante ; les sauter au beurre, les déglacer au madère ; ajouter les champignons émincés, le fond de veau ; réduire et monter au beurre. Préparer les demi-tomates, les faire sauter au beurre. Pocher les cervelles, les escaloper, les sécher, les enrober de pâte à frire et les cuire à grande friture bien chaude. Dresser les tournedos sur les croûtons frits ; napper avec le fond de champignons ; poser sur chaque tournedos une demi-tomate et une escalope de cervelle et intercaler des darioles de pommes Anna.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.*

TOURNEDOS « MARIE »

Recette de M^{me} VILLAGE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 h 30.

8 tournedos de 150 g chacun — 250 g d'abattis de volaille (ou os de veau) — 3 carottes — 2 oignons — 100 g de beurre — 30 g de farine — un demi-litre de vin blanc sec — une cuillerée à soupe de tomates concentrées — un bouquet garni — sel — poivre — 5 cl de cognac — 100 g de truffes — 5 cl de madère — 1 cl de crème double.

Faire revenir des abattis de volailles, coupés en dés ou, à défaut, des os de veau coupés en dés, avec quelques carottes et oignons ; faire dorer le tout. Faire aussi dorer la quantité de farine nécessaire pour le roux. Mouiller de vin blanc et eau et d'une cuillerée de tomate concentrée ; ajouter un bouquet garni. Sans sel, cuire 2 heures et demi environ en ayant soin de dégraisser. Passer cette sauce à l'étamine ; l'additionner de sel, poivre, cognac où les truffes ont macéré, madère ; ajouter le beurre ou une cuillerée de crème double, sans laisser bouillir. Napper les tournedos et saupoudrer le tout de truffes finement hachées.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côtes de Nuits, bourgogne beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape cahors.

TOURNEDOS PÉRIGOURDINE

Recette de M. René MOTTON.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 tournedos de 150 g chacun — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 croûtons (pain de mie) frits au beurre — 8 lames de truffe — 1 dl de madère — 8 médaillons de foie gras — 100 g de truffes hachées.

Choisir des tournedos bien parés. Faire chauffer à feu vif une sauteuse à fond épais. Lorsqu'elle est bien chaude, beurrer le fond, y mettre les tournedos et les cuire à feu vif pendant 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Déglicer avec du madère ; retirer les tournedos, les dresser sur croûtons, les maintenir au chaud. Poser sur chaque tournedos un médaillon de foie gras. Laisser réduire le madère, y incorporer, hors du feu, le beurre coupé en petits morceaux et les truffes hachées. Travailler le beurre pour faire glace. Napper les tournedos, décorer avec les lames de truffe.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors.

TOURNEDOS « ROSSINI »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 tournedos de 120 à 150 g chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 8 médaillons de foie gras — 100 g de farine — 8 croûtons pain de mie au beurre — 1 cuillerée de glace de viande — 1 dl de madère — 5 cl de jus de truffes — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 32 lames de truffes.

Préparation : 1° Sur du pain de mie rassis, tailler 8 croûtons à l'aide d'un emporte-pièce uni de 6 cm de diamètre ; leur épaisseur doit être d'un petit centimètre. Ces croûtons seront frits au beurre clarifié durant la cuisson des tournedos et badigeonnés ensuite, sur un côté, de glace de viande fondue ; *2°* sur la moitié d'un petit foie gras cru, tailler 8 tranches d'un petit centimètre d'épaisseur ; les parer tout autour de façon à leur donner la forme du tournedos : Ces tranches de foie gras seront assaisonnées de sel et de poivre, roulées dans la farine, et cuites, au beurre clarifié également, pendant la cuisson des tournedos.

Nota. — Lorsque, hors saison, on emploie du foie gras de conserve, les tranches sont taillées de même, mises sur un plat et chauffées à l'entrée du four avec quelques cuillères de cuisson de champignons.

Cuisson : Entourer les tournedos d'un tour de ficelle sur le milieu de leur épaisseur ; les assaisonner de sel et de poivre et les ranger dans un sautoir contenant 4 cuillerées de **beurre** clarifié fumant (ce beurre est indiqué parce qu'il peut atteindre sans brûler la température très haute qui convient pour assurer le saisissement de la viande ; mais, à la rigueur, on peut le remplacer par 30 g de beurre et 2 cuillerées d'huile).

Cuire les tournedos à feu vif (la cuisson demande 8 à 10 minutes selon qu'on les désire saignants ou cuits à point). Aussitôt cuits, les placer chacun sur un croûton (sur la partie nappée de glace viande) et les ranger en couronne sur un plat rond ; mettre une tranche de foie gras sur chaque tournedos et 4 lames de truffe sur chaque tranche de foie gras. Egoutter complètement la graisse du sautoir ; verser dans la casserole 1 dl de madère ; faire réduire vivement aux deux tiers ; ajouter 2 dl de sauce brune et 3 cuillerées de cuisson de truffes.

Laisser bouillir 2 minutes et verser cette sauce sur les tournedos en la passant au chinois.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors.*

TOURNEDOS « ROTISSERIE PÉRIGOURDINE »

Recette de M. René BONNAURE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 tournedos de 120 g environ chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl de porto — 1 dl de fond de veau (v. p. 58) — 8 croûtons (diamètre des tournedos) en pain de mie — 1 dl de crème double — 250 g de truffes — 1 kg de pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur, enrobées de beurre cru et parsemées de persil haché.

Faire sauter à la casserole les morceaux de filet de bœuf coupés épais dans le cœur du filet.

Déglacer la cuisson au porto. Laisser réduire. Ajouter un fond de veau réduit. Dresser le tournedos sur toast frit ou grillé. Finir la réduction avec du beurre et de la crème double dans lesquels on a jeté une julienne de truffes. Servir avec une lame de truffe sur le tournedos. A part, pommes de terre persillées.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.*

TOURNEDOS SAUTÉ « PIGNON POINTU »

Recette de M. Michel BENOIST.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

8 tournedos de 120 à 150 g chacun — sel — poivre — 150 g de beurre — 750 g de petits champignons — 2 dl de crème fraîche — 8 cl de marc de Champagne — 1 dl de demi-glace (v. p. 58) — 8 croûtons en pain de mie, frits au beurre, de la dimension des tournedos — 8 petites escalopes de foie gras — 8 moyennes têtes de champignons étuvées au beurre — 2 foies de volailles (pour farce à gratin).

Faire sauter les tournedos au beurre clarifié et les maintenir saignants. A mi-cuisson ajouter quelques petits champignons de Paris.

Relever les tournedos et déglacer la sauteuse, qui contient encore les champignons, avec du bon marc de Champagne ; ajouter de la crème fraîche et un peu de demi-glace,

Faire réduire pour obtenir une sauce onctueuse et de belle couleur ocre, en la montant légèrement et à point en sel et en poivre.

Servir sur des croûtons de pain de mie masqués de farce ; dresser les tournedos dessus et, sur les tournedos, mettre une tranche de foie gras, un champignon doré au beurre. Saucer le tout et, à chaque extrémité du plat, disposer les petits champignons enrobés de sauce.

Champagne mousseux brut ou sec, champagne nature.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

TRIPES

LES TRIPES A LA MODE DE CAEN

Recette de M. Jean LE HIR.

Sur ta demande, Jeanneton,
Je t'écris pour te donner
La recette des tripes à la mode.
Pour cuire de bonne façon,
Parfaitement selon le code,
Pieds de bœuf, feuillet,
Les mulettes et le bonnet.
En vue de cette ripaille
A l'eau claire bien lavés
Coupe en morceaux carrés
Toute cette tripaille,
Carottes, oignons en rouelles,
Poireaux, bouquet garni,
Clous de girofle, céleri.
Alors, ma toute belle,
De la pote en terre,
Tapissée de beurre frais,
Va monter l'odeur des prés.
Avec onction à ce mélange
De produits du cru,
Dispense de calva, un verre,
Couvre l'édifice de pur jus.
D'un bon sel modérément,
De poivre moulu abondant,
Assaisonne cette vendange.

Douze heures de cuisson au four
D'un boulanger d'alentour.
Il importe au bout de ce temps
Que le jus onctueux, doré,
Réduit, odorant, corsé
Baigne ce mets truculent.
Tu serviras cette merveille
Dans des assiettes brûlantes.
Et voici, ô ma charmante,
La recette sans pareille
Que m'a léguée un mien parent
Des tripes à la mode de Caen.

Cidre sec. Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, muscadet, graves, mâcon, chablis, viré. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, côtes-de-provence. Vin rouge : beaujolais.

CHEVREAU

La saison du chevreau ou « bicot » est de fin avril à la mi-juin. Quelle que soit la façon dont il est préparé, l'accompagnement doit être relevé, en raison de la fadeur de cette viande qui n'est qu'en voie de formation.

CHEVREAU PERSILLÉ

Recette de M. Robert SOURDILLE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

Un baron de chevreau (2 gigots et selle d'un seul tenant) — bardes de lard — sel — poivre — épices — 100 g de beurre — 250 g de mie de pain frais, quelques branches de ciboulette — 1 échalote — 1 pointe d'ail et persil hachés — 1 dl de vin blanc et 1 dl de fond de veau — pommes frites ou rissolées.

Prendre le derrière du chevreau, le gigot, les filets ou les épaules. Recouvrir les morceaux d'une fine barde de lard.

Rôtir dans un plat assez épais, en ayant soin de conserver au beurre de cuisson sa belle couleur blonde ; au dernier moment, saupoudrer les morceaux du mélange suivant :
Mie de pain frais, ciboulettes finement ciselées, pointe d'ail et persil hachés.

Repasser au four, le temps d'une légère coloration ; retirer, et déglacer le plat de cuisson d'un bon verre de vin blanc et du fond de veau.

Laisser réduire quelques instants pour enlever l'acidité du vin.

Le hachis doit lier légèrement le fond.

Servir accompagné de pommes Pont-Neuf ou rissolées.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

SAUTÉ DE CHEVREAU « CHASSEUR »*Préparation : 1 heure.**Cuisson : 45 minutes.*

2 kg à 2 kg 500 de chevreau, coupé en morceaux de 150 g environ — sel — poivre — 1 dl d'huile — 60 g de beurre — 60 g de farine — 6 échalotes hachées — 2 dl de vin blanc — 5 cl de cognac — 6 dl de fond brun — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — bouquet garni — 500 g de champignons de Paris, légèrement sautés au beurre — 1 bonne cuillerée de persil et d'estragon concassés — 8 beaux croûtons en pain de mie, frits au beurre.

Assaisonner les morceaux de sel et poivre et les mettre dans un sautoir contenant de l'huile et du beurre fumants. Remuer sur un feu vif et presque sans interruption jusqu'à ce que les morceaux soient bien enveloppés d'une couche rissolée.

A ce moment, fermer la casserole avec son couvercle et la pencher pour en retirer toute la graisse. Saupoudrer les morceaux avec une forte cuillerée d'échalote hachée et la farine. Bien mélanger la farine avec les morceaux, et la faire roussir sur le coin du feu ou mettre la casserole au four pendant 7 à 8 minutes. Ajouter ensuite : le vin blanc, le cognac flambé, le bouillon, les tomates pelées, pressées et hachées (ou 3 fortes cuillerées de purée), une forte prise de poivre. Faire prendre l'ébullition en remuant sans arrêt ; ajouter un bouquet garni ; fermer la casserole et continuer la cuisson au four.

D'autre part, nettoyer les champignons frais ; les émincer (têtes et pédicules) ; les sauter au beurre, à la poêle, les joindre au sauté.

Continuer la cuisson encore 25 à 30 minutes, soit comme temps total de cuisson 40 à 45 minutes.

Verser le sauté dans une timbale ou un plat creux, chaud ; parsemer le dessus d'une forte pincée de persil concassé et entourer de 8 croûtons en coeur, frits au beurre.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, vins rouges du Jura et cornas.

SAUTÉ DE CHEVREAU AUX POINTES D'ASPERGES**Recette de M^{me} LAPLAGNE.***Préparation : 1 heure.**Cuisson : 40 minutes.*

2 kg à 2 kg 500 de gigot et selle de chevreau — sel — poivre — 60 g de beurre — 5 cl d'huile — 70 g de farine — x litre de vin blanc — un peu de fond brun — 2 cuillerées à potage de sauce tomate — 1 pointe d'ail — 2 échalotes hachées — 1 cuillerée de persil — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 1 kg de pointes d'asperges de 3 cm.

Découper le quartier arrière (de préférence) en morceaux de 130 à 150 grammes, et les faire revenir à l'huile et au beurre pour les jaunir sans les colorer. Saupoudrer de farine ; remuer un moment et mouiller à couvert avec du vin blanc sec. Ajouter un peu de tomate en sauce, un bouquet garni, du sel et du poivre. Cuire doucement pendant 40 minutes. Ajouter un hachis d'ail, échalotes et persil ; lier hors du feu avec 2 jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème. Ajouter des pointes d'asperges cuites à part, blanchies et étuvées au beurre. Dresser dans un plat avec des fines herbes hachées dessus.

Cette préparation peut se faire avec de l'agneau de lait.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourguel, bourgognes de la côte de Beaune.

MOUTON ET AGNEAU

BARON D'AGNEAU DE LAIT ROTI

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

1 baron de 2 kg environ — 200 g de beurre — garniture au choix — 500 g de petites tomates — 500 g de pommes « duchesse » — 4 truffes — pain d'épinards.

La pièce appelée « baron » comporte les deux gigots et la selle réunis. Prise sur un petit agneau de lait, elle est peu volumineuse.

Placer la pièce dans un plat à rôtir muni d'une grille ; l'assaisonner légèrement de sel fin et la badigeonner copieusement de beurre fondu. Pour cette viande blanche très tendre, la chaleur du four doit être moyenne. Durant le cours de la cuisson, elle doit, de temps en temps, être badigeonnée de beurre fondu à l'exclusion de tout liquide.

Le temps de cuisson s'évalue à 20 minutes par kilo.

Garnir de tomates grillées, truffes entières et dômes de pommes « duchesse », pain d'épinard ou toute autre garniture au choix.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 456.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

CÔTELETTES

CÔTELETTE DE MOUTON « A LA PÈRE LAURENT »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 2 heures.

8 belles côtes d'agneau de 80 à 90 g chacune — 500 g de maigre de veau (noix ou sous-noix) — 500 g de filet de porc, pilé et passé au tamis — 2 jaunes d'œufs — 1 citron — 400 g de crépine de porc — sel — poivre — 60 g de beurre — un demi-litre de vin blanc — 1 brindille de thym — x pincée de muscade — 400 g de truffes coupées en lames dans la marinade réduite — 8 beaux croûtons en pain de mie, frits au beurre.

Prendre de jolies côtelettes d'agneau composées d'un os ; n'y laisser que l'œil et l'os. Prendre du veau et du porc bien maigre ; les piler bien fin ; y mettre les jaunes d'œufs et le jus d'un citron. Déposer un peu de cette farce sur chaque côtelette, de façon à les doubler dans leur épaisseur, et les envelopper dans de la crépine. Les mariner (selon son goût, vin blanc, sel, poivre, aromates, etc.). Le lendemain, les faire bien roussir, ajouter la marinade (un peu d'eau si c'est nécessaire), pour qu'elles baignent, et laisser cuire 2 heures environ.

Dégraisser, mettre des truffes en grande quantité, servir très chaud sur canapés frits au beurre.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 44X.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT « MONTROUGE »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 15 minutes.

16 côtelettes d'agneau — sel — poivre — 250 g de beurre — 500 g de farce mousseline — un demi-litre de crème fraîche — 1 kg de champignons bien blancs pour purée — 1 citron.

Comme ces côtelettes sont très petites, elles se comptent généralement à raison de deux par personne.

Préparation : A l'avance, préparer : 1° la farce de volaille à la crème ; 2° la purée de champignons.

Cuisson : Aplatir légèrement les côtelettes, parées comme à l'ordinaire ; les assaisonner de sel et de poivre blanc, et les faire revenir au beurre, des deux côtés, pendant quelques minutes seulement. Ensuite, les éponger dans une serviette, et les tartiner de farce sur un côté. Lisser celle-ci en lui donnant une forme légèrement bombée. Ranger les côtelettes sur un plat beurré.

8 à 10 minutes avant de servir, les mettre à l'entrée du four, pour pocher la farce et compléter leur cuisson.

Service : Dresser les côtelettes en turban sur un plat rond, et verser au milieu la purée de champignons.

A volonté, on peut ne faire sauter que d'un seul côté les côtelettes, mais toutes du même côté. Tartiner le côté cuit avec la farce mousseline, et reprendre la cuisson de l'autre côté, tout en arrosant du beurre de cuisson et, dans les dernières minutes, les saupoudrer légèrement de mie de pain frais, qui leur donnera une présentation homogène et de belle couleur, et la cuisson de la farce et des côtelettes sera simultanée. On peut aussi, à loisir, servir les côtelettes arrosées du beurre de cuisson, seules sur un plat, avec une poignée de persil frit au centre pour compléter, et la purée en bol ou en saucière.

Naturellement, on ne servirait ni le persil ni le cresson.

Nota. — A chaque os de côtelette, on peut mettre une petite papillote, mais cette ornementation ne se pratique pour ainsi dire plus.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

ÉPAULE

ÉCLANCHE DE MOUTON « A LA BOULANGÈRE »

Préparation : 30 minutes.

1^{re} cuisson : 25 minutes;

2^e cuisson : 40 minutes.

1 belle épaule de mouton désossée, assaisonnée, ficelée — 150 g de beurre — sel et poivre — 1 kg 500 de pommes de terre émincées très fin — 2 gros oignons émincés et étuvés au préalable — 1 cuillerée de persil haché.

Faire cuire au beurre, au four, pendant 25 minutes dans un plat en terre, une épaule de mouton désossée et roulée en ballottine.

Mettre autour de l'épaule les pommes de terre émincées, mélangées de 2 gros oignons émincés, passés au beurre. Assaisonner de sel et de poivre. Arroser de beurre fondu. Cuire au four, à chaleur douce, mais soutenue, pendant 40 minutes.

Saupoudrer les pommes de terre de persil haché. Servir tel quel, dans le plat en terre.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourguell, bourgognes de la côte de Beaune.

ÉPAULE DE MOUTON A LA BERRICHONNE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure environ.

Epaule de mouton désossée, de 3 à 4 livres — 200 g de farce de porc — 1 oignon haché fin, revenu et refroidi — 50 g de mie de pain, trempée dans 5 cl de lait — pincée d'épices — 1 cuillerée de persil haché— 1 pointe d'ail — 1 œuf —sel—poivre — bouquet garni — 3 poireaux — 3 branches de céleri — 1 oignon piqué — 2 carottes — 500 g de céleri-rave — 4 grosses pommes de terre de Hollande — 200 g de beurre.

Préparation : Etaler l'épaule de mouton sur un linge et la couvrir (côté intérieur) en couche d'épaisseur régulière de la farce suivante : hachis de porc additionné de : 1 gros oignon haché cuit au beurre à l'avance et froid, gros comme un œuf de mie de pain trempée et pressée, 1 cuillerée de persil haché, gros comme un pois d'ail écrasé, 1 pincée de sel fin, 1 prise de poivre, 1 pointe d'épices, 1 œuf, le tout bien mélangé. Rouler l'épaule, de façon à bien enfermer la farce, et la ficeler.

Cuisson : Autant que possible, se servir d'un ustensile ovale et pas trop large. Y mettre l'épaule, avec assez d'eau pour qu'elle en soit bien couverte, et 12 g de sel par litre d'eau. Faire prendre l'ébullition et ajouter : 8 blancs de poireau et le céleri (toute la partie tendre, vert et blanc) attachés en bouquet ; 1 moyen bouquet garni, 1 oignon piqué d'un clou de girofle et 2 moyennes carottes coupées en quatre. Au bout d'une heure et quart de cuisson, mettre autour de l'épaule le céleri-rave coupé en quartiers et, un quart d'heure après, de grosses pommes de terre de Hollande (celles-ci étant moins longues à cuire que le céleri).

Aussitôt que ces légumes sont cuits (et les conserver plutôt un peu fermes), les égoutter en les prenant avec une écumoire, y compris les carottes et le bouquet de poireaux et céleri. Passer au tamis ; recueillir la purée dans un sautoir et la remuer sans arrêt sur un feu ardent jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse ; la compléter, hors du feu, avec 75 g de beurre, une pincée de sel, une prise de poivre et 5 ou 6 cuillerées de cuisson de l'épaule. Cette purée doit être conservée un peu épaisse et ne plus bouillir quand le beurre y est ajouté.

Service : Egoutter et déficeler l'épaule ; la dresser sur un plat long chaud et l'entourer avec la purée.

Ou bien découper l'épaule, ranger les tranches en couronne sur un plat rond et mettre la purée au milieu.

Envoyer à part une saucière de la cuisson de l'épaule passée au chinois.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourguell, bourgognes de la côte de Beaune.

IRISH-STEW DE MOUTON

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures minimum.

1 kg d'épaule de mouton désossée — 1 kg de poitrine ou collier désossé — 3 gros oignons émincés très fin — 6 grosses pommes de terre de Hollande très farineuses, émincées — 1 bouquet garni avec 1 brindille de thym, une demi-feuille de laurier, tiges et racines de persil — 3 ou 4 poireaux — sel et poivre — 15 pommes de terre tournées — 15 petits oignons blancs blanchis — persil concassé.

Disons tout de suite qu'il s'agit d'un ragoût de mouton apprêté d'après une méthode spéciale.

Le collier désossé convient particulièrement pour les ragoûts, car il est moelleux et gélatineux.

Couper la viande en morceaux carrés de 150 g environ chacun.

Pour que le ragoût soit bien blanc, ce qui n'enlèvera rien à sa valeur, mettre la viande coupée en morceaux à dégorger quelques heures avant, ou la blanchir au moment de faire le ragoût. Mettre alors les morceaux dans un récipient assez grand ; mouiller à l'eau et lorsque celle-ci bout, au lieu d'écumer, mettre le récipient sous le robinet ; égoutter. Intercaler viande, oignons et pommes émincées, bouquet très garni, sel et poivre ; eau à niveau. Après 1 h 30 de cuisson, avec une fourchette, transvaser la viande ; écraser et fouetter cette purée liquide. Remettre sur la viande de mouton ; ajouter les petites pommes de terre tournées et les petits oignons, blanchis au préalable ; mouiller un peu plus s'il y a lieu ; goûter. Mettre dessus un papier d'office de dimension, couvrir et terminer la cuisson. Ce sont les pommes écrasées qui remplacent la farine pour la liaison. On peut aussi ajouter une branche de céleri dans le bouquet. Au départ, une bonne poignée de persil concassé.

Servir brûlant, en timbale, avec un flacon de « Worcester sauce » (sauce anglaise).

Nota. — Comme on le voit, cette préparation diffère sensiblement des ragoûts ordinaires, en ce sens : 1° que la viande n'est pas revenue, d'où le nom de « ragoût blanc » ; 2° qu'il n'y a aucun atome de farine ; les pommes émincées et réduites en purée constituent, avec le mouillement, la seule liaison de ce ragoût ; il est donc nécessaire d'employer pour cela des pommes de terre rondes, qui se mettent facilement en purée ; 3° que la viande n'étant pas revenue, et aucun colorant artificiel n'étant employé, ce ragoût reste blanc. Le poivre doit, en plus, dominer légèrement.

Suivant le goût, vins blancs secs : vouvray, saucerre, muscadet, graves, chablis. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, chinon.

GIGOT

GIGOT D'AGNEAU EN CHEMISE A LA MODE DE BERGERAC

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 30 minutes;

2^e cuisson : 25 minutes.

1 gigot de Pauillac, désossé, sauf le manche — sel — poivre — 500 g de farce fine assez grasse — 5 cl de cognac — 200 g de beurre — 1 dl d'huile

— 200 g de truffes en petits dés — 250 g de duxelles (v. p. 57) — 1 dl de madère — 2 cuillerées à soupe de persil haché — 750 g de pâte brisée — 1 gâteau de pommes Anna — 500 g de champignons de Paris.

Ficeler un gigot et le faire rôtir en le gardant très saignant. A ce moment, faire une abaisse de pâte brisée ; en couvrir le milieu d'une farce de porc frais, de lard frais, de truffes, de fines herbes et d'un peu de duxelles de champignons aromatisée au cognac.

Placer le gigot sur cette farce ; couvrir la partie supérieure d'une autre couche de farce, et reformer les côtés de l'abaisse de pâte, pour que le gigot se trouve entièrement enfermé.

Ménager une cheminée au-dessus, par laquelle la vapeur s'échappera. Remettre au four jusqu'à ce que la pâte soit cuite de tous côtés et verser pendant ce temps, par la cheminée, du madère par petites quantités.

Faire un beau moule de pommes Anna. Après cuisson, démouler celles-ci ; avec la pointe d'un couteau d'office, à x cm du bord, faire une incision tout autour ; enlever le dessus du gâteau comme un couvercle. Avec une cuiller, enlever un peu de pulpe de pommes de terre et garnir ce vide de champignons de Paris, bien émincés et sautés au beurre, d'échalotes et de persil hachés. Le déglacage du gigot à part, en saucière.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie. Vins rouges du Jura et cornas.

GIGOT AU GENIÈVRE

Recette de M. RIEUX.

Préparation : 2 heures.

Cuisson au four : 40 minutes ;
à la broche : 50 minutes.

1 gigot de 2 kg à 2 kg 500 — quelques dés de lard gras — une poignée de baies de genièvre — 100 g de graisse d'oie.

Enlever l'os du quasi et celui du milieu, mais laisser l'os du manche. S'assurer que le mouton a été abattu récemment. Mettre une poignée de grains de genièvre dans l'intérieur du gigot et dans la noix et la sous-noix ; répartir bien régulièrement. Envelopper dans un linge mouillé, et suspendre dans un endroit frais et au courant d'air pendant 3 ou 4 jours minimum. Cuire de préférence à la broche ; saler ; enduire de beurre ou, mieux, de graisse d'oie ou de porc.

Bien arroser. Dans l'eau de la lèchefrite, légèrement salée, mettre des grains de genièvre mûrs. Pour le flamber, il faut un flamboir, ustensile que l'on trouve partout en Gascogne et dans les Pyrénées, où l'on flambe ramiers, palombes, coqs de bruyère et râbles de lièvre. Si l'on ne peut s'en procurer un, prendre une forte louche en fer, faire un trou dans le centre et la faire rougir au feu. Au dernier moment, lui faire le « coup du capucin ». Il consiste simplement à flamber le gigot à l'aide d'un instrument de fer dont la forme rappelle un capuchon. C'est un petit cône renversé et muni d'un long manche. On introduit dans le cône un morceau de lard. Le tout est présenté au feu. Du lard fondu tombent des gouttes de graisse enflammée, dont on inonde le gigot, qui grésille sous l'ardente pluie de feu.

A point, le gigot est servi dans sa peau croustillante et dorée ; le jus passé l'accompagne, mêlant son odeur appétissante au parfum qui s'échappe du rôti, que l'hôte tranche avec recueillement.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie. Vins rouges du Jura et cornas. On peut essayer un château-chalon ou un vin jaune d'Arbois.

GIGOT A LA MIRABEAU

Recette de M. Maurice BILLEBAULT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

1 gigot de pré-salé de 2 kg à 2 kg 500 — sel — poivre — 60 g de beurre — 30 gousses d'ail — 3 dl de consommé — 1 cuillerée à café de curry.

Mettre le gigot à la broche. Pendant qu'il cuit, éplucher l'ail et le faire cuire dans le consommé. Après cuisson, piler l'ail et lui faire absorber tout ou partie du consommé pour obtenir une pommade onctueuse que l'on servira à part. Le jus de cuisson du gigot bien dégraissé, salé et poivré, sera parfumé au curry.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie. Vins rouges du Jura et cornas.

GIGOT GARNITURE RICHELIEU

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

1 gigot de pré-salé de 2 kg — 60 g de beurre — 8 tomates — 8 beaux champignons — 300 g de farce fine — 16 fleurons — cresson.

Rôtir le gigot à la broche, le découper et le reformer. Le tenir au chaud. L'entourer d'une garniture « Richelieu », composée de tomates farcies grillées, de champignons farcis, de fleurons et de cresson.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 464.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, beaujolais, côte-rôtie.

GIGOT D'AGNEAU ROTI A LA BROCHE A LA SOLOGNOTE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes.

Marinade : 24 heures.

1 gigot de 2 kg 500 environ — sel — poivre en grains — 4 carottes, 2 oignons, 2 échalotes, le tout émincé très mince — branches de persil — brindilles de thym — une demi-feuille de laurier — 2 gousses d'ail écrasées — 2 clous de girofle — 1 dl de vinaigre de vin — 1 bouteille de vin blanc très sec — 300 g de lard gras coupé en longs rectangles — 200 g de beurre — 1 kg 500 de haricots verts, blanchis et beurrés — 100 g de câpres.

Mettre le gigot pendant 24 heures dans une marinade très relevée, composée de vinaigre de vin, de carottes coupées en rondelles, d'oignons émincés, de persil, de thym, de laurier, de clous de girofle, de gousses d'ail écrasées, de sel, de poivre en grains, de vin blanc très sec et de bandes de lard prises dans l'entre-deux, destinées à larder la pièce. Au bout de ce laps de temps, retirer le gigot ; bien l'éponger et le larder copieusement avec les bandes de lard retirées de la marinade. Faire réduire celle-ci à la consistance d'une sauce et la passer au tamis, en écrasant légèrement les légumes et les aromates qui la composent. Ces légumes doivent être bien cuits.

Beurrer grassement le gigot et mettre à rôtir à feu vif, pour qu'il soit bien saisi. Quand il sera presque cuit, déglacer légèrement le fond de quelques cuillerées de la marinade réduite et passée, et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète, en l'arrosant souvent.

Servir comme garniture des haricots verts, sautés au beurre, arrosés du restant de la marinade et parsemés de quelques câpres confites au vinaigre.

Vins rouges du Jura, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors, algérie, saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne.

GIGOT MARINÉ EN CHEVREUIL

Préparation : x h 30.

Cuisson : 35 minutes environ.

4 jours de marinade.

1 beau gigot de 2 kg 500 environ — marinade cuite pour gibier (v. p. 55) — sel — poivre — 200 g de beurre — lard fin pour lardons — un demi-litre de sauce poivrade (v. p. 78).

Garniture au choix : purée de marrons ; purée de champignons ; pommes dauphine ; à loisir, saucière de gelée de groseilles.

Préparation : Un gigot mariné, accompagné d'une sauce relevée comme celle qui est indiquée, est un plat des plus recommandables pour l'été.

Prendre un gigot à fibres ramassées et bien rassis. Dégager l'os à l'endroit de la souris et enlever l'os du quasi, qui serait gênant pour le découpage. Ensuite, à l'aide d'un couteau à lame mince, détacher l'épiderme de la partie externe et sans endommager la chair. Piquer la surface, mise à nu, de 6 rangées de lardons (grosseur d'une allumette), en les serrant le plus possible ; mettre alors le gigot dans une terrine ovale ; l'assaisonner légèrement de sel et de poivre en grains et le couvrir de un litre et demi de marinade bien froide. Le temps de la marinade, c'est-à-dire l'imprégnation des chairs par celle-ci, est déterminé par l'état de la température : 4 jours quand la température est normale, 5 jours en hiver. Retourner le gigot assez fréquemment dans la marinade, mais sans jamais le toucher directement avec la main.

Cuisson : Après avoir retiré le gigot de la marinade, l'éponger à fond dans un linge et le mettre dans un plat à rôtir muni d'une grille. Le badigeonner de beurre, le saisir à four vif, cela pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité restée dans les chairs, humidité qui risquerait, si elle ne disparaissait promptement, de rendre le rissolage extérieur difficile. Ce dernier une fois obtenu, verser dans le plat 2 ou 3 cuillerées de marinade (simplement pour empêcher le fond de la plaque de brûler) et modérer la chaleur du four. Au cours de la cuisson, badigeonner la pièce de temps en temps avec du beurre, à l'exclusion de tout liquide. Pour obtenir une cuisson à point, compter 13 à 15 minutes par livre, selon la grosseur du gigot. Faire réduire la marinade, y ajouter la sauce poivrade.

Service : Dresser le gigot sur un plat long ; l'entourer de quelques cuillerées de sauce et servir la sauce à part.

Vins rouges du Jura, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors, algérie, saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne.

GIGOT DE MOUTON DE 7 HEURES

Recette de M^{me} Marie TACRON.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 3 heures environ.

1 gigot de 2 kg 500 à 3 kg — sel — poivre — 150 g de beurre — 300 g de lard gras à piquer — bouquet garni — 1 kg de jarret de veau et os de veau — 1 litre de fond brun — 1 dl de vin blanc — 6 cl de cognac — xo gros oignons — 2 carottes entières — 1 dl de sauce tomate.

Enlever l'os du quasi et celui de la cuisse, et ne laisser que l'os du manche ; **larder** comme pour un boeuf à la mode.

Faire dorer le gigot, le jarret, les carottes, le bouquet, le beurre. Egoutter le beurre • ajouter le fond brun, la tomate, une partie du cognac ; mettre autour du gigot les gros oignons. Fermer hermétiquement la daubière ou braisière.

Surveiller la cuisson et surtout celle des gros oignons, qui doivent, tout en **s'imprégnant** du jus de gigot, rester entiers ; les retirer à temps, les garder au chaud. **Lorsque** le gigot sera bien cuit (car ce gigot préparé ainsi ne se tranche pas, il se sert à la cuiller), enlever le gigot, le mettre sur un plat avec les oignons bien dorés autour. Passer le **fond** réduire s'il y a lieu, goûter, mettre le restant de cognac. Si la cuisson a été soignée, **comme** il se doit, le fond doit être assez lié (demi-fluide).

Vins rouges du Jura, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors, algérie saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne.

GIGOT DE PRÉ-SALÉ A LA BROCHE AUX HARICOTS VERTS A LA LANDAISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 50 minutes.

1 gigot de pré-salé de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 150 g de beurre et 1 dl de graisse d'oie — 1 dl de vin blanc — 1 citron — 2 kg de haricots verts blanchis — 10 gousses d'ail — 250 g de jambon de Bayonne — 2 dl de crème fraîche — x dl de sauce tomate — 1 oignon haché et revenu à la graisse d'oie — 2 gousses d'ail écrasées — bouquet garni — 1 dl de vinaigre — 3 jaunes d'œufs — persil, cerfeuil, estragon hachés.

Piquer copieusement de gousses d'ail, dans le manche, un beau gigot de pré-salé. L'enduire grassement de moitié beurre et moitié graisse de confit d'oie ; saler, poivrer et faire cuire à point en arrosant fréquemment.

Le rôti étant cuit, dégraisser le jus en réservant le dégraissis, puis déglacer légèrement le fond de cuisson d'un filet de vin blanc et de quelques gouttes de jus de citron.

Laisser réduire le tout à la seule importance d'un jus, que l'on servira avec le gigot.

Préparer par ailleurs la garniture de haricots verts, que l'on servira à part, mais qui constituera cependant l'originalité de ce plat. Pour cela, procéder de la façon suivante :

Faire cuire les haricots verts à l'eau. Bien les égoutter. Les faire ensuite sauter à la poêle, dans le dégraissis du gigot que l'on aura réservé, et en ajoutant, si besoin est, beurre ou graisse d'oie en supplément ; mêler aux haricots une julienne fine de jambon, puis lier le plat du fond suivant ;

Crème épaisse, tomate en purée, oignon haché, ail en bonne quantité, bouquet garni, sel, poivre, jaunes d'œufs battus dans du vinaigre réduit et refroidi, fines herbes hachées en quantité.

On obtient ainsi une liaison demi-fluide assez vinaigrée, d'une belle couleur aurore bien marquée, dont on mélangera une bonne partie aux haricots verts, que l'on nappera avec l'autre partie.

Les faire ensuite gratiner à fond à four chaud et servir cette garniture en même temps que le gigot.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, côte de Beaune.

GASCONNADE DE FIN GIGOT AUX LÉGUMES NOUVEAUX

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

1 beau gigot d'agneau de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 200 g de beurre — 300 g de lard de poitrine coupé en petits dés — 4 échalotes hachées et 200 g de céleri — 1 botte de carottes nouvelles — 1 kg de navets.

Marquer la cuisson ainsi : fond blanc — sel — pincée de sucre — 1 œuf de beurre.

1 litre de petits pois à la française — quelques cœurs de laitues ciselés — sel et sucre — 25 à 30 petits oignons blancs nouveaux — 1 dl de madère et 1 dl de fond réduit.

Faire rôtir à la plaque, après l'avoir bien aillé dans le manche et grassement beurré, un gigot d'agneau bien en chair.

Faire revenir dans la plaque quelques lardons de poitrine légèrement fumée, et poursuivre la cuisson à feu doux, en arrosant souvent. Faire, d'autre part, fondre dans une casserole quelques échalotes hachées, avec du céleri coupé très fin.

Préparer des carottes tournées, des navets tournés ; 1 litre de petits pois à la française et des petits oignons nouveaux. Tout doit être cuit au beurre, chaque légume à part. Quand cette garniture est moelleuse et dorée, la joindre au gigot un peu avant de servir.

Déglacer la plaque avec un filet de madère et quelques cuillerées de fond blanc, et faire compoter le tout quelques instants.

Parsemer, au départ, d'une grossière persillade. Le gigot doit être rosé à la tranche.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 464.)

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

QUARTIERS D'AGNEAU A LA POULETTE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 2 heures.

2 petits gigots d'agneau raccourcis (2 kg 500) — sel — poivre blanc — 2 citrons — 150 g de beurre — 80 g de farine — un tiers de litre de crème (ou 3 dl) — 2 jaunes d'œufs — bouquet garni — 2 carottes coupées en quatre — 1 gros oignon piqué d'un clou de girofle — 2 l de fond blanc — 30 petits oignons cuits à blanc à part — 500 g de petits champignons de Paris, cuits à blanc.

Blanchir les gigots, les égoutter, les éponger sans les rafraîchir. Laisser suer seulement au beurre quelques minutes à couvert, sans colorer ; ajouter la farine ; bien retourner les gigots.

Mouiller de 2 litres de bon fond blanc ; ajouter les carottes, l'oignon piqué, le bouquet garni. Lorsque les gigots sont cuits, les enlever et les garder au chaud. Faire réduire la sauce ; passer au linge. Remettre sur le feu en y ajoutant la cuisson des petits oignons et la cuisson des champignons, et, lorsqu'on juge que la sauce est à point, on y ajoute les jaunes d'œufs, qui auront été dilués avec la crème. Lier la sauce ; laisser cuire jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller et soit d'un beau luisant et de couleur jaune pâle. Goûter. Repasser de nouveau au linge et mélanger à la sauce les petits oignons et les champignons.

Suivant le goût, vins blancs secs : vouvray, sancerre, muscadet, graves, chablis. Vins roses secs : cabernet d'Anjou, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, chinon.

QUARTIERS D'AGNEAU RÔTIS « COMME DANS LE PÉRIGORD »

Préparation : x heure.

*Cuisson des quartiers : 30 minutes ;
cuisson des pommes de terre : 20 minutes.*

1 petit gigot d'agneau de lait, la selle et 1 carré (les trois pièces séparées pour faciliter la cuisson et la présentation) — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — graisse d'oie — 1 litre de vin blanc — sel — poivre — 2 carottes et 1 oignon émincés — 1 clou de girofle — quelques grains de poivre — bouquet garni — quelques baies de genièvre — 1 citron en rondelles — 100 g de lard gras — 100 g de mie de pain frais — 1 kg 500 de pommes de terre de Hollande émincées très fin — 250 g de truffes émincées.

Faire mariner les quartiers d'agneau pendant 24 heures, dans du vin blanc sec, avec les condiments ci-après :

Carottes coupées en rondelles, oignons émincés, persil, clous de girofle, poivre en grains, rondelles de citron, baies de genièvre, thym et laurier.

Il faut que la marinade recouvre les morceaux.

Au bout de ce laps de temps, les retirer, les éponger et les larder abondamment avec du lard entre-deux que l'on aura fait mariner dans les mêmes conditions que les pièces principales.

Beurrer grassement le rôti et poursuivre la cuisson à four chaud jusqu'à ce qu'il soit à point.

Passer par ailleurs, à travers un tamis, les différents aromates de la marinade ; faire réduire ensuite celle-ci presque à la consistance d'une sauce et, quelques minutes avant la fin de la cuisson du rôti, se servir de cette marinade réduite pour déglacer le fond et pour en arroser fréquemment les quartiers.

Saupoudrer la pièce d'une fine persillade légèrement aillée.

Servir avec ce plat, comme garniture, des pommes de terre dites « sarladaises », composées de lamelles de pommes de terre et de truffes sautées au beurre ou à la graisse d'oie.

Le fond réduit sera présenté en saucière.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

NOISETTE

NOISETTE DE PRÉ-SALÉ « BODELEY »

Recette de « la Tour d'argent ».

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 8 minutes.

8 noisettes de 80 à 100 g chacune — pommes duchesse pour 8 belles croquettes — 3 œufs entiers battus — 5 cl d'huile — sel — poivre — 200 g de mie de pain frais — grande friture — un demi-litre de soubise (v. p. 82) — 150 g de beurre — 1 jaune d'œuf — 1 dl de vin blanc.

Former des croquettes de pommes de terre ovales ; les faire frire ; les vider intérieurement ; **les** garnir d'un peu de soubise bien relevée.

Faire **sauter les noisettes de pré-salé** ; les introduire dans les croquettes, **déglacer la casserole avec un peu de vin blanc et verser dans la croquette.**

Recouvrir **le tout de la même soubise** ; **dorer au jaune d'oeuf et glacer au four.**

Suivant le goût, vins blancs secs : gaillac sec, saumur, vouvray, sancerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

NOISETTE DE PRÉ-SALÉ « POULBOT »

Recette de MM. Marius CAILLON et P. MENGELATTE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

8 belles noisettes de pré-salé de 80 à 100 g chacune — sel — poivre — un demi-litre de béchamel (v. p. 66) — 200 g de beurre — 250 g de duxelles (v. p. 57) — 200 g de truffes hachées — 1 dl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 200 g de foie gras passé au tamis — 8 croûtons, de dimension légèrement supérieure aux noisettes — 16 têtes de champignons étuvées au beurre — 8 lames de truffe très minces — 5 cl de jus de truffe — 5 cl de madère — 1 dl de fond blanc.

A volonté, à part, une garniture de légumes verts.

A la sauce Béchamel légère, ajouter de la duxelles et de la truffe hachée. Compléter cette sauce par l'addition de fine purée de foie gras et de sauce hollandaise. Tenir au chaud.

Faire sauter les noisettes au beurre en les gardant saignantes. Les dresser sur croûtons ; les entourer de têtes de champignons cuites au beurre ; napper les noisettes avec la sauce préparée, et faire glacer. Placer une lame de truffe sur chaque noisette ; verser autour le déglacage de la sauteuse fait avec du jus de truffe, madère, un peu de fond blanc, le tout monté au beurre.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

PIEDS

PIED DE MOUTON A LA POULETTE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 h 30 à 3 heures.

24 ou 25 pieds de mouton — 250 g de champignons — 1 citron.

Pour le blanc de cuisson : 2 litres d'eau — 50 g de farine délayée — 1 citron sans zeste et coupé — sel — 2 carottes — 1 oignon piqué — bouquet garni.

Pour la sauce poulette : 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 100 g de beurre — 70 g de farine — un demi-litre de fond blanc — quelques débris de champignons — un bouquet garni, fourni en poireau.

A volonté, quelques croûtons en pain de mie, coupés en dents de loup, frites au beurre blond — persil concassé.

Les pieds de mouton se vendent généralement par bottes de 25 et sont tout échaudés • il n'y a plus qu'à les approprier comme il est indiqué. On peut aussi se les procurer au détail, mais comme ils se conservent très bien dans leur cuisson, il n'y a aucun inconvénient à doubler les proportions.

Nettoyage et cuisson : 1° A l'avance, préparer 2 litres de fond blanc léger, dans lequel on mettra un gros oignon piqué d'un clou de girofle ;

2° Flamber d'abord les pieds à l'alcool ou sur un gaz brûlant clair, pour en supprimer les poils qui sont restés. Ensuite, retirer l'os soit en le déboîtant (pour cela, lui faire faire un tour sur lui-même), soit en fendant la peau du côté intérieur du pied. Avec la pointe d'un petit couteau, enlever une sorte de petit tampon laineux qui se trouve entre les deux sabots.

Bien que les pieds aient déjà été échaudés, il n'est pas inutile de les ébouillanter encore pendant 8 à 10 minutes. Après quoi, on les met dans le blanc bouillant et on continue la cuisson à toute petite ébullition pendant environ 2 heures et demie. Toutefois, ce temps est sujet à variation en plus ou en moins, selon que les pieds proviennent d'animaux vieux ou jeunes, qui se trouvent souvent mélangés, et entre lesquels il n'y a plus d'unité de cuisson.

Sauce : Préparer 1 dl de sauce poulette. Quelques instants avant de servir, et la sauce étant beurrée, y ajouter 25 petits champignons cuits à blanc et les pieds ; sauter pieds et champignons dans la sauce pour assurer le mélange ; verser le tout dans une timbale ou un plat creux et parsemer le dessus d'une pincée de persil haché.

Suivant le goût, vins blancs secs : meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec. *Vins rosés secs* : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon.

PIEDS PAQUETS MARSEILLAIS

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 heures environ.

2 panses complètes — 8 pieds de mouton — sel — poivre — 300 g de lard maigre — 200 g d'ail et persil hachés — 300 g de tomate concentrée — 1 litre de vin blanc.

Désosser les pieds et fonder le récipient avec les os. Couper les panses après les avoir bien nettoyées, en triangles de 15 cm environ ; les étaler sur la table, saler et poivrer fortement. Mettre gros comme un œuf de pigeon d'ail et de persil hachés, un lardon coupé.

Plier le paquet pour enrober le tout ; les poser sur les os, les pieds désossés à moitié par-dessus. Délayer la tomate avec le vin blanc ; terminer en couvrant avec de l'eau. Poser par-dessus une feuille de papier cristal et une assiette renversée pour faire pression sur les pieds. Mettre un couvercle.

Cuisson : 4 heures minimum après avoir pris l'ébullition sur le coin du feu, mais non en plein feu, car il y a danger de pinçage. Surveiller après 4 heures la cuisson, car cette durée est subordonnée à la qualité et à l'âge des bêtes ; donc, sonder les pieds pour s'assurer de leur cuisson. Le mouillage réduira de trois cinquièmes. Goûter et rectifier. Pas de bouquet garni ni d'autres arômes.

Suivant le goût, vins blancs secs : meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec. *Vins rosés secs* : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon.

POITRINE

POITRINE DE MOUTON GRILLÉE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 à 3 heures.

1 kg 800 à 2 kg de poitrine de mouton bien dégraissée — sel — poivre — 4 carottes coupées en deux — 4 navets — 1 bouquet de poireaux — 1 chou — quelques pommes à l'anglaise — 8 petites tranches de jambon — 8 lamelles de lard — carottes, oignons émincés — sel — poivre — bouquet garni — un demi-litre de bouillon et de l'eau.

Faire cuire, durant 3 heures, un morceau de poitrine de mouton ou un morceau de haut de côtelettes, avec de l'eau, des légumes de pot-au-feu et 1 chou. A la fin de ce temps, retirer la viande, la désosser, et mettre le morceau désossé à griller. Servir sur les légumes.

On peut encore préparer la poitrine de mouton d'une façon différente. Mettre au fond d'une casserole des tranches de jambon, de lard, carottes, thym, laurier, oignons, persil, sel, poivre en grains, poitrine de mouton, un peu de bouillon. Laisser cuire pendant 3 heures doucement. Retirer, laisser refroidir ; couper en morceaux ; rouler dans la panure ; faire griller. Servir sur les légumes.

Vins rouges du Jura et cornas, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors, corbières, algérie, saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côtes de Nuits, bourgogne.

POITRINE DE MOUTON « SOUBISE »

Recette de M. Ch. ALAMAGNIE.

Préparation : 3 heures.

1^{re} cuisson : 2 heures;

2^e cuisson : 6 minutes.

4 poitrines de mouton.

Garniture : 4 gros oignons émincés très finement et étuvés au beurre à blanc et déglacés avec 1 dl de vin blanc — 1 cuillerée de béchamel — 4 jaunes d'œufs.

Panure : 3 œufs battus — 5 cl d'huile — sel et poivre — 200 g de farine — 200 g de mie de pain frais.

1 litre de soubise (v. p. 82) — 1 dl de crème fraîche.

Marquer 2 ou 4 poitrines de mouton en marmite de la même formule que le pot-au-feu et traitées de même ; bien écumer à l'ébullition et assaisonner.

Pendant la cuisson, préparer deux garnitures d'oignons ; l'une tombée finement au beurre, déglacée au vin blanc et liée avec des œufs battus ; l'autre tombée à blanc sans laisser colorer, liée d'une béchamel très crémée, passée au tamis fin ; celle-ci servira d'accompagnement en tant que garniture. Retirer les poitrines à cuisson complète assez fondante ; les mettre sur une plaque pour les désosser, et les laisser entières ; étaler dessus la tombée d'oignons liée, et souder les poitrines, qui forment sandwiches ; les laisser refroidir à moitié pour faciliter leur tronçonnement en forme géométrique à votre choix (triangle, carré, etc.) ; paner tous ces morceaux à l'anglaise et les faire sauter à la sauteuse en les faisant colorer ; servir très chaud avec la purée Soubise crémée d'une façon assez relevée.

Suivant le goût, vins blancs secs : meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence, bergerac sec. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONS

ROGNONS D'AGNEAU A LA VILLANDRY

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 rognons d'agneau — sel — poivre — 1 dl de marc de Touraine — 300 g de farce fine de porc — 1 pincée d'épices — 16 petits dés de foie gras — 75 S de truffes hachées — 16 tranches de bacon — 50 g de beurre — 1 dl de crème fraîche.

Prendre des rognons de bons agneaux de Touraine ; enlever la peau ; les ouvrir en deux, sans toutefois les séparer complètement, afin de pouvoir les refermer lorsqu'ils sont farcis. Bien bourrer l'intérieur d'une farce de porc très fine, bien assaisonnée et liée d'un jaune d'œuf. On peut incorporer à la farce une poignée de truffes hachées et, si possible, un peu de foie gras coupé en petits dés.

D'autre part, tailler des bandes de lard fumé (bacon de préférence) d'une longueur de 12 à 15 cm environ. Lorsque le rognon est largement rempli de farce (1 cm d'épaisseur environ), l'entourer de la bande de lard, qui le maintiendra fermé. Au besoin, ceinturer le tout d'un brin de fil.

Placer les rognons dans un plat à rôtir très mince et mettre au four (four très chaud) avec, sur chaque rognon, une noisette de beurre. Une dizaine de minutes doivent suffire pour cuire les rognons. Retirer le tout du four et flamber d'un peu de marc de Touraine. Lier ce jus d'une cuillerée ou deux de crème fraîche épaisse, et verser ce fond sur les rognons.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

ROGNONS DE MOUTON AU CHAMPAGNE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 rognons de mouton — sel — poivre — 150 g de beurre — 16 croûtons en pain de mie (de la forme des rognons) frits au beurre — 16 têtes de champignons étuvées — une demi-bouteille de champagne sec — un demi-litre de demi-glace {v. p. 58} — persil haché.

Faire sauter très vite les rognons, les dresser : chaque moitié sur un croûton et une tête de champignon sur chaque moitié. Enlever le beurre de cuisson, déglacer au champagne, réduire des deux tiers ; mettre la demi-glace, réduire encore un peu. Passer au linge, beurrer et verser sur les rognons avec le persil.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune. En plus, rosé de Riceys, champagne nature, champagne mousseux brut ou sec.

ROGNONS DE MOUTON « TURBIGO »

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

8 rognons coupés en deux — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl de vin blanc — 2 dl de demi-glace (v. p. 58) — 2 cuillerées à potage de purée de tomate — 16 petits oignons glacés — 16 champignons (têtes entières) étuvés au beurre — 16 chipolatas grillées — 1 dl de demi-glace — 1 cl de tomate concentrée — 1 dl de vin blanc — 100 g de beurre — persil haché — 8 beaux croûtons taillés en crête de coq ou en cœur, frits au beurre.

A l'avance : cuire au beurre les petits oignons (grosueur d'une noisette) ; tenir prêts les champignons cuits et les croûtons taillés en forme de crête de coq et frits au beurre, faire griller les saucisses chipolatas ; sauter très vite et faire saisir les rognons coupés en deux et assaisonnés ; les enlever, décanter le beurre de cuisson ; déglacer au vin blanc, **demi-glace** et tomate ; mettre à point ; passer au linge et mettre dans cette sauce oignons et champignons ; laisser mijoter 5 à 6 minutes. Remettre les rognons dans la sauce, juste le temps nécessaire pour les réchauffer, et beurrer la sauce ; dresser les rognons sur un plat rond, en turban, et en les alternant avec les croûtons frits ; verser la garniture au milieu ; parsemer le dessus d'une pincée de persil concassé, entourer les rognons avec les chipolatas grillées, et arroser du beurre de cuisson.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cahors.

SELLE

SELLE D'AGNEAU PORTUGAISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg 500 de selle d'agneau — 500 g de tomates — 1 kg de haricots verts — 500 g de pommes de terre « duchesse » (v. p. 628) — 200 g de beurre.

Rôtir rapidement la selle afin de conserver l'intérieur saignant. Cuire les haricots verts. Faire sauter séparément haricots verts et tomates. Entourer le plat d'un cordon

de pommes « duchesse ». Dresser la selle et garnir de tomates et haricots verts. A pa servir le jus dégraissé très chaud.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 473-)

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, beaujolais, côte-rôtie, hermitage ou corbières.*

SELLE DE PRÉ-SALÉ BRAISÉE A LA POMPADOUR

Recette de M. A. AUJARD

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 h 30 à 3 heures.

Belle selle de pré-salé de 2 kg 500 environ — sel — poivre — 250 g de beurre — 2 carottes — 2 oignons entiers — bouquet garni — zeste de citron — quelques os — quelques grains de poivre — 10 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 2 litres de fond brun — feuille de papier d'office — 8 fonds d'artichauts cuits à blanc et étuvés au beurre — un demi-litre de purée Soubise (v. p. 82) — 1 kg de pommes noisette — 1 dl de xérès.

Parer une belle selle et la faire revenir au beurre avec ces parures. La pièce étant bien dorée et la graisse égouttée, la flamber avec 10 cl de cognac. Mettre ensuite 2 verres de vin blanc sec et faire réduire ; ajouter 2 carottes, 2 oignons, 1 sachet de poivre en grains écrasé, 1 bouquet garni, zeste de citron. Le tout étant réduit, mouiller à hauteur de fond de veau ; couvrir d'un papier beurré, mettre aussi le couvercle, et cuire doucement au four pendant 3 heures environ en arrosant la pièce de temps en temps.

Préparer 8 fonds d'artichauts et 2 livres de pommes noisette à cuire au dernier moment. Faire une purée Soubise. Lorsque la selle est cuite, la retirer ; la mettre sur plat, passer le fond au chinois, le laisser reposer ; bien le dégraisser et le faire réduire ; rectifier l'assaisonnement. Avant de servir, y ajouter un bon verre de xérès. Au besoin, le lier légèrement à la fécule. Garnir les fonds d'artichauts de purée Soubise ; alterner avec les pommes noisette et saucer légèrement la pièce. Sauce à part.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne, beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, cahors, corbières, algérie.*

DIVERS

CASSOLETTE DU BON PRINCE « CUR »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg de ris d'agneau — sel — poivre — 500 g de champignons étuvés — 150 g de beurre — 2 dl de vin blanc — 500 g d'olives vertes dénoyautées et blanchies — 1 brindille de sauge, de sarriette et de romarin — un demi-litre de demi-glace — 200 g de mirepoix.

Prendre de très beaux ris d'agneau très frais, les faire dégorger et fortement blanchir. Les éplucher à fond. Faire revenir les parures et quelques déchets de viandes blanches crues, au beurre, avec une mirepoix. Mouiller avec le vin blanc et la demi-glace. Passer au chinois après cuisson. Marquer les ris d'agneau au beurre dans un plat à sauter ; ajouter sel, poivre, papier beurré. Arroser souvent les ris avec leur fond de cuisson. Bien dorés,

les déglacer au vin blanc, à sec ; y joindre le fond préparé, les champignons et les olives. **Beurrer** la sauce, qui doit être très courte, mais riche.

Suivant le goût, vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, tavel.

CASSOULET AU MOUTON

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 2 h 30.

1 kg 250 de mouton (deux tiers d'épaule désossée, un tiers de poitrine en morceaux de 100 g chacun environ) — 1 kg de haricots blancs, mis à tremper la veille — 300 g de lard de poitrine bien maigre — 150 g de couennes de lard — 1 saucisson cru à l'ail de 400 g — 6 cuillerées de purée de tomate — 2 gros oignons hachés — 2 gousses d'ail broyées — bouquet garni — 2 carottes — 1 gros oignon piqué d'un clou de girofle — sel — poivre — 200 g de graisse d'oie (à défaut, graisse de porc) — 50 g de mie de pain frais.

Préparation : 1° Egoutter les haricots trempés à l'eau froide 6 heures à l'avance ; les mettre dans une casserole, et les couvrir amplement d'eau froide. Faire partir en ébullition ; saler à raison de 8 g au litre d'eau ; ajouter 1 carotte coupée en quatre, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 bouquet garni, et faire cuire les haricots doucement, à peu près aux trois quarts ; en même temps, ébouillanter le lard, coupé en gros dés, et les couennes, détaillées en carrés de 2 cm de côté ; les tenir prêts sur des assiettes. Hacher les oignons, broyer l'ail, faire le bouquet et, ces apprêts étant terminés, procéder à la cuisson du mouton.

L'assaisonner de sel et poivre et le mettre dans un sautoir à fond épais, contenant de la graisse épurée fumante. Le faire revenir vivement, c'est-à-dire qu'il soit rissolé de tous les côtés, et égoutter la graisse en penchant la casserole fermée à l'aide d'un couvercle. Ajouter l'oignon ; faire revenir encore quelques instants, puis mouiller à hauteur (que les morceaux en soient couverts) avec de l'eau tiède ou du bouillon léger. Mettre alors la purée de tomate (dans la saison, mettre aussi quelques tomates fraîches dépouillées, pressées et hachées), le lard, les couennes, l'ail broyé, le bouquet, et laisser bouillir doucement pendant 1 heure. Au bout de ce temps, ajouter les haricots, bien égouttés, et le saucisson. Couvrir le tout d'un papier beurré ; fermer hermétiquement la casserole ; la mettre au four et continuer la cuisson encore pendant 1 heure. Soit au total 2 h 30 de cuisson lente. Avoir soin de retirer le saucisson après 40 minutes.

Service : Frotter l'intérieur d'un grand plat en terre (ou de deux plats moyens) avec une gousse d'ail épluchée ; verser le cassoulet dedans, en ayant soin de placer les morceaux de mouton dessous et la garniture de haricots dessus. Sur ceux-ci, ranger le saucisson coupé en rondelles. Saupoudrer la surface de mie de pain et de graisse d'oie ou de porc. Mettre à gratiner au four de chaleur moyenne et laisser mijoter.

Le véritable cassoulet se fait sans mouton, avec des haricots et du saucisson du pays. On y ajoute à volonté des cous farcis ou du confit d'oie. L'« astuce » consiste à enfoncer à plusieurs reprises, à l'intérieur de la préparation, les peaux qui se forment à la surface.

Suivant le goût, vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, tavel. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CHACHLIK KARSKY

Recette de M. Paul MOITRY.

Marinade : 48 heures.

Cuisson : 16 minutes.

Filets de 2 selles d'agneau bien en chair et filets mignons escalopés de 40 à 60 g chacun — 8 rognons d'agneau — sel — poivre — thym — laurier — citrons en tranches — 2 dl de vodka — 5 cl d'huile — 250 g de riz pilaw.

Mettre les médaillons d'agneau (sans les rognons) à mariner avec sel, poivre, thym laurier, citron et vodka ; couvrir d'huile pour isoler de l'air. Remuer avec une cuiller de bois, de temps en temps. Avec les médaillons et les rognons, garnir 8 brochettes et, à loisir terminer avec une pomme d'amour.

Griller assez vivement. A part, servir le riz pilaw.

Au restaurant, la présentation se fait avec les broches enflammées à l'alcool.

Vins rouges : *saint-émilion, pomerol, graves, bordeaux, côte de Nuits, bourgogne beaujolais, côtes-de-provence, côte-rôtie, hermitage, cahors, corbières, algérie.*

GALANTINE D'AGNEAU

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 405 heures.

Un petit agneau désossé — 1 kg de lard gras et 1 kg 500 de jambon cru — 500 g de truffes en gros bâtonnets — 1 dl de cognac — 1 kg 500 de farce fine de porc — sel — poivre — pincée d'épices — quelques os — 2 pieds de veau — bouquet garni — 2 carottes — 2 oignons — sel — poivre en grains — 1 bouteille de vin blanc — cerfeuil — estragon — 1 citron — 6 blancs d'œufs.

Après avoir désossé un agneau entier, enlever les chairs des gigots, des épaules et le filet. Couper ces chairs en forme de gros lardons ; couper de même manière du lard et du jambon.

Étaler l'agneau sur la table ; mettre une petite couche de farce d'abord puis intercaler la chair de l'agneau, le lard, le jambon et une rangée de bâtonnets de truffes. Continuer jusqu'à épuisement. Rouler l'agneau et l'envelopper, comme une galantine, dans un linge solide ; pour commencer, ficeler les deux extrémités. Marquer un fond avec quelques os, les pieds de veau, bouquet garni, carottes et oignons, sel, poivre ; mouiller à hauteur avec de l'eau et du vin blanc. Choisir de préférence une daubière, ou braisière, ou même une jambonnière.

Après cuisson, enlever la galantine d'agneau, la déficeler et, délicatement, la remettre dans un linge propre, puis la ficeler de nouveau ; la plaquer dans un récipient *ad hoc*, une poissonnière par exemple, sous une planchette et un petit poids, juste pour donner une forme régulière. Pendant cette opération, la cuisson aura légèrement refroidi ; la dégraisser (à fond) ; ajouter les herbes, le jus d'un citron, les blancs d'œufs battus ; bien mélanger. Mettre sur le feu et la clarifier en la faisant réduire (30 minutes suffisent) ; la passer dans une serviette et la laisser se congeler. La galantine se sert froide avec cette gelée.

Suivant le goût, vins blancs secs : *graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis. Vins rosés secs* : *côtes-de-provence, claret de Bordeaux, tavel. Vins rouges* : *beaujolais, bourgueil, chiron.*

MOUSSAKA A LA ROUMAINE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

(Utilisation d'une desserte suffisante de mouton ou d'agneau.)

800 g de viande de mouton cuite, finement hachée — sel — poivre — 8 aubergines — friture à l'huile — 125 g de champignons hachés et étuvés — 2 oignons hachés tombés au beurre — 1 gousse d'ail — persil haché — 2 œufs battus — 1 dl de purée de tomate — 50 g de beurre — un demi-litre de sauce tomate.

1° Fendre dans le sens de la longueur 4 aubergines ; les faire cuire à l'huile, à la poêle. Retirer la chair de ces moitiés d'aubergines ;

2° Cuire à l'huile 4 aubergines pelées et détaillées en rondelles.

Hacher la chair retirée des moitiés d'aubergines. Mettre cette chair dans une terrine.

Lui ajouter la chair de mouton cuite hachée, les oignons fondus au beurre, les champignons hachés passés au beurre, un peu d'ail écrasé, le persil haché, les œufs battus, la purée de tomate.

Assaisonner cette farce de sel et de poivre, et la bien mélanger. Tapisser avec les peaux d'aubergines un grand moule rond uni, en faisant remonter un peu ces peaux au-dessus des bords du moule. Remplir le moule en tassant bien les éléments avec le hachis de mouton et les tranches d'aubergines dressés par couches alternées.

On peut aussi intercaler quelques tomates, mondées, épépinées, concassées, avec les rondelles d'aubergines.

Cuire au four, au bain-marie, pendant 35 à 40 minutes.

Démouler le moussaka sur un plat rond. Servir avec une sauce tomate.

Suivant le goût, vins blancs secs : graves, mâcon, chablis, viré, arbois, riesling, sylvaner, cassis. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, tavel. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, côtes-de-provence rouges.

PORC

ANDOUILLETES EN SURPRISE

Recette de M. ALAMAGNIE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes;

pâtes : 10 minutes;

pommes Darphin : 20 minutes.

8 andouillettes de 120 g chacune — 500 g de feuilletage — 1 œuf pour dorure — 1 kg 500 de pommes Darphin — S cl d'huile — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 200 g de jambon cru.

Pour cette recette, n'employer que des andouilles pur porc, tout autre ersatz restant impropre à une dégustation de ce genre. Les ciseler et les faire griller à feu doux • les moutarder légèrement.

Préparer 8 petites abaisses rectangulaires découpées en rognures de feuilletage très mince ; enrober chaque andouillette dans une abaisse sans la fermer aux extrémités ; les dorer et les passer au four rapidement. Pour les servir, les dresser sur les **pommes** Darphin, cuites dans une grande poêle, additionnées d'une julienne de jambon et découpées de la forme des petits pâtés.

Suivant le goût, vins blancs secs : bergerac sec, gaillac sec, saumur, vouvray, sancerre quincy, pouilly fumé, muscadet. Vins rosés secs : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel arbois. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, côtes-de-provence.

BOUDIN BLANC

Préparation : 3 heures.

1^{re} cuisson : 45 minutes;

2^e cuisson : 12 minutes.

*200 g de saindoux — 1 kg d'oignons cuits d blanc dans le beurre —
200 g de blanc de volaille — 200 g de mie de pain — 2 dl de lait —
2 dl de crème — 200 g de lard gras frais ou panne — 4 jaunes d'œufs
— 50 g de beurre — sel — poivre — x pincée de muscade — thym
— laurier.*

Après avoir coupé en petits dés et fait blanchir 1 kg d'oignons, les mettre à cuire dans 200 g de saindoux. Piler dans un mortier du blanc de volaille, de la panne et de la mie de pain trempée dans du lait, le tout par parties égales et formant une pâte bien unie ; on y ajoutera 4 jaunes d'œufs et un demi-verre de crème. Délayer cette préparation, y ajouter du sel et du poivre ; la verser sur les oignons quand ils seront cuits. Bien mêler le tout ; laisser pendant un quart d'heure sur le feu, et entonner cette préparation dans des boyaux de porc, que l'on aura préalablement bien nettoyés et échaudés. Les boyaux étant pleins et liés par les deux bouts, les piquer çà et là avec une épingle, afin que la vapeur de leur contenu ne les fasse pas crever. D'autre part, on aura fait chauffer de l'eau dans un chaudron. Mettre les boudins dans cette eau un peu avant qu'elle soit en ébullition, et entretenir le feu sous le chaudron, de manière que l'eau reste à ce même degré de chaleur sans bouillir. Au bout de 45 minutes, les boudins seront suffisamment cuits ; les retirer, les faire égoutter et les laisser refroidir. Pour servir, il faudra les ciseler légèrement et les faire griller sur un feu doux.

Vins blancs secs : bergerac sec, gaillac sec, saumur, vouvray, sancerre, quincy, pouilly fumé, muscadet.

BOUDIN A LA JAILLE

Recette de « Philomène ».

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 dl huile — 500 g de filet de porc en gros dés — 8 morceaux de boudin de 10 à 12 cm de long — une bonne purée de pommes de terre, bien beurrée.

Couper en gros dés le filet de porc frais.

Faire chauffer de l'huile dans une grande poêle ou une bassine à friture ; y jeter le porc frais, puis une dizaine de morceaux de boudin. Retourner souvent les morceaux de porc et, une ou deux fois seulement, les tronçons de boudin, en ayant soin de ne pas les briser.

Servir le tout, bien égoutté et brûlant, avec de la moutarde blanche forte.

Les morceaux de porc ainsi cuits constituent la « jaille », selon certains habitants du Dauphiné.

Suivant le goût, vins blancs secs : bergerac sec, gaillac sec, saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet. Vins rosés secs : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel, arbois. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, côtes-de-provence.

CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI EN BELLEVUE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 15.

1 carré de porc, de 8 à 10 côtes (1 kg 200 à 1 kg 300) — sel — poivre — 60 g de saindoux ou beurre.

Préparation: Raccourcir un carré, c'est-à-dire supprimer l'extrémité des côtes.

Assaisonner de sel et de poivre ; badigeonner de saindoux et mettre le carré au four de bonne chaleur moyenne.

La cuisson de la viande de porc doit être complète et demande 16 à 18 minutes par livre, selon la grosseur du carré.

Observation : Soit pour le dîner ou le déjeuner, si le carré de porc est compris comme entrée, on peut l'accompagner d'une garniture comme : choucroute, chou rouge étuvé, chou braisé, haricots, etc., ou d'une purée, soit de pommes de terre, de pois cassés, de céleri vert ou rave, etc. ; ou encore d'une marmelade de pommes.

Une grande quantité de garnitures peuvent donc accompagner le carré de porc ; en revanche, il est judicieux de ne pas l'accompagner de sauce, le jus de cuisson étant suffisant.

Froid, il se sert avec une mayonnaise et une salade russe.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 480.)

Suivant le goût, vins blancs secs : bergerac sec, gaillac sec, saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet. Vins rosés secs : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel, arbois. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, bordeaux, bourgogne.

CARRÉ DE PORC FROID SAUCE AUX POMMES

Préparation : 20 minutes.

Cuisson de la sauce : 20 minutes.

1° 12 tranches de porc froid (80 à 100 g chacune) ; 8 à 10 pommes (fruits) — 1 verre de vin blanc — 1 cuillerée à soupe de moutarde — 5 cl de vinaigre de vin — 5 cornichons hachés — sel (très peu) — poivre ;

2° 8 à 10 pommes reinettes — 1 dl de sauce mayonnaise — 1 bonne cuillerée de raifort râpé — sel et poivre (peu).

Pour le service froid, une desserte de porc doit être découpée en tranches très minces qui sont dressées en couronne et entourées de cornichons. On accompagne cette viande de choux rouges au vinaigre ou d'une sauce aux pommes préparée selon l'une des deux façons suivantes :

1° Emincer finement 8 pommes à chair ferme (pommes de plaine) pelées et épépinées et les cuire rapidement avec 1 verre de vin blanc. Les broyer avec le fouet ou les passer à la grosse passoire, et faire refroidir cette purée dans un saladier. La tenir un peu épaisse.

Lorsqu'elle est bien froide, y ajouter 1 cuillerée de moutarde, un filet de vinaigre, les cornichons hachés, une pincée de sel et une prise de poivre ;

2° Cuire les pommes en purée comme il est indiqué ci-dessus ; remuer celle-ci en plein feu pour l'épaissir légèrement, et la laisser refroidir. Y ajouter la sauce mayonnaise, du sel, du poivre et le raifort, râpé d'abord, puis haché finement ensuite.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CÔTE DE PORC A LA FLAMANDE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

8 côtes de porc de 150 g environ — sel — poivre — 100 g de beurre — 15 pommes reinettes — 1 soupçon de cannelle en poudre.

Saler et poivrer 8 côtes parées et légèrement aplaties. Faire colorer vivement au beurre des deux côtés.

Tenir compte que la pomme (fruit) fond beaucoup. Faire des tranches épaisses comme une pièce de cinq francs environ. Entourer les côtes avec les reinettes émincées ou, mieux, mettre les reinettes émincées dans le fond du plat en terre ; ranger les côtes dessus, arrosées du beurre de cuisson.

Terminer la cuisson au four doux.

A volonté, dans l'assaisonnement des reinettes, y ajouter un soupçon de poudre de cannelle.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, côtes-de-provence.

COTE DE PORC NORMANDE

Recette par le chef R.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de porc de 140 g chacune — 100 g de beurre — sel — poivre — 200 g de fromage râpé — 3 dl de crème — 2 dl de vinaigre de cidre — 1 cuillerée de moutarde — garniture de pommes de terre ou de flageolets, à volonté.

Sauter les côtes d'un seul côté ; les retourner et les napper du mélange suivant : fromage râpé dilué dans 1 dl de crème fraîche. Continuer la cuisson au four.

Retirer les côtes, ainsi bien glacées, et le beurre de cuisson du plat ; déglacer le plat **avec le** vinaigre de cidre ; ajouter 2 dl de crème double et lier avec une bonne cuillerée de moutarde et le beurre de cuisson. Passer au linge. Mettre cette sauce dans le fond du **plat et dresser** par-dessus, en couronne, les côtes bien dorées. Une bonne garniture de **pommes** de terre est indiquée. Pommes de terre à la crème, maître d'hôtel ou persillées, ou **même** de flageolets à la crème.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence.

CUISSOT DE PORCELET A LA NISSARDE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30 environ.

Marinade : 24 heures.

1 cuissot de porcelet de 2 kg — 3 dl de vin blanc — 1 verre de vinaigre — 2 carottes émincées — 3 oignons — 2 gousses d'ail écrasées — 1 branche de céleri — 1 bouquet garni — sel — poivre en grains — 3 clous de girofle — 100 g de beurre — 2 cuillerées à potage de tomate concentrée — 5 cl de vinaigre — 2 dl de crème fraîche — x jus de citron — 500 g de petits champignons de Paris et 40 petits oignons étuvés à blanc — 1 kg 500 de pommes de terre à la dauphine comme garniture, à part, bien dorées.

Faire mariner le cuissot pendant 24 heures, avec vin blanc, vinaigre, carottes coupées en rondelles, oignons émincés, ail, céleri, thym, laurier, très peu de sel, une vingtaine de grains de poivre et 3 clous de girofle. Veiller à ce que la marinade l'imprègne bien.

Au bout de ce laps de temps, le retirer, l'égoutter et le sécher.

Mettre alors à cuire dans une cocotte, au four, avec du beurre rouge (beurre trituré et manié à la tomate), les légumes de la marinade et très peu du liquide de celle-ci.

Poursuivre la cuisson sans couvrir ; retourner souvent.

Quand le tout sera bien doré, faire réduire le restant de la marinade de moitié et ajouter cette réduction au fond de cuisson ; arroser ensuite souvent.

Poursuivre la cuisson lentement, toujours à découvert, pendant 20 minutes par livre. Retirer ensuite la viande et la réserver au chaud.

Verser la sauce dans un récipient.

Mettre dans la cocotte de cuisson 2 cuillerées de vinaigre et une dizaine de grains de poivre. Laisser réduire de moitié ; dégraisser le jus de cuisson ; le remettre dans la cocotte avec tous les légumes ; ajouter la crème épaisse, fortement citronnée.

Donner une ébullition et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Passer la sauce au tamis fin ; donner à nouveau une ébullition ; jeter dans la sauce des petits oignons et des petits champignons étuvés à blanc.

Dresser le cuissot sur un plat ; le napper de ce fond, et servir à part, comme garniture, des pommes à la dauphine.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, côtes-de-provence.

FARCI CHINONNAIS

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 3 heures.

600 g de lard de poitrine (petit salé) — 6 œufs — 200 g de farine — 500 g de feuilles d'oseille — 500 g de feuilles d'épinards — 500 g de feuilles de bettes — 500 g de feuilles de laitues, le tout épluché — 500 g de feuilles de chou — sel — poivre — 1 pincée de muscade — bouillon de pot-au-feu. — A volonté, alouettes hachées.

Ciseler les feuilles d'oseille en julienne, ainsi que les feuilles d'épinards, de bettes et de laitues. Déposer le tout dans une terrine pour mélanger à ces herbes les 200 g de farine et les oeufs un à un. Ajouter le petit salé coupé en lardons ; saler, poivrer et ajouter un peu de muscade râpée.

Le tout doit former une masse compacte.

Etaler sur la table les feuilles de chou, préalablement passées à l'eau bouillante, et envelopper le farci dans ces feuilles pour en former une boule.

Introduire le farci ainsi moulé dans un filet que l'on fermera par le haut ; cuire dans un bouillon de pot-au-feu pendant 3 heures d'ébullition.

Sortir le farci du filet et le déposer dans un plat rond creux, dont il épousera aussitôt la forme. Servir chaud.

Le lendemain, on peut manger le farci froid ou coupé en tranches passées à la farine et cuites à la poêle dans un beurre noisette.

Vins blancs secs : muscadet, graves, mâcon, chablis, riesling, sylvaner, traminer.

GAYETTES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

Pour 16 gayettes : 500 g de foie de porc — 500 g de lard gras frais — 300 g de hachis de porc (farce fine) — 3 gousses d'ail hachées — 1 cuillerée à potage de persil haché — 30 g de sel — pincée d'épices et 450 g de crêpine — 100 g de beurre.

A peu de chose près, les « gayettes de Provence » sont l'équivalent de la crépinette parisienne et de la griblette bourguignonne, et on les sert indifféremment chaudes ou froides, mais plutôt froides.

Préparation : Couper en tout petits dés foie et graisse ; les déposer sur un plat et les saupoudrer avec le sel épicé. Laisser le tout en l'état pendant 20 minutes pour donner à l'assaisonnement le temps de pénétrer. Le mettre ensuite dans une terrine avec le hachis, l'ail et le persil, et bien triturer le tout pour assurer le mélange de ces divers éléments.

Cela fait, diviser la crêpine (qui aura été trempée à l'eau froide pour la rendre malléable) en rectangles de 15 cm de long sur 10 cm de large ; les aligner l'un à côté de l'autre sur un linge. Placer, sur chacun, une partie de la composition (80 g) ; l'envelopper parfaitement dans cette crêpine en lui donnant la forme d'une crépinette ordinaire.

Cuisson : Ranger les gayettes dans un plat à rôtir, beurré ; les arroser largement de graisse de porc, les cuire au four de chaleur moyenne pendant 30 minutes environ.

Service : Si on les sert chaudes, on les accompagne d'une purée de lentilles ou de pois cassés. Si on les sert froides, on les accompagne de gelée et de cornichons ; mais, dans ce cas, au lieu d'en faire 16, on peut n'en faire que 8, en taillant la crépine en conséquence. Etant plus grosses, le temps de cuisson doit être porté aussi de 30 à 50 minutes.

Pour les servir, si elles sont apprêtées de cette façon, c'est-à-dire plus grosses, il est préférable de les couper en tranches, comme une galantine, et de dresser ces tranches en couronnes.

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, mâcon, chablis, riesling, sylvaner, traminer. *Vins rosés secs* : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, cornas, côtes-de-provence.

GIGUE DE PORC FRAIS A LA NANTAISE

Recette transmise par le chef de « l'Ecu de France ».

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 h 30.

Cuissot de jeune porc de 2 kg 500 environ — 1 dl de fine champagne — 2 dl de muscadet — sel — poivre — 2 dl de crème fraîche — 150 g de beurre — 5 cl de moutarde — 50 g de câpres — 50 g de cornichons — 250 g de carottes — 250 g de navets — 250 g de petits pois — 250 g de haricots verts (coupés en dés) — 250 g de flageolets cuits à l'anglaise et liés avec sauce et beurre.

Faire rôtir lentement une gigue de porc frais, préalablement flambée à la fine. Mouiller d'un peu de muscadet Valet ou La Haye-Fouassière. Monter la cuisson à la crème ; moutarder légèrement ; additionner de câpres et de cornichons émincés.

Servir en même temps une macédoine de légumes frais liée avec la sauce.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 472.)

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, mâcon, chablis, riesling, sylvaner, traminer. *Vins rosés secs* : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel. *Vins rouges* : beaujolais, bourgueil, chinon.

JAMBON BASQUAISE

Recette de M. JACQUET.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 jambon de Bayonne de 2 kg — 1 petit paquet de foin — 1 l de fond de volaille — 3 dl de cuisson du jambon — 1 demi-litre de vin blanc du Béarn — 1 dl d'armagnac — 2 cuillerées à soupe de fécule — 1 kg de petits champignons de Paris — 50 g de beurre.

Il est très facile de réussir chez soi un plat avec un jambon de Bayonne, car il en existe de toutes les grosseurs. Mais il faut le dessaler pendant 36 heures à l'eau courante, le faire cuire dans un très grand récipient, avec beaucoup d'eau ; changer l'eau à mi-cuisson et la remplacer par de l'eau bouillante. Garnir le fond de la casserole avec un bottillon de foin bien ficelé ou, mieux, enveloppé dans un linge. Il faut environ 20 minutes de cuisson par livre.

Sauce : Réduire le fond de volaille avec le vin blanc, 3 dl de cuisson de jambon et l'armagnac ; lier à la fécule. Etuver à blanc les champignons, les plonger dans la sauce terminée. Rectifier l'assaisonnement et terminer avec quelques parcelles de beurre.

A volonté, on peut traiter et garnir le jambon de Bayonne comme les jambons d'York.

Vin blanc du Béarn sec. A défaut, vins blancs secs : muscadet, graves, mâcon, chablis riesling, sylvaner, traminer.

JAMBON A LA CRÈME

Recette du chef de l'« Hôtel Saint-Régis et Moderne ».

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 tranches de jambon d'York — 2 dl de vin blanc — 100 g de beurre — 2 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 750 g de champignons de Paris — sel — poivre — 1 citron.

Faire étuver les tranches de jambon au vin blanc, de préférence un chablis.

Faire bouillir la crème à part avec les champignons émincés ; lier aux jaunes d'œufs. Dresser alors le fond des tranches de jambon étuvé ; y ajouter un jus de citron et napper. Gratiner.

Chablis ou, à défaut, vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, viré.

JAMBON FLAMBÉ A LA CRÈME

Recette de M. Guy BASTARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

16 belles tranches de jambon fumé et cru — 100 g de beurre — 1 dl de cognac — 2 échalotes, 2 branches de cerfeuil, 2 branches d'estragon, 2 branches de persil, le tout concassé — 1 demi-litre de crème — 1 dl de vinaigre — 4 jaunes d'œufs — sel — mignonnet.

Faire réduire le vinaigre, les condiments et quelques grains de mignonnet ; monter cette réduction avec les jaunes d'œufs comme pour une sauce béarnaise, mais remplacer le beurre par de la crème double. Assaisonner ; passer à la mousseline. Faire revenir les tranches de jambon à la poêle ; flamber au cognac. Servir jambon et sauce bien chauds.

Chablis ou, à défaut, vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, viré, arbois.

JAMBON AUX ŒUFS DURS « MORVANDELLE »

Recette de M. LHOSTE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 h 30 à 3 heures.

1 noix de jambon cru du Morvan, coupée en quatre morceaux de 600 à 800 g — 2 carottes — 1 oignon piqué d'un clou de girofle — bouquet garni avec 2 poireaux — quelques grains de poivre, de genièvre — 1 brindille de serpolet — 1 petit bottillon de paille de seigle — 3 / de jus de veau (non salé) — 8 œufs durs.

Au préalable, faire dessaler pendant 12 heures quelques quartiers de jambon, prélevés sur un jeune porc, de préférence. Les égoutter ; ensuite, les faire cuire dans un bon jus de veau non salé. Bien recouvrir les morceaux. Ajouter à la cuisson : serpolet, une feuille de laurier, persil, oignon piqué, 1 ou 2 poireaux, quelques carottes, baies de genièvre, poivre en grains, et, surtout, pour donner le parfum principal, un bottillon de paille de seigle. Faire cuire le tout ensemble ; bien écumer et cuire à petit feu dans une marmite en terre jusqu'aux trois quarts de la cuisson du jambon. A ce moment, ajouter les œufs durs, que l'on aura débarrassés de leurs coquilles et piqués à la fourchette, afin qu'ils s'imprègnent de la cuisson. Lorsque le jambon sera bien cuit, l'égoutter ainsi que les œufs. Ranger le tout dans un moule en terre à terrine ou, à défaut, dans des bols. Bien intercaler jambon et œufs d'une manière agréable à l'œil.

Parsemer de ciboulette ciselée, et recouvrir le tout du jus, que l'on aura auparavant réduit et passé au chinois.

Mettre au frais et démouler lorsque le tout sera pris en gelée.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, mâcon. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, algérie, corbières, minervois.

JAMBON DU MORVAN BRAISÉ AU CHAMBERTIN

Recette de M. BELIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures environ.

Petit jambon du Morvan — 2 bouteilles de bon bourgogne rouge — 4 têtes d'ail — bouquet garni — 1 l de demi-glace — 1 kg de champignons de Paris — 100 g de beurre — 250 g de truffes coupées en dés — 5 cl de fine bourgogne — poivre du moulin.

Faire dessaler le jambon pendant 12 heures. Le mettre à cuire à grande eau (20 minutes par livre). 30 à 40 minutes avant la fin de la cuisson, l'enlever, le parer et le mettre à braiser avec le bourgogne, l'ail et le bouquet garni. Après cuisson, passer le braisage au chinois, ajouter la demi-glace, mettre au point, laisser réduire. Emincer les champignons, les étuver au beurre, passer la sauce dessus. Ajouter les truffes coupées en dés, la fine bourgogne ; poivrer, découper le jambon et napper.

Même vin rouge que celui qui est employé pour la cuisson. A défaut, vin de Bourgogne de la côte de Nuits.

JAMBON PERSILLÉ A LA BOURGUIGNONNE

Recette de M. RACOUCHOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

3 kg de noix de jambon cru — 2 kg de jarret de veau — 2 pieds de veau — 2 bouteilles de vin blanc — fond blanc (sans sel) — bouquet garni forcé en poireaux — 5 à 6 branches de cerfeuil et estragon et queues de persil — 6 échalotes — 6 blancs d'œuf — persil haché — x cuillerée de vinaigre de vin — 8 cl de vin blanc.

Faire dessaler un morceau ou un jambon entier de pays.

Le faire blanchir x heure et le passer à l'eau fraîche. Le mettre alors à cuire dans un bon fond fait avec un morceau de jarret, l'os et 2 pieds de veau ; ajouter tous les aromates, y compris cerfeuil et estragon dans un bouquet garni, 5 ou 6 échalotes et 2 bouteilles de vin blanc de la côte. Lorsque le jambon est bien cuit, le retirer, l'écraser à la fourchette, en mélangeant le gras et le maigre comme pour les rillettes, puis le presser dans un saladier.

Clarifier alors le fond de cuisson avec les blancs d'œufs en rectifiant l'assaisonnement pour obtenir une gelée de belle couleur ; lorsqu'elle commence à prendre, ajouter persil haché en quantité, 1 cuillerée à café de bon vinaigre, 1 verre à bordeaux de vin blanc puis verser sur le jambon.

On sert en général le jambon dans le saladier.

Vins blancs de Bourgogne : chablis, meursault, corton, clos blanc de Vougeot, pouilly, fuisse. Vins rouges de la côte de Beaune, mercurey.

JAMBON AU PORTO OU AU MADÈRE

Recette de M. NEZARD-DEBILLOT

Préparation : 4 heures.

Cuisson du jambon : 1 h 30.

Trempage : 24 heures.

de la sauce : 30 minutes.

1 jambon (3 kg) — un demi-litre de porto ou de madère — 100 g de beurre — 100 g de farine — un huitième de tomate concentrée — 2 oignons — 4 échalotes — bouquet garni — 300 g de champignons de Paris — 16 croissants feuilletage.

Prendre un petit jambon de Prague ; le mettre à tremper pendant 4 heures ; le retirer et le cuire très doucement 15 minutes par livre. L'égoutter, le parer (enlever la couenne et un peu de graisse) ; l'arroser de porto ou de madère et le faire colorer au four, vivement, en l'arrosant souvent.

A part, faire un roux blond avec beurre et farine ; y mettre 2 oignons émincés, les échalotes hachées et un bouquet garni. Mouiller avec la cuisson des champignons, ajouter la tomate. Laisser cuire et réduire. Passer au chinois, finir avec 3 dl de porto ou de madère. Dresser le jambon entouré de champignons et croûtons. Servir la sauce à part.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 481.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

JAMBON A LA SAUCE MADÈRE AUX ÉPINARDS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 3 heures.

1 petit jambon de provenance anglaise — 1 bottillon de foin — 5 dl de madère — 3 dl de demi-glace — 100 g de beurre — sel — poivre — 500 g de champignons de Paris — 16 barquettes d'épinards.

Faire dessaler le jambon pendant 12 heures, le brosser et le mettre dans un récipient assez grand, avec seulement de l'eau, sans aromates ni assaisonnement. A mi-cuisson, ajouter un bottillon de foin, que l'on retire 30 minutes avant la fin de la cuisson. Dépouiller

le jambon, le mettre dans un plat avec 2 dl de madère. Continuer la cuisson en arrosant souvent au madère et avec un peu de fond brun. Lorsque la cuisson se termine, prendre 2 dl de cuisson du jambon. Faire réduire au plus fin, ajouter la demi-glace, les champignons cuits au beurre et aussi le fond de madère qui a terminé la cuisson du jambon. La sauce doit être bien à point. Terminer au madère et bien beurrer. La sauce doit être fine, luisante et de haut goût.

Garniture de légumes verts à volonté, mais, de préférence : épinards en branches, épinards en purée ou «Apple sauce».

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 489.)

Vins rouges : côtes-du-rhône, côte-rôtie, hermitage, châteauneuf-du-pape.

PAUPIETTES DE JAMBON « GAYOLE »

Recette de M. P. MENGELATTE.

Préparation : 50 minutes.

Glaçage : 30 minutes.

8 belles tranches de jambon d'York, bien parées, de 100 g environ chacune — 2 échalotes hachées fin — 150 g de truffes hachées — 5 cl de vin blanc — 100 g de jambon en dés — 50 g de beurre — 4 dl de sauce Mornay — 250 g de champignons hachés — 50 g de gruyère en petits dés — 50 g de gruyère râpé.

Préparation : Tailler en petits dés le jambon, les champignons et le gruyère. Hacher finement les truffes.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et, dès qu'il est mousseux, y jeter l'échalote ; remuer une petite minute (l'échalote ne doit pas roussir), puis ajouter les champignons ; cuire 5 minutes à feu modéré. Dès que l'évaporation de l'eau de végétation des champignons est complète, ajouter le jambon coupé en dés et les truffes. Mélanger le tout ; mouiller avec le vin blanc et réduire des deux tiers. Incorporer ensuite sur le côté du feu 1 cuillerée à potage de sauce Mornay chaude. Rectifier l'assaisonnement, qui doit être un peu relevé. Dès que la préparation sera un peu refroidie, mélanger les dés de fromage.

Etaler sur la table les tranches de jambon parées, allonger un cordon de la farce ci-dessus sur chaque tranche et rouler celle-ci sur elle-même pour obtenir un cylindre. Disposer les paupiettes sur un plat de service allant au four. Napper avec le restant de la sauce Mornay ; parsemer le dessus de fromage râpé, mélangé avec la moitié de son poids de mie de pain ; arroser avec un peu de beurre fondu. Pousser au four pour gratiner. Servir très chaud.

Vins rouges de la côte de Beaune, médoc et graves.

NOISETTE DE PORC AUX PRUNEAUX DE TOURS

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson des pruneaux : 30 minutes ;
des noisettes : 15 minutes.

1 kg 200 de longe de porc désossée — 2 dl de crème fraîche — 500 g de pruneaux — 2 dl de vin de Vouvray — 50 g de beurre — 100 g de sauce tomate — sel — poivre.

La veille, mettre les pruneaux à macérer dans le vouvray.

Une demi-heure avant le repas, tailler le filet de porc en tranches de 1 centimètre environ, de façon à obtenir 8 noisettes ou escalopes ; saler et poivrer des deux côtés. Passer ces tranches de porc à la farine et faire dorer dans 50 g de beurre bien chaud.

Lorsque les noisettes sont cuites, les retirer et les dresser en couronne dans un plat creux.

Durant cette opération, on aura fait bouillir pendant une demi-heure les pruneaux dans le vin de Vouvray. Ils devront devenir très gonflés et bien moelleux. Retirer ces pruneaux et les mettre dans le plat, au centre des noisettes de porc.

Déglacer la casserole qui a servi à cuire le porc à l'aide du jus qui reste des pruneaux ; réduire ce jus de moitié en y ajoutant la sauce tomate, et terminer en y incorporant la crème.

Verser la sauce ainsi obtenue sur le porc et sur les pruneaux, et servir très chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, mâcon. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vin rouge : beaujolais.

PIED DE COCHON FARCI

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 3 heures.

4 pieds de porc demi-sel — bouquet garni — un petite volaille (à défaut 1 kg de filet de veau) — 400 g de crêpine de porc — sel — poivre — pincée d'épices — 200 g de truffes — un demi-litre de bon vin rouge — 50 g de beurre — 200 g de mie de pain frais.

Fendre des pieds de cochon en deux ; les faire cuire dans du bouillon ; les désosser et les couper par morceaux. On aura, d'autre part, une farce de volaille et des truffes cuites au vin, coupées par tranches très minces. Etendre sur une table un morceau de crêpine ou toilette de cochon ; la couvrir d'une couche de farce et arranger les morceaux de pieds dessus, en mettant alternativement un morceau, un peu de farce, et quelques morceaux de truffes. Replier la crêpine, et donner à chaque pied la forme d'une saucisse plate. Prendre ces pieds, et les tremper successivement dans du beurre fondu et de la mie de pain, puis les faire griller sur un feu doux.

On peut remplacer les truffes par des champignons. On peut aussi farcir les pieds de cochon avec de la chair à saucisse assaisonnée de sel et de poivre.

On peut ajouter un peu de duxelles (v. p. 70) et du persil concassé,

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, mâcon. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vin rouge : beaujolais.

PIED DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 à 6 heures.

8 pieds de porc entiers — 3 litres de vin blanc — 3 litres de saumure — bouquet garni — 3 carottes — 2 oignons piqués de clous de girofle — 1 gousse d'ail — 200 g de beurre fondu — x dl d'huile — 500 g de mie de pain frais — poivre du moulin.

Les pieds de devant sont beaucoup plus fins que ceux de derrière. Pour les conserver entier, les entortiller de ruban, de fil, ou même les ficeler sur une planchette.

Préparer une cuisson : un demi-litre de vin blanc et saumure légère ou un tiers de vinaigre et deux tiers de saumure, bouquet garni, carottes, oignons, ail. Faire cuire 4 à 6 heures en mouillant largement. Laisser refroidir dans la cuisson. Retirer les pieds, les poivrer, les arroser de beurre fondu, les tremper dans la mie de pain, puis dans l'huile, et les griller à petit feu. Les servir quand ils ont pris couleur. La durée de cuisson dépend de la qualité, mais il est préférable qu'ils soient trop cuits plutôt que pas assez. Si l'assaisonnement de la cuisson est bien à point, il n'y a pas besoin de sauce d'accompagnement.

Servir en même temps des pommes de terre (purée ou frites).

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, mâcon. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, côtes-de-provence. Vin rouge : beaujolais.

PORC A L'INDOCHINOISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 20.

1 kg de porc frais coupé en gros dés (poitrine de préférence) — 100 g de beurre — 2 gros oignons hachés fin — fond blanc — bouquet garni — sel — poivre — 250 à 300 g de riz.

Faire revenir 2 gros oignons hachés ; y ajouter le porc coupé en gros dés, et bien assaisonner. Mouiller un peu plus que la hauteur de fond blanc ; laisser cuire à feu doux pendant 1 heure environ. 20 minutes avant de servir, mettre dans ce sauté le riz cru préalablement bien lavé. On obtiendra ainsi un plat excellent et économique.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

PORCELET RÔTI

Recette de M. A. MENNWEG.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

x cochon de lait — 8 boudins blancs — 16 petites chipolatas — 8 petites truffes — 50 g de beurre — 1 dl d'huile — 8 pommes Calville.

Bien assaisonner l'intérieur d'un cochon de lait. Raidir les boudins, les chipolatas et les truffes au beurre. Garnir le porcelet, le rôtir. Protéger les oreilles de papier d'office, qu'on enlèvera avant la fin de la cuisson. Bien arroser le porcelet de beurre fondu et d'huile. En même temps, faire étuver au beurre 16 belles demi-calvilles. Dégraisser le fond de cuisson, légèrement réduit, et en arroser le porcelet doré et croustillant.

On peut le farcir au riz à la grecque, aux marrons, aux olives, aux truffes et même aux alouettes ; et aussi à l'anglaise : mie de pain, lard fumé et sauge.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeais, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

POTÉE DE PRINTEMPS

Recette de M. Paul BOUILLARD.

Préparation : i h 30.

Cuisson : 2 heures.

1 jambonneau de 1 kg 500, non salé — 1 kg de jarret de veau — 2 queues de porc frais — 500 g de lard de poitrine non salé — 1 botte de carottes nouvelles, 500 g de petits navets, le tout épluché — 2 choux-navets coupés en quatre — 500 g de fèves — 1 kg de pommes de terre nouvelles — 500 g de haricots verts — sel — poivre — 3 litres d'eau.

Mettre le jambonneau dans une marmite. Recouvrir d'eau froide et saler convenablement. Faire partir en ébullition ; laisser bouillir, sans réduire, pendant 35 minutes • ajouter alors le jarret, la poitrine et les queues, en ayant soin que toutes ces viandes soient bien immergées.

Ramener alors à l'ébullition ; couvrir la marmite et laisser frémir.

Lorsque les viandes auront atteint les trois quarts de leur durée de cuisson, on mettra dans la marmite les légumes ci-dessous énumérés, par catégorie : carottes nouvelles ; navets nouveaux, épluchés et lavés ; 2 choux de mai coupés en quartiers, lavés et débarassés de leur trognon ; une poignée de grosses fèves de marais, fraîches et libérées de leur grosse pelure ; quelques pommes nouvelles épluchées (environ 3 par personne) et, enfin, une poignée de haricots verts de qualité.

D'abord les carottes et les choux ; 10 minutes après, les navets et les fèves, puis les haricots verts et enfin les pommes de terre, pour lesquelles un quart d'heure de cuisson suffit.

Pour servir, retirer les viandes ; dresser les légumes, une fois qu'ils sont soigneusement égouttés, au milieu d'un plat. Disposer les viandes découpées par catégorie tout autour.

Assaisonner les légumes d'un vigoureux tour de moulin à poivre ; les arroser avec la graisse qui surnage sur la cuisson. La potée est prête à être servie.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

SAUPIQUET NIVERNAISE

Recette de M. P. DEMOULE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

8 tranches de jambon cru de x00 à 120 g chacune — 100 g de beurre — 70 g de farine — 2 dl de fond brun — 2 cil de pouilly-fumé — bouquet garni — 25 g de débris de champignons — 6 échalotes hachées — 6 grains de poivre et 6 grains de genièvre écrasés — 1 dl de vinaigre — 1 dl de crème double — persil et estragon hachés.

Prendre un bon jambon de ménage, sec ; le couper en tranches minces, et les faire revenir au beurre. Faire un roux brun, mouillé d'un bon consommé et de pouilly fumé.

D'autre part, faire réduire, dans un grand verre de vinaigre, des échalotes hachées, grains de poivre écrasés, un peu de genièvre. Laisser cuire 10 minutes environ, et passer au chinois. Ajouter à cette sauce un quart de bonne crème et un bon morceau de beurre frais. La sauce doit bien napper.

Verser cette sauce sur les tranches de jambon et saupoudrer d'un peu de persil et d'estragon.

Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgognes de la côte de Beaune.

« SOU FASSUM »

Recette de M. BONFILS.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 heures.

1 chou — 750 g de chair à saucisse — 200 g de lard de poitrine coupé en dés et rissolé — 2 oignons hachés — une gousse d'ail écrasée — 100 g de riz blanchi — 150 g de pois frais — 1 cuillerée de persil concassé — sel — poivre — fond de mouton (pot-au-feu).

Retirer les grandes feuilles d'un chou. Les blanchir 2 minutes et les rafraîchir. Les ranger sur un filet rond. Sur ce lit de feuilles de chou, disposer en son milieu, en les mélangeant, les éléments suivants : feuilles de l'intérieur du chou, 750 g de chair à saucisse, 200 g de lard maigre coupé en dés et rissolé, des oignons hachés, une pointe d'ail écrasé, 100 g de riz blanchi, 150 g de petits pois frais, du persil haché, du sel, du poivre du moulin.

Tirer les extrémités du filet pour reformer le chou (bien attacher). Le cuire dans un pot-au-feu de mouton pendant 3 heures, lentement. Retirer du feu ; laisser égoutter ; retirer le filet et servir avec un peu de cuisson à part.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon. De plus, châteauneuf-du-pape, cornas, côtes-de-provence.

VEAU

La meilleure viande provient d'animaux de deux à trois mois, nourris exclusivement de lait. Elle doit être blanche avec un très léger reflet verdâtre. La graisse est blanche et satinée.

BLANQUETTE DE VEAU

a) Recette de M^{me} ETTLINGER.

2 kg de veau — 2 litres de fond blanc — 2 carottes — 1 oignon — 2 clous de girofle — 1 poireau — persil — thym — laurier — 125 g de beurre — 125 g de farine — 20 champignons — 3 jaunes d'œufs — 1 citron — 2 dl de crème — muscade.

Prendre de préférence de l'épaule (au besoin du jarret). Détailler la viande en petits morceaux ; les mettre à cuire avec assez de fond blanc pour qu'ils en soient couverts • saler (très peu) ; faire prendre l'ébullition doucement en remuant souvent la viande • écumer avec le plus grand soin. Ajouter les carottes, l'oignon piqué des clous de girofle* un bouquet garni composé d'un poireau, de queues de persil, d'une brindille de thym* d'une demi-feuille de laurier. Cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Avec 125 g de roux blanc et 2 litres de la cuisson du veau, préparer un velouté • laisser cuire un quart d'heure en dépouillant la sauce.

Egoutter les morceaux de veau ; les mettre dans une autre casserole avec les 20 petits champignons cuits à blanc.

Au dernier moment, compléter la sauce avec une liaison de 3 jaunes d'oeufs, un filet de citron, muscade râpée et la crème. La passer au chinois sur les morceaux et la garniture ; chauffer sans laisser bouillir. Servir en timbale, et saupoudrer de persil haché.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, champagne mousseux brut ou sec, champagne nature.

b) Recette de M. E...

Préparation : 2 heures.

Cuisson et finition : 2 heures.

2 kg de tendron, épaule et poitrine de veau, le tout coupé en morceaux de 120 à 130 g (deux tiers de tendron et poitrine, un tiers d'épaule) — 1 citron — sel — poivre — 2 gros oignons piqués d'un clou de girofle — 3 carottes — bouquet garni avec poireau et persil (racines et queues) — quelques grains de poivre en sachet — 150 g de beurre — 70 g de farine — 25 petits oignons cuits à blanc — 500 g de petits champignons cuits à blanc avec citron et beurre — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de crème légère — quelques fleurons.

Faire dégorger la veille la viande coupée. Changer l'eau. Mettre dans une casserole plutôt étroite que large. Couvrir juste d'eau. Saler (8 g par litre). Faire prendre l'ébullition très doucement. Ajouter les carottes, coupées en quatre, les oignons et le bouquet garni forcé en poireaux. Couvrir et cuire très doucement pendant 1 h 15. La viande doit rester un peu ferme. D'autre part, cuire à blanc 25 petits oignons avec quelques cuillerées du bouillon de la blanquette, 50 g de beurre (lorsque les oignons sont à maturité, et surtout à l'arrière-saison, il faut les ébouillanter fortement avant de les mettre en cuisson). Cuire aussi les champignons frais avec beurre et citron (les têtes seules pelées et tournées). Les débris et queues servent à parfumer le velouté.

Pour la sauce, préparer un roux blond avec 100 g de beurre et la farine. Délayer le roux avec 8 dl de cuisson de veau. Y ajouter les débris de champignons. Laisser cuire 40 à 45 minutes. Soigner l'assaisonnement, couvrir la sauce d'un papier beurré pour éviter qu'elle noircisse.

Mettre les morceaux de veau dans un sautoir. Ajouter les oignons et les champignons. Tenir au chaud. Lier le velouté aux jaunes d'œufs délayés avec la crème. Passer à l'étamine. Compléter avec le jus d'un demi-citron. Chauffer sans laisser bouillir, et verser dans le sautoir. Dresser en timbale, et garnir de fleurons.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, champagne mousseux brut ou sec, champagne nature.

CARRÉ DE VEAU

Le carré de veau est rarement préparé entier. Il faut raccourcir le carré dans le haut de la pièce et enlever la totalité des os de l'échiné. Il sera ainsi facile à découper.

CARRÉ DE VEAU A LA MODE DE BRIGNOLES

Recette de M. Pierre BARNIÈRES.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 h 30 environ.

1 carré de veau de 1 kg 500 à 1 kg 800 — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 kg de petits oignons — bouquet garni — 2 brindilles de basilic — 30 g de beurre — assaisonnement — 500 g d'olives vertes dénoyautées, blanchies — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fond de veau.

Prendre un carré de veau ; le faire parer et raccourcir. Le braiser à très court mouillement. Cuisson lente, arroser souvent ;

2° Faire cuire les petits oignons avec un bouquet garni et un brin de basilic. Les passer en purée ;

3° Faire chauffer des olives vertes dénoyautées dans un peu d'eau ;

4° Servir dans un plat chaud le carré de veau bien doré et, dans une saucière, le jus de cuisson dégraissé ;

5° Envoyer à part la purée d'oignons bien beurrée, garnie des olives.

Vins rouges : beaujolais, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence, vins rouges de Corse et d'Algérie.

COTES ET COTELETTES DE VEAU

Ces pièces, prises sur le carré et raccourcies, ne doivent pas être taillées trop minces. En revanche, elles doivent être parées pour être régulières et identiques.

CÔTE DE VEAU

Recette de M. Daniel CONSTANT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 kg de champignons escalopés — 2 cuillerées à potage de paprika doux — un demi-litre de crème fraîche.

Prendre des côtes de veau, de préférence épaisses. Les saupoudrer de paprika ; saler et poivrer. Faire cuire doucement à la sauteuse. Une fois les côtes aux trois quarts cuites, y ajouter des champignons moyens, coupés en morceaux. Laisser cuire doucement. Lorsque les côtes sont cuites, servir aussitôt en déglaçant le jus avec la crème fraîche.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 488.)

Vins blancs secs : pouilly fumé, sylvaner, traminer, riesling. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CÔTE DE VEAU « CLOVIS »

Recette de M. René RÉTORÉ.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau de 150 g environ — sel — poivre — 1 kg de petits champignons — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 2 dl de crème fraîche — 1 dl de marc de champagne — 1 kg de pommes de terre de Hollande (soufflées).

Prendre de belles côtes de veau premières ; les **parer** ; les assaisonner sur les **deux** faces de sel et de poivre, et les faire sauter moitié beurre, moitié huile, à feu **assez vif pour** bien les colorer. Une fois cuites et bien dorées, les retirer du sautoir et **mettre à cuire à** la place les champignons de couche de Soissons. Mettre les champignons de côté et égoutter le **beurre** et l'huile du sautoir ; déglacer avec du marc de Champagne (blanc de blanc) • ajouter la crème fraîche et le beurre ; rectifier l'assaisonnement ; **bien** lier la **sauce**. **Disposer** sur la côte, qui a été tenue au chaud, les têtes de champignons, et **verser** ensuite **dessus** la sauce onctueuse.

Envoyer en même temps, et à part, des pommes de terre soufflées en forme de vase de Soissons, et découpées à l'emporte-pièce spécial.

Vins blancs secs : pouilly fumé, sylvaner, traminer, riesling. Plus champagne moussoux brut ou sec, champagne nature, Montrachet. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CÔTE DE VEAU A LA CRÈME

Recette de M. FROISSANT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 kg de champignons de Paris bien blancs — 1 dl de porto — une demi-bouteille de vin blanc — 2 dl de crème fraîche — 1 citron — 1 cuillerée de persil concassé.

Se procurer 8 belles côtes de veau premières. Dégager largement le manche, l'os de l'épine dorsale abattu, ainsi que le gros nerf qui se trouve à la partie opposée, afin d'obtenir une belle noix attachée à l'os de la côte.

Faire fondre dans un sautoir approprié, de la grandeur des côtes, 100 g de beurre. Quand celui-ci commence à se clarifier, mais sans toutefois prendre de la couleur, y ranger les côtes, préalablement salées et poivrées.

Cuire à fond, en retournant fréquemment pour éviter qu'elles ne prennent trop de couleur. Quand elles sont cuites à point et bien fondantes, les retirer et les placer dans le plat de service (dans un endroit chaud, mais non brûlant), recouvert d'une assiette.

Les remplacer dans le sautoir par les champignons de Paris coupés en quartiers. Remuer le sautoir et, avec l'aide d'une spatule de bois, mélanger parfaitement les champignons, afin que ceux-ci s'imprègnent d'une partie du beurre de la cuisson. Saler et poivrer légèrement ; mouiller avec le porto blanc et avec le vin blanc très sec.

Réduire des deux tiers en plein feu. Quand la réduction est à point, et tombe légèrement à glace, ajouter la crème double bien épaisse. Laisser bouillir le tout jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse et nappe bien le dos d'une cuiller.

Retirer le sautoir du feu ; ajouter gros comme une noix de beurre, en remuant constamment pour parfaire l'émulsion ; goûter et rectifier au besoin l'assaisonnement. Quand tout est à point, verser sur les côtes, qui étaient en réserve, tout le contenu du sautoir. Quelques gouttes de jus de citron, et une pincée de persil très frais termineront cet excellent plat.

Vins blancs secs : pouilly fumé, sylvaner, traminer, riesling. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chiron.

CÔTE DE VEAU EN CROUTE HÉDÉENNE

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

8 moyennes côtes de veau — 32 têtes de champignons — 4 échalotes hachées finement — 250 g de beurre — 1 ris de veau, bien blanchi et étuvé au beurre — 500 g de feuilletage — 1 jaune d'œuf pour dorure — 8 petites crêpes sans sucre — 2 dl de très bonne demi-glace, corsée et parfumée au madère— 150 g de truffes hachées pour la sauce Périgueux (v. p. 77).

Prendre et parer de petites côtes de veau. Assaisonner à point, puis faire cuire lentement au beurre. Dès qu'elles seront cuites, les retirer et les tenir au chaud. Mettre dans le même beurre, qui ne doit pas être brûlé, les champignons frais émincés. Les faire saisir vivement avec une petite pincée d'échalote hachée. Faire réduire à point. Assaisonner légèrement. Ajouter enfin quelques parcelles d'un ris de veau blanchi.

Pour terminer, poser les côtes de veau sur une petite tourtière à pâtisserie légèrement beurrée. Puis couvrir avec la garniture. Poser dessus de fines crêpes non sucrées, puis une légère abaisse de feuilletage au beurre. Historier le dessus avec quelques rognures du feuilletage. Dorer à l'œuf. Faire cuire à four chaud. Servir entre les plis d'une serviette avec en même temps une petite sauce Périgueux.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, sylvaner, traminer, cassis, champagne mousseux brut ou sec, montrachet. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc.

CÔTE DE VEAU FRANC-COMTOISE

Recette de M. G. ROMAIN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau — sel — 100 g de beurre — 400 g de gruyère râpé — 2 œufs entiers — 4 cuillerées de crème fraîche — un coup de moulin — 1 pincée de muscade — 1 dl de vin blanc sec.

Dans une terrine, triturer, avec une petite spatule en bois, le fromage râpé, les œufs et la crème, pincée de muscade et poivre. Avant que la cuisson des côtes soit complète, décanter la matière grasse et la réserver. Partager l'appareil sur les huit noix des côtellettes, mouiller délicatement le fond du plat. Terminer la cuisson au four, en arrosant, avec le beurre de cuisson.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, viré, arbois. Vins blancs demi-secs : vouvray, barsac, graves, bergerac, anjou. Vins rouges de Bourgogne (côte de Beaune), médoc, haut-médoc.

CÔTE DE VEAU « GRAND MONARQUE »

Recette de M. Claudius RICHARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 250 g de beurre — 250 g de fromage râpé — 1 dl de duxelles (v. p. 57) bien sèche — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de porto — 1 dl de fond de veau lié — 500 g de nouilles — 250 g de jambon maigre en julienne.

Dans une terrine, triturer et travailler à la spatule en bois le fromage râpé, la crème et la duxelles ; que ce mélange forme une pâte bien homogène et pas trop fluide. Assaisonner à point. Sauter les côtes d'un côté. Les retourner et, sur la partie cuite, placer une bonne cuillerée à bouche de la crème. Arroser d'un peu de beurre fondu. Remettre au four. Retirer après cuisson, dresser. Déplacer le fond au porto et au fond de veau. Assaisonner et saucer.

Servir en même temps les nouilles au beurre, additionnées de la julienne de jambon.

Vins blancs secs : pouilly fumé, sylvaner, traminer, riesling. Vins rouges : beaujolais bourgueil, chinon.

CÔTE DE VEAU MILANAISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson des côtes : 25 minutes;

des spaghetti : 15 minutes.

8 petites côtes de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 2 œufs battus — 100 g de farine — 100 g de mie de pain frais — 100 g de parmesan râpé — 1 pincée de noix de muscade — 2 dl de purée de tomate — 2 dl de fond de veau — 1 dl de madère — 1 dl d'huile.

30 g de maigre de jambon, 20 g de langue à Vécarlata, 50 g de truffes (le tout coupé en julienne).

8 belles têtes de champignons — 200 g de spaghetti.

Faire tomber la julienne au madère et jus de truffe. Lier avec le fond de veau томатé ; garder au chaud.

Aplatir les côtes de veau, les assaisonner, les fariner, les tremper dans les œufs battus, puis dans la mie de pain. Sauter dans moitié beurre, moitié huile ; garder au chaud.

Plonger les spaghetti (ou aiguillettes) dans l'eau bouillante bien salée. Cuire rapidement, égoutter, sécher sur le coin du feu. Ajouter beurre, fromage râpé, muscade.

Dresser les côtes de veau en couronne, entourées d'un cordon de fond томатé. Arroser de beurre noisette. Servir les spaghetti en timbale, nappés de la milanaise.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, sancerre, quincy, sylvaner, traminer, cassis, champagne mousseux brut ou sec, Montrachet. Vins rouges : bordeaux rouges, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

CÔTE DE VEAU « MONIQUE »

Recette de M. Bernard BARUS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 250 g de farce mousseline (v. p. 60) — 30 g de jambon, 30 g de langue, 50 g de truffes (le tout coupé en julienne) — 2 dl de béchamel très serrée, fromagée et

liée avec 3 jaunes d'œufs — 100 g de farine — 2 œufs battus — 100 g de mie de pain frais — 2 dl de bon fond de veau — un demi-litre de petits pois à l'anglaise — 500 g de pommes noisette au beurre — 16 petites cassolettes en pâte à crêpe (moulées par un appareil spécial que l'on trouve chez les spécialistes d'ustensiles de cuisine).

Tailler les côtes de veau : les fendre en deux dans le sens de l'épaisseur. Les assaisonner, et les fourrer d'une farce fine de veau, montée à la crème, additionnée d'une très fine julienne de jambon, de langue écarlate et de truffes. Masquer la côte, sur les deux côtés, d'une béchamel bien fromagée et liée aux jaunes d'œufs. Paner les côtes à l'anglaise, c'est-à-dire les passer à la farine, aux œufs battus et à la mie de pain, et les sauter au beurre. Finir de cuire au four. Dresser sur un plat ; entourer d'un cordon de fond de veau, et jeter dessus un beurre noisette. Garnir la côte d'une petite cassolette ronde en appareil à crêpe, garnie de petits pois frais à la crème et de pommes noisette sautées au beurre.

Vins blancs secs : sylvaner, traminer, cassis, meursault, mâcon. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray, anjou, sauternes, barsac, graves, bergerac. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon, bourgognes de la côte de Beaune.

CÔTE DE VEAU POÊLÉE « JEANNE DE LASAS »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau de 120 à 130 g chacune — sel — poivre — 200 g de beurre — 100 g de farine — 4 échalotes hachées — pointe d'ail — 8 tomates concassées — 100 g de champignons ou épluchures — 2 dl de vin blanc — 2 dl de fond de veau — 2 dl de crème fraîche — 500 g de champignons bien blancs pour la purée — 8 têtes de champignons cannellées, étuvées au beurre — 8 petites bouchées en feuilletage — 4 branches de céleri braisé partagées en deux, mais coupées court.

Prendre des côtes premières bien blanches ; assaisonner sur table de sel et de poivre du moulin ; fariner ; les saisir au beurre dans un sautoir épais ; cuire 15 à 20 minutes à feu doux ; les retirer dans un plat ovale creux en argent. Déglacer avec du vin blanc sec ; ajouter : échalote hachée très fin, pointe d'ail, tomates fraîches concassées et fond de veau ; mettre des champignons frais.

Le déglçage et la purée de tomate et autres condiments passés à l'étamine, crémés et beurrés, servis en saucière. Sur les côtes et la garniture, verser un beurre noisette.

Garniture : Petites croustades en feuilletage au beurre, garnies de purée de champignons frais, liées à la crème ; champignons tournés, en guise de couvercle, petits quartiers de céleri en branche, braisés, passés au beurre noisette, dressés autour.

Vins blancs secs : sylvaner, traminer, cassis, meursault, mâcon. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CÔTE DE VEAU « PRINTEMPS »

Recette de M. C. MU.LOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 dl de porto — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de béchamel (v.p. 66) ou velouté (u. p. 59) — 250 g de carottes, 250 g de navets, coupés en petits dés (genre grosse brunoise) — 250 g de haricots verts coupés en petits dés — 250 g de petits pois.

Faire sauter des côtes de veau bien parées, en évitant de les laisser trop colorer. Les retirer, et déglacer la casserole avec un bon verre de porto. Ajouter de la crème fraîche et la béchamel. Finir au beurre et passer la sauce à l'étamine.

Dresser les côtes dans un plat avec des petits légumes coupés en dés (carottes, navets, petits pois, haricots verts). Tous ces légumes blanchis séparément, égouttés, et liés après un léger séchage sur le coin du fourneau. Napper et servir.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, sylvaner, traminer, cassis, champagne mousseux brut ou sec, Montrachet. Vins blancs rosés : pelure d'oignon, tavel, cabernet d'Anjou. Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc.

CÔTE DE VEAU « VALLÉE D'AUGE »

Recette de M. MABON.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 côtes de veau de 120 à 150 g environ chacune — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 kg de petits champignons de Paris (dits « boutons de guêtre ») — 16 petits oignons blancs nouveaux — 4 cl de calvados — 2 dl de crème fraîche — 8 fleurons (ou croissants en feuilletage, ou en pain de mie).

Prendre des côtes de veau premières, bien parées ; les assaisonner, sel, poivre blanc ; les faire cuire au beurre dans une sauteuse épaisse, sans leur laisser prendre couleur. Durant la cuisson, ajouter quelques champignons bien blancs et quelques oignons blanchis au préalable. Retirer les côtes après cuisson. Déglacer à l'aide de quelques cuillerées de bonne crème fraîche ; mettre au point l'assaisonnement ; ajouter un filet de calvados. Placer les côtes et leur garniture sur un plat demi-creux, et napper avec la sauce, qui doit être onctueuse. Pour enjoliver la présentation, décorer de quelques fleurons.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes, barsac, bergerac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon.

CÔTELETTE DE VEAU A LA GELÉE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

8 côtes de veau (côtes premières) — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl de vin blanc — un demi-litre de gelée de viande — un blanc d'œuf — 50 g de langue à l'écarlate, coupés en bâtonnets — 50 g de maigre de jambon — 80 g de truffes.

Il est indispensable, pour cette préparation, que les côtes soient de premier choix et toutes identiques. Aussi belles les unes que les autres, car il n'y a rien pour dissimuler une imperfection.

Piquer copieusement et très soigneusement les côtes, en intercalant langue, truffes et jambon.

Faire sauter et suer les côtes, qui seront blondes et bien cuites, car, servie froide, une viande blanche doit être très cuite. Bien entendu, mettre le côté piqué dessus.

Enlever la matière grasse de cuisson, déglacer au vin blanc, clarifier la gelée au blanc d'œuf battu. Passer au linge. Laisser refroidir. Avec une partie de la gelée, napper les côtes et réserver l'autre partie pour décorer.

Pour étoffer ce plat, c'est-à-dire pour qu'il soit plus substantiel, plus riche, et en même temps plus attrayant, on peut garnir le centre du plat ou intercaler, ou même servir à part, bien moulées, un choix de garnitures froides, telles que purées, mousses et gelées. Le praticien aura toute faculté pour donner libre cours à son bon goût ou à sa fantaisie.

Vins blancs secs : sylvaner, traminer, cassis, meursault, mâcon. Vins rosés secs : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon, bourgeais.

CÔTELETTE DE VEAU PANÉE ET GRILLÉE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 moyennes côtes de veau — sel — poivre — 200 g de beurre — 100 g de farine — 250 g de mie de pain — 1 citron — persil.

Bien aplatir les côtes, les assaisonner, les fariner, les passer au beurre fondu et ensuite à la mie de pain. Avec un couteau ou une spatule, tasser la mie de pain. Arroser de nouveau de beurre fondu et faire griller.

Servir à part en saucière, beurre maître d'hôtel, ou mieux 1 dl de sauce chateaubriand.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves, mâcon. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CÔTELETTE DE VEAU EN PAPILOTTE

Recette de M. E. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 14 minutes;

2^e cuisson : 3 minutes.

8 côtes de veau — sel — poivre — 100 g de beurre — 5 cl d'huile — 16 petites tranches de jambon d'York — 2 dl de duxelles (v. p. 57) liée avec un très bon fond de veau parfumé au madère — 8 doubles feuilles de papier d'office, beurrées au beurre fondu ou huilées.

Placer d'abord, sur chaque double feuille, une tranche de jambon, une cuillerée de duxelles, la côte, assaisonnée et sautée au beurre, un peu de duxelles, la deuxième tranche de jambon. Rabattre la deuxième feuille sur la première. Plisser bien, en forme d'ourlet tout en appuyant fortement avec le pouce, et rentrer la pointe des deux feuilles réunies. Huiler un plat par côte, où à la rigueur on pourra mettre deux côtes ensemble.

Faire partir sur le fourneau et glisser au four pour colorer. Servir immédiatement.

Vins blancs secs : graves, mâcon, sylvaner, traminer, meursault. Vins rosés secs ; tavel, arbois, côtes-de-provence, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

QUASI OU CUL DE VEAU

Le quasi se prend dans la cuisse ; il convient à de nombreuses préparations.

CUL DE VEAU A LA MODE DE LA VALLÉE

Recette des salons « Welcome ».

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 h 30.

2 kg à 2 kg 500 de quasi de veau un peu gras et non désossé — sel — poivre — 200 g de beurre — 1 feuille de papier d'office — 40 petits oignons au moins — 2 bottes de carottes nouvelles ou 2 kg de carottes émincées — 1 bouteille de vin d'Anjou.

Mettre le quasi dans un chaudron avec le beurre et le faire dorer sur toutes ses faces.

Pendant la première heure de cuisson, arroser continuellement et maintenir une chaleur douce. Bien dorer ; mettre une demi-bouteille d'anjou sec, les petits oignons, les carottes émincées en rondelles, ou entières si elles sont nouvelles. Couvrir de la feuille de papier et du couvercle. Continuer la cuisson. Arroser.

Ce plat, pourtant très simple, exécuté avec soin, doit nous satisfaire.

Placer la pièce dans un plat ; dresser la garniture tout autour.

Vin blanc d'Anjou sec. Vins blancs secs : sylvaner, traminer, cassis, meursault, mâcon. Vins rosés secs : pelure d'oignon, cabernet d'Anjou, tavel. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

CUL DE VEAU (QUASI) SANS NOM

Recette de M. ALAMAGNEE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 2 heures environ.

2 kg à 2 kg 500 de quasi de veau, avec os et un peu de panoufle — 15 gros oignons émincés — 200 g de beurre — sel — poivre — 2 cuillerées à soupe de paprika — 1 petit bouquet de sarriette — 2 dl de vin blanc — quelques feuilles de sauge — purée d'artichauts ou pieds de céleri en branches — cardons ou bettes braisés.

Préparer un émincé d'oignons du même poids et du même volume que le quasi, c'est ce qui en fait la caractéristique ; les mélanger d'un assaisonnement discret, relevé de bon paprika rosé et parfumé, et de quelques feuilles de sauge hachées. Pour la réussite de ce mets, utiliser une cocotte en fonte émaillée ; y mettre les oignons ; faire tomber au beurre, coucher le quasi par-dessus ; le saler et le poivrer très légèrement. Mettre sur feu tempéré à couvert. Laisser dorer et suer, mais sans laisser pincer les oignons (car ils prendraient un goût amer et âcre qui enlèverait toute sa saveur à ce plat) ; donc les oignons doivent avoir, comme le quasi, une couleur blonde. Couvrir hermétiquement. Continuer la cuisson, mais arroser. Le quasi de veau, viande blanche, demande une cuisson assez poussée.

A part, purée d'artichauts, ou pieds de céleri en branches braisés, ou même cardons braisés, ou bettes.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. **Vins blancs demi-secs** : champagne, jurançon, anjou, sauternes, barsac, bergerac, graves. **Vins rouges** : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon.

ESCALOPES DE VEAU

Les escalopes se taillent sur le filet, sur le carré ou sur la noix. Elles sont aplaties et parées de forme régulière, mais elles doivent toujours être taillées sur le travers du fil de la viande, et leur épaisseur initiale ne doit pas dépasser un bon centimètre, que le battage (avec le rouleau à pâtisserie humide) ramène à 7 millimètres environ.

ESCALOPE DE VEAU ARLÉSIENNE

Recette de M. VAUDARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

8 escalopes — 100 g de farine — **2** œufs — 1 dl d'huile — **100** g de mie de pain frais — **8** tomates — **1** oignon — **1** poivron — **x** gousse d'ail — **8** tranches de gruyère — **100** g de beurre — à volonté, pâtes.

Prendre 8 escalopes de veau du poids de 100 à 120 g. Les aplatir avec la batte à boucherie, de façon à réduire leur épaisseur au minimum, et les parer légèrement tout autour.

Après les avoir assaisonnées de poivre et de sel, les passer dans la farine, puis les tremper dans des œufs battus, avec un peu d'huile, de sel, de poivre ; ensuite, les passer dans la mie de pain fine, bien appuyer celle-ci des deux côtés avec le plat de la lame d'un couteau.

Les mettre à cuire au beurre clarifié dans un grand sautoir ; laisser cuire le temps de rissoler l'enveloppe d'œufs et de mie de pain de chaque côté ; ensuite, les disposer sur une plaque bien beurrée et mettre dessus la composition suivante : fondue de tomates mondées, d'oignon haché finement, d'un petit poivron coupé en brunoise, d'une pointe

d'ail, sel et poivre ; tenir cette fondue presque réduite. A l'aide d'une cuiller, l'étaler sur les escalopes et recouvrir le tout de très fines tranches de gruyère ; mettre à gratiner doucement sous la salamandre ; dresser sur plat long, avec un beurre noisette au départ

Garniture: Pâtes au choix et au goût des gourmets.

Vins blancs secs des côtes de Provence, cassis, châteauneuf-du-pape, hermitage, saint-peray nature.

Vins rosés des côtes de Provence, tavel, Camargue.

Vins rouges des côtes de Provence, châteauneuf-du-pape, hermitage, côte-rôtie, corbières minervois.

ESCALOPE DE VEAU « RAMADIER »

Recette de M. KAUFFMANN.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 escalopes de veau de 100 à 120 g chacune — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 tranches de jambon cru de même diamètre (mais très minces) — 1 dl de sauce tomate — 4 dl de crème fraîche — 750 g de petits champignons de Paris (boutons de guêtre).

Cuire les escalopes, prises dans la sous-noix de préférence. Déglacer avec de la sauce tomate. Les couvrir d'une tranche de jambon de Colmar ; ajouter de la crème fraîche et des petits champignons rosés, du sel, du poivre. Réduire et napper.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, vouvray, graves, chablis, arbois, traminer. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, côtes-de-provence. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon. Vins rouges : graves, médoc, bourgogne (côte de Beaune).

ESCALOPE DE VEAU « VALDOTAIN »

Recette de M. F. DALBERA.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 escalopes de veau bien minces et aplaties, de 100 g environ chacune — sel — poivre — 8 tranches de jambon, de même diamètre — 8 lamelles de gruyère — 100 g de farine — 2 œufs battus — 5 cl d'huile — 250 g de mie de pain frais — 150 g de beurre.

Assaisonner les escalopes, les passer à l'anglaise. Les faire sauter dans moitié huile, moitié beurre, d'un côté seulement. Les disposer en couronne sur le plat de service (ou bi-métal), c'est-à-dire qui supporte le four et puisse aller sur table. Mettre les escalopes, mais retournées (la partie crue en dessous), sur le plat de service : dessus, la tranche de jambon et ensuite la lamelle de gruyère. Napper de la matière grasse de cuisson par-dessus. Terminer la cuisson tout en arrosant. Au départ, ajouter un bon beurre moussieux. Ces escalopes s'accompagnent d'un plat de pommes dauphine (v. p. 626).

Il est indiqué de servir en même temps une bonne sauce Périgueux ou, à défaut, un bon fond de veau, légèrement tomaté et parfumé au madère.

Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins blancs secs : arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, barsac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgogne (côte de Beaune).

ESCALOPE DE VEAU A LA VIENNOISE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

8 escalopes de 100 à 120 g chacune — sel — poivre — 100 g de farine — 2 œufs battus — 200 g de mie de pain — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — 2 œufs durs hachés, blancs et jaunes séparés — 1 citron cannellé coupé en rondelles — 1 cuillerée de persil haché — 8 beaux filets d'anchois à l'huile — 8 belles olives vertes dénoyautées — une petite saucière de beurre d'anchois.

Préparation: 1° Prendre 8 escalopes, après les avoir assaisonnées de sel et de poivre, les passer dans de la farine, les tremper dans de l'œuf battu avec sel, poivre et huile, et les rouler dans de la mie de pain fine ; bien appuyer celle-ci des deux côtés avec le plat de la lame d'un grand couteau ;

2° Dans un grand sautoir, faire chauffer 150 g de beurre et 5 cuillerées d'huile, jusqu'à ce que le mélange soit fumant (la raison de l'addition d'huile au beurre a déjà été expliquée, mais on pourrait remplacer beurre et huile par du beurre clarifié, ce qui est assurément préférable, mais un peu plus coûteux). Mettre les escalopes dans cette graisse fumante et les retourner au bout de 6 minutes j il suffit de 8 à 10 minutes pour cuire la viande et rissoler l'enveloppe d'œuf et de mie de pain. Les dresser sur un plat chaud ; les arroser aussitôt de 100 g de beurre cuit à la noisette ; placer sur chaque escalope une rondelle de citron pelée et sans pépins.

Observations : 1° Ces escalopes doivent être mangées un peu croquantes, c'est du reste leur caractéristique ; 2° Il est d'usage, dans les restaurants, de les accompagner d'œufs durs hachés, de câpres, olives, filets d'anchois, etc. ; toutes choses qui nous semblent superflues et en dehors du principe.

Suivant le goût, vins blancs secs : arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, barsac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgogne (côte de Beaune), beaujolais.

MÉDAILLONS DE VEAU « FAÇON DU CHEF »

Recette de M. Jean TIMONIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 18 minutes.

16 petites escalopes de veau très minces de 60 à 70 g chacune — 8 tranches de bacon blanchi — 8 lames de gruyère, de même format que les escalopes — sel — poivre — 10 g de beurre — 150 g de farine — 1 dl de vin blanc — 2 dl de fond de veau lié — 8 petits fonds d'artichauts cuits au vin blanc et étuvés — 8 belles têtes de champignons étuvés — 400 g de pommes noisette — 300 g de pointes d'asperges blanchies et liées au beurre.

Trancher un médaillon de veau de grosseur normale. Le fendre en deux dans l'épaisseur, sans toutefois détacher les deux parties. Bien aplatir ces deux parties. Préparer une tranche très mince de bacon maigre et une tranche de fromage de gruyère très mince.

Mettre ces deux tranches sur une des parties du médaillon et replier la deuxième partie sur la première. Fariner. Faire sauter le médaillon au beurre. Déglacer au vin blanc et au fond de veau. Avant de servir, garnir les fonds avec les pommes noisette, et les têtes de champignons avec les pointes d'asperges. Napper les médaillons avec une partie du déglacage et servir le restant en saucière. A loisir, on peut dresser les médaillons sur des croûtons frits au beurre.

Suivant le goût, vins blancs secs : arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis, meursault pouilly-fuissé, côtes-de-provence, Vins rosés secs : touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

MIGNONS DE VEAU GRATINÉS A LA FAÇON DES ANDELYS

8 escalopes de veau — 150 g de beurre — 3/4 de litre de sauce Mornay (v. p.76). — socle en pain de mie — une belle truffe — 100 g de gruyère râpé — fond de braisage habituel — 16 pommes d'amour — beurre d'anchois — carottes — oignons — bouquet garni — 1 dl de consommé — 2 jaunes d'œufs.

Braiser les escalopes sur un fonçage de carottes, oignons, bouquet garni. Arroser souvent de beurre fondu et de consommé.

Après cuisson, retirer les mignons, passer le fond de braisage, l'ajouter à la sauce Mornay (au gras) ainsi que 2 jaunes d'œufs battus en sabayon. Réserver 8 belles lames de truffe, ajouter le reste, haché, à la sauce. Ranger les mignons sur le socle, napper de sauce, décorer de truffes. Semer de fromage râpé, garnir de petites tomates et passer rapidement à la salamandre.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 512.)

Vins rouges : château-haut-brion, saint-émilion.

MIGNONS DE VEAU JERSIAIS

Recette de M. Ch. THOMAS.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

8 escalopes de veau — sel — poivre — 100 g de beurre — x pointe d'ail — 2 dl de fond lié et légèrement tomate — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de madère — 200 g de jambon haché — 4 pommes (fruit) épluchées, épépinées, hachées — 500 g de pommes Dauphine — 6 tomates mondées, épépinées, concassées et étuvées — 1 kg d'épinards à la crème, en pain, dans des moules à dariole.

Prendre de petites escalopes ; les paner, les faire revenir au beurre avec une pointe d'ail ; ajouter du jus lié, tomate, déglacer au madère et à la crème ; jambon et pommes crues hachés dessus.

Garniture : Cordon de pommes Dauphine découpées en serpent ; tomates concassées et épinards liés à la crème, en alternant les couleurs.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 432.)

Vins blancs secs : arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, barsac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgogne (côte de Beaune).

VEAU « A MA FAÇON »

Recette de M^{me} Maria CROCI.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 heure à 1 h 30.

16 escalopes prises dans la noix ou sous-noix de veau, de 50 à 60 g pièce — sel — poivre — huile — 1 citron — 120 g de gruyère râpé et 125 g de parmesan — 100 g de beurre — 5 cl de cognac — 1 kg de champignons de Paris — une demi-bouteille de vin blanc.

Battre, pour bien les aplatir, de très petites tranches de veau bien minces. Les mettre à mariner quelques heures dans 50 g d'huile d'olive, le jus d'un citron, du sel et du poivre, et deux cuillerées de bonne eau-de-vie. Dans une casserole, chauffer doucement 60 g de beurre. Quand il est fondu, mais blanc, y mettre une couche de tranches de veau, puis une couche de fromage de gruyère et de parmesan râpés. Alternier ainsi, la dernière couche devant être de viande. Placer dessus des champignons de couche émincés cuits au beurre. Verser, sur le tout, la marinade allongée d'un peu de vin blanc et de beurre fondu. Faire cuire trois quarts d'heure à feu très moyen en couvrant (papier beurré et couvercle). Choisir le plat de service qui puisse aller sur table.

Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel. Vins blancs secs : pouilly fumé, graves, mâcon, chablis, viré. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon, bourgogne (côte de Beaune).

FOIE DE VEAU

Le foie de veau doit être très pâle « blond » et de première fraîcheur. En raison de son prix prohibitif, il est surtout utilisé en tranches. Mais, autrefois, il était couramment servi sous forme de rôtis ou de braisés. Le foie de génisse, moins fin, peut subir les mêmes apprêts.

« CIGARES DE LA RÉGIE ITALIENNE »

Recette de M. Ch. ALAMAGNÈ.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

8 tranches de foie de veau de 100 g chacune — 500 g de farce fine de porc et parures de foie — 4 échalotes et pointe d'ail hachés — sel — poivre — 2 gros oignons et 2 pieds de fenouil hachés très fin — 100 g de beurre — 500 g de spaghetti, liés au beurre et 100 g de fromage râpé.

Préparer de larges tranches de foie de veau légèrement aplaties, recouvertes d'une farce de porc doublée des parures des tranches de foie, le tout haché finement, rehaussé d'une pointe d'échalote, d'ail et de fines herbes. Étendre cette farce sur les tranches de foie ; humecter les bords des tranches de blanc d'œuf et rouler sur la longueur, en forme

de cigares. Les mettre à braiser, après les avoir bien soudées au blanc d'œuf, sur une couche d'oignons et fenouil hachés; mouiller au fond blanc et laisser braiser à feu doux. Pendant ce temps, pocher des spaghetti, en les tenant verts-cuits, c'est-à-dire à l'italienne • les lier d'un peu de parmesan râpé ou à défaut d'emmenthal ; bien assaisonner et dresser sur un plat long ; déposer par-dessus chaque cigare de foie, après y avoir enfoncé à une extrémité un morceau de macaroni fin.

Tenir au chaud à l'entrée du four ; réduire le fond de cuisson ; le lier de quelques cuillerées de sauce tomate et en napper les cigares. Servir très chaud.

Suivant le goût, vins blancs secs : arbois, riesling, sylvaner, traminer, cassis, meursault pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Vins rosés secs : clairnet de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

FOIE DE VEAU ÉTUVÉ A LA BRIARDE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 2 h 30.

x foie de veau entier — sel—poivre — 50 g de beurre — 300 g de lard gras coupé en lanières — 50 g de crépine fraîche de porc — 1 cuillerée à potage de persil haché — 1 pincée d'épices — 3 cl de cognac — 50 g de lard gras râpé ou haché—8 à 10 carottes coupées en rondelles — 2 oignons émincés — un bouquet garni — x dl de vin blanc — 1 dl de fond clair.

Piquer le foie de veau comme un bœuf à la mode, avec le lard gras macéré au cognac, et assaisonner de poivre et d'une pincée d'épices.

Assaisonner le foie, l'envelopper avec la crépine et mettre en cocotte dans le lard haché bouillant. Le faire revenir en le retournant plusieurs fois. Décanter le trop-plein de matières grasses. Ajouter les carottes et oignons émincés. Laisser suer un moment. Ajouter le bouquet garni, puis mettre vin blanc et fond blanc. A ébullition, fermer hermétiquement et laisser mijoter tout doucement, retourner ou arroser le foie très souvent. Une fois cuit, mettre le foie sur un plat de service, laisser au chaud. Egoutter les carottes, en faire une purée assez serrée. Dégraisser à fond le jus de cuisson du foie.

Présenter la purée de carottes dans un légumier. Napper d'un peu de fond le foie de veau, le restant en saucière.

Nota. — Ce foie peut être accompagné tout aussi bien d'une purée de céleri, d'une purée d'oignons, d'une sauce aux champignons, etc.

Vins blancs secs : pouilly fumé, graves, mâcon. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, chinon, bourgogne (côte de Beaune).

FOIE DE VEAU « LAZARINE »

Recette de M^{me} Georges GALLET.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 heure.

1 kg 500 de foie de veau — sel — poivre — 8 petites tranches de jambon d'York — 500 g de crépine fraîche de porc — 100 g de beurre — 8 carottes tournées — 1 gros oignon — bouquet garni — 25 petits oignons glacés et étuvés au beurre — 1 dl de vin blanc — 8 tomates étuvées à part.

Etaler le foie de veau sur table, enlever la peau. Avec un couteau bien tranchant, **faire, mais** en biais, huit incisions profondes, comme pour faire 8 tranches. Les incisions **faites aux trois** quarts de l'épaisseur du foie, glisser entre chacune une tranche d'york **assez épaisse**, exactement de la même grosseur. Il ne faut pas que le jambon dépasse le **foie. Poivrer** ; ne pas trop saler à cause du jambon ; envelopper le foie avec la crépinette. **Fermer la cocotte**, foncée d'abord, avec les oignons, les carottes et le bouquet garni. **Dorer le foie et** les légumes. Mouiller au vin blanc. Ebullition. Couvrir. Pour servir, **entourer le foie** des carottes et des petits oignons, glacés à part, et des tomates étuvées. **Ce plat peu** courant fera toujours l'enchantement de vos invités.

Vins blancs secs des côtes de Provence : cassis, châteauneuf-du-pape, hermitage, saint-péray nature. Vins rosés rouges des côtes de Provence.

FOIE DE VEAU A LA VÉNITIENNE

Recette du restaurant « Chez Camille ».

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

8 tranches de foie de veau de 80 g chacune, coupées en dés ou en toutes petites escalopes — sel — poivre — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — 1 citron — 2 cl de cognac — persil concassé — x jus de citron — 4 gros oignons en rouelles très fines — 1 dl de vin blanc.

Dans une sauteuse, mettre un bon morceau de beurre et des oignons coupés en tranches très fines. Faire cuire très doucement à couvert. Lorsqu'ils sont à point, mouiller avec un peu de vin blanc ; laisser réduire.

Dans une sauteuse, mettre moitié huile, moitié beurre ; la matière grasse bien chaude, y jeter le foie coupé en dés, assaisonné à cru. Mener la cuisson vivement. Soigner le rissolage des oignons, qui doivent être bien cuits, mais blonds.

Mélanger le tout, ne pas laisser prendre ébullition. Mettre cognac, persil concassé et jus de citron.

Suivant le goût, vins blancs secs : meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

FRICADELLES

Ce **qu'**on appelle « fricadelles » est un genre de boulettes de viande qui peut être de boeuf **ou** de veau. On les prépare de différentes façons aboutissant, en somme, au même résultat. Leur accompagnement peut être infiniment varié et il se choisit selon la saison. C'est soit une sauce piquante ou une sauce échalote, soit une fondue de tomates fraîches **ou** une sauce tomate, soit une purée d'oignons brune ou une purée de pois frais ou de pois cassés, de pommes de terre, de lentilles, de marrons, etc.

Quelle que soit cette purée, elle doit être tenue plutôt légère qu'épaisse.

FRICADELLES DE VEAU

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

400 g de maigre de veau — 250 g de filet de porc — 100 g de mie de pain frais — 1 gros oignon, 3 échalotes hachés et fondus au beurre — 100 g de farine — 150 g de beurre — sel — poivre — 2 œufs — persil haché — 2 dl de fine demi-glace et x dl de vin blanc.

La farce pour 8 fricadelles: Hacher 400 g de viande de veau bien dénervée et 250 g de filet de porc gras ou de lard de poitrine frais (il n'est pas nécessaire que ce hachis soit très fin). Le recueillir dans une terrine et y joindre : 100 g de mie de pain blanc, 1 gros oignon et 3 échalotes hachés, cuits à l'avance avec du beurre et refroidis ; une cuillerée de persil haché ; 2 œufs battus en omelette ; 20 g de sel ; une forte prise de poivre et une râpure de muscade. Bien triturer le tout à l'aide d'une cuiller de bois.

Moulage et cuisson : 1° Diviser le hachis en parties ayant un poids de 90 à 100 g • les mettre au fur et à mesure sur la table poudrée de farine, puis les rouler d'abord en boules ; ensuite, les aplatir avec la paume de la main, de façon à leur donner une forme ovale.

Dans un grand plat à rôtir (ou un sautoir), chauffer fortement 100 g de beurre ; y ranger les fricadelles, sans qu'elles se touchent ; les faire bien colorer des deux côtés, en les retournant avec précaution. Les mettre ensuite au four de bonne chaleur moyenne en comptant 20 minutes de cuisson.

Déglaçer le plat à sauter. Passer au linge. Mettre dans un plat creux le déglacage et poser les fricadelles dessus, mais ne pas les napper. Envoyer à part la garniture choisie.

Suivant le goût, vins blancs secs : cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais.

FRICANDEAU

Le fricandeau est un plat de la vieille cuisine, surtout de la cuisine bourgeoise. On le trouve mentionné dans de très vieux ouvrages, notamment dans les *Dons de Cornus* (1758), dont l'auteur fut le cuisinier du maréchal de Soubise. Il est représenté par une tranche de noix de veau, prise sur l'épaisseur de la pièce, dans le sens du fil de la viande, et dont l'épaisseur ne doit pas dépasser 3 cm. Cette tranche de veau, finement piquée de lardons, devient le fricandeau.

Les amateurs disent que, pour être réussi à point, le fricandeau doit pouvoir se couper à la cuiller, et nous sommes pleinement de leur avis. On l'appelle aussi un « mets de curé », parce que, dans certains endroits de la France, les repas de « conférences », organisés sous la direction du doyen, l'ont pour pièce de résistance obligée.

FRICANDEAU A L'OSEILLE

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 2 heures.

2 kg 500 environ de noix de veau — sel — poivre — 2 kg d'os de veau — 3 carottes et 2 gros oignons épluchés — 2 bardes de lard ou quelques couennes — 250 g de lard gras — 1 bouquet garni — 1 feuille de papier d'office.

Prendre une petite noix de veau correspondant au poids indiqué. Sans trop la parer, l'ouvrir dans son épaisseur, comme si c'était un livre. On pratique l'entaille par la partie la plus étroite, sans détacher à fond. Avec une batte de cuisine, on unifie l'épaisseur.

La disposer sur un torchon, afin de ne pas la manipuler avec les mains nues. La piquer copieusement avec les bâtonnets de lard gras. Ne pas en être avare.

Actuellement, on ne fait plus braiser les fricandeaux, on les fait poêler ; donc, garnir le fond du récipient choisi de bardes de lard et de couennes, de carottes, d'oignons, auxquels on ajoute un bouquet garni. Additionner d'un verre d'eau, et ne mettre surtout **aucun** jus. Cela a son importance. Saler et poivrer le fricandeau ; le mettre sur la garniture avec deux ou trois débris d'os de veau.

Cela fait, parsemer sur le fricandeau les os du cuisseau bien concassés, de façon qu'il y en ait une bonne épaisseur. Poser papier et couvercle, c'est-à-dire une feuille de papier sur les os couvrant le fricandeau ; le couvercle doit fermer hermétiquement si possible. Faire partir sur feu assez vif, et mettre au four de même.

Pas besoin de l'arroser, cela se fait automatiquement. Les matières grasses et l'eau se transforment en vapeur, arrosant les os qui couvrent le fricandeau, et ainsi il se produit un circuit ; le fricandeau se trouve nourri par tous ces ingrédients et reste très moelleux, sans être lavé. A sa cuisson, verser le tout sur une plaque. Mettre le fricandeau au chaud, remettre les os et la garniture dans le récipient de cuisson ; déglacer au vin blanc, ou madère, suivant le vin choisi, laisser réduire de moitié et ajouter quelques louches de bon fond de veau légèrement lié. Passer au chinois fin, dégraisser.

Garnitures de fricandeau: de préférence oseille, épinards, chicorée à la crème ; ou jardinière, carottes à la Vichy, carottes à la crème, laitues farcies braisées, crosnes milanaise.

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, chablis. Vins rosés secs : touraine, rosé du Béarn, pelure d'oignon. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

FRICANDEAU DE VEAU « A LA BOURGEOISE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30 environ.

La moitié d'une noix de veau, tranchée en travers — sel — poivre — 2 gros oignons — 2 carottes — bouquet garni — 150 g de couennes de lard ou débris de lard — 100 g de lard gras coupé en bâtonnets — 200 g de petits oignons légèrement colorés — 300 g de petites carottes nouvelles, ou tournées en olives — 125 g de lard de poitrine coupés en dés blanchis — 1 dl de vin blanc — 100 g de beurre — 2 dl de fond de veau.

Piquer copieusement le fricandeau, l'assaisonner, le poser dans une petite daubière sur le fonçage de lard, les carottes et oignons émincés, le bouquet garni. Faire suer et prendre couleur pendant environ 30 minutes. Ajouter le vin blanc. Après réduction de moitié, passer le fond, remettre en daubière, ajouter les carottes tournées, petits oignons et lardons. Compléter le mouillement. Mettre un papier beurré et couvrir. Arroser souvent. Terminer la cuisson au four.

Suivant le goût, vins blancs secs : cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Vins rosés secs : arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

FRICANDEAU DE VEAU A LA PROVENÇALE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures environ.

1 rouelle de veau de 1 kg 500 environ — sel — poivre — 100 g de lard coupé en bâtonnets pour piquer — 1 dl de fine champagne.

Pour la farce : 50 g de lard gras — 100 g de lard maigre de poitrine — 250 g de duxelles (v. p. 57) — 1 gros oignon tombé au beurre — 3 échalotes — 1 pointe d'ail — 2 branches de persil — 1 cuillerée à café de curry.

Pour foncer : débris de lard — 2 carottes — 1 gros oignon — 1 branche de céleri — 1 bouquet garni.

Pour la ratatouille : 8 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 dl d'huile — 6 aubergines coupées en dés — 50 g de beurre — 100 g de fromage râpé.

Couper une belle rouelle de veau, sur le plus large diamètre du cisseau, de façon qu'elle ait une épaisseur de 15 à 18 centimètres.

Retirer l'os du milieu et le remplacer par une farce consistante.

Brider et barder la rouelle de lard gras pour maintenir la farce bien en place, et la mettre à braiser dans une casserole dont le fond sera tapissé des condiments habituels du braisage.

Mouiller d'un bon verre de fine champagne ; laisser mijoter quelques instants en arrosant fréquemment ; couvrir hermétiquement la casserole et poursuivre la cuisson pendant deux heures au moins.

Au moment de servir, couper les éléments du braisage en julienne et en faire accompagner ce plat.

Servir à part, comme garniture, une ratatouille de tomates et d'aubergines préparée comme suit : faire sauter les tomates à l'huile ; d'autre part, faire dorer les aubergines au beurre ; mélanger le tout, laisser mijoter avec une pointe d'ail. Mettre en plat creux, saupoudrer de fromage râpé et gratiner.

Vins blancs secs et rouges des côtes de Provence : châteauneuf-du-pape, hermitage. Vins rosés des côtes de Provence.

GRENADINS

Ce qu'on appelle « grenadin » est un genre d'escalope ; mais il se différencie de celle-ci en ce sens que son épaisseur est plus forte (elle doit être de 1 centimètre et demi), et qu'il est piqué de fins lardons et braisé, au lieu d'être sauté comme l'escalope.

En été, des grenadins, refroidis dans leur jus, constituent un excellent plat de déjeuner.

GRENADIN DE VEAU A LA MACÉDOINE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 h 15.

8 grenadins de 150 g chacun — sel — poivre — 150 g de lard gras coupé en bâtonnets — 100 g de couennes — 2 carottes, 2 oignons émincés — bouquet garni — 60 g de beurre — x dl de vin blanc — un demi-litre de fond de veau.

préparation: Faire tailler sur une noix de veau 8 escalopes de l'épaisseur dite et du poids de 150 g environ. Les parer en forme d'ovales, ce qui ramène leur poids à 125 g, et les piquer chacune de trois rangées de fins lardons. Ne pas être avare de lardons.

Cuisson: Ranger les grenadins dans un sautoir, juste grand pour les contenir, et dont le fond sera garni de couennes de lard fraîches, de rondelles de carotte et d'oignon et d'un bouquet garni. Couvrir la casserole, et faire suer la viande au four pendant un quart d'heure ; ensuite, verser dans la casserole un verre de vin blanc et le réduire complètement ; ajouter 1 dl de jus de veau et le réduire à glace, c'est-à-dire à l'état de sirop épais, puis mouiller avec 3 dl de jus de veau (à défaut, on peut employer du bouillon ; mais, dans ce cas, doubler la quantité de couennes de lard).

L'ébullition prise, couvrir les grenadins d'un rond de papier beurré ; fermer la casserole, et continuer la cuisson au four, doucement et en arrosant fréquemment. Huit minutes avant la fin de la cuisson, mettre les grenadins à découvert pour glacer la surface.

Service: Dresser les grenadins en couronne sur un plat rond ; disposer au milieu la macédoine de légumes, et servir à part le jus qui doit être réduit à 1 décilitre et demi.

Suivant le goût, vins blancs secs : cassis, meursault, pouilly-fuissé, côtes-de-provence. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, arbois. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chînon.

JARRET DE VEAU

Le jarret de veau est surtout employé pour corser les gelées, car il est très gélatineux. Néanmoins, il donne d'excellents plats de déjeuner.

JARRET DE VEAU A L'ORANGE (dit «L'OSSO BUCO»)

Recette de M. PELISSIER.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 2 heures environ.

*8 tranches de jarret avec os (dans la partie la plus charnue du jarret)
— sel — poivre — 100 g de farine — 150 g de beurre — 5 cl d'huile —
20 oranges — 2 gros oignons — 3 carottes coupées en petits dés (mirepoix)
— 1 dl de vin blanc — 2 dl de fond de veau — 2 tomates écrasées — 200 g
de riz pilaw — bouquet garni.*

Faire couper dans le jarret de veau des tranches de 2 cm, et bien assaisonner avec sel et poivre.

Faire revenir dans un plat à sauter avec du beurre ; d'autre part, préparer une mirepoix assez fine et l'ajouter dans les « Osso » à couvert, afin que cela étuve tout doucement. D'autre part, prélever, sur une ou plusieurs oranges, le zeste ; le découper au préalable en julienne et le blanchir ; l'ajouter dans la cuisson.

Le fond de cuisson, le jus d'orange, ainsi qu'un dé de vin blanc seront mis au point par réduction. Passer le fond de cuisson sur l'« Osso buco ».

Servir avec du riz de préférence.

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, chablis, viré, arbois, sylvaner, traminer. Vins rosés secs : touraine, rosé du Béarn, pelure d'oignon. Vins rouges : beaujolais, chînon.

« OSSO BUCO » A LA NIÇOISE

Recette du restaurant « Chez Camille », à Nice.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 2 heures environ.

8 morceaux de jarret de veau, bien sciés, bien en chair et réguliers — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl d'huile — 2 œufs battus — 150 g de farine — 200 g de lard de poitrine — 1 gros oignon haché fin — 500 g de champignons — 3 dl de vin blanc — 2 dl de fond blanc — 2 dl de sauce tomate — 1 citron — 1 orange — 1 cuillerée de persil concassé.

Prendre du jarret de veau coupé en tranches ; passer ces tranches dans l'œuf battu et la farine. Les faire revenir dans une sauteuse, dans laquelle on aura mis de l'huile d'olive et du beurre par moitié et du lard coupé en dés. Saler et poivrer.

Lorsque la viande est bien dorée, à mi-cuisson, la retirer. Mettre dans la cuisson un gros oignon haché très fin ; faire blondir, ajouter ensuite des champignons de Paris escalopés. Quand ils sont cuits, les mouiller avec le vin blanc ; mettre de la sauce tomate • laisser bouillir un moment ; remettre la viande, une ou deux louches de bouillon, et laisser réduire. Au moment de servir, ajouter du persil haché mélangé avec du citron et de l'orange râpés.

Vins blancs secs rosés et rouges des côtes de Provence : cassis, châteauneuf-du-pape hermitage, tavel, Camargue, châteauneuf-du-pape, corbières.

NOIX ET SOUS-NOIX DE VEAU

Il s'agit de la partie charnue placée sur le dessus de la cuisse. La sous-noix (qui se trouve au-dessus de la noix) est aussi appelée «noix pâtissière». Ce sont les morceaux qui conviennent le mieux au braisage. Ils doivent toujours être piqués.

NOIX DE VEAU A L'AIXOISE

Recette de M. Austin DE CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

1 noix de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 200 g de lard découpé en bâtonnets — 2 dl de bon fond de veau — 4 pieds de céleri en branches, parés et blanchis — 24 petites carottes tournées — 12 petites raves ou navets — 8 oignons moyens.

Dans une casserole, faire cuire au beurre frais une belle noix de veau, après l'avoir piquée (il faut toujours piquer les noix ou sous-noix à rôtir ou à braiser, car elles demandent à être bien nourries dans leur cuisson) ; la noix bien dorée, la mouiller d'un bon jus ; ajouter autour : les céleris, les oignons entiers ; les carottes tournées ; les petites raves épluchées, très rondes. Laisser mijoter le tout jusqu'à complète cuisson.

Dresser sur un plat, avec la garniture tout autour par bouquets, et servir une saucière de son jus à part.

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, chablis, viré, arbois, sylvaner, traminer. Vins rosés secs : touraine, rosé du béarn, pelure d'oignon. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, bourgognes de la côte de Beaune.

NOIX OU ROUELLE DE VEAU AU JUS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures environ.

1 noix de veau (ou sous-noix ou noix pâtissière) — 200 g de lard gras découpé en bâtonnets pour la piquer — sel — poivre — 100 g de lard de poitrine ou débris, ou même couennes, 1 gros oignon, 2 carottes, le tout émincé, bouquet garni — 1 cuillerée d'eau-de-vie — 1 litre de fond brun — papier beurré.

Garniture au choix.

Prendre une noix de veau ; la parer et la piquer de lardons fins. La mettre dans une braisière foncée de lard de poitrine, de carottes, d'oignons coupés en rouelles et d'un bouquet garni. Saler et poivrer ; mouiller de fond brun et d'une cuillerée d'eau-de-vie ; recouvrir de bardes de lard et faire cuire deux heures à petit feu en arrosant souvent. Couvrir de papier.

Au bout de ce temps, retirer la noix de veau, faire réduire le jus, le passer ; le dégraisser ; le mettre dans une autre casserole avec la noix de veau, afin de lui faire prendre une belle couleur au four. Lorsque la noix est bien glacée de chaque côté, la retirer ; la dresser dans un plat chaud et la servir couverte du jus de la cuisson mis au point. Envoyer à part la garniture choisie.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 465.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, côtes-de-provence. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, médoc, haut-médoc.

NOIX DE VEAU PRINTANIÈRE A LA GELÉE

Recette de M. CHAUMIEL.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 kg 500 de noix de veau — sel — poivre — 200 g de lardons découpés en bâtonnets — 100 g de couennes — 2 carottes, 2 gros oignons émincés — os de veau — 2 blancs d'œufs — une louche de bonne gelée.

Pour la garniture : pointes d'asperges, petites carottes nouvelles rondes, navets nouveaux coupés en gros dés, haricots verts nouveaux coupés en losanges, choux-fleurs, petits pois ; tous ces légumes cuits à l'anglaise et glacés.

Laisser suer et prendre couleur. Enlever la matière grasse. Mouiller à moitié, avec de l'eau. Papier et couvercle. Arroser souvent. A cuisson, enlever, passer le fond au linge. Clarifier avec 2 blancs d'œufs et allonger avec une louche de bonne gelée. Juste ce qu'il faut pour ne pas diminuer la valeur du fond de braisage, qui devra être d'une grande saveur. Il sera préférable de trancher la noix de veau et de la reformer (à froid) avant de la mettre sur le plat de service et de la glacer avec une partie de la gelée. Mettre sur le plat. Garnir avec élégance et bon goût. Savoir choisir les légumes et leurs couleurs. Intercaler. Garnir avec discrétion et juste la quantité nécessaire. Napper avec soin légumes et noix. Si le fond de braisage a été soigné et mélangé avec la gelée comme il se doit, envoyer ce fond en gelée et présenter le haché à part. Ce sera la meilleure sauce d'accompagnement.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 513-)

Suivant le goût, vins blancs secs : muscadet, graves, chablis, arbois, sylvaner, traminer. Vins rosés secs : touraine, pelure d'oignon. Vins rouges : beaujolais, chinon.

VEAU BRAISÉ « A LA MARÉCHALE »

Recette de M^{me} GUYARD-SANNEQUIN.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 45.

2 kg de noix (sous-noix ou noix pâtissière) — 1 pied de veau concassé et quelques os — sel — poivre — 6 oignons moyens entiers — 4 échalotes — 3 gousses d'ail — 2 carottes émincées — bouquet garni habituel en ajoutant une brindille de sauge, sarriette et estragon — 200 g de beurre — 2 dl d'eau — 6 jaunes d'œufs — 1 dl de crème — 1 citron.

Prendre un morceau de veau, un demi-pied de veau et quelques os. Faire dorer. Saler, poivrer et mettre une pincée de fines épices. Mouiller avec trois verres d'eau : pas de bouillon. Mettre les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes émincées, un bouquet garni. Laisser mijoter pendant x h 30 pour obtenir le glaçage du veau. Arroser souvent.

Mettre le morceau de veau à l'étuve ; passer le jus ; le laisser refroidir. Faire une liaison avec la crème et les jaunes, ainsi que le jus de cuisson réduit, monter la liaison comme un sabayon, ajouter une partie du beurre, le jus du citron et napper.

Ne pas servir sur plat trop chaud, pour éviter de faire tourner la sauce.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, haut-médoc, bourgeois, beaujolais, bourgueil, bourgogne de la côte de Beaune.

NOISETTE DE VEAU

Les noisettes sont coupées sur le filet, taillées en rond et plus épaisses que les escalopes, mais moins que les grenadins.

NOISETTE DE VEAU « MAITRE PIERRE »

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 25 minutes.

16 mignons de veau de 60 à 65 g chacun, c'est-à-dire de toutes petites escalopes prises dans les filets mignons — sel — poivre — 150 g de beurre — 500 g de purée de champignons — 250 g de purée de foie gras — 8 lames de jambon, diamètre des mignons de veau — 150 g de farine — 2 œufs entiers battus et assaisonnés avec 5 cl d'huile — 300 g de mie de pain frais — 1 dl de crème fraîche — 1 kg de pommes parisiennes étuvées et liées à la crème — 8 minuscules bouchées garnies de 1 dl de sauce béarnaise — vin blanc ou madère pour déglacer.

Dans des filets mignons de veau dénervés et parés avec soin, tailler de minces escalopes ; les aplatir légèrement. Les assaisonner ; les napper toutes légèrement d'une fine farce de champignons liée pour moitié de purée de foie gras.

Prendre la moitié de ces escalopes et, sur chacune d'elles, placer une mince lame de **jambon d'York**, puis les recouvrir avec les autres escalopes en les pressant bien pour les faire adhérer. Les parer soigneusement pour leur donner, à toutes, une forme et une taille à peu près semblables. Ensuite, après les avoir saupoudrées de fine farine, les tremper dans les œufs légèrement battus à la fourchette, et les passer dans une très fine mie de pain frais blanche.

Les faire cuire lentement au beurre dans un sautoir. Au moment de servir, disposer aux bouts du plat deux bouquets de petites pommes mignonnettes à la crème. Intercaler des petits fonds de croustade garnis d'une fine béarnaise.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, pouilly fumé, arbois. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, côtes-de-provence. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, médoc, haut-médoc.

PAUPIETTES

Les paupiettes sont de minces escalopes, fortement aplaties, fourrées, roulées sur elles-mêmes et ficelées. En Belgique, elles sont souvent nommées « oiseaux sans tête ».

PAUPIETTE DE VEAU

Recette de M^{me} VAILLERGUE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

8 escalopes de veau très minces — sel — poivre — 8 tranches de jambon d'York — 150 g de beurre — 4 œufs durs — persil, estragon, ciboule et quelques échalotes hachés — crépine de porc — 2 dl de vin blanc pour déglacer.

Prendre des escalopes de veau minces, les recouvrir d'un hachis de fines herbes (échalote, ciboule). Recouvrir à son tour le hachis d'une tranche de jambon d'York.

Dans le centre, mettre la moitié d'un œuf dur. Rouler le tout et ficeler.

Envelopper la paupiette d'une coiffe de porc ; faire dorer et cuire en cocotte, en y ajoutant un peu de thym. Durée de la cuisson, 20 minutes environ, à feu doux et sans couvrir.

Déglacer avec un peu de vin blanc, réduire et monter au beurre.

Suivant le goût, vins blancs secs : gaillac sec, saumur, vouvray, pouilly fumé. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de bordeaux, touraine. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, bourgognes de la côte de Beaune.

*

PIEDS DE VEAU

PIEDS DE VEAU EN BAS DE SOIE

Recette de M^{me} Maria CROCI.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 2 h 30.

8 pieds de veau désossés et cuits dans un blanc — xoo g de farine délayée dans 3 litres d'eau — sel — poivre en grains — bouquet

garni — 1 oignon piqué — 2 carottes — 5 cl de vinaigre — 1 jus de citron — 100 g de beurre — 300 g de mie de pain frais — 2 œufs battus — 5 cl d'huile — 1 dl de sauce tomate ou 1 dl de sauce béarnaise (v. p. 65).

Les pieds doivent être désossés et cuits comme la tête de veau, dans un blanc. Les égoutter et les mettre bien à plat pour refroidir, jusqu'au lendemain. Les couper en rectangles longs d'une dizaine de centimètres sur cinq de large. Les rouler dans du beurre fondu, dans de la mie de pain en chapelure très fine et bien blanche, puis dans des œufs battus en omelette. Saler et poivrer ; rouler à nouveau, en appuyant bien dans la chapelure fine. Faire frire à la poêle dans du beurre bien chaud jusqu'à belle dorure. Servir avec une sauce, tomate ou béarnaise.

Suivant le goût, vins blancs secs : gaillac sec, saumur, vouvray, pouilly fumé. Vins rosés secs : côtes-de-provence, clairet de Bordeaux, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

POITRINE DE VEAU

La poitrine de veau se prépare soit désossée et farcie, soit en ragoût.

POITRINE DE VEAU AUX PETITS POIS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 h 45.

2 kg de poitrine de veau — sel — poivre — 150 g de beurre — 5 cl d'huile — 10 g de farine — bouquet garni — 2 litres de bouillon, ou fond de veau clair — 2 litres de petits pois écossés — 12 petits oignons.

Couper le veau en cubes de 120 g environ chacun. Faire partir le sauté assez vivement pour qu'il soit bien doré, avec quelques petits oignons. Décanter la matière grasse. Singer, c'est-à-dire saupoudrer le veau de farine. Remuer, mélanger à la spatule et mettre au four pour cuire la farine et faire prendre belle couleur. Mouiller avec le fond clair. Après 1 heure de cuisson, ajouter les petits pois. Il est entendu que l'assaisonnement du veau se fait sur table, avant de le faire revenir. Après, il n'y a qu'à rectifier.

On peut, à la rigueur, pendant la cuisson, ajouter un bouquet de deux laitues, qu'on retire en même temps que le bouquet garni.

Suivant le goût, vins blancs secs : saumur, saucerre, pouilly fumé. Vins rosés secs : côtes-de-provence, touraine. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc, beaujolais, bourgognes de la côte de Beaune.

MATELOTE DE VEAU DES TONNELIERS

Recette de M^{me} Alice BRAILLY.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 h 30 environ.

2 kg de poitrine de veau un peu grasse — sel — poivre — 150 g de beurre — 70 g de farine — 30 petits oignons — 8 carottes coupées en dés — 2 bouteilles de bon vin rouge de Touraine — bouquet garni — 8 beaux croûtons — persil concassé.

Couper la poitrine de veau en petits cubes de 120 g à peu près chacun (2 morceaux par **personne**). Faire un roux bien doré. Le mouiller au vin rouge. Mettre dans la cocotte je veau, les oignons, les carottes en dés, l'assaisonnement et le bouquet garni. Cuire **doucement** pendant 1 h 30. Retirer le veau, faire réduire la sauce. Servir en plat creux avec de beaux croûtons dorés au beurre.

Vins blancs secs : graves, mâcon, sylvaner, traminer, meursault. Vins rosés secs : tavel, arbois, côtes-de-provence, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon ou mercurey.

RIS DE VEAU

Les ris de veau doivent toujours être dégorgés au moins 5 ou 6 heures à l'avance à grande eau froide, et celle-ci changée fréquemment, de façon à en supprimer toute adhérence sanguinolente. Ils doivent ensuite être blanchis, c'est-à-dire mis sur le feu à pleine eau froide, et subir 2 minutes d'ébullition, simplement pour raffermir l'épiderme. Ils sont ensuite rafraîchis, débarrassés des graisses et cartilages, puis étalés sur un linge, enfermés dans celui-ci, couverts d'une plaque et d'un poids, et tenus sous presse pendant 1 heure.

RIS DE VEAU A LA BROCHE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

4 paires de ris de veau — sel — poivre — 10 g de beurre — 200 g de lard gras découpé en bâtonnets — 8 feuilles de papier sulfurisé.

Assaisonner les ris de veau de sel et de poivre. Les piquer très finement, les envelopper de papier beurré. Les embrocher et leur donner ainsi 25 minutes de cuisson ; puis enlever le papier, et les laisser encore de 10 à 12 minutes devant la broche, pour colorer et rissoler le lard, en ayant soin de les arroser de temps en temps avec du beurre fondu. Débrocher ; dresser au moment de servir et envoyer à part le jus dégraissé.

Il est utile d'envoyer une garniture avec les ris de veau. Ici, il n'y a que l'embarras du choix. Soit garnitures de pommes de terre : croquettes, Darphin, Anna, Macaire, Lorette, quoique la pomme ne se marie guère avec le ris de veau. Il y a aussi les légumes verts : petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, pain d'épinards en branches, ou : artichauts en fonds et garnis, champignons farcis, laitues farcies, pain de mousseline et olives.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes, barsac, bergerac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon.

RIS DE VEAU A LA CRÈME

Recette de M. MOTILLON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

2 très belles paires de ris de veau, dégorgés, blanchis, rafraîchis, parés et pressés (soit 8 médaillons) — sel — poivre — 150 g de beurre — pincée de muscade — 1 kg de petits champignons de Paris — 1 dl de crème double — 8 croûtons en pain de mie frits au beurre — 2 échalotes hachées.

Prendre une poêle et faire revenir une noix de beurre noisette. Griller les ris de veau afin qu'ils prennent une couleur dorée. Faire griller 8 croûtons, pour dresser les ris sur canapé. Ces 8 croûtons une fois grillés, les frotter d'ail très légèrement. Lorsque les ris sont dorés, prendre des champignons de Paris ; une pointe d'échalote et de muscade • du sel et du poivre et la crème double. Laisser mijoter 4 minutes (attention à la cuisson de la crème !).

Dresser le ris sur canapé dans une timbale en argent, et verser la sauce champignons autour des ris.

Servir sur assiettes chaudes.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves. Vins blancs demi-secs : vouvray barsac, graves, bergerac, anjou. Vins rouges de Bourgogne (côte de Beaune), médoc, haut-médoc. De plus, Montrachet et hermitage.

RIS DE VEAU « A LA FIGDOR »

Recette de M. G. BRUMTER.

Préparation : 1 h 15.

*Cuisson : du ris, 12 à 15 minutes;
des pommes, 35 minutes.*

2 belles paires de ris de veau (8 escalopes) — sel — poivre — 100 g de farine — 50 g de beurre fondu — 200 g de beurre — 1 dl d'huile — 1200 g de pommes de terre Anna — 8 petites tomates — 8 belles têtes de champignons — 100 g de truffes hachées — 2 dl de fine demi-glace pour sauce Périgueux.

Blanchir les ris ; les rafraîchir ; les parer ; les refroidir ; mettre sous presse ; les partager ; tremper dans du beurre fondu et faire griller doucement. Dresser sur une galette de pommes Anna.

Garniture : Tomate et champignons grillés.

Sauce Périgueux à part.

Les pommes Anna peuvent se faire d'un seul moule (dresser dessus, en couronne, les escalopes), mais aussi individuelles dans des moules à darioles. Ainsi, on peut disposer, suivant la fantaisie et le bon goût de chacun, un plat qui devrait avoir une belle présentation, vu la qualité et les teintes des éléments qui le composent.

Vins blancs secs : graves, mâcon, sylvaner, traminer, meursault. Vins rosés secs : tavel, arbois, côtes-de-provence, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

RIS DE VEAU DES GOURMETS

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

4 paires de ris de veau — sel — poivre — 200 g de beurre — 250 g de purée de foie gras — 100 g de truffes — 1 oignon — 1 carotte émincée — bouquet garni — bardes de lard — une demi-bouteille de vin blanc — 1 dl de porto — un demi-litre de crème fraîche — 8 croûtons en pain de

mie — 8 petites bouchées ovales en feuilletage — salpicon de truffes et champignons : 100 g de truffes coupées en dés, 250 g de champignons coupés en dés et étuvés au beurre — 1 dl de demi-glace (très riche, très fine) — 50 g de mie de pain — 50 g de fromage râpé.

Faire dégorger à l'eau courante, pendant 2 heures, les ris de veau. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante ; les rafraîchir ; les fendre en deux, sans les séparer ; les fourrer d'une purée de foie gras truffée ; les cuire au four, avec beurre, sur un fond d'aromates ; les colorer des deux côtés ; les mouiller ensuite, à mi-hauteur, de vin blanc sec et de porto. Finir de cuire pendant 15 à 20 minutes. Dresser les ris sur croûtons en pain de mie ; réduire la cuisson à moitié ; la lier avec une crème fraîche ; napper les ris, parsemer le dessus de mie de pain, et faire gratiner. Servir entouré des croustades garnies d'un ragoût de truffes et de champignons.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, muscadet. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes, barsac, bergerac, graves. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon.

RIS DE VEAU A L'IVOIRE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 paires de ris de veau, bien dégorchés et blanchis — 8 bandes de lard minces — sel — poivre — 1 litre de fond blanc — 1 litre de sauce ivoire.

Préparation : Ces ris, devant être très blancs, seront tenus sous un robinet d'eau courante durant 4 ou 5 heures avant leur emploi, afin que leur dégorgeage soit complet. Les mettre dans une casserole ; les couvrir amplement d'eau froide et, l'ébullition prise, laisser bouillir pendant 5 minutes, simplement pour raffermir l'épiderme, puis les égoutter et les rafraîchir à grande eau. Ensuite, séparer les deux lobes (la gorge, partie longue, et la noix, partie ronde). Supprimer les petites peaux du tour ; enlever les parties de cornet et le cartilage qui se trouvent sous la noix et les tenir sous presse légère pendant 1 heure.

Cuisson : Pour toute autre préparation, les ris se piquent d'une façon ou d'une autre ; ici, ils doivent rester au naturel. Les envelopper seulement chacun d'une barde de lard mince comme une feuille de papier ; les ranger dans un sautoir assez profond et les couvrir d'excellent fond de veau blanc.

L'ébullition étant en marche, couvrir et continuer la cuisson au four, en maintenant le liquide en simple frémissement pendant 30 à 40 minutes, selon grosseur.

Service : Juste au moment de leur service, égoutter les ris ; les éponger ; les ranger sur un plat et les napper de sauce ivoire. Envoyer en même temps une saucière de cette même sauce.

A loisir, on peut faire réduire tout ou partie de la cuisson des ris de veau et l'ajouter à la sauce ; de même, il est indispensable d'envoyer une garniture, telle que : régence, nz Albufera, pointes d'asperges au beurre.

Vms blancs secs : saumur, vouvray, quincy, saucerre, chablis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon. De plus, Montrachet, gewurztraminer, hermitage.

RIS DE VEAU DE MON HOSTELLERIE

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 à 30 minutes.

4 paires de ris de veau — 200 g de lard pour piquer — sel — poivre — débris de lard — 1 oignon et 1 carotte émincés et bouquet garni — 2 dl de vin de muscadet — 2 dl de bon fond de veau — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 8 croûtons (toasts) en pain de mie au beurre — xoo g de foie frais — 8 tomates mondées, épépinées, concassées et étuvées — 1 kg de cèpes frais ou 1 boîte quatre-quarts de conserve — une pointe d'échalote.

Faire blanchir de belles noix de ris de veau. Les rafraîchir. Les mettre dans une serviette un peu sous presse, puis les piquer finement au lard. Les placer sur une couche de carottes et d'oignons émincés dorés au beurre. Y ajouter un petit bouquet garni. Les laisser raidir, puis les mouiller d'un bon muscadet. Répéter trois fois. Ensuite, les mouiller aux trois quarts d'un excellent jus de veau, puis les mettre à four vif, en les arrosant souvent. Quand ils seront bien cuits et dorés à point, les dresser sur de beaux toasts de pain de mie, dorés au beurre, et étaler sur ceux-ci une succulente petite farce de foie gras frais. Les disposer autour d'un plat et tenir au chaud. Au moment de servir, lustrer avec le jus dégraissé, dépouillé à point et passé. Puis garnir le centre du plat d'une compote de tomates concassées et de cèpes tombés émincés au beurre, et ajouter une pointe d'échalote hachée.

Vins blancs secs : graves, mâcon, sylvaner, traminer, meursault. Vins rosés secs : tavel, arbois, côtes-de-provence, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

RIS DE VEAU NORMAND

Recette du chef de l'« Hostellerie du Soleil Levant ».

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 paires de ris de veau, dégorgés, blanchis, rafraîchis, parés, mais non piqués — 8 croûtons au beurre — 100 g de beurre — sel — poivre — un demi-litre de crème fraîche — 1 dl de calvados — 8 pommes reinettes.

Étuver les ris de veau au beurre, bien assaisonner, couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle. Cuire à blanc, sans laisser prendre couleur. Couper en quartier les reinettes non épluchées, les épépiner. Les étuver au beurre.

Flamber les ris de veau au calvados dans leur casserole de cuisson, les enlever, déglacer à la crème. Dresser sur croûtons les ris de veau en couronne avec les quartiers de pommes intercalés, et napper avec le déglçage et la réduction. Assaisonnement à point.

Mets très fin, à servir avec un vieux bordeaux rouge.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, viré, arbois. Vins blancs demi-secs : vouvray, barsac, graves, bergerac, anjou. Vins rouges de Bourgogne (côte de Beaune), médoc, haut-médoc. De plus, montrachet, gewurztraminer ou hermitage.

CROUSTADE « PROVIDENCE »

Recette de M. Georges SARRE.

Préparation : 2 heures.

*Cuisson : du ris de veau, 20 minutes;
de la poule, 2 heures.*

500 g de pâte à foncer, pour les 8 croustades — sel — sucre — 2 jaunes d'œufs — 1 œuf entier — eau — 200 g de beurre — 1 paire de ris de veau, égorgés, blanchis et parés — 1 petite poulette bien tendre — garniture de pot-au-feu — 8 lames de truffe — 250 g de champignons de Paris — sel — poivre — 1 citron — x dl de crème fraîche — 150 g de beurre — 50 g de farine.

Faire pocher la poule en pot-au-feu, avec garnitures. Sur un demi-oignon et une carotte émincés, faire poêler à blanc les ris de veau, bien couverts avec feuille de papier et couvercle pour qu'ils restent bien blancs. Mouiller légèrement avec la cuisson de la poule. Les champignons seront également cuits à blanc, c'est-à-dire dans une casserole avec un demi-verre d'eau, un jus de citron et une noix de beurre. Les laisser refroidir dans leur cuisson, qui doit être courte.

Marquer un petit roux (blond). Avec les trois cuissons, ris de veau, poule et champignons, mouiller le velouté. Cuisson lente et longue.

Pendant ce temps, tailler en dés les trois éléments : ris, poule et champignons. Ne jamais les laisser à découvert, car ils noirciraient ; donc, mettre toujours un papier beurré dessus. Passer le velouté à l'étamine, lier la sauce à la crème fraîche. Goûter.

Remplir les croustades de garnitures et de chaque élément à part. Servir bien chaud, décoré d'une lame de truffe.

Vins blancs secs : chablis, viré, arbois, riesling, traminer. De plus, Montrachet, gewurztraminer ou hermitage.

ESCALOPES DE RIS DE VEAU A LA CRÈME

Recette de M. Robert SOURDILLE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

2 belles paires de ris de veau (8 escalopes) égorgés, blanchis, rafraîchis, parés et pressés — sel — poivre — 100 g de farine — 2 œufs battus — 250 g de mie de pain (panés à l'anglaise) — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 4 échalotes — 1 kg de champignons — 5 cl de fond de veau corsé — 1 dl de crème fraîche — 5 cl de madère — 1 cuillerée de paprika.

Les escalopes bien aplaties, les assaisonner fortement et les paner. Les sauter, à chaleur moyenne, mais saisies. Faire tomber au beurre les échalotes hachées très fin et les champignons de Paris émincés, mais à blond. Lier ces champignons avec 5 cl de très bon fond de veau lié et la crème fraîche, puis parfumer le tout avec le madère. Mettre les escalopes de ris en couronne sur un plat et jeter un beurre moussieux dessus en partant. Servir le petit ragoût de champignons à part, en bol ou en saucière.

En effet, tout article pané doit être servi croustillant et non amolli par une sauce quelconque.

Vins blancs secs : chablis, viré, arbois, riesling, traminer. De plus, Montrachet, gewurztraminer ou hermitage.

ESCALOPES DE RIS DE VEAU « JEANNETTE »

Recette de M. Jules ROY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes;
foie gras : 6 minutes.

2 belles paires de ris de veau, bien égorgés, bien blanchis, rafraîchis, parés, pressés (soit 8 escalopes) — sel — poivre — 8 petites escalopes de foie gras frais de 60 d 80 g chacune — 200 g de beurre — 5 cl d'huile — 200 g de farine — 16 lames de truffes — 1 dl de crème fraîche — 4 bottillons de pointes d'asperges, blanchies, essorées, liées à la crème — 2 dl de très bonne demi-glace, réduite, corsée et parfumée avec 5 cl de madère et d'essence de truffes.

Blanchir les ris ; les refroidir sous presse ; les détailler ensuite en escalopes ; les assaisonner et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en alternant les escalopes de ris et des escalopes de foie gras frais, sautées au beurre après avoir été assaisonnées et farinées.

Décorer le turban de lames de truffe ; disposer au centre une garniture de pointes d'asperges liée à la crème.

Servir à part une sauce madère parfumée aux truffes.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, sancerre, chablis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon. De plus, Montrachet, gewurztraminer ou hermitage.

FEUILLETÉS GARNIS DE RIS DE VEAU MORILLES ET CHAMPIGNONS A LA CRÈME

Recette de M. Jean LAVIALLE.

Préparation : 1 h 30.

1^{re} cuisson : 12 minutes;
2^e cuisson : 15 minutes;
sauce : 1 heure.

500 g de feuilletage ou même de demi-feuilletage — 2 paires de ris de veau (2 noix et 2 gorges) — 250 g de beurre — 250 g de morilles et 250 g de champignons ou 500 g de champignons — 1 citron — quelques os de veau et 500 g de jarret de veau — un demi-litre de béchamel, avec garniture habituelle de pot-au-feu — 5 cl de vin blanc — 1 jus de citron — un demi-litre de crème fraîche — 100 g de beurre — 60 g de farine.

Faire une béchamel fortement additionnée de crème ; parfumer avec les débris de champignons. Saler, poivrer. Les quatre pièces de ris de veau seront pochées puis rafraîchies, avec 1 petit oignon et 1 carotte émincés ; mouiller avec 5 cl de vin blanc.

Cuire les champignons bien lavés (non épluchés), une cuillerée d'eau, le jus d'un citron, 1 noix de beurre ; 4 minutes d'ébullition.

Ajouter la cuisson des champignons, le fond des ris de veau et la crème dans la sauce. Goûter. Passer à l'étamine.

Avec le feuilletage, faire 8 bouchées et cuire à blanc. Couper ou escaloper les ris de veau ; les faire sauter au beurre chaud avec la garniture, déglacer au vin blanc sec ; couper aussi les champignons et lier le tout avec la sauce. Que les feuilletés et la garniture soient

bien chauds. Garnir. Assaisonnement de haut goût. Comme les ris de veau sont toujours un peu fades, avant de garnir les bouchées, pour donner un peu de relief à la garniture, ajouter à cru une cuillerée de cognac. Servir bien chaud sur une serviette pliée, avec quelques branches de persil nature.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, sancerre, chablis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon. De plus, montrachet, gewurztraminer ou hermitage.

GARNITURE A LA FINANCIÈRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

Garniture financière pour 8 couverts :

24 petites quenelles en farce mousseline (v. p. 60) — 16 à 20 petites têtes de champignons étuvées au beurre — 150 g de crêtes et rognons de coq, cuits au blanc — 100 g de truffes coupées en lames ou même en olives — 300 g de ris d'agneau étuvé au beurre — 2 dl de très bonne demi-glace parfumée au madère — jus de truffes.

On peut dresser les quenelles soit à la poche, soit à la cuiller à café, et les pocher à l'eau bouillante et salée. Lorsque la garniture financière est destinée à garnir une pièce de boucherie, on peut, sans inconvénient, y ajouter quelques olives vertes, dénoyautées et blanchies.

Observation : Cette garniture, comme tant d'autres, est diversement interprétée. On y trouve parfois des olives, du foie gras ou des foies de volaille, etc. Mais son fond invariable est constitué par les quenelles, champignons, crêtes, rognons et truffes.

Pour les vins, voir les recettes de plats comportant cette garniture.

GOURMANDISE « A LA MANIÈRE DE BICARD »

Recette de M. Emile QUIENET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

2 noix de ris de veau (8 escalopes) — 2 cervelles de veau (8 escalopes) — 8 œufs pochés — sel — poivre — 3 œufs battus — 150 g de farine — 200 g de mie de pain frais — 150 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 dl de fond de veau lié, parfumé au porto — 1 dl de porto — 1 dl de sauce béarnaise (v. p. 65).

Couper délicatement les ris de veau et les deux cervelles à cru. Assaisonner un peu fortement. Tout en maniant doucement les escalopes, surtout celles de cervelles, les fariner, les passer aux œufs battus et à la mie de pain. Les sauter moitié beurre et moitié huile pour qu'elles soient bien dorées.

Dans le fond du plat, mettre le porto et le fond de veau. Dresser au centre les œufs pochés et autour, en couronne, les escalopes intercalées. Arroser de beurre meunière bien mousseux. A part, présenter une saucière de béarnaise.

Vins blancs secs : chablis, viré, arbois, riesling, traminer. Vins rosés secs : rosé du Béarn, pelure d'oignon, tavel. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

GRATIN DE RIS DE VEAU «LASSERRE»

Recette de M. LAGET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

8 belles noix de ris de veau piquées — 1 kg de champignons (bien blancs) — une belle tranche de jambon de Bayonne — trois quarts de litre de sauce Mornay (v. p. 76) — 2 jaunes d'œufs — 100 g de gruyère râpé — fond de braisage habituel.

Préparation : Les ris de veau étant blanchis, pressés, parés, piqués comme il se doit les braiser sur un fonçage de carottes, oignons, 2 gousses d'ail, un petit bouquet garni sel, poivre du moulin ; arroser de beurre fondu, 10 cl de consommé. Le four doit être assez chaud. Arroser souvent ; en cours de cuisson, mettre un papier beurre pour éviter une trop forte coloration.

Après cuisson, mettre les ris sur une plaque et passer le fond de cuisson (qui ne doit être que de quelques centilitres) ; l'ajouter à la sauce Mornay, ainsi que 2 jaunes d'œufs battus en sabayon.

Opération : Fendre les ris de veau dans le sens de la longueur, parallèlement à la partie la plus large. Sur une partie, mettre la valeur de deux cuillerées à potage de duxelles de champignons, légèrement liée avec un peu de mornay, et dans laquelle aura été ajouté un salpicon de jambon de Bayonne ; remettre la deuxième partie des ris, qui se trouvent ainsi farcis.

Présentation : Ranger les ris sur un plat, en argent de préférence, légèrement beurré. Napper de sauce Mornay, saupoudrer d'un peu de gruyère râpé et glacer à la salamandre.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 425.)

Vins rouges : château-haut-brion, château-bouscaut, château-monbousquet, saint-émilion.

MÉDAILLONS DE RIS DE VEAU « CAMPA »

Recette de M. Félix ROGET.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 25 minutes.

4 paires de ris de veau — sel — poivre — 200 g de beurre — 6 croustades ou demi-bouchées (500 g de feuilletage) — 400 g de champignons — 2 dl de crème fraîche — 8 très petites escalopes de foie frais — 1 dl de madère — 1 dl de béchamel — 5 cl de sauce hollandaise (v. p. 73) — 50 g de fromage râpé — 8 lames de truffe — 200 g de lard gras et fonçage habituel — 1 dl de vin blanc.

Les croustades peuvent être ovales ou rectangulaires, mais assez grandes et assez hautes, car la bouchée doit recevoir le médaillon de ris de veau (qui, étant la pièce principale, en est la base), plus la garniture et la sauce. La croustade doit avoir à peu près 11 cm de long, 6 à 7 cm de largeur au centre et 4 à 5 cm de hauteur. Piquer copieusement les ris de veau et soigner le fonçage et l'assaisonnement. Cuisson à blanc, c'est-à-dire faire à peine suer, mouiller, couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle. Cuisson lente.

1° Après avoir fait dégorger les ris de veau, les blanchir à l'eau, puis les braiser à blanc ; les tenir assez fermes ; les découper ensuite en 8 médaillons assez longs ;

2° Emincer les champignons ; les faire cuire au beurre dans une sauteuse ; les retirer, déglacer avec un verre de madère ; ajouter une demi-cuillerée de glace de viande et la

crème. Faire réduire légèrement ; lier avec deux cuillerées de béchamel légère ; rectifier l'assaisonnement. Hors du feu, monter la sauce avec 100 g de beurre. Terminer avec deux cuillerées de sauce hollandaise.

Mélanger les champignons avec une partie de la sauce crème ; remplir les croustades avec les champignons ainsi préparés. Mettre dessus les médaillons de ris de veau ; les couvrir avec les tranches minces de foie gras. Napper chaque croustade avec la sauce crème en réserve, saupoudrer avec du fromage râpé ; faire glacer les croustades à la salamandre ; ajouter une belle lame de truffe glacée sur chacune d'elles. Servir bien chaud.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, sancerre, chablis. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, anjou, sauternes.

NOIX DE RIS DE VEAU « JEANNETTE »

Recette de M. Louis SEJOTTE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

4 paires de ris de veau — sel — poivre — 200 g de beurre — 200 g de lard gras coupé en bâtonnets — 1 dl de madère — 2 dl de crème fraîche — 8 médaillons de foie gras — x kg de pommes de terre taillées en julienne (v. pommes Darphin) — 200 g de truffes taillées en julienne — 4 bottillons de pointes d'asperges, coupées et blanchies.

Piquer les ris de veau, les assaisonner fortement. Beurrer largement un plat à sauter de juste grandeur pour que les ris de veau soient bien à plat. Disposer la partie piquée en dessous et, lorsqu'ils auront bien sué, les retourner avec une fourchette. Continuer la cuisson, puis mouiller de madère et de crème. Arroser et couvrir de papier beurré.

D'autre part, faire pour chaque convive un moule à dariole de pommes Darphin agrémentées de julienne de truffes.

Dresser les noix de ris de veau sur un plat rond, le milieu étant garni de pointes d'asperges vertes liées au beurre ; entourer avec les gâteaux de pommes surmontés d'un médaillon de foie gras.

Napper légèrement les ris de veau. Envoyer le reste de la sauce à part.

Vins blancs secs : pouilly fumé, muscadet, graves, viré, arbois. Vins blancs demi-secs : vouvray, barsac, graves, bergerac, anjou.

ROGNONS DE VEAU

Les rognons de veau doivent être de première fraîcheur, ce que l'on reconnaît à l'odorat. S'ils doivent être escalopés, il faut les dégraisser complètement. Au contraire, on les pare plus légèrement s'ils doivent cuire entiers.

ROGNONS DE VEAU

Recette de M^{me} NOURRYGAT.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

4 beaux rognons de veau — sel — poivre — 1 pincée de sucre — 100 g de beurre — 1 cuillerée à potage de farine — 3 échalotes hachées — 2 dl de vin blanc — 2 dl de cuisson de champignons — 2 dl de cognac — x cuillerée à potage de persil haché.

Pour cette préparation, choisir de beaux rognons, car elle ne comporte pas de garnitures.

Dégraissier grossièrement les rognons, les fendre dans le sens de la longueur. Mettre du beurre dans une casserole assez épaisse. Bien faire dorer les rognons ; les cuire assez vite. Entre-temps, pétrir 50 g de beurre mélangé à une cuillerée à potage de farine. Une fois cuits, réserver les rognons sur un plat bien chaud.

Jeter le gras de la casserole. Mettre les échalotes et le vin blanc. Réduire d'un tiers-ajouter le beurre manié ; lier vivement ; retirer du feu ; flamber les rognons avec le cognac ; les verser dans la casserole.

Dresser sur un plat ; saupoudrer de persil et servir.

Vins blancs secs : chablis, viré, arbois, riesling, traminer, hermitage blanc. Vins rosés secs : rosé du Béarn, pelure d'oignon, tavel, arbois. Vins rouges : beaujolais, bourgueil chinon, hermitage rouge et côte-rôtie.

ROGNON DE VEAU cc BERRICHONNE »

Recette de M. A. QUILLERET.

Préparation : 20 minutes.

*Garniture : 30 minutes ;
cuisson des rognons : 4 minutes.*

4 rognons de veau bien dépouillés et découpés en petites escalopes un peu épaisses — sel — poivre — 30 g de saindoux — 50 g de beurre — 1 bouteille de pinot rouge — 5 cl de vieux marc — 30 petits oignons glacés — 500 g de petits champignons étuvés — 300 g de lard de poitrine, coupé en dés, blanchis et revenus — 50 g de beurre — 30 g de farine pour le beurre manié — bouquet garni — 2 dl de fond de veau.

Sauter très vivement et en plein feu, en une ou plusieurs fois, les rognons ; flamber au marc et déglacer au vin de Pinot ; lier au beurre manié. Faire mijoter la garniture. Couper les rognons ; les sauter et les égoutter ; ajouter hors du feu la garniture et aussi quelques parcelles de beurre. Il serait utile, sinon indispensable, de faire la sauce bien avant. Préparer aussi la garniture choisie. Mais, juste au moment de servir les rognons, les sauter, et compléter, après flambage et dégraissage, la mise au point.

Vins blancs secs : riesling, hermitage, traminer, cassis, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, pelure d'oignon. Vins rouges : saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, beaujolais.

ROGNONS DE VEAU BOURBONNAIS

Recette de M. C. ALAMAGNIE.

Préparation : 1 heure.

*Cuisson : 1 heure à 40 minutes,
suivant la qualité.*

4 rognons de veau avec une bonne partie de leur graisse — sel — poivre — bouquet garni habituel, avec une brindille de sarriette et de romarin en supplément — 100 g de beurre — une demi-bouteille de vin blanc — 1 dl de cognac — 30 petits oignons nouveaux — 2 bottes de petites carottes jardinières.

Cette belle région du centre, où l'élevage charolais nous donne de si beaux spécimens bovins, convient parfaitement à cette sélection de veaux de qualité, blancs et crémeux, qui nous procurent ces rognons de haute succulence que l'on emploiera enfermés dans leur gaine graisseuse si recherchée des gourmets.

Les rognons de veau bourbonnais se préparent ainsi : les rissoler en cocotte de fonte avec de petits oignons blancs nouveaux et de petites carottes nouvelles (ces carottes du terroir bourbonnais qui contribuent à la renommée de Vichy), auxquels on joindra des aromates, un bouquet garni additionné de sarriette et de romarin. Laisser mijoter ainsi à couvert en retournant les rognons de temps en temps et en les humectant de vin blanc.

Arroser et retourner souvent les rognons ; bien laisser mijoter rognons et légumes. Bien rissoler les rognons, mais décanter une bonne partie de la matière grasse avant d'ajouter les légumes nouveaux. N'ajouter le vin blanc qu'après que les légumes sont légèrement dorés.

Surveiller la cuisson des rognons et des légumes, elle doit aller de pair.

Dresser les rognons entourés de leur garniture de légumes ; déglacer le fond avec un demi-verre de vin blanc et un demi-verre de cognac, et arroser le tout de ce jus. Servir bouillant, accompagné d'un vin de Sancerre rafraîchi.

Vins blancs secs : riesling, hermitage, traminer, cassis, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, pelure d'oignon. Vins rouges : saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, beaujolais, ou vin de Sancerre.

ROGNONS FLAMBÉS

Recette de M. MOTILLON.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

4 beaux rognons de veau, dépouillés, coupés en fines lamelles — sel — poivre — 50 g de beurre — 3 échalotes hachées très fin — 1 cl de graisse de porc, ou graisse d'oie — 500 g de champignons émincés, sautés au beurre — 150 g de truffes coupées en lames — 1 dl de crème double fraîche — 1 dl d'armagnac.

Faire sauter les rognons à feu très vif, en une ou plusieurs fois. Egoutter.

Déglacer le plat à sauter avec la crème, ajouter les champignons et échalotes, ainsi que les truffes ; faire mijoter. Retirer du feu. Flamber les rognons à l'armagnac, mélanger le tout et ajouter quelques parcelles de beurre.

Goûter. A volonté mettre quelques croûtons en cœur, en pain de mie, frits au beurre. Servir dans des assiettes chaudes.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, pouilly fumé, arbois. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, côtes-de-provence. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, médoc, haut-médoc, bourgeais.

ROGNONS FLAMBÉS «MAISON»

Recette de M. DUPRAT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

4 rognons de veau parés et dégraissés — 100 g de beurre — 500 g de champignons de Paris — 5 c/ d'armagnac — 1 dl de crème double — 8 fleurs.

Choisir 4 jolis rognons de veau bien dégraissés. Escaloper dans le sens de la longueur ; saisir au beurre, dans une sauteuse, à feu vif ; saler, poivrer, retourner. Ajouter des champignons émincés ; déglacer et flamber à l'armagnac ; ajouter une cuillerée de crème. Relever de haut goût et dresser le plat accompagné de fleurs. Servir très chaud.

Vins blancs secs : riesling, hermitage, traminer, cassis, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, pelure d'oignon. Vins rouges : saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, beaujolais, château-cholon.

ROGNONS DE VEAU « GRAND VENEUR »

Recette de M. Jean BARTHE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

4 rognons dépouillés et nettoyés — sel — poivre — 250 g de beurre — 2 cl de fine — 1 dl de crème — 1 jus de citron — 1 cuillerée à café de moutarde blanche — pommes à l'anglaise.

Emincer et sauter à feu vif ; flamber à la fine ; déglacer à la crème ; ajouter une cuillerée à café de bonne moutarde et du jus de citron. A part, servir des pommes à l'anglaise.

Vins blancs secs : riesling, hermitage, traminer, cassis, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, pelure d'oignon. Vins rouges : saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, beaujolais. En plus, château-cholon.

ROGNONS DE VEAU « ILE-DE-FRANCE »

Recette de M. Michel BENOIST.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

4 rognons — sel — poivre — 150 g de beurre — pincée de muscade — 1 dl de calvados — 1 dl de madère — un demi-litre de crème double — 500 g de petits champignons de Paris (boutons de guêtre) — 300 g de jambon de Paris coupé en dés — 8 petits fonds d'artichauts cuits au blanc, égouttés, nettoyés, escalopés et étuvés au beurre — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Couper les rognons en morceaux de un demi-centimètre d'épaisseur ; faire sauter sur feu vif ; flamber au calvados. D'autre part, dans une sauteuse, faire dorer des petites têtes de champignons de Paris et des dés de jambon blanc.

Déglacer au madère et au calvados ; mouiller de crème double ; laisser réduire. Ajouter les rognons ; assaisonner de sel, de poivre, d'une pointe de muscade ; ne pas laisser bouillir. Verser en timbale, le persil haché sur le dessus ; mettre autour quelques quartiers de fond d'artichaut, dorés au beurre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, hermitage, sancerre, quincy. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, bourgeais.

ROGNONS DE VEAU A LA MAITRE D'HÔTEL

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

8 petits rognons de veau (avec une partie de leur graisse) — 250 g de mie de pain — 150 g de beurre — sel — poivre — persil haché — 1 citron — 1 botte de cresson.

Choisir de tout petits rognons, un par personne ; les fendre en deux dans le sens de la longueur, sans les détacher. Il faut deux brochettes par rognon. Saler, poivrer, passer au beurre fondu et à la mie de pain fraîche. Appuyer la mie avec les mains pour l'assujettir fortement. Arroser de nouveau au beurre et faire griller. Tenir saignant.

Avec 100 g de beurre, sel, poivre, persil haché, jus de citron, faire une maître d'hôtel, en triturant le tout dans un bol. Mettre une cuillerée à café de ce beurre dans le centre de chaque rognon. Garnir les rognons de cresson. Une pomme mignonnette ou allumette est indiquée comme garniture.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, saucerre, quincy, pouilly fumé, muscadet, graves, mâcon. Vins rosés secs : côtes-de-provence, claret de Bordeaux, touraine. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONS DE VEAU « MINUTE »

Recette de M. METAYER.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 4 minutes.

4 rognons de veau, les couper en 6 tranches ou rouelles — sel — poivre — 150 g de beurre — 60 g de farine — 2 gros oignons hachés très fin — 750 g de champignons émincés — un demi-litre de vin blanc — 1 dl de sauce tomate, ou 1 bonne cuillerée à potage de tomate concentrée — 1 cuillerée à potage de persil haché.

Débarrasser les rognons de leur pellicule et les couper en 6 tranches, que l'on passe à la farine et que l'on fait cuire rapidement au beurre dans une sauteuse.

Aussitôt dorées, mettre les tranches sur un plat et faire revenir dans le même beurre, avec un peu d'oignon haché, les champignons crus, émincés. Mouiller de vin blanc ; ajouter un soupçon de sauce tomate fraîche ou concentrée. Vérifier l'assaisonnement et verser le tout sur les rognons ; ajouter une pincée de persil et servir bien chaud.

Il est toujours entendu que les rognons, étant sautés très vivement, sont mis dans un plat à sec et au chaud. Préparer la sauce comme il est indiqué, mais ne la verser, accompagnée de garniture, sur les rognons qu'au moment de porter sur table.

A loisir, quelques croûtons frits au beurre.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, hermitage, saucerre, quincy. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, bourgeois.

ROGNONS DE VEAU « DE MON HOSTELLERIE »>

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 beaux rognons de veau bien dégraissés et dépouillés — sel, poivre — 1 dl de cognac, 1 dl de madère — 200 g de beurre — 3 dl de crème fraîche — 3 dl de fond de veau réduit en glace — 300 g de truffes émincées — 500 g de champignons émincés ou en rouelles — tourte ou vol-au-vent en feuilleté.

Couper les rognons en rouelles de 3 à 4 millimètres d'épaisseur. Prendre un plat à sauter assez grand et, dans le beurre fumant, mettre ces rognons, car ils doivent être bien saisis et sautés en plein feu après assaisonnement. Cela sera fait promptement. Lorsque les rognons sont sautés, les jeter dans une passoire. Remettre un peu de beurre frais dans le plat à sauter, en faire autant pour les champignons (car ceux-ci contiennent

beaucoup d'eau) ; toujours assaisonner au cours de la cuisson. Ajouter les truffes si elles sont crues, et laisser mijoter. Flamber avec du cognac, terminer avec **madère** et crème fraîche et fond de veau très réduit. Mettre à point le ragoût de champignons et de truffes sur le feu pour obtenir une sauce onctueuse et assez réduite. Sur table, **servir** quelques parcelles de beurre ; goûter et plonger les rognons bien égouttés. En apportant tous les soins désirés, on sera satisfait de ce plat. Surtout, que la tourte (ou vol-au-vent) soit bien chaude avant de la garnir ; mais les rognons sitôt sautés, ne plus les remettre sur le feu.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, hermitage, sancerre, quincy. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, hermitage, côte-rôtie, bourgeais.

ROGNONS DE VEAU A LA PARISIENNE

Recette de M. P., à Paris.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : rognons, 6 minutes ;
pointes, 20 minutes.

4 rognons parés (mais avec une partie de leur graisse) — sel — poivre — 250 g de beurre — 1 dl de madère — 1 dl de demi-glace de viande (fluide) — 1 dl de fond de veau — 1 citron — 1 cuillerée à potage de persil concassé — 500 g de pointes d'asperges (4 bottillons) — 250 g de truffes coupées en lames fines.

Blanchir les pointes d'asperges après nettoyage dans un chaudron ou dans un poêlon en cuivre. Les pointes doivent être bien vertes. Les égoutter sur un linge et les chauffer à sec, saler et lier au beurre au dernier moment. Les lames de truffes seront étuvées au beurre. Les rognons étant entiers, les couper en travers en 6 rouelles chacune et les sauter comme il est dit par ailleurs, très rapidement et saignants. Les dresser en couronne, ajouter les lames de truffes dans le déglçage et napper les rognons. Au centre, mettre les pointes d'asperges.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 441.)

Vins blancs secs : saumur, vouvray, hermitage, sancerre, quincy. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, arbois, rosé du Béarn. Vins rouges : bordeaux, saint-émilion, hermitage, côte-rôtie.

ROGNONS « POMPADOUR »

Recette de M. René HURE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

4 beaux rognons — 100 g de beurre — sel — poivre — 1 dl de fine — 1 dl de crème fraîche — 1 citron — 6 tomates émondées, épépinées, concassées et fondues au beurre.

Prendre de beaux rognons parés, mais pas trop dépouillés, et en leur laissant un peu de graisse autour. Les cuire saignants dans une sauteuse, les tenir au chaud.

Déglaçer la cuisson à la fine. Ajouter la crème fraîche, de la tomate concassée préparée à l'avance, et quelques gouttes de citron.

Escaloper vos rognons en 6 morceaux. Les remettre dans la sauteuse. Napper avec, la sauce. Servir en cocotte.

Montrachet, clos blanc de Vougeot, meursault, grand graves blanc, hermitage blanc, sauternes ou barsac demi-sec, bordeaux rouges.

ROGNONS DE VEAU « PROSPER SALLES »

Recette de M^{rae} H. BARRAUD.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson des rognons : 4 minutes;
champignons : 6 minutes.

4 rognons dépouillés et nettoyés — sel — poivre — 250 g de beurre — 500 g de petits champignons de Paris (boutons de guêtre) — 1 dl de vin blanc — 1 dl de fine champagne — 2 dl de fond de veau — 8 à 10 grains de genièvre écrasés finement — 200 g de pain de mie coupé en dés et frit au beurre.

Découper les rognons en deux dans le sens de la longueur, puis les escaloper. Dans un sautoir, mettre un morceau de beurre. Lorsqu'il est noisette, y placer les rognons et faire revenir vivement. Si le plat à sauter est assez grand, y mettre 3es rognons en une fois, sinon en plusieurs. Enlever le beurre de cuisson. Flamber. Enlever les rognons, laisser réduire à fond la fine. Ajouter le vin blanc, réduire aux trois quarts. Mettre le fond de veau. Dans un autre sautoir, mettre un morceau de beurre, les tout petits champignons de couche ; quelques grains de genièvre écrasés finement. Déglacer avec le vin blanc et la fine champagne ; y ajouter une louche de fond de veau très corsé. Réduire ; mettre les rognons dans cette sauce et beurrer fortement en dehors du feu.

Servir en cocotte, en accompagnant à part de petits croûtons de pain de mie taillés en dés et dorés au beurre.

Vins blancs : sylvaner, tokay, riesling. Vins rouges de la côte de Beaune, ou médoc, beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU CHABLIS

Recette de M. Maurice BONNEAU.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 beaux rognons de veau, bien dépouillés, coupés en deux en leur longueur et escalopés — sel — poivre — 150 g de beurre — 400 g de champignons émincés — 1 dl d'huile — 3 échalotes — quelques branches de persil hachées — une demi-bouteille de vin blanc sec — 1 dl de moutarde de Dijon — jus de citron.

Les rognons escalopés, bien les assaisonner à cru. Mettre un grand plat à sauter en plein feu avec beurre et huile. Nous recommandons de mettre un peu d'huile, car celle-ci a la faculté de saisir mieux que le beurre et ne noircit pas. De plus, mélangée au beurre, elle ne laisse aucun goût. Si le récipient n'est pas assez grand et épais, il est préférable de sauter les rognons en deux et même trois fois, en changeant chaque fois de matières grasses.

Nous conseillons de jeter les rognons sautés dans une passoire, et le jus en question n'est pas récupérable. Les rognons coupés, assaisonnés, sautés comme il est dit, faire de même pour les champignons ; mouiller après avoir mis l'échalote et le vin blanc. Lorsque l'on jugera la cuisson à point, lier à la moutarde et avec quelques parcelles de beurre, tout cela sur le coin du fourneau, mais sans ébullition. Ajouter les rognons et goûter. Peut-être un jus de citron. Persil concassé au départ. Mais servir chaud.

Ce plat demande à être exécuté très rapidement.

Chablis. A défaut, suivant le goût, vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU VOUVRAY

Recette de MM. BESNARD et CLAUDE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

4 rognons de veau — sel — poivre — 500 g de champignons de Paris escalopés — 100 g de beurre — 2 dl de vouvray sec.

A loisir, échalotes hachées, persil concassé et 8 croûtons en pain de mie frites au beurre.

Prendre des rognons de veau ; les dégraisser ; enlever la petite peau ; les fendre et les émincer. D'autre part, prendre le même volume de champignons de Paris ; les émincer. Assaisonner de sel et de poivre. Faire sauter dans une poêle, au beurre brûlant, d'abord les échalotes, puis les rognons pendant une minute, puis les champignons. Toujours à plein feu, mouiller d'un verre de vouvray sec. Retirer du feu ; ajouter un bon morceau de beurre ; vanner afin de bien lier la sauce, mais faire attention que la sauce ne bouille plus. Servir aussitôt.

Vouvray sec. A défaut, suivant le goût, vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, viré. Vins rosés secs : claret de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn. Vins rouges : beaujolais, bourgueil, chinon.

ROGNONNADE DE VEAU BRAISÉE A LA TOURANGELLE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 heures.

1 longe de veau avec les 2 rognons — sel — poivre — 100 g de beurre — 150 g de lardons — 250 g de champignons — 30 petits oignons — 2 gousses d'ail en chemise — 1 botte de petites carottes tournées en gousse d'ail — 1 botte de navets, tournés également — 1 litre de petits pois écossés — 50 g de beurre — 500 g de pommes de terre, nouvelles seulement (très petites) — 1 bouquet bien garni habituel, comportant un cœur de laitue — 1 dl de crème.

Prendre une belle rognonnade, bien garnie de rognons de veau d'un bout à l'autre. La mettre à revenir dans du beurre, dans une casserole de cuivre, avec lardons, champignons, petits oignons et 2 gousses d'ail non épluchées.

Quand la rognonnade sera bien dorée et qu'elle aura pris belle couleur, la retirer du feu en se gardant bien de déglacer quoi que ce soit.

Dans une autre casserole, faire également revenir au beurre, avec un bouquet bien garni, une jardinière de légumes nouveaux, tournés en gousses, composée de pommes de terre, de carottes, de navets en quantités égales. Ajouter quelques clous de girofle, puis des petits pois verts, de telle façon que ce dernier légume domine légèrement, et des petits oignons préalablement blanchis. Se garder également de mouiller ; les légumes doivent rendre eux-mêmes leur fond.

Quand ces légumes seront cuits, retirer le bouquet garni et verser le tout sur la rognonnade, qui sera réservée au chaud.

Faire mijoter le tout ensemble pendant quelques instants. Beurrer de nouveau ; crémér légèrement. Tenir au chaud sur le coin du fourneau ; rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.

La particularité de ce plat est d'être servi avec une jardinière de légumes à fond très court, celui-ci ne servant qu'à assurer la liaison.

Vins blancs secs : saumur, vouvray, quincy, pouilly fumé, arbois. Vins rosés secs : cabernet d'Anjou, tavel, côtes-de-provence. Vins rouges : saint-émilion, pomerol, médoc, haut-médoc, bourgeois.

ROGNONNADE DE VEAU « COMME A BOURGES »

Recette de M. Pierre MAZA.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : rognonnade : 1 h 45.

tourte : 20 minutes.

Une demi-selle de veau avec le rognon — 100 g de lard — 2 oignons — 3 carottes — 1 os de veau — 1 bouteille de vin blanc.

Pour la tourte ou quiche : 500 g de feuilletage — 1 pincée de muscade — 500 g de haricots verts — 6 jaunes d'œufs — 4 dl de crème.

Préparer et assaisonner une longe de veau, c'est-à-dire une demi-selle dans le sens de la longueur.

Foncer avec lard, légumes et os de veau une braisière. Faire suer et revenir, puis mouiller au vin blanc et un peu d'eau. Couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle. Arroser sans se lasser. Après cuisson, enlever la longe, dégraisser, terminer en mettant le fond à point.

Procéder ensuite comme pour une quiche, mais remplacer le lard par les haricots verts.

Vins blancs secs : pouilly fumé, graves, mâcon, chablis, viré. Vins blancs demi-secs : champagne, jurançon, vouvray, sauternes. Vins rouges : graves, médoc, haut-médoc, bourgueil, chinon, bourgogne (côte de Beaune).

SAUTÉ DE VEAU

On utilise les mêmes morceaux que pour les ragoûts : poitrine, tendrons, épaule, côtes du collet, taillés régulièrement et désossés.

SAUTÉ DE VEAU MÉRIDIONAL

Recette de M. Maurice BILLEBAULT.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 h 30 environ.

2 kg à 2 kg 500 d'épaule de veau (ou moitié épaule, moitié poitrine) coupée en cubes de 150 g environ — 4 oignons et 4 poivrons émincés — 6 tomates émondées, épépinées, concassées — 2 gousses d'ail écrasées — bouquet garni — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 50 g de farine — 1 dl de sauce tomate — 1 litre de fond de veau — un demi-litre de vin blanc.

Faire revenir vivement dans la moitié du beurre et d'huile les morceaux de **veau** comme un ragoût, saler, poivrer. Décanter la matière grasse. Singer. Laisser prendre belle couleur au four, tout en remuant de temps en temps avec la spatule. La farine bien cuite et de belle couleur, mouiller de vin blanc et fond de veau, puis ajouter le bouquet garni et la sauce tomate. Pendant ce temps, dans un plat à sauter (et non une poêle), avec le restant d'huile et de beurre, faire dorer les oignons bien blonds, ajouter les poivrons, les tomates l'ail et, après quelques minutes d'ébullition, verser cette garniture dans le sauté **de veau**. Persil concassé. Goûter. Laisser mijoter. Mettre un papier beurré et un couvercle pour terminer la cuisson.

Vins blancs secs : côtes-de-provence, cassis, châteauneuf-du-pape, hermitage, saint-peray nature. Vins rosés : côtes-de-provence, tavel, Camargue. Vins rouges : côtes-de-provence, châteauneuf-du-pape, corbières.

VEAU AU PAPRIKA

Recette de M. VIDALIN.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 kg de tendron de veau — 1 kg d'épaule de veau maigre — 150 g de beurre — 3 gros oignons hachés fin — bouquet garni — sel — poivre — 1 cuillerée à bouche de paprika, bien parfumé — un demi-litre de vin blanc — 2 dl de crème.

Couper les morceaux en dés du poids de 120 à 150 g. Faire revenir les morceaux à couvert, c'est-à-dire faire suer, ajouter les oignons tout en remuant avec une spatule en bois, saler et poivrer. Lorsque le tout commencera à blondir, saupoudrer de paprika. Laisser quelques minutes, ajouter le vin blanc et terminer en mettant la crème. Sauce très courte. On peut servir avec quelques pommes à l'anglaise.

Suivant le goût, vins blancs secs : quincy, pouilly fumé, viré. Vins rosés secs : clairet de Bordeaux, touraine, rosé du Béarn.

GIBIER

•

ALOUETTE

L'alouette est l'oiseau vivant qui, arrivé à la cuisine, prend le nom de « mauviette » ! Elle est surtout préparée en pâté, et ceux de Pithiviers jouissent d'une renommée qui n'a rien de surfait.

ALOUETTES « DU GUESCLIN »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : x heure.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

24 alouettes — sel — poivre — 100 g de beurre — 500 g de petits champignons de Paris — 5 cl de cognac — 1 dl de glace de veau — 1 citron — 1 cuillerée à potage de persil haché — 8 croûtons en pain de mie (dents de loup) — 300 g de lard de poitrine en dés (lardons).

Faire blanchir fortement des lardons, un ou deux par bête ; les faire revenir ensuite dans une casserole, et y ajouter 24 alouettes, parées et assaisonnées à l'intérieur de sel et de poivre du moulin. Couvrir et faire cuire rapidement 5 minutes, en sautant de temps en temps ; ajouter alors quelques champignons crus en quartiers ; continuer de sauter à couvert jusqu'à ce que chantent les alouettes et qu'elles arrivent à un blond et léger rissolage. Egoutter après l'excès de graisse ; flamber ; ajouter un demi-verre de fine et légère glace de veau, et rouler le tout sur le coin du fourneau (il ne faut plus à ce moment laisser bouillir ; cela risquerait de durcir les oiseaux) ; verser dans le plat, et exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron. Saupoudrer de persil haché et entourer de croûtons frits.

Vins légers blancs et rosés. Bordeaux rouge léger et fruité.

ALOUETTES « A LA MINUTE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 6 à 7 minutes.

24 alouettes bien propres et assaisonnées — sel — poivre — 500 g de jambon cru coupé en lamelles (ou lard demi-sel, légèrement rissolé) — 250 g de pain de mie en dés frit au beurre (croûtons) — 1 dl de graisse d'oie ou, à défaut, 100 g de beurre.

Pour cette préparation, très simple, il faut que le plat de service aille sur table et puisse se couvrir. Donc, il faut une casserole en terre avec couvercle ou en bi-métal.

Mettre le récipient sur le feu avec la matière grasse. Celle-ci une fois bien chaude, y ranger les alouettes ou mauviettes ; saler, poivrer, couvrir et, de temps en temps, un petit mouvement de rotation au récipient pour que la cuisson soit uniforme et, à la cinquième ou sixième minute de cuisson, soulever le couvercle de la casserole, y jeter le jambon en lamelles ou les lardons et aussi les croûtons. Secouer un peu la casserole et aussitôt y ajouter le cognac et couvrir ; retirer du feu. Servir tel quel.

Vins blancs et rosés légers. Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité.

MAUVIETTES « PARMENTIER »

Recette de M. ALAMAGNIE.

*Préparation : 2 heures. Cuisson des pommes de terre: 45 minutes ;
des mauviettes : 5 minutes.*

16 mauviettes — sel — poivre — pincée d'épices — 16 bâtonnets de foie gras et bâtonnets de truffe, taillés genre grosse jardinière — 1 dl de cognac — 5 dl de madère — 16 petites bardes de lard très fines — 25 g de lard en dés — 5 à 6 foies de volailles — 8 grosses pommes de terre de Hollande.

On compte généralement deux mauviettes par personne ; pour un bon mangeur, il en faut trois ou quatre. On les désosse entièrement et on les garnit d'une noix de foie gras, que l'on entoure d'une farce fine agrémentée de purée de foie de volailles et truffes. Les enrober d'une petite barde de lard gras et ficeler. Choisir de belles pommes de terre ; les cuire au four. Quand elles sont bien rôties, couper le dessus pour en réserver le chapeau ; vider les pommes et en triturer la pulpe à la fourchette, l'assaisonner et beurrer.

En regarnir chaque fond de pomme ; y déposer deux mauviettes ; les entourer de la pulpe excédentaire et les arroser du gras de cuisson des mauviettes ; remettre le chapeau et passer au four. Déglacer au cognac et jus de volaille ou de gibier, fait avec les carcasses et os des mauviettes. Servir très chaud, le jus à part.

Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité. De plus, vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

PÂTÉ D'ALOUETTES EN CROUTE A LA RABELAISIIENNE

Recette de M. SAM, vainqueur du référendum de la Meilleure Table 1949.

Préparation : 3 heures. Cuisson : 1 h 15.

Pâte à foncer : 1 kg de farine tamisée — 250 g de saindoux — 3 œufs — 10 g de sel — 150 g de feuilletage — 1 œuf pour dorure — 8 mauviettes marinées avec sel — poivre — 5 cl de cognac — jus de truffes.

Farce à gibier : 150 g de lard gras en dés — 250 g de foie de volaille et de gibier — sel — poivre — thym — laurier — 1 pincée d'épices.

Farce fine : 250 g de filet de porc gras et maigre — 150 g de foie gras — 3 œufs — 5 cl de cognac — 5 cl de madère — 8 bardes de lard très minces — 8 dés de foie gras — 8 lames de truffe.

Désosser les mauviettes, conserver les os pour le fini et mettre les oiseaux à mariner, préparer séparément une farce de gibier et une farce fine pour obtenir une farce à gratin.

Les deux farces seront bien pilées séparément et passées au tamis fin. Les mélanger, en les parfumant au cognac et madère.

8 bardes de lard très minces, 8 dés de foie gras, 8 lames de truffe. Placer bien à plat sur la table les alouettes. Mettre dans chaque mauviette un peu de farce, 1 dé de foie gras et une lame de truffe. Rouler la mauviette dans une barde de lard.

Avec une partie de la pâte à pâté, faire une abaisse mince et recouvrir sur toute la surface d'une très mince barde de lard. Tartiner cette barde avec la moitié de la farce qui reste. Ranger dessus les alouettes farcies, mettre le restant de farce, recouvrir d'une deuxième barde de lard. Passer le pinceau pour mouiller les bords de l'abaisse, jeter dessus l'abaisse pour recouvrir et souder les deux abaisses. Retourner le pâté sur une tourtière. Passer le pinceau, décorer très finement avec le feuilletage et dorer au jaune d'œuf. Faire une ou deux cheminées. Four assez chaud.

Avec les os et carcasses bien revenus, mouiller au madère, faire un bon fumet de gibier, que l'on glissera par la ou les ouvertures.

Blancs secs : vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meusault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire, sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, traminer, arbois, côtes du Jura, champagne nature, cassis, côtes-de-provence, algérie.

Mêmes vins rouges ou rosés que ceux qui sont indiqués pour les « Mauviettes Parmentier ». De plus, beaujolais ou algérie.

PÂTÉ D'ALOUETTES « ISLAIS »

Recette de l'« Hôtellerie du Soleil levant ».

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 30 minutes.

24 mauviettes — 5 cl de cognac — sel — poivre — 250 g de foie gras — 150 g de truffes — 8 bardes de lard très minces (5 cm de côté) — 2 œufs — 1 dl de cognac — 1 dl de noilly — 1 kg de pâte à foncer.

Désosser, sauf les cuisses, 8 mauviettes ; saler, poivrer et humecter d'un filet de cognac. Désosser complètement 16 mauviettes, tout en réservant les filets.

Piler les 16 mauviettes (moins les filets) ainsi que les parures et foies et gros comme un œuf de foie gras. Passer au tamis, mettre en terrine, assaisonner, ajouter les œufs, sel, poivre et le fond de marinade, ainsi que le noilly et le restant du cognac. La farce doit être bien parfumée et relevée.

Faire avec le foie gras huit dés, ainsi que huit dés de truffe. Partager la farce en deux.

Avec une partie de la farce, farcir les 8 mauviettes en introduisant dans chacune un dé de foie et un dé de truffe.

Faire 8 abaisses avec la pâte à foncer, très minces, couvrir d'une petite barde de lard. Tartiner celle-ci d'un huitième de la farce restante ; déposer dessus la mauviète farcie, entourer des 4 filets ; humecter d'un peu d'eau avec un pinceau les bords de l'abaisse et souder. Dorer. Four assez chaud au départ.

A volonté, on peut tout aussi bien faire un pâté collectif soit dans un moule rond et plat, soit en tourtière, la qualité même y gagnerait.

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis. Vins rosés légers. Bordeaux rouge léger et fruité, vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, beaujolais algérie.

BÉCASSE

La bécasse est l'une des gloires de la cuisine et l'un des gibiers les plus chers aux vrais amateurs. Certains la veulent à un degré de faisandé réprouvé par d'autres, qui la préfèrent fraîche. Affaire de goût ; le nôtre est d'indiquer simplement les meilleures façons de l'apprêter, mais nous pouvons dire cependant qu'elle doit être suffisamment mortifiée.

Cette hôtesse des marais est l'un des gibiers qui ne se vide pas, et dont on retire simplement la noisette, ou gésier. Après l'avoir flambée à l'alcool, la trousser en lui faisant passer le bec au travers du corps, à la hauteur des cuisses, non sans avoir eu le soin de retirer les yeux.

BÉCASSE DE CARÊME

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

4 bécasses — sel — poivre — 100 g de beurre — 5 cl de moutarde — 2 citrons — 1 dl d'huile — 5 cl de cognac.

Les bécasses rôties, mais arrosées d'huile, les retirer saignantes, les découper ; enrober les morceaux de moutarde (délayée avec le jus de citron). Concasser les carcasses et les intestins, arroser de 5 cl de cognac. Laisser mijoter. Arranger les morceaux de bécasses en timbale et enrober toujours de moutarde ; passer le fumet au chinois dessus et, par un mouvement de rotation, faire que les morceaux de bécasses s'imprègnent de fumet. Poser les têtes bien propres dessus et servir aussitôt.

Vins rosés légers. Bordeaux rouge léger et fruité, vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

BÉCASSE « CENDRILLON »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

4 bécasses — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 cl de cognac — 250 g de foie gras — 150 g de truffes — pointe de muscade — 4 bardes minces de lard — 1 dl de porto — 1 brindille de thym — 1 poignée de champignons ou mousserons — 50 g de beurre.

Piler les intestins (sauf le gésier) de 4 bécasses avec un peu de foie gras et une truffe fraîche. Râper une pointe de muscade ; assaisonner et ajouter une cuillerée à potage de cognac. Réserver une partie de cette farce pour 4 rôties à cuire au moment de servir et farcir les oiseaux avec le reste de la farce, les barder et les mettre à mariner deux ou trois jours avec champignons émincés, porto blanc et thym. Retirer et rôtir les bécasses, les dresser sur les rôties ; flamber la rôtissoire dégraissée en partie. Y jeter la marinade ; ajouter quelques gouttes de jus de citron ; passer ce jus au linge, le rectifier et beurrer légèrement au beurre frais et saucer.

Bon bourgogne soutenu.

BÉCASSE FARCIE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 16 minutes.

4 bécasses — sel — poivre — 4 jaunes d'œufs — 200 g de lard gras — persil — ciboule — 100 g de beurre — 1 dl de vin blanc — 1 cuillerée de glace blonde — jus de citron.

Vider les bécasses et mettre tout ce qu'elles ont dans le corps, à l'exception du gésier, dans un mortier avec des jaunes d'œufs crus, du lard, poivre, sel, persil, ciboule. Piler le tout jusqu'à ce que cela forme une farce bien unie, et remplir avec cette farce le corps de chaque bécasse ; puis les trousser et les ranger dans une casserole foncée avec des tranches de lard ; mettre alors la casserole sur le feu. Quand le tout commencera à chauffer (c'est ce qu'on appelle faire suer), mouiller avec vin blanc, couvrir ensuite la casserole et faire cuire sur un feu modéré. Dès que les bécasses sont cuites, les ôter de la casserole ; dégraisser le fond de cuisson, le passer au tamis et le faire réduire, afin qu'il ait plus de consistance ; y ajouter un peu de jus de citron et le verser sur un plat. Dresser les bécasses sur ce fond ; les glacer légèrement avec de la bonne glace de viande et servir sur-le-champ.

Vins blancs secs : sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, cassis. Vins rosés légers. Bordeaux rouge léger et fruité. Vins rouges : pomerol, côte de Nuits, hermitage, beaujolais, algérie. De plus, champagne sec ou brut.

BÉCASSE A LA FINE CHAMPAGNE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

4 bécasses — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 cl de fine champagne — 1 citron.

Les bécasses étant rôties à feu vif, les découper, les placer dans la cocotte de service, déglacer la cuisson à la fine. Hacher, compresser les carcasses, lier ce fumet avec les intestins hachés très fin, ou auxquels on aura ajouté 30 g de beurre.

Terminer avec le jus de citron et le poivre du moulin. Ce plat doit être assez relevé.

Vins blancs secs : côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, saumur, champagne nature, sec ou brut. Bordeaux rouge léger et fruité.

BÉCASSE AU GAMAY

Recette de M. Guy BASTARD.

Préparation : x heure.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson : 30 minutes.

4 bécasses rôties très saignantes — sel — poivre — 100 g de beurre — 12 petits oignons glacés au beurre — 150 g de truffes en lames — 250 g de petits champignons étuvés — une demi-bouteille de bon bourgogne — 2 dl de bon fond de veau — quelques grains de raisins — 5 cl d'eau-de-vie de marc.

Rôtir des bécasses en les arrosant souvent et en ayant soin de mettre des grains de raisin (même du muscat sec) dans la plaque à rôtir.

Cuites, les couper en quatre et, dans une casserole en cuivre, disposer les morceaux avec quelques petits oignons, des truffes et quelques champignons.

Recouvrir les morceaux de vin rouge corsé. Laisser mijoter sur le coin du feu pendant une demi-heure. Préparer à côté un bon fond de veau bien lié et épais, auquel on ajoutera la cuisson des bécasses. Egoutter les morceaux de bécasses ; les dresser sur un plat en terre à bords hauts. Dégraisser et déglacer le jus de la casserole. Additionner avec le fond de veau et napper sur les bécasses. Avant de servir très chaud, arroser de quelques gouttes de vieux marc du pays.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

BÉCASSE RÔTIE SUR CROUTE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

4 bécasses — 4 bardes de lard — 8 beaux croûtons frits au beurre — 250 g de foie gras.

Entourer les bécasses d'une barde de lard, les embrocher et leur donner, selon la grosseur, de xo à 12 minutes de cuisson. Il est à remarquer qu'elles doivent être tenues légèrement saignantes ; trop cuites, elles perdraient une partie de leurs qualités.

Les dresser sur un croûton de pain frit au beurre clarifié, tartiné de farce à gratin de gibier, ou simplement de purée de foie gras. Envoyer un peu de jus à part.

On les sert encore de cette façon : les bécasses étant découpées, recueillir leurs intestins sur un plat ; les broyer avec une fourchette et les humecter de quelques cuillerées de fine champagne flambée. Dresser les morceaux en couronne, avec le croûton divisé en petits morceaux, et mettre au milieu la purée d'intestins, qui est le complément de la bécasse.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

PÂTÉ CHAUD DE BÉCASSES AU FOIE GRAS

Recette de M^me Gaston GÉRARD.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 h 30.

4 bécasses — sel — poivre — pincée d'épices — 1 dl de cognac — 1 foie gras — 150 g de lard gras râpé — 1 kg 250 de pâte à pâté fine (v. p. 533) — 8 truffes fraîches — 200 g mirepoix (v. p. 58).

Désosser les bécasses et les faire mariner 24 heures. Avec le foie gras, le lard gras râpé, **sel**, poivre et épices, faire la farce, en y ajoutant les intestins. Monter le pâté en mettant une légère couche de farce sur l'abaisse de pâte, par-dessus les bécasses et les quartiers de truffes. Terminer par le restant de farce et un peu de cognac. Finir par l'abaisse **de** pâte et décorer le dessus du pâté. Faire une cheminée.

Avec les os, carcasses et débris des bécasses et une petite mirepoix, faire un très bon fond de gibier, auquel on aura ajouté quelques pelures de truffes. Pendant que le pâté est au four, faire réduire ce fumet et, quelques minutes avant de le sortir du four, par la cheminée et à l'aide d'un petit entonnoir, y couler ce bon fond, que l'on aura parfumé avec le reliquat de cognac de la marinade. Laisser reposer un peu le pâté avant de le mettre sur table.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, pomerol, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

SALMIS DE BÉCASSES

Préparation : 1 h 30.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson (réduction) : 20 minutes.

4 bécasses — sel — poivre — une demi-bouteille de très bon bourgogne rouge — 2 dl de très bonne demi-glace — 150 g de beurre fin — 5 c/ de fine champagne — 12 lames de truffes — 100 g de champignons de Paris étuvés au beurre — 8 croûtons frits.

Faire rôtir les bécasses pendant 8 à 10 minutes. Les découper, les mettre au chaud. Concasser les os, les carcasses ; faire revenir le tout dans le beurre de cuisson. Ajouter quelques grains de poivre écrasés. Mouiller d'une demi-bouteille de bon vin rouge de Bourgogne (de grande origine et d'un âge respectable), c'est la base de la réussite du plat. Aux trois quarts de réduction, ajouter 2 dl de très bonne demi-glace. Pendant que mijote ce fond, hacher les intestins des bestioles et les mélanger à leur valeur de beurre fin ; amalgamer avec x ou 2 cuillerées de fine champagne. Lorsque le fond est assez réduit, mais qu'il y en a assez pour napper les bécasses, passer au chinois, en appuyant sur tous ces débris afin qu'ils donnent le maximum de leur suc. Faire repartir sur le fourneau et à point, retirer ; sur table, ajouter le beurre et la purée d'intestins qui liera à point la sauce salmis.

Quelques lames de truffes et de champignons étuvés à ajouter à la sauce, ainsi que quelques croûtons en pain de mie frits au beurre.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse, plus médoc et haut-médoc.

CAILLE

Les cailles de pays, qui se font de plus en plus rares, ne se trouvent guère que jusqu'au commencement d'octobre. Celles que l'on peut acheter ensuite proviennent d'élevages spéciaux.

CAILLE A LA BROCHE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

8 cailles — 5 cl de cognac — 24 feuilles de vigne — 8 minces bardes de lard — 50 g de beurre — 8 toasts.

Les cailles étant plumées, vidées, flambées, enveloppées de feuilles de vigne et bardées avec du lard coupé très mince, on les met à la broche, et on les sert sur des tartines de pain rôties.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

CAILLE A LA CHERVILLE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 100 g de beurre — 2 dl de sauternes — 1 carotte — 1 oignon — branche de céleri — 25 g de jambon cru — 25 g de champignons en dés — 2 dl de bon fond de veau.

Préparer 250 g de farce à gratin (v. p. 533) — 200 g de truffes hachées — 8 croûtons en pain de mie — 200 g de foie gras — 500 g de mousserons ou 500 g de tout petits champignons de Paris (boutons de quêtre) étuvés au beurre.

Assaisonnement de haut goût.

Préparation : 1° Hacher finement rouge de carotte, oignon, blanc de céleri, pelures de champignons, jambon maigre (25 g de chaque). Mettre le tout dans une petite casserole avec une demi-prise de thym pulvérisé et 30 g de beurre. Faire étuver sur le côté du feu jusqu'à cuisson presque complète ; ajouter 2 dl de vin blanc de Sauternes ou de Graves ; le réduire à deux cuillerées ; compléter avec 2 dl de très bon jus de veau et laisser mijoter sur le coin du feu ;

2° Vider et nettoyer 8 cailles ; introduire dans chacune d'elles une demi-cuillerée de farce à gratin de gibier, pilée et amalgamée avec les truffes et la farce de foie gras. Les brider en couchant les pattes le long du ventre.

Cuisson : Chauffer 50 g de beurre dans un sautoir ; y mettre les cailles ; les faire bien colorer également ; les couvrir avec la mirepoix préparée au début ; fermer hermétiquement la casserole et continuer leur cuisson doucement pendant 12 minutes.

Opérations finales : 1° Sur du pain de mie rassis, tailler 8 croûtons rectangulaires des dimensions des cailles ; les faire frire au beurre clarifié ; puis les tartiner copieusement de purée de foie gras additionnée de truffe hachée ;

2° Sauter au beurre 500 g de mousserons bien frais coupés en petits quartiers ;

3° Placer une caille sur chaque croûton farci ; les ranger en couronne sur un plat rond ; verser dessus leur cuisson en la passant au chinois, et en foulant avec une cuiller pour obtenir l'essence de la mirepoix. Mettre les mousserons au milieu et servir.

Vins blancs secs : sancerre, quincy, pouilly-fuissé, cassis, riesling. De plus : Montrachet ou gewurztraminer. Vins blancs demi-secs : sauternes, barsac, jurançon, vouvray, anjou. Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

CAILLE A LA DAUPHINOISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 50 g de beurre — 1 pincée de sucre — 8 tranches de jambon cru (genre jambon de Bayonne) — 100 g de graisse d'oie — 1 dl de crème — 4 feuilles de vigne — 1 litre de pois — 2 laitues.

Faire mijoter les petits pois, ciseler les laitues et les faire suer au beurre, ou mieux à la graisse d'oie. Mélanger le tout, passer au tamis fin, assaisonner et garder au chaud après y avoir ajouté la crème. Enrouler les cailles d'une demi-feuille de vigne et d'une tranche de jambon ; ficeler. Arroser de beurre et mettre au four très chaud, prestement, pendant 8 minutes. Déficeler et enlever la feuille de vigne, mais remettre la tranche de jambon.

Verser la purée de pois en plat creux, ranger les cailles en couronne, déglacer légèrement tout en laissant le beurre et le fond de cuisson, puis napper.

Vins blancs secs : sancerre, quincy, pouilly-fuissé, cassis, riesling ou bordeaux rouge léger et fruité.

CAILLE FROIDE A LA MASCOTTE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 32 rognons de coqs cuits dans un blanc — 30 g de beurre — 250 g de foie gras — 125 g de truffes — 8 blancs — 2 carottes, 1 oignon émincés — bouquet garni — 2 dl de fond blanc corsé et bien dégraissé — 1 dl de vin d'Alicante (ou sauternes).

Préparation : i° Vider 8 belles cailles grasses et fraîches ; introduire dans chacune d'elles gros comme une noix de foie gras et un petit quartier de truffe, et les brider comme à l'ordinaire. En les serrant l'une à côté de l'autre, les ranger dans un sautoir dont le fond sera garni de fines rondelles de carotte et d'oignon et d'un bouquet garni. Les couvrir de jus de veau blanc, corsé et forcé en éléments gélatineux.

L'ébullition prise, fermer hermétiquement la casserole et cuire les cailles pendant un quart d'heure en tenant le liquide en simple frémissement. Les laisser refroidir dans la cuisson ;

2° Les ranger ensuite en étoile sur un plat rond ; placer sur chacune d'elles une belle lame de truffe taillée avec un emporte-pièce dentelé, et disposer, au milieu, 32 petits rognons de coqs cuits dans un blanc léger.

Dégraissier la cuisson ; la passer à la mousseline ; l'additionner de quelques cuillerées de vin d'Alicante ; la verser sur les cailles et rognons et tenir sur glace jusqu'à ce que le jus soit pris en gelée légère.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

CAILLE AUX RAISINS

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 50 g de beurre — 8 cl de fine champagne ou armagnac — 2 grappes de raisin muscat — 5 cl de glace blonde (viande ou volaille).

Mettre les cailles troussées (il est inutile de les barder, elles sont souvent trop grasses) dans une casserole de terre où l'on aura fait chauffer du beurre. Les assaisonner de sel et poivre. Les cuire au four 10 à 12 minutes. Les égoutter, les débrider, les remettre dans la casserole. Ebouillanter les grains de raisin en passoire, aller et retour, les épéplucher et les épépiner; les mettre dans la casserole, arroser d'un filet de cognac (ou d'armagnac) et de glace fondue. Faire chauffer 3 minutes sans bouillir, et servir dans la casserole.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

Vins blancs : muscat d'Alsace ou gewurztraminer.

CAILLE « SOUVAROFF »

Recette de M. PEYRONNET.

Préparation : 30 minutes.

1^{re} cuisson : 4 minutes;

2^e cuisson : 6 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 30 g de beurre — 1 dl de madère — 8 dés de foie gras (150 g) — 8 demi-truffes (150 g environ) — 5 cl de glace blonde — 50 g de repaire — 1 jaune d'œuf.

Farcir les cailles avec les dés de foie gras et les demi-truffes ; bien les trousser.

Dans la cocotte de service, mettre le beurre ; lorsqu'il est bien mousseux, y placer les cailles et, autour, 16 morceaux de truffe ou, si possible, 8 très petites truffes. Faire cuire rondement, égoutter le beurre de cuisson, verser le madère et 2 cuillerées à potage de glace blonde. Couvrir la cocotte, luter le couvercle avec du repaire, dorer celui-ci au jaune d'œuf et remettre au four pendant 4 à 5 minutes.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse, bordeaux léger et fruité.

CAILLE A LA VIGNERONNE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

8 cailles — 50 g de beurre — 1 dl de jus de veau corsé — 2 cuillerées de verjus — 2 grappes de chasselas (grains ébouillantés, pelés et épépinés).

Préparation : Dans un poêlon en terre, ou une cocote en porcelaine, chauffer le beurre et y mettre 8 cailles légèrement assaisonnées de sel fin (inutile de les barder) ; les faire bien colorer de tous les côtés et finir de les cuire au four, bien chaud, pendant 12 minutes.

Y ajouter le jus de veau très corsé (jus de braisage) ; faire bouillir un instant et compléter avec 2 petites cuillerées de jus de verjus (raisin pas complètement à maturité) et de gros grains de chasselas doré (10 grains par caille) débarrassés de leur pelure.

Vins blancs secs : *sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, cassis*. *Vins rouges* : *bordeaux léger et fruité, pomerol, côte de Nuits, hermitage, beaujolais, algérie*.

BABAS DE CAILLES « MARY-GEORGE »

Recette de M. PIERRE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 35 minutes.

8 cailles — sel — poivre — 5 cl de cognac — 1 dl de porto — 250 g de foie gras — 1 bouteille de vin blanc — 250 g de beurre — 200 g de truffes — 8 artichauts — 500 g de champignons.

Farce à gratin : 150 g de lard — 150 g de chair de caille — 150 g de foie de volaille — 150 g de foie gras — 5 cl de glace de viande — 3 jaunes d'œufs — x mirepoix (v. p. 58) — 1 bouteille de vin blanc pour sauce salmis — 2 dl de crème fraîche.

Se procurer 8 belles cailles bien dodues et fraîches. Les désosser avec soin. Les faire mariner dans un excellent porto pendant 2 heures. Les disposer ensuite dans 8 moules à baba d'une contenance convenable et bien beurrés. Saler et poivrer, puis glisser à l'intérieur de ces cailles une farce selon la recette ci-après. Au centre de cette farce, et à l'intérieur de chaque caille, enfoncer un cube de foie gras et une petite truffe fraîche cuite au porto. Achever de remplir ces cailles avec de la farce en pressant légèrement, de manière à faire épouser étroitement aux cailles la forme des moules.

Mettre alors ces moules au bain-marie dans un plat à sauter à four chaud. Après la cuisson, qu'on aura surveillée et durant laquelle on aura arrosé les cailles du porto de leur marinade, démouler les babas de cailles sur de grands fonds d'artichauts frais, cuits étuvés au beurre à l'avance. Puis les arroser d'une sauce au salmis de cailles parfumée au porto. Avant de servir, dresser alors les babas de cailles en couronne et disposer au centre une garniture de minuscules petits champignons frais sautés au beurre, parfumés au porto et liés d'une épaisse crème fraîche, le tout assaisonné avec goût et attention.

Farce fine pour cailles : Faire revenir au beurre 150 g de lard de poitrine taillé en dés et blanchi à l'avance, 150 g de chair de gibier, 150 g de foie de volaille et 150 g de foie frais. Faire revenir ces viandes séparément, puis les mettre ensemble pour les flamber avec un verre de fine champagne. Lier ensuite avec trois cuillerées de glace de veau blonde. Puis piler le tout après refroidissement ; y ajouter trois jaunes d'œufs l'un après l'autre ; assaisonner avec goût et passer cette farce au tamis fin. Conserver dans une terrine et au frais jusqu'au moment de servir.

Vins blancs secs : *vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur montrachet ou gewurztraminer. Vins blancs demi-secs* : *sauternes, barsac. Bordeaux rouge léger et fruité.*

CANARD SAUVAGE

Le « col vert » habite les eaux douces d'octobre à mars. Son plumage varie suivant le sexe, l'âge et la saison. On consomme aussi certains autres canards sauvages : pilet, siffleur, etc., mais la chair en est moins fine. Toutes les préparations du canard domestique peuvent s'appliquer au canard sauvage.

SALMIS DE CANARD SAUVAGE

Recette de M. MORIN.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 25 à 30 minutes.

2 canards bien en chair — sel — poivre — 100 g de beurre — 300 g de champignons — 100 g de truffes — 5 cl de cognac — 100 g de farce à gratin avec lard gras et foies (v. p. 533) — 8 beaux croûtons en pain de mie, frits au beurre — 1 bouteille de vin (de classe) — 70 g de farine — 1 litre de bon fond brun — une petite mirepoix (v. p. 58).

Faire rôtir les canards. Aux trois quarts de la cuisson, les retirer et les laisser tiédir. Les découper, enlever la peau des morceaux, les parer et les ranger dans un sautoir qui aura été beurré. Couvrir et tenir au chaud.

Lorsqu'on est décidé à faire un salmis, il est préférable, sinon indispensable, de préparer et de cuire la sauce la veille.

Avec 2 carottes et 1 gros oignon coupés en dés (mirepoix), un bouquet garni, une noix de beurre et les abattis de la pièce de gibier, faire un roux, mais assez brun. Le mouiller alors avec le vin, qu'il soit blanc ou rouge, au goût du consommateur. Le fond brun et une poignée de parures de champignons. Laisser dépouiller. Le lendemain, lorsque l'on sort les canards du four, après quelques minutes de repos, les découper et mettre au chaud les morceaux. Concasser les carcasses et autres parures, remettre dans la sauteuse et, en même temps, déglacer avec 5 cl de cognac et 1 dl du même vin. Réduire et ajouter la sauce, qui a été faite la veille. Laisser cuire quelques minutes. Passer à la passoire fine et appuyer pour extraire tout le suc. Remettre sur le feu. Passer au chinois fin. **Rectifier** s'il y a lieu et beurrer. Mettre les lames de truffes et les têtes de champignons sur les morceaux de canards. Saucer dessus et autour les croûtons tartinés de farce à gratin.

Vins blancs secs : *sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, cassis. Vins rosés légers. Vins rouges* : *bordeaux léger et fruité, pomerol, côte de Nuits, hermitage, beaujolais, algerie.*

CHEVREUIL

Les faons, brocards et chevrettes sont très tendres et ne demandent pas à être marinés. En revanche, les daguets doivent mariner pendant 24 heures.

Pour la cuisson du chevreuil, l'huile donne de meilleurs résultats que le beurre.

CÔTELETTES DE CHEVREUIL

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 6 à 8 minutes.

16 côtes de chevreuil — sel — poivre — 1 dl d'huile — 16 croûtons en cœur frites au beurre — une demi-bouteille de vin blanc ou vinaigre de vin — 2 dl de sauce poivrade (sauce de haut goût [u. p. 78]).

Sauce et garniture choisie à part.

Choisir si possible des bêtes jeunes.

On ne prend généralement que les côtelettes de noix ; celles de collet (ou côtelettes découvertes) sont utilisées en civet ou autrement.

Quelle que soit la façon dont elles doivent être servies, on les saute rapidement à l'huile fumante, après les avoir assaisonnées de sel et de poivre, et on les dresse en turban en les alternant de croûtons en cœur frites au beurre. On place au milieu la garniture adoptée et on les accompagne toujours d'une sauce poivrade légère.

Les garnitures qui leur conviennent sont : une purée de marrons, de céleri-rave, de topinambours, ou une marmelade de pommes non sucrée ou à peine.

Fins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

GIGOT DE CHEVREUIL A LA BEAUJEU

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

1 beau gigot (ou mieux un cuissot) de chevreuil jeune piqué de 200 g de lard gras en bâtonnets.

Marinade : sel — poivre — pincée d'épices — 2 oignons émincés — 1 échalote — thym — laurier — jus de citron ou 1 dl de vinaigre de vin et 1 dl d'huile.

Piquer un gigot de chevreuil avec du lard fin, et le faire mariner pendant 24 heures dans de l'huile, avec sel, oignons coupés en tranches, persil, thym, laurier, jus de citron. Le mettre ensuite à la broche, et l'arroser avec sa marinade pendant qu'il cuira. On le sert à sec, et à part le jus qu'il a rendu, mêlé à la marinade avec laquelle il a été arrosé.

On peut servir en même temps une sauce poivrade, que l'on aura faite avec les parures et déchets du cuissot.

A volonté, on peut présenter comme garniture, une purée de marrons, une purée de champignons, des pommes Dauphine (croquettes de pommes) ou des poires pochées.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 553-1)

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, côte de Nuits, hermitage côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

SELLE DE CHEVREUIL « DUC DE GUISE »

Recette du chef de l'« Hôtel Petion ».

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

1 très belle selle de chevreuil piquée au travers avec 200 g de lard gras — sel — poivre — 100 g de beurre — 100 g d'huile — 5 à 6 gros oignons émincés — 1 dl de vinaigre de vin — 2 dl de sauce poivrée — 1 dl de crème fraîche.

Prendre une selle de chevreuil fraîche non marinée et rassise de quelques jours. La cuire entière assez vite avec moitié beurre, moitié huile. A mi-cuisson, ajouter 5 ou 6 oignons émincés, du sel, du poivre.

Cuire à point, plutôt saignant. Lorsque les oignons auront pris un peu de couleur, retirer la selle, mettre un demi-verre de vinaigre et laisser réduire presque à sec. La placer alors sur le plat à servir ; découper, comme une selle de mouton, soit en aiguillettes, soit en tranches, après avoir levé les filets entièrement. Ajouter dans le plat quelques cuillerées de sauce poivrée, et crémier assez largement ; ajouter poivre du moulin et vinaigre si besoin, et passer à l'étamine cette sauce, couleur café au lait, pas trop épaisse. La beurrer légèrement ; servir la sauce à part.

Une garniture de barquettes de purée de marrons et de petites pommes Lorette ou pommes noisettes. On sert la selle sur un croûton de pain de mie et on l'arrose de beurre noisette.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

COQ DE BRUYÈRE

Bien que cet oiseau soit rare en France, on le trouve encore dans les Ardennes, les Vosges et les Alpes et surtout dans l'espèce « Tetra » ou « grand coq de bruyère ». Cet oiseau magnifique se traite comme le faisan.

COQ DE BRUYÈRE FOURRÉ AU FOIE GRAS

Recette de M. R. DEJEAN.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau coq de bruyère — sel — poivre — 1 pincée d'épices — 1 bécasse — 300 g de farce fine de porc assez grasse — 1 foie gras de 500 ou 600 g — 1 dl de fine champagne — 200 g de truffes crues, coupées en quartiers — 4 bardes de lard minces — gelée de myrtilles.

Désosser entièrement le coq, l'assaisonner et le mettre dans un plat en terre, arrosé d'une partie de la fine. Désosser la bécasse. Avec les os et carcasses du coq et de la bécasse, faire un bon fumet.

Piler la chair de la bécasse et les foies des deux oiseaux. Piler la farce fine, mélanger, assaisonner et ajouter le restant de fine.

Etaler les bardes de lard sur la table, les couvrir avec le coq de bruyère bien à plat et celui-ci avec la moitié de la farce. Mettre le foie gras et terminer avec le restant de farce. Rouler le tout en lui gardant au mieux sa forme, et placer dans une terrine *ad hoc*. Faire partir sur le feu au bain-marie. Ajouter par-dessus le fumet bien réduit, que l'on aura fait avec les carcasses et déchets ; une feuille de laurier au milieu. Couvrir, luter le couvercle. Mettre au four.

Servir très frais, avec une gelée de myrtilles.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, pomerol, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, côtes-de-provence, vins rouges de Corse. De plus, champagne brut ou sec, montrachet. Vins blancs demi-secs : sauternes, barsac.

FAISAN

S'il ne doit pas être faisandé, le faisan doit cependant attendre dans ses plumes l'heure de la consommation. Plumé trop tôt, il perd tout son arôme. La poule faisane est plus appréciée que le mâle. Le faisan de l'année se reconnaît à la première plume du fouet de l'aile, qui est en pointe alors qu'elle est arrondie chez le vieux faisan. De plus, l'extrémité du bec doit plier sous le doigt si la bête est jeune.

FAISAN EN BELLEVUE

Recette de M. SIMONNEAU.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 50 minutes.

2 faisans — 1 dl de porto — 30 g de beurre — 2 dl de fumet de gibier.

Farce à gratin .• 200 g de foie de volaille — 100 g de lard gras — 500 g de foie gras — 250 g de crème fraîche — 2 dl de gelée mi-prise — 5 cl de cognac — 5 cl de porto.

2 litres de bonne demi-glace au fumet de gibier très réduite — 2 dl de bonne gelée — 4 truffes et 2 blancs d'œufs durs (pour décorer) — socle en riz ou semoule — 8 croustades ou bouchées garnies — purée de gibier — dents-de-loup en gelée.

Faire revenir les faisans dans une braisière. Mouiller avec porto et fumet de gibier. Préparer une farce à gratin avec lard et foie de volaille. Froide, la piler avec le foie gras, la passer au tamis, la travailler à la spatule et lui faire absorber la crème fraîche et la gelée mi-prise. Parfumer au porto et au cognac.

Enlever l'estomac des faisans, garnir le bateau avec cette purée, escaloper les filets, les replacer sur la mousse en leur donnant leur forme initiale. Au préalable, on aura préparé 2 litres de bonne demi-glace au fumet de gibier, mais très réduite, où l'on aura ajouté 2 dl d'excellente gelée.

Napper les faisans reformés avec cette chaud-froid. Les décorer, à la truffe et aux blancs d'œufs, d'un dessin léger et original.

Préparer un socle en riz, en semoule, mais non en pain de mie, celui-ci ne convient qu'aux plats chauds. Décorer avec les croustades ou bouchées garnies d'une purée de gibier. Entourer le plat de gelée hachée et de dents-de-loup en gelée. Servir très froid.

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, montrachet ou gewurztraminer. Vins blancs demi-secs : sauternes, barsac. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

FAISAN DE BLANCHAMP

Recette de M. Guy BASTARD.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

2 faisans — sel — poivre — 1 dl d'huile — 100 g de beurre — 3 carottes — 2 oignons émincés — bouquet garni — 150 g de lard de poitrine fumé, coupé en dés — 1 dl d'armagnac à l'orange — 2 dl de fond de veau lié — 1 kg de cèpes (moyens) — 1 grain d'ail — 2 échalotes — persil haché.

Faire braiser 2 faisans (jeunes de préférence) en cocotte. Garnir cette cocotte de quelques carottes, oignons émincés, bouquet garni, une bonne noix de beurre, quelques lardons de poitrine fumée, sel et poivre. Lorsque les faisans sont dorés à point, arroser d'armagnac à l'orange et flamber. Mouiller ensuite avec un fond de veau et recouvrir la cocotte, en garnissant les bords de pâte à foncer. Laisser au four chaud 40 minutes.

Découper les cèpes frais ou de conserve en lamelles et les faire raidir à la poêle avec de l'huile bouillante, de l'ail, des échalotes et du persil finement hachés. Les gouter, les repasser à la poêle, au beurre. Au moment de servir, dresser les faisans, déglacer et flamber de nouveau avec le restant d'armagnac. Les légumes seront passés au tamis ainsi que le fond de cuisson ; la sauce sera courte et assez liée.

Cette recette s'applique également aux perdreaux et à la pintade.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, pomerol, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, côtes-de-provence, vins rouges de Corse. De plus, vin jaune d'Arbois ou chateau-cholon.

FAISAN A LA CHAMPAUBERT

Recette de M. Daniel CUVELLIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson ; 1 heure.

2 faisans — sel — poivre — 50 g de beurre — 5 cl de cognac — 2 bardes de lard gras — 500 g de farce fine — 6 foies de volailles et les foies des faisans — 18 reinettes — 1 dl de porto — 2 dl de demi-glace — 100 g de truffes.

Hacher bien fin les foies et les pommes reinettes épluchées. Amalgamer farce, foies et pommes ; saler, poivrer, ajouter le cognac et une pincée d'épices. Barder les faisans. Cuire en cocotte avec beurre. Arroser souvent. Ajouter 12 belles reinettes épluchées, épépinées, coupées en quatre, pochées sans sucre. Servir à part une sauce Périgueux (v. p. 77) parfumée au porto réduit.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

FAISAN « CHARBONNIÈRE »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

2 poules faisanes ou 2 faisans — sel — poivre — 2 échalotes hachées — 250 g de farce fine ou 4 ou 5 chipolatas — 300 g de mousserons sautés au beurre (refroidis) ; — 100 g de tranches de pain de mie coupées en dés et frits — 1 cuillerée de persil haché — 2 belles bardes de lard — 1 dl de cognac — 1 dl de fumet de gibier.

Faire sauter au beurre des mousserons avec une pointe d'échalote, puis les foies escalopés, 4 ou 5 chipolatas, après en avoir retiré la peau, ou la farce fine qu'on hache ensuite. Rassembler le tout ; assaisonner ; ajouter des fines herbes et 2 cuillerées à soupe de petits dés de pain frit. Farcir les faisans, les barder, les faire mariner 2 ou 3 heures avec le cognac ; les cuire en cocotte. Lorsqu'ils sont à point, les débarder, les dégraisser, les flamber avec le cognac de marinade et ajouter un peu de fond de gibier.

Côtes-du-rhône, bourgogne ou grand bordeaux.

FAISAN FARCI DU GASTRONOME

Recette de M. SAM.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 d 50 minutes.

2 faisans ou 2 poules faisanes — 2 bécasses — 200 g de truffes — 400 g de foie gras — 1 dl de cognac — 2 dl de porto — sel — poivre — 200 g de beurre — 2 beaux croûtons frits à la graisse d'oie — 2 bardes de lard.

Emincer une truffe crue et glisser tout de suite les lames entre la peau et la chair des faisanes, le long des cuisses et de l'estomac. Cuire les autres truffes au porto.

Hacher et piler la chair des bécasses, le foie gras et les épluchures de truffes ; saler, poivrer, ajouter les truffes en dés, la cuisson et une partie du cognac. Farcir les faisanes. Faire une farce à gratin avec 50 g de lard gras frais haché ou râpé, les intérieurs des gibiers et les foies des faisanes, 2 beaux croûtons frits à la graisse d'oie ou de volaille ou au beurre. Les tartiner copieusement avec la farce à gratin.

Cuire les poules faisanes en cocotte, flambées et arrosées avec la fine, et terminer avec un peu de porto, mais juste les humecter, car il faut qu'elles soient croustillantes. Avec les carcasses des bécasses et tous les abattis, on aura fait un bon fumet. Déglacer la cocotte avec ce fumet. Laisser réduire et monter au beurre hors du feu. Envoyer en saucière. Les faisanes se mettent sur les croûtons ou canapés. Servir très chaud.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, côte-de-nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

FAISAN A LA FLAMANDE

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson des endives : 30 minutes;

des faisans : 35 minutes.

2 poules faisanes — sel — poivre — 2 bardes de lard — 2 carottes — 1 gros oignon — bouquet garni — 2 kg d'endives — le jus de 2 citrons — 100 g de beurre — sel et une pincée de sucre.

Brider en entrée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans la chair, 2 beaux faisans. Les assaisonner intérieurement et extérieurement, et les barder d'une large bande de lard gras non salé.

Dans une casserole haute, de la taille des faisans, faire chauffer, jusqu'à ce qu'il chante, un bon morceau de beurre.

Mettre les faisans dans cette casserole ; les entourer d'une carotte coupée en quatre et d'un gros oignon coupé en quartiers. Couvrir la casserole ; faire partir la cuisson en plein feu et la laisser se poursuivre sur le côté du fourneau, en ayant soin de retourner de temps en temps les faisans.

D'autre part, on aura préparé ainsi des endives : après les avoir parées et lavées, les ciseler sur une longueur de 2 cm ; les assaisonner de sel et les mettre à fondre dans une casserole où l'on aura fait chauffer gros comme un œuf de beurre. Ajouter quelques cuillerées d'eau et le jus des citrons. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Les faisans étant presque cuits, les sortir de la casserole et les débrider. Pour détacher le jus de cuisson de la casserole, mettre dans cette dernière un peu d'eau chaude. Passer le jus. Mettre au fond de la casserole les endives. Sur ces endives, placer les faisans. Arroser avec le jus des faisans. Laisser mijoter à couvert pendant 8 minutes.

Dresser les faisans sur un plat rond creux et les entourer avec les endives.

Vins blancs secs : sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling, cassis. Vins rouges : beaujolais, châteauneuf-du-pape, côtes-de-provence, algérie.

SALMIS DE FAISAN

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 faisans — sel — poivre — 2 carottes — 1 oignon — 2 échalotes — bouquet garni — un peu de beurre — un demi-litre de vin blanc — 3 dl de demi-glace — 150 g de truffes en lames — 250 g de champignons — 1 dl de cognac — 1 dl de madère — 50 g de lard gras — 2 foies de volailles — 8 croûtons frits au beurre.

Rôtir les faisans, bridés et bardés ; les tenir saignants ; couper en dés carottes, oignons, échalotes et queues de persil. Faire revenir au beurre avec thym et laurier. Une fois blond, mouiller de vin blanc, laisser réduire aux deux tiers ; compléter avec la demi-glace et laisser mijoter. Découper les faisans, enlever la peau, mettre les morceaux dans un sautoir avec les champignons cuits, les truffes et flamber au cognac. Couvrir d'un rond de papier beurré et tenir au chaud.

Joindre à la sauce peaux et carcasses pilées, pelures de champignons, poivre, et cuire doucement 15 minutes.

Raidir à la poêle, dans du lard râpé, les foies escalopés et assaisonnés. Ajouter un soupçon de thym et de laurier. Passer au tamis et tartiner les croûtons frits de cette purée. Passer la sauce au chinois en foulant, la dépouiller doucement et la passer à nouveau. Verser sur les morceaux de faisan, chauffer 7 à 8 minutes, sans bouillir, et beurrer hors du feu.

Dresser et entourer des croûtons farcis.

Vins rouges de la côte de Nuits, ou hermitage, côte-rôtie, pomerol, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, côtes-de-provence, vins rouges de Corse. En plus, champagne brut sec.

FAISAN «JAHAM»

Recette de M. Jules ROY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

2 faisans — sel — poivre — pincée de muscade — 5 cl de jus de truffes — 500 g de foie gras frais — 1 cuillerée de glace de viande — 1 dl de fond de gibier — 50 g de beurre — 1 dl de madère — 2 grandes bardes de lard.

Le foie gras raidi, parfumé au jus de truffes et bien assaisonné, en farcir les faisans. Les barder. Les poêler au beurre 40 minutes, en les arrosant souvent. Enlever les bardes. Mettre les faisans dans une cocotte *ad hoc* entourés de 8 truffes crues. Faire le déglacage du poêlage avec le fond brun de gibier et le madère. Laisser légèrement réduire. Peu de sauce. Goûter. Bien ajuster le couvercle de la cocotte avec du repaire, c'est-à-dire luter la cocotte.

Terminer la cuisson au four pendant 15 à 20 minutes. N'ouvrir la cocotte que sur table.

Vins rouges de la côte de Nuits, ou hermitage, côte-rôtie, pomerol, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

FAISAN RÔTI

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

2 faisans — sel — poivre — bardes de lard — 400 g de pommes de terre chips.

Barder les faisans après les avoir bridés en entrée et les faire rôtir (ils sont à point lorsque, piqués d'une aiguille, il perle une gouttelette rosée).

Servir entourés de pommes chips. Décorer avec les plumes conservées à cet effet.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 552.)

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, hermitage, côte-de-nuits, beaujolais.

GRIVE

A proprement parler, la grive n'est point un oiseau de chasse, bien qu'on la tue au fusil. C'est ce que les chasseurs appellent un « gibier accidentel ».

Il y en a de plusieurs espèces, mais celle qui convient le mieux pour la cuisine est la grive à l'aile grise, « qui commence au pommier et finit à la vigne ».

GRIVE SUR CANAPÉ

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

16 grives — feuilles de vigne — bardes de lard — 8 canapés — 150 g de farce à gratin (v. p. 533) — 60 grains de raisins épépinés et blanchis — 200 g de beurre — 2 cl de cognac — 4 cuillerées de jus brun.

Flamber les grives, les brider et les envelopper d'une feuille de vigne et d'une barde de lard.

Dans une sauteuse, mettre le beurre bien chaud, y poser les grives et cuire à four chaud (8 minutes).

Retirer les grives, débrider, ranger dans une cocotte avec les grains de raisin. **Arroser** avec la graisse rendue par les grives. Cuire à découvert 5 minutes à l'entrée du four. Déglacer au cognac et au jus brun. Disposer sur les canapés tartinés de farce, entourer de grains de raisin et servir aussitôt.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 552.)

Vins rouges légers et fruités.

GRIVE « CURS. 1^{er} »

Recette de M. MENNESSIER.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 grives — sel — poivre — genièvre — 16 petites et minces bardes de lard — 8 croûtons ou canapés rectangulaires (pour 2 grives chacun) — 100 g net de filets d'anchois — 250 g de beurre — 1 bouteille de marsala — 5 cl de vieille fine champagne — 3 oranges — 6 foies de volailles ou de canards — 150 g de lard gras pour farce à gratin (v. p. 533) — 1 dl de fine champagne flambée — 60 g de beurre.

1° 16 grives rôties comme à l'ordinaire, bardées de lard, et un grain de genièvre dedans ;

2° Canapés de pain de mie blondis à la braise ;

3° Beurre d'anchois (100 g de filets d'anchois lavés et éponnés, par 250 g de beurre, le tout passé à l'étamine ou au tamis fin) ;

4° Pocher des foies de volailles (si possible, de canard et pintade) au marsala avec une pointe de muscade, sel, poivre un peu relevé, pour faire une crème à gratin pour les canapés ; déglacer la casserole de cuisson avec la fine et le fond de pochage des foies. Laisser réduire. Passer au linge et au beurre.

5° Bien tartiner les canapés de beurre d'anchois ; ensuite, les couvrir d'une couche de 4 à 5 mm de crème gratin ; disposer dessus une mince rondelle d'orange et, pour finir, poser une grive sur lesdits croûtons.

Sauce : Mélanger le jus du reste des grives et le restant de la cuisson des foies. Mouiller avec une cuillerée à soupe de vieille fine champagne. Servir très chaud.

Vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol, côtes-de-provence, vins rouges de Corse.

GRIVE AU GENIÈVRE A LA LIÉGEOISE

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 6 à 7 minutes.

16 grives (*enlever seulement le gésier*) — sel — poivre — 100 g de beurre — 30 à 35 baies de genièvre — 1 dl d'eau-de-vie de genièvre — 16 petits croûtons frits au beurre.

On aura 16 belles grives (inutile de répéter fraîches et grasses, elles ne se comprennent pas autrement). Etant nettoyées, en retirer la noisette, enlever le cornet et arracher les yeux. Cela fait, retourner les pattes ; les réunir en les prenant l'une dans l'autre, à l'endroit de la jointure ; enfoncer la tête dans l'ouverture de l'estomac, bec en avant.

Se munir d'une casserole en terre avec son couvercle, ou, à défaut, d'un bi-métal. Faire partir sur bon feu. Saupoudrer de genièvre, mettre au four, juste le temps nécessaire. Placer un croûton frit sous chaque grive, et, tout en laissant le beurre de cuisson dans la casserole, mettre le jet d'eau-de-vie et couvrir aussitôt. Comme tout est bouillant et couvert, les grives s'imprégneront de la vapeur du genièvre et du beurre de cuisson.

Vins blancs secs : côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, muscadet, champagne nature, sec ou brut. Bordeaux rouge léger et fruité.

GRIVE «SAINT-HUBERT»

Recette de M. TIJIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 8 minutes.

24 grives — sel — poivre — 50 g de beurre — 20 grains de genièvre — 1 dl d'eau-de-vie de genièvre — 2 dl de crème fraîche — 150 g de beurre — 200 g de riz pilaw — 16 têtes de champignons étuvées avec 6 cl de porto — 2 dl de demi-glace.

Cuire rapidement les grives en cocotte ; lever les filets à réserver au chaud avec un trait d'eau-de-vie de genièvre. Détacher toutes les chairs restantes, les piler et les passer au tamis fin pour obtenir une purée.

Hacher les carcasses, finir de les cuire, les flamber avec le reste d'eau-de-vie ; ajouter 20 baies de genièvre pour 16 grives, le porto de cuisson des champignons, la demi-glace ; donner un grand bouillon et passer en foulant.

Cuire et mouler du riz en bordure du plat de service, placer dessus les filets de grives, verser dans le puits la purée mise au point avec crème épaisse, beurre et un peu de fumet, le tout après assaisonnement rectifié. Disposer les champignons et napper avec le reste du fumet.

Servir avec des vins blancs ou rouges pas trop corsés, pour ne pas tuer le fumet délicat des grives.

PÂTÉ DE GRIVES

Recette de M. A. JACQUET.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 heure.

16 grives — 400 g de jambon de Bayonne — 200 g de lard gras — assaisonnement habituel — 4 truffes — 1 dl de madère — 5 cl de cognac — 50 g de beurre — 4 bandes de lard très minces (pour nourrir et barder le pâté) — 1 kg de pâte à pâté (v. p. 533) — 1 œuf pour dorer.

Pour que la présentation soit plus soignée, on pourra mouler le riz pilaw dans un moule à savarin. Napper légèrement les filets avec le fond, servir le restant en saucière.

Prendre des grives, les désosser, en laissant une partie de l'os des cuisses ; mettre à mariner pendant 4 heures les intestins, avec le jambon de Bayonne, 4 truffes, sel, poivre blanc et une forte prise de très bon assaisonnement.

Hacher et piler le jambon et l'intérieur des grives ; faire revenir en sautoir avec 50 g de beurre fin, 1 dl de madère, et laisser refroidir.

Reformer les grives avec une partie de cette farce ; mettre au milieu un morceau de truffe. Foncer un moule ou une terrine à pâté avec une bonne pâte à pâté très fine ; barder l'intérieur de la terrine avec de légères tranches de lard gras très minces ; mettre au fond une couche de farce ; y ranger les grives, intercalées avec les couches de farce.

Recouvrir avec de la pâte, en beurrant fortement le dessus. Mettre à cuire 1 heure à four moyen. Retirer et couler à l'intérieur une bonne gelée de gibier par une ouverture que l'on aura prévue pour cette opération.

Laisser refroidir pour démouler et servir.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité ; vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

TOURTE DE GRIVES A LA FLEURIGNY

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 à 50 minutes.

8 grives — sel — poivre — pincée d'épices — x dl de cognac — 600 g de pâte à foncer ou feuilletage — 500 g de farce à gratin (250 g de foie de volaille et 250 g de lard gras) [o. p. 533] — farce fine (250 g de maigre de veau et 250 g de lard gras) — 2 blancs d'œufs — assaisonnement habituel — 1 dl de duxelles (v. p. 57) — 1 dl de sauce ou fond de gibier avec 5 cl de madère et 5 cl de cognac — 2 bardes de lard gras très minces et rondes.

Préparation : 1° Préparer à l'avance la pâte à foncer (cette pâte est remplacée avantageusement par des rognures de feuilletage) ; 2° piler la farce à gratin de gibier, à laquelle on ajoute les foies et intestins des grives ; 3° Couper, en dés, 250 g de rouelle de veau, autant de filet de porc et de lard gras frais. Assaisonner de 12 g de sel épicé. Hacher d'abord viandes et lard ; piler très finement ensuite ; ajouter les blancs d'œufs et passer au tamis. Dans cette farce, mélanger la duxelles et 6 baies de genièvre pulvérisées ; 4° Prendre des grives grasses et fraîches. Etant bien nettoyées, les fendre par le dos (pattes supprimées) ; retirer la noisette ou gésier ; mettre de côté foies et intestins,

qui seront ajoutés à la farce à gratin. Aplatis légèrement les grives ; retirer les os aussi complètement que possible, et les étaler sur un plat. Assaisonner de sel et poivre ; parsemer le dessus d'une pincée de thym et de laurier pulvérisés ; arroser avec 4 cuillerées de cognac et une cuillerée d'huile, et laisser mariner au frais pendant 4 heures, en retournant les grives de temps en temps.

Façon de la tourte : 1° Dans chacune des grives, placer environ 25 g de farce à gratin et **les** remettre dans leur état naturel. Ajouter dans la seconde farce le cognac où les **grives** ont mariné ; 2° Partager la pâte en deux parties, l'une de 250 g et l'autre de 350 g. **Abaisser** la plus petite, pour obtenir une circonférence d'environ 22 cm de diamètre et mettre la pâte sur une tourtière. Sur cette abaisse, placer une barde de lard, extrêmement mince et taillée en rond, qui devra s'arrêter à 3 cm des bords de la pâte, **c'est-à-dire ne pas** la couvrir entièrement.

Sur cette barde, étaler la moitié de la farce ; sur celle-ci, ranger les grives ; les recouvrir **avec** le reste de la farce et poser sur celle-ci une barde, ronde comme la première.

Abaisser la seconde partie de pâte, mais en lui donnant un diamètre un peu plus grand qu'à la première ; la placer sur la tourte ; la souder à l'abaisse du dessous, dont les bords seront légèrement mouillés, et relever les bords en bourrelet. Dorer, puis rayer avec une fourchette ; pratiquer une entaille sur le milieu de la tourte pour l'échappement de la vapeur, et mettre au four.

Cuisson : Four de chaleur moyenne et soutenue. Temps de cuisson : 40 minutes.

En sortant la tourte du four, introduire dans l'intérieur 5 ou 6 cuillerées de sauce mère et faire glisser la tourte sur un plat.

Observation : Au lieu de relever la pâte par les bords, en bourrelet, on peut entourer la tourte d'une bande de feuilletage, ce qui lui donne un plus bel aspect.

Vins blancs secs : *meursault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire*. *Vins rouges* : *bordeaux léger et fruité, saint-émilion, châteauneuf-du-pape, beaujolais, algérie*.

LAPIN

Le lapereau ou jeune lapin de garenne est excellent, mais on se lasse vite de son goût parfois musqué, et c'est pourquoi on le consomme surtout en pâtés ou en terrines. Le lapin domestique a la chair plus blanche, mais moins de goût. Il est plus gros et doit être consommé vers l'âge de 2 mois ou 2 mois et demi.

LAPEREAU DE GARENNE AUX CHAMPIGNONS

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 h 15.

2 lapereaux — sel — poivre — 30 g de beurre — 5 c/ d'huile — 30 g de farine — un demi-litre de vin blanc — 6 dl de fond blanc — bouquet garni — 2 gousses d'ail écrasées — 1 dl de sauce tomate — 500 g de champignons étuvés au beurre.

Détailler 2 lapereaux par les membres. Assaisonner de sel et de poivre et mettre dans un sautoir, où l'on aura fait chauffer 4 cuillerées de beurre et 1 cuillerée d'huile. Faire bien rissoler. Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine. Faire dorer cette farine. **Mouiller** de vin blanc et de bouillon en quantité juste suffisante pour couvrir le lapereau. **Mettre** un fort bouquet garni (persil, thym, laurier et 2 gousses d'ail). Ajouter 5 cuillerées de purée de tomate. Cuire pendant 25 minutes.

Ajouter 500 g de champignons, escalopés et passés au beurre. Achever de cuire au four, la casserole étant couverte.

Vins blancs secs ; meursault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPEREAU AU JAMBON

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 h 15.

2 lapereaux tronçonnés — sel — poivre — 40 g de jambon cru en tranches minces — bouquet garni — une demi-bouteille de vin blanc — fond blanc — 5 cl d'huile.

Dépecer les lapereaux, piquer les membres et les râbles avec du lard de moyenne grosseur ; mettre les lapereaux dans une casserole avec du jambon coupé en tranches ; mouiller avec du bouillon et du vin blanc, en petite quantité ; ajouter quelques cuillerées d'huile, bouquet garni, sel, poivre. Faire cuire ; dresser les lapereaux et le jambon ; passer et dégraisser la sauce, et la verser sur les viandes dressées. La sauce doit être courte.

Vins blancs secs : montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire, saucerre, quincy. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPEREAU EN PAPILOTES

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

m 2 lapereaux — sel — poivre — 750 g de champignons escalopés — 1 dl d'huile — 3 gousses d'ail hachées — 2 cuillerées de persil haché et 2 cuillerées de ciboule — 30 g de beurre — 16 petites bardes de lard — 8 feuilles de papier d'office.

Découper les lapereaux en morceaux réguliers et les faire mariner 2 heures. Mettre un morceau de lapereau et un huitième de garniture entre deux bardes. Envelopper dans une feuille de papier. Au préalable, faire une forte paillasse sous le gril, mais, au moment de mettre sur le feu, retirer une partie de la braise. Griller à feu doux et servir sans retirer le papier.

Vins blancs secs : châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, pouilly-sur-loire, saucerre. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPEREAU RÔTI

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

2 lapereaux — 250 g de lard gras — sel — poivre — 50 g de beurre — 4 échalotes hachées.

Dépouiller 2 lapereaux, les piquer avec 250 g de lard gras coupé en bâtonnets (les piquer copieusement) ; saler, poivrer, mettre à la broche, les arroser avec le beurre fondu.

Avec les échalotes hachées et les foies des lapereaux, également hachés, liés avec le sang, et ensuite passés au tamis, faire une sauce, en ajoutant un peu de cuisson de la lèchefrite.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, côte-de-nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

LAPEREAU A LA SAINT-LAMBERT

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 15.

2 lapereaux — 1 litre de consommé (très corsé) — 4 carottes — 4 navets — 2 gros oignons — 2 branches de céleri — 2 blancs de poireau — bouquet garni — épices — 150 g de beurre.

Enlever la tête à 2 lapereaux, découper chaque lapereau en 8 morceaux. Mettre en cocotte, mouiller avec du consommé très corsé. Garnir de carottes, navets, oignons, branches de céleri, blancs de poireau ; ajouter un bouquet garni et une pincée d'épices.

Egoutter après cuisson les lapereaux ; avec les légumes de cuisson, faire une purée et lui ajouter 150 g de beurre. Dresser les lapereaux et verser dessus cette purée.

Vins blancs secs : montlouis, châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, saucerre. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPIN A LA BRESSANE

Recette de M. Jean DURET.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 lapin coupé en morceaux réguliers et pas trop gros — 300 g de lard de poitrine coupé en dés et blanchi — sel — poivre — 100 g de beurre — 30 g de farine — 5 cl de vinaigre — 1 gros oignon haché — 1 gousse d'ail écrasée — bouquet garni — 5 cl de vinaigre — 2 jaunes d'œufs — 1 dl de crème fraîche.

Faire revenir et rissoler au beurre le lapin et les lardons, égoutter la matière grasse, singer, laisser dorer et mouiller avec vinaigre et eau (très peu), après avoir ajouté l'oignon et l'ail. Lorsque le lapin sera cuit, le dresser dans le plat, lier la sauce avec les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Bien diluer le tout, passer au chinois. Napper et servir très chaud.

Vins blancs secs : arbois, côtes-du-jura, champagne nature, cassis, côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, meursault. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPIN DE MA CHAUMIÈRE

Recette de M. MABON.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 40.

1 lapin — sel — poivre — 150 g de beurre — 1 dl de crème —
brindilles de thym — 150 g de lardons.

A défaut de garenne, prendre un lapin jeune, gras et dodu. L'embrocher après assaisonnement ; le rôtir doucement devant un bon feu de bois, copieusement arrosé de beurre ; avoir un petit balai de thym ; tremper celui-ci dans la lèchefrite et badigeonner le lapin durant sa cuisson, ce qui communique au lapin un goût très particulier, des plus agréables. A la fin de la cuisson, mettre dans la lèchefrite un bol de crème fraîche, et arroser à la cuiller pendant quelques minutes. Débrocher le lapin ; le dresser dans un plat creux en terre et l'arroser du contenu de la lèchefrite.

Pour que le lapin soit encore plus moelleux et plus sapide, on peut piquer copieusement le râble et les cuisses avec du lard gras, celui-ci coupé en bâtonnets, genre pommes allumette. La chair du lapin sera ainsi plus nourrie.

Vins blancs secs : arbois, côtes-du-jura, champagne nature, cassis, côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, meursault. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPIN A LA DUCHAMBEY

Recette de M. L. DESCHAMPS.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 lapin de 1 kg 500 à 1 kg 800 — sel — poivre — 100 g de beurre —
50 g de farine — 4 gros oignons hachés fin — un demi-litre de vin blanc —
un demi-litre de crème — bouquet garni — S cl de cognac.

Découper le lapin, le faire suer au beurre, sans colorer. Ajouter les oignons hachés, singer, mouiller de vin blanc et de crème fraîche ; ajouter un bouquet garni. Lorsque le lapin sera cuit, goûter l'assaisonnement, verser le cognac et servir.

Ce plat est excellent accompagné de bettes comme garniture.

Vins blancs secs : meursault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire.

LAPIN A L'ÉCHALOTE « VIVANDIÈRE »

Recette de M. Henri FAU.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau lapin tronçonné — sel — poivre — 150 g de beurre — 20 échalotes hachées — 2 dl de consommé — bouquet garni. »

Faire revenir en cocotte le lapin ; saler, poivrer. Ajouter la moitié des échalotes. En fin de cuisson, mettre le restant des échalotes, laisser mijoter un instant et déglacer avec le consommé. Persil haché au départ.

Vins blancs secs : arbois, côtes-du-jura, champagne nature, cassis, côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, meursault. Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux léger et fruité. En plus : cahors, corbières, minervois, algérie.

LAPIN « D'IRMA »

Recette de M. Paul MOREL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 heures.

1 beau lapin — sel — poivre — pincée de muscade — pincée de cannelle — 2 oignons hachés très fin — 2 gousses d'ail écrasées — 500 g de jambon cru, gras et maigre, haché — 3 carottes râpées très fin — bouquet garni — 1 litre de vin blanc ayant du corps, non aigre — 50 g de graisse d'oie ou, à défaut, de porc — 5 cl de sang.

Tronçonner le lapin, bien le faire revenir à la graisse, saler, poivrer ; ajouter hachis, carottes râpées, bouquet et aromates. Mouiller au vin blanc, compléter s'il y a lieu avec un peu d'eau. Ajouter foie, cœur, poumons et sang. Laisser mijoter. Surveiller le mouillement et la cuisson.

A volonté, on peut luter la cocotte au repaire.

Nota. — Pour les « cœurs délicats », si l'on craint que le vin ne soit trop fort, on peut ajouter un peu d'eau, mais cette pratique est peu recommandable.

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, meursault, saumur, muscadet. Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux léger et fruité, cahors, minervois, corbières, algérie.

LAPIN « MÈRE MARIE »

Recette de M^{me} Hélène BINET.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau lapin de choux ou 2 lapins de garenne — sel — poivre — 250 g de lard de poitrine — 20 échalotes hachées — bouquet garni — 20 petits oignons — 500 g de petits champignons de Paris — 1 cuillerée de farine — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — 30 g de beurre.

Faire revenir avec le beurre le lard coupé en morceaux.

Quand ces lardons sont dorés doucement, les tenir au chaud dans un plat. Faire sauter de même un lapin découpé ; ajouter le cognac ; flamber. Ensuite, mettre la farine ; bien tourner.

Mouiller avec le vin blanc et un verre d'eau ; ajouter les lardons, les champignons entiers, les oignons, 2 gousses d'ail, du poivre, les échalotes hachées avec le persil.

Laisser cuire doucement pendant 1 heure et demie. La sauce doit être très réduite et doit enrober le lapin.

Vins blancs secs : arbois, côtes-du-jura, champagne nature, côtes-de-provence, algérie, vouvray, montlouis, meursault. Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPIN A LA MOUTARDE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 15.

3 râbles de lapins — 250 g de lard gras en bâtonnets — sel — poivre — 2 dl de madère — bouquet garni — 1 verre de moutarde — 100 g de beurre — 2 dl de crème fraîche.

Piquer largement les râbles, saler, poivrer et faire mariner 12 heures dans le madère en les retournant. Eponger les râbles, les tartiner copieusement de moutarde, mettre du beurre fondu dessus et faire rôtir. Pendant la cuisson, réduire la marinade, ajouter la crème. Avec ce mélange, déplacer le plat de cuisson des râbles. Goûter et rectifier.

Vins blancs secs : vouvray, montlouis, meursault, saumur, muscadet. Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité, cahors, minervois, corbières, algérie.

GIBELOTTE DE LAPIN (lapin de chou)

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau lapin — 200 g de porc salé — 500 g de lard frais ou de saindoux — 20 petits oignons — sel — poivre — 35 g de farine — trois quarts de litre de vin rouge — un demi-litre de bouillon — bouquet garni — 1 gousse d'ail écrasée — 8 pommes de terre de Hollande.

Préparation : x° Quelques jours avant de le sacrifier, les ménagères ont le soin de mélanger à la nourriture du lapin destiné à la gibelotte une certaine quantité de persil, de serpolet ou de thym, et c'est là une excellente méthode.

Tuer le lapin en le saignant, et recueillir le sang dans un bol ; y mélanger aussitôt une cuillerée de vinaigre et autant de vin rouge, afin d'éviter sa coagulation ; le tenir au frais.

Le lapin étant dépouillé et vidé, le découper en morceaux pas trop gros ; réserver le foie après en avoir retiré le fiel et toute partie contaminée par celui-ci ;

2° Couper en gros dés le porc salé entrelardé, trempé à l'avance dans de l'eau tiède ; l'ébouillanter pendant 5 à 6 minutes ; l'égoutter et l'éponger à fond. (A défaut, du lard de poitrine maigre dont la couenne doit être retirée fera l'affaire.)

Avec le lard gras frais râpé (ou du saindoux), faire d'abord rissoler légèrement viande de porc ou lard ; égoutter sur une assiette et mettre à la place les petits oignons, le gros-seur d'une noisette. Les égoutter de même quand ils sont colorés bien régulièrement et, toujours dans la même graisse, fumante cette fois, mettre les morceaux de lapin assaisonnés de sel et de poivre, et les remuer sur un feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement rissolés et que la chair soit bien raidie. Les saupoudrer alors avec la farine ; bien la mélanger, la faire roussir au four (ou en remuant sur le feu), puis mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Assaisonner de sel et de poivre ; faire prendre l'ébullition en remuant et ajouter : le lard et les oignons revenus, le bouquet garni, où le thym dominera légèrement, et 1 gousse d'ail écrasée. Couvrir et continuer la cuisson, à l'ébullition douce et régulière, soit au four, soit sur le côté du feu.

Au bout d'un quart d'heure, ajouter les pommes de terre de Hollande, de grosseur moyenne, coupées en deux et façonnées en forme d'olive. Bien les enfoncer dans la sauce et laisser cuire encore pendant une bonne demi-heure. Soit, au total, 45 minutes depuis la prise d'ébullition ;

3° Dix minutes avant de servir, mettre dans la sauce le foie escalopé. Mélanger dans le sang, petit à petit, afin de l'échauffer progressivement, 4 ou 5 cuillerées de sauce ;

verser le tout dans la gibelotte ; agiter la casserole pour assurer le mélange et, à partir de ce moment, tenir en simple frémissément.

Pour un plat de ménage comme celui-là, il n'y a pas de dressage ; on verse simplement le contenu de la casserole dans une timbale ou un plat creux.

Nota. — Il y a plusieurs façons de préparer la gibelotte ; l'essentiel, c'est que, vu la fadeur de la chair du lapin, l'assaisonnement soit bien à point et que la gibelotte soit servie bouillante.

Même vin rouge que celui qui est employé pour la cuisson. Bordeaux rouge léger et fruité, cahors, minervois, corbières, algérie.

GIBELOTTE DE LAPIN (lapin de garenne)

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

1 beau lapin tronçonné — sel — poivre — 30 g de beurre — 250 g de lard de poitrine en dés — 30 g de saindoux — 20 à 30 petits oignons — 250 g de champignons — 30 g de farine — bouquet garni — 2 dl de vin blanc — un demi-litre de fond blanc — 1 kg de pommes à l'anglaise servies à part.

Le lapin dépouillé, vidé, coupé en morceaux, faire revenir dans une casserole une demi-livre de lard de poitrine coupé en dés. Dès qu'ils ont pris une belle couleur blonde, retirer ces morceaux de lard et les remplacer par le lapin, auquel on aura fait également prendre belle couleur ; ajouter un peu de sel et de poivre ; saupoudrer de farine, qu'on laissera jaunir en la tournant pendant quelques minutes ; mouiller de moitié vin blanc, moitié bouillon ; remettre le lard ; ajouter un bouquet garni, les petits oignons bien passés au beurre, et laisser cuire pendant une demi-heure. Quelques minutes avant de servir, ajouter des champignons ; dresser sur un plat chaud, verser la sauce et servir.

Quelques personnes font cuire dans la sauce des pommes de terre crues.

Vins blancs secs : meursault, saumur, muscadet, pouilly-sur-loire.

RABLES DE LAPIN A L'ESTRAGON

Recette de M. Paul MAITRE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

Les derrières de 2 lapins tronçonnés — 60 g de beurre — 5 cl d'huile — sel — poivre — 30 g de farine — xo échalotes émincées et revenues — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 cuillerée de feuilles d'estragon hachées — 6 gousses d'ail écrasées — bouquet garni — 1 dl de vinaigre — 5 cl de cognac — 1 dl de vin blanc — x kg de pommes vapeur à part — 1 cuillerée de persil concassé.

Détailler les lapins en quatre morceaux (2 cuisses et le râble coupé en deux). Faire revenir les morceaux au beurre, les mettre dans une cocotte et y mélanger 1 cuillerée de farine. Laisser dorer.

Ajouter une dizaine d'échalotes émincées et fondues au beurre, 4 ou 5 tomates blanchies, épluchées, épépinées et concassées, 1 cuillerée de feuilles d'estragon et quelques gousses d'ail écrasées. Mouiller avec un peu de vinaigre, un peu de fine, du vin blanc et un peu d'eau. Laisser mijoter doucement jusqu'à complète cuisson des râbles. Servir avec quelques pommes vapeur.

Fins blancs secs : muscadet, pouilly-sur-loire, sancerre, quincy, pouilly-fuissé, riesling traminer, arbois, cêtes-du-jura, Vins rosés légers. Vin rouge : bordeaux léger et fruité.

LAPIN DE GARENNE A LA BRACONNIÈRE

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 heure.

2 lapins de garenne — sel — poivre — 1 pincée de serpolet et 1 pincée de thym — 50 g de lard gras râpé ou haché — 150 g de jambon cru haché — 250 g de mousserons ou de champignons de Paris — 5 cl de cognac — 3 dl de vin blanc — 8 tranches de lard de poitrine — 50 g de beurre — une demi-gousse d'ail — 8 croûtons de pain de mie découpés en cœur et frits — 1 cuillerée de persil concassé.

Préparation : 1° Prendre 2 jeunes lapins dont le poids, après dépouillement et vidage, est de 650 à 700 g l'un. On reconnaît la jeunesse de ce gibier au cartilage de l'oreille, qui se déchire comme du papier, tandis qu'il résiste comme du cuir si la bête est vieille.

Découper les lapins en petits morceaux, et réserver les foies.

Chauffer, dans un sautoir, 50 g de lard gras frais râpé ; y mettre les morceaux, et les remuer sur un feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés ; parsemer le dessus d'un oignon moyen finement haché ; faire revenir encore durant quelques minutes et ajouter 2 échalotes hachées et 4 cuillerées de cognac.

Compléter avec 3 dl de vin blanc, 150 g de jambon maigre haché, 250 g de mousserons concassés, une forte prise de serpolet et de thym pulvérisés. L'ébullition prise, couvrir et cuire au four assez chaud pendant 25 minutes.

A défaut de mousserons, on emploie des champignons ordinaires ou des cèpes frais ou de conserve. Ces derniers doivent être émincés assez finement et rissolés à l'huile avant d'être joints au lapin ;

2° Partager, en 8 tranches, 150 g de lard de poitrine maigre ; l'ébouillanter pendant 5 minutes, puis l'éponger et le faire griller ou rissoler légèrement au beurre, dans une poêle.

Hacher finement les foies des lapins et y mélanger gros comme un petit haricot d'ail écrasé en pâte fine. Trois minutes avant de dresser, mélanger ces foies dans la sauce ;

3° En tout dernier lieu, mettre les morceaux de lapins dans une timbale ou dans un plat ; faire bouillir vivement la sauce pendant quelques instants ; la compléter hors du feu avec 25 g de beurre ; la verser sur les morceaux, et parsemer la surface d'une forte pincée de persil concassé. Entourer avec les tranches de lard grillées ou sautées et des croûtons frits.

Vins blancs secs : muscadet, pouilly-sur-loire, sancerre, pouilly-fuissé, riesling, traminer, arbois, côtes-du-jura. Vins rosés légers.

LAPIN DE GARENNE EN CASSEROLE

Recette de M. SIMONNEAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

2 garennes — 200 g de lard gras — sel — poivre — 1 dl de vin blanc — 1 dl de madère — bouquet garni — 2 dl de crème — 2 blancs d'œufs — 2 dl de fond brun — 100 g de beurre — assaisonnement de haut goût — 16 petits croûtons découpés en dents de loup, frits au beurre.

Prendre 2 lapins de garenne ; désosser, lever les filets et mettre à mariner 12 heures avec aromates, bon vin blanc, madère. Avec les carcasses, faire un bon fumet.

Prendre les filets, les piquer de lardons. Bien piler la chair des cuisses ; passer au tamis très fin ; monter à la crème et en faire des quenelles. Faire réduire le fumet, monté au beurre comme une colbert. Pour servir, faire sauter au beurre les filets de lapins piqués ; dresser en couronne dans une sauteuse, les quenelles au milieu, et napper de la sauce Colbert. Parsemer de petits croûtons frits au beurre. Servir très chaud, et présenter la sauteuse sur un plat.

Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

TERRINE DE LAPIN

Recette de M^{me} Annie FABRE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 heure.

1 gros lapin — 250 g de veau — 375 g de chair à saucisse — sel — poivre — épices — 2 feuilles de laurier — 2 branches de thym — 2 bardes de lard — un verre à bordeaux de cognac — un peu de farine.

Dépouiller, vider, désosser le lapin, couper lapin et veau en languettes. Ajouter à la chair à saucisse le foie du lapin haché, assaisonner. Dans le fond d'une terrine, poser une barde de lard, laurier, thym, sel, poivre, épices, une couche de chair à saucisse ; placer dessus les chairs du veau et du lapin, remettre une couche de farce, continuer jusqu'à ce que la terrine soit pleine, appuyer fortement, mettre l'autre barde de lard, saler, poivrer, poser thym et laurier ; faire des trous pour verser le cognac et un demi-verre d'eau. Fermer hermétiquement le couvercle en le soudant avec de la farine délayée dans de l'eau. Faire cuire 1 heure à four moyen.

Vins blancs secs : châteauneuf-du-pape, chablis, meursault, saumur, muscadet. Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

LIÈVRE

En vieillissant, le lièvre devient dur et filandreux. On le mange frais « au bout du fusil » ou après 2 ou 3 jours de mortification.

Le lièvre de première année, toujours tendre, se reconnaît à la finesse des pattes, au poli du poil (ondulé chez les sujets âgés) ; les griffes sont invisibles, l'oreille se déchire facilement.

Si le museau est aplati, carré, le lièvre est vieux. De plus, le lièvre jeune présente sous les pattes de devant une excroissance semblable à une lentille. Cette protubérance disparaît avec l'âge.

LIÈVRE BRACONNIER

Recette de M^{me} Annie FABRE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 2 h 30.

1 lièvre de 2 à 3 kg — 2 bardes de lard — 100 g de lard finement coupé — 6 gousses d'ail — 6 gousses d'échalote — 2 oignons — 100 g de mie de pain — 100 g de foie de volaille coupé en morceaux (facultatif) — 1 œuf — 1 noix de beurre — 2 carottes — 1 bouquet garni — un demi-verre de vin rouge — 1 bouteille de bon vin rouge — 2 grosses cuillerées à café de sel fin — une demi-cuillerée à café de poivre écrasé — quelques brindilles de thym.

Dépouiller le lièvre, le vider, et, si possible, récolter le sang et le battre pour qu'il ne coagule pas.

Mettre dans une terrine le vin, le vinaigre, le bouquet garni, 1 oignon, 2 gousses d'ail, les carottes, le lièvre et laisser mariner 24 heures.

D'autre part, mêler bien ensemble dans un récipient : le lard, l'œuf, le foie de volaille, 4 gousses d'ail, 1 oignon et les échalotes écrasés, les brindilles de thym hachées, puis le foie du lièvre en morceaux et le sang ; saler, poivrer. Farcir le lièvre avec cette préparation. Le recoudre pour que la farce ne s'échappe pas ; l'envelopper dans des bardes de lard.

Choisir un plat dans lequel l'animal pourra être étendu. Beurrer le fond, allonger le lièvre et mettre cuire à four très doux pendant 2 heures et demie. Arroser de temps à autre le lièvre avec la marinade.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côterôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

LIÈVRE EN CABESSOL

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 heures.

Marinade : 12 heures.

1 jeune lièvre, dont on réserve le sang — 150 g de foie gras — 250 g de maigre de veau — 250 g de jambon cru — 2 œufs — 250 g de filet de porc (un peu gras) — sel — poivre—pincée d'épices—2 brindilles de thym — une demi-feuille de laurier — 2 carottes — 1 gros oignon — 2 échalotes émincées — 2 bouteilles de vin rouge — 1 dl d'huile — 1 dl de graisse d'oie ou de porc — 20 petits oignons — 200 g de lardons — 1 dl d'armagnac — 30 g de farine — bouquet garni — 1 verre de vinaigre de vin — 300 g de truffes crues — quelques croûtons frits.

Un lièvre jeune, dépouillé et vidé (son sang réservé pour lier la sauce ou, à défaut, un verre [5 cl] de sang de porc).

Le remplir d'une farce faite avec : le foie du lièvre (enlever le fiel), le foie gras, le maigre de veau, le jambon cru, 2 œufs, le filet de porc un peu gras. Recoudre et mettre à

mariner avec sel, poivre, pincée d'épices, 2 brindilles de thym, 1 demi-feuille de laurier, 2 carottes, 1 gros oignon, 2 échalotes émincées, 2 bouteilles de vin rouge, 1 dl d'huile (faire mariner pendant 12 heures).

Enlever le lièvre de la marinade, éponger à sec ; à ce moment, envelopper complètement le lièvre de bardes de lard bien minces, surtout le ventre. Si c'est possible, avoir une petite saumonière de la grandeur du lièvre, et étendre celui-ci dans toute sa longueur, car, lorsque l'opération sera terminée, il faut que le récipient de cuisson puisse aller sur table ; en effet, la cuisson devra, pour donner toute satisfaction, être menée à son dernier degré, c'est-à-dire qu'il sera difficile de transvaser le lièvre.

Dans de la bonne graisse de porc (ou d'oie) bouillante, faire bien revenir le lièvre de tous côtés, avec quelques petits oignons et lardons. Mouiller avec l'armagnac. Ajouter la moitié de la marinade.

Avec 50 g de graisse d'oie et la farine, faire un roux très blond, laisser bien dorer et cuire la farine. Mouiller avec la moitié restante de la marinade. Durée de la cuisson minimum : 1 heure, avec bouquet garni. Aux trois quarts de cuisson du lièvre (pour un instant l'enlever de son récipient), mélanger la sauce faite avec le roux, la moitié de la marinade et la cuisson initiale ; ajouter le sang. Faire prendre ébullition, en ajoutant un verre de vinaigre de vin. Mettre à point liaison et assaisonnement. Passer le tout au chinois fin. Dépouiller le lièvre de ses bardes et des fils du ventre. Remettre en saumonière (sans la tête), le napper de sa sauce, qui sera à point. Continuer la cuisson en ajoutant 300 g de truffes crues en rondelles. Si la préparation a été soignée, on doit avoir un bon résultat.

Choisir de bons vins, et exclusivement du vin.

A l'extrême cuisson, qu'il y ait assez de sauce, mais pas en excédent (question à surveiller). Ajouter des croûtons de pain frits au beurre ou graisse d'oie.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

LIÈVRE « AU CHASSEUR »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 2 heures à 2 h 30.

*1 jeune lièvre — sel — poivre — bouquet garni — 1 jus de citron —
1 dl d'huile — 100 g de beurre — 250 g de lard de poitrine — 500 g de
petits champignons — 2 bouteilles de vin rouge.*

Faire mariner un lièvre, ou (mieux) un levraut le temps convenable, dans du jus de citron et de l'huile, avec sel, poivre en grains, thym, laurier. Couper du lard maigre par petits morceaux et le faire revenir dans du beurre ; ôter les lardons ; faire revenir le lièvre ou levraut ; remettre le lard et des champignons dans la casserole ; mouiller de vin rouge et de la marinade du lièvre. Faire cuire ; dégraisser et dresser.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

CIVET ARDENNAIS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 h 30 environ.

Découper le lièvre dans un récipient avec tous les aromates et condiments usités — sang et foie en réserve — 1 bouteille de bon vin corsé — 50 g de saindoux — 300 g de lard maigre fumé — 30 g de farine — 1 dl de crème fraîche.

Couper le lièvre en morceaux ; avoir soin de conserver le sang et le foie. Mettre à mariner 12 heures ou plus avec des épices (persil, thym, laurier, oignons, 1 échalote, une demi-gousse d'ail, quelques grains de genièvre, sel, poivre en grains) ; couvrir d'une bouteille de bon vin rouge.

Avant de commencer la cuisson, ôter les morceaux de la marinade et les laisser égoutter (sans perdre la marinade).

Faire revenir du lard demi-maigre et fumé dans une cocotte en fonte avec un peu de saindoux ; y ajouter x cuillerée de farine ; faire roussir assez foncé ; y faire revenir à bon feu les morceaux de lièvre en remuant jusqu'à ce qu'ils aient absorbé tout le roux (20 minutes environ) ; y ajouter alors les épices, puis le vin de la marinade, en remuant les morceaux. Couvrir, laisser cuire à feu doux 2 heures environ.

Un quart d'heure avant de servir, écraser le foie à la fourchette (enlever les nœrfs) ; le mélanger au sang ; ajouter 2 cuillerées de crème fraîche et mélanger au civet, qu'on tient alors au chaud sans bouillir. Chauffer le plat de service.

Même vin rouge que celui qui a été employé pour la cuisson.

CIVET DE LIÈVRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure environ.

Marinade : 12 heures au moins.

1 lièvre — 1 dl de cognac — 1 dl d'huile — condiments habituels — 60 g de lard râpé ou haché — 30 g de saindoux — 250 g de lard de poitrine coupé en gros dés et blanchi — 500 g de champignons escalopés — 30 petits oignons — 10 g de farine — 16 croûtons — 2 bouteilles de bon vin rouge — 1 bouquet garni, mais forcé en thym, et 1 brindille de serpolet.

A volonté : quelques croûtons frits au beurre.

Tronçonner le lièvre, le mettre à mariner pendant 12 heures au moins, en le retournant souvent, avec sel, poivre, condiments et aromates habituels, cognac et huile.

Égoutter sur un linge les morceaux ; éponger. Dans le plat à sauter à civet, mettre le saindoux et 5 cl d'huile. Faire revenir les petits oignons, les champignons et les lardons. Retirer, mettre dans un récipient. Ajouter le lard haché et la farine, sans pincer, laisser roussir.

Ajouter les morceaux de lièvre, que tous les morceaux s'imprègnent de ce roux.

Mouiller avec du bon vin rouge ; bouquet garni, ail.

Aux trois quarts de la cuisson, transvaser les morceaux ; par-dessus la garniture, mettre les petits oignons, champignons et lardons. Rincer la casserole avec un peu de

vin rouge s'il y a lieu. Passer la sauce au chinois. Faire reprendre l'ébullition. Goûter. Lier avec le sang et le foie écrasé. Continuer la cuisson. Rectifier si besoin. Le civet demande à être assez cuit, plutôt trop que pas assez.

Un bon civet ne demande que du bon vin exclusivement à tout autre liquide. A défaut, il est préférable de compléter avec de l'eau nature. Lorsqu'on fait un civet, et qu'on passe au chinois ou qu'on change de casserole, rincer toujours avec un peu de vin et remettre dans la sauce. C'est une légende qu'il faut détruire, qui veut qu'un civet, une fois lié au sang, ne doit plus bouillir.

Même vin rouge que celui qui est employé pour la cuisson.

CIVET DE LIÈVRE DE DIANE DE CHATEAUMORAND

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 1 h 25.

1 lièvre — sel — poivre — 1 dl d'huile — x dl de vinaigre de vin — bouquet garni de tous les aromates — 2 gros oignons hachés et 25 g de lard gras — 70 g de beurre — 30 g de farine — un demi-litre de bouillon de bœuf — 1 litre de vin rouge.

Dépouiller et vider le lièvre ; le placer dans un vase assez grand pour le contenir ; l'arroser d'un verre de vinaigre de vin, d'un demi-verre d'huile d'olive ; ajouter du sel, du poivre, 1 bouquet de thym et 1 oignon coupé en rouelles. Mettre en réserve le foie noir et le sang, soigneusement recueilli.

Retourner souvent le lièvre dans sa marinade, et attendre au moins 12 heures avant de le cuire.

Hacher ensemble 1 oignon, le lard gras et frais ; couper le lièvre en morceaux, et mettre le tout dans la terrine noire avec le beurre frais et l'huile.

Après 20 minutes de cuisson, les morceaux de viande auront une teinte gris-blanc et auront rendu leur mouillement ; les saupoudrer de farine, faire mijoter pendant 25 minutes et remuer souvent.

Répandre dans la terrine 1 cuillerée à pot de bouillon de bœuf et une égale quantité d'excellent vin rouge ; saler, poivrer et faire cuire pendant encore 35 minutes.

Avant l'achèvement de la cuisson, piler le foie noir ; le réduire en purée fine et la délayer en y versant la marinade, dont on aura retiré le thym et l'oignon.

Mêler le sang à cette préparation ; le passer au tamis et, 5 minutes avant de servir, l'incorporer au civet ; faire bouillir. Goûter la sauce ; si elle est fade, l'assaisonner d'un filet de vinaigre suivant le précepte de Martial : « Le mets n'a pas de saveur s'il manque une pointe de vinaigre. » Terminer par l'addition d'une cuillerée d'huile d'olive.

Le civet peut être fait la veille du jour où il doit être mangé ; il est meilleur après avoir été réchauffé. Sa succulence dépend de la qualité du lièvre et de la quantité de sang recueilli ; la couleur du ragoût doit être celle du bon chocolat cuit à l'eau.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

CIVET DE LIÈVRE AUX PRUNEAUX

Recette de M. GILLET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

x lièvre jeune dit « trois quarts » ou « capucin », détaillé en morceaux et mariné (sel — poivre — bouquet garni — carottes, oignons, échalotes émincés — 1 dl de cognac — x bouteille de bon vin rouge) — 30 g de farine — 250 g de lard de poitrine coupé en dés — 20 à 30 petits oignons — 500 g de petits champignons de Paris — 1 bouteille de bon vin (pour compléter le mouillement) — 500 g de pruneaux, bien trempés avant cuisson — quelques croûtons en pain de mie, frits au beurre — 1 cuillerée de persil concassé — 1 dl d'huile.

Détailler en morceaux un lièvre dit « trois quarts » que l'on met à mariner pendant 6 ou 7 heures avec thym, laurier, persil, ail, carottes et oignons émincés, 1 bouteille de vin rouge et 10 cl de cognac.

Faire rissoler à l'huile 250 g de lard de poitrine coupé en petits morceaux, blanchis et égouttés. Les enlever et les remplacer par une quinzaine de petits oignons que l'on cuit et retire une fois dorés. Mettre les morceaux de lièvre égouttés dans ce même corps gras. Une fois rissolés, ajouter 2 ou 3 cuillerées de farine que l'on cuit doucement ; mouiller avec le vin de la marinade et la quantité nécessaire du même vin pour que les morceaux en soient couverts. Assaisonner et laisser cuire doucement en ajoutant à mi-cuisson les petits oignons, les lardons, une vingtaine de petites têtes de champignons et les pruneaux égouttés, qui avaient été préalablement trempés dans de l'eau quelques heures à l'avance.

Une fois le lièvre cuit, délayer de quelques cuillerées de la sauce du civet le sang du lièvre en ajoutant 3 ou 4 cuillerées de crème fraîche. Ajouter la liaison du civet et quelques croûtons frits au beurre.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

PATE CHAUD DE LIÈVRE TRUFFÉ

Recette de M. Paul NOUVEAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30.

1 lièvre — sel — poivre — 1 dl de cognac — 1 dl de madère — 300 g de filet de porc — 100 g de truffes et 100 g de foie gras également coupés en dés — 2 œufs — 500 g de feuilletage.

Désosser le lièvre. Mettre de côté les filets du râble ainsi que les filets mignons, et prélever quelques filets sur la partie charnue des cuisses. Découper les filets et cuisses en lanières. Mettre à mariner tel quel (la veille) avec le cognac, le madère, les truffes, sel, poivre et aromates habituels.

Les filets en marinade, piler le restant des chairs du lièvre, ainsi que le filet mignon du porc, mais séparément. Bien triturer avec sel, poivre et les 2 œufs crus. Passer au tamis fin en amalgamant le jus de marinade, les dés de truffes et le foie gras. Ajouter le foie du lièvre au pâté.

Si l'on met les filets à mariner 24 heures, ne faire la farce qu'au moment de confectionner le pâté. Bien entendu, profiter de ce laps de temps pour tirer parti des os du lièvre et de toute parure. Avec les os, faire un bon fond bien parfumé, mais court, que l'on introduira dans le pâté en sortant du four, car on aura fait, comme il se doit, une cheminée.

Nous insistons sur le fait de piler les chairs ou toutes farces et non de les passer à la machine à hacher ; il y a une raison majeure à cela : la farce est beaucoup plus fine et plus homogène et elle se désagrège moins. Le résultat obtenu justifie amplement ce travail supplémentaire.

Préparer 500 g de pâte feuilletée.

Foncer une plaque avec la moitié de cette pâte ; disposer dessus la moitié de la farce, le râble et le reste de la farce. Couvrir avec l'autre moitié de pâte feuilletée. Bien souder.

Cuisson à four assez vif pendant 1 h 30.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

RÂBLE DE LIÈVRE A LA CRÈME

Recette de M. BIGOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

*2 râbles de lièvres — 1 dl d'huile — 2 échalotes — 1 pointe d'ail —
1 dl de cognac — 2 dl de crème — 200 g de lard gras en bâtonnets —
1 litre de marinade crue ou cuite — 8 beaux croûtons frits frottés d'ail.*

Piquer très copieusement les râbles, car le lièvre est une chair sèche qu'il faut nourrir. Si l'on barde un râble ou des cuisses, le lard fond extérieurement, glisse et ne pénètre pas. Piqué, il en va tout autrement, la chair en sera plus savoureuse. Faire mariner les râbles. Marinade cuite : 24 heures. Marinade crue : 48 heures. Bien éponger les râbles avant de les mettre au four avec de l'huile brûlante dans la plaque de cuisson, pour les saisir. Ensuite, cuisson plus modérée. Tenir saignant.

Enlever les râbles, décanter la matière grasse de cuisson, jeter dans la plaque les échalotes, x pointe d'ail et 1 dl de cognac, réduire à moitié et ajouter la crème. Terminer et goûter. Servir avec 8 beaux croûtons frits et frottés à l'ail. On peut servir avec des pommes paille ou de la compote de pommes (fruits) non sucrée.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

RÂBLE DE LIÈVRE « FRIANDINE »

Recette de M. LHOSTE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes ;

2^e préparation : 30 minutes.

*2 râbles, traités et piqués normalement — sel — poivre — 100 g
de beurre — 5 cl d'huile — 500 g de duxelles (v. p. 57) de haut goût,*

liée avec 100 g de foie gras et les foies des 2 lièvres passés au tamis — 1 kg de feuilletage — 1 dl de fond de gibier légèrement lié et 1 dl de crème double.

Prendre 2 beaux râbles de lièvres. Les énerver, les piquer et les entourer d'une belle barde. Passer au four vert-cuit. Ensuite lever les filets, les escaloper. Garnir la cavité d'une bonne duxelles de champignons de rosée additionnée de foie de lièvre finement haché et lié avec foie gras. Remouler les râbles en leur forme primitive, en disposant les escalopes sur cette farce. Déposer le tout sur une abaisse de feuilletage fermée.

Recouvrir d'un couvercle en feuilletage; décorer de feuilles de chêne en feuilletage également et finir de cuire au four.

Servir avec une sauce crème additionnée d'une noix de glace de viande de gibier (en saucière).

Ce plat demande à être dégusté au sortir du four. Chaque râble sera traité séparément.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

RABLE DE LIÈVRE DES GOURMETS

Recette de M. R. CLAUDE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

Marinade crue : 36 heures.

2 râbles bien piqués, marinés dans une marinade crue (vin rouge, un peu de vinaigre et condiments et aromates nécessaires) — sel — poivre du moulin — 2 dl de marinade — 1 cuillerée de gelée de groseilles — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de sauce poivrade (v. p. 78).

Mettre à mariner pendant 3 jours 2 râbles de lièvre piqués de lardons.

Cette marinade consiste en peu de vinaigre, vin rouge, sel, poivre, aromates, soit : carottes, oignons, ail, persil, laurier, thym. Arroser la pièce très souvent. Mettre en cuisson le râble bien bardé sur plaque. Cuire au four vif; déglacer la plaque avec la marinade; laisser réduire; ajouter 1 cuillerée de gelée de groseilles, 1 dl de crème double, 1 louche de sauce venaison ou poivrade.

Mettre à point.

Cette sauce doit donner l'impression aux convives d'être très douce tout en étant très relevée.

Insister, tant dans la cuisson des râbles que dans la finition de la sauce, sur un bon coup de moulin. Cette préparation demande une garniture : purée de marron, ou purée de champignons, ou purée de céleri. « Apple sauce »; mais avec la purée choisie, envoyer un plat de pommes Dauphine.

Napper le râble légèrement et servir le reste de la sauce en saucière.

La gelée de groseilles ne peut favoriser la dégustation du vin. Cependant, on accompagnera ce plat d'un vin rouge.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

RÂBLE DE LIÈVRE AUX MURES

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

Marinade : 24 heures.

2 râbles parés, piqués — carottes — oignons — thym — laurier — sel — poivre (pour marinade) — 1 dl d'huile — 1 dl de cognac — beurre — 2 dl de fond de gibier — 1 dl de gelée de groseilles — 1 jus de citron — 1 kg de mûres (poids net) — 1 seul croûton pour les deux râbles.

Après avoir dénervé les râbles, les piquer de fins lardons et les faire mariner pendant 24 heures avec rondelles de carottes et d'oignons, feuille de laurier coupée en petits morceaux, brindilles de thym et quelques boules de poivre en grains, le tout arrosé d'huile et de cognac.

Au bout de ce temps, faire légèrement rissoler au beurre les légumes qui composaient la marinade, ainsi que quelques débris de lièvre ; flamber à la fine champagne ; mouiller d'un peu de fumet de gibier ; laisser cuire pendant 1 heure ; passer au chinois très fin. Ajouter à cette sauce quelques cuillerées de gelée de groseilles ; mettre au point avec un jus de citron. Ne pas laisser bouillir. Ajouter des mûres presque vertes, préalablement cuites quelques minutes à l'eau bouillante.

Faire rôtir les râbles de lièvre et les tenir saignants. Les dresser sur un croûton de pain de mie frit au beurre, et les napper au départ avec sauce et garniture.

Aucun vin ne peut accompagner cette garniture de fruits ; cependant, essayer un bordeaux rouge léger et fruité.

RÂBLE DE LIÈVRE « PÈRE LOUIS »

Recette de M. Louis PERRÈR.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

2 râbles dénervés, parés, piqués, marinés — sel — poivre — moutarde — 100 g de beurre — 5 cl d'huile — 1 beau croûton — 1 dl de marinade — un demi-litre de crème.

Mariner et piquer 2 râbles de lièvres.

Les rôtir au beurre en casserole, après les avoir moutardés ; 15 à 20 minutes de cuisson suffisent. Faire un beau croûton ayant pris la couleur dans le beurre de cuisson du râble. Déglacer la casserole avec marinade et crème après réduction ; passer la sauce à l'étamine. Dresser le râble sur le croûton et napper.

Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité.

RÂBLE DE LIÈVRE A LA PIRON

Recette de M. RACOUCHOT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

Marinade : 48 heures.

2 râbles de lièvres, parés, piqués — sel — poivre — 4 échalotes. 1 gousse d'ail, 1 branche de céleri émincés — 2 brindilles de thym —

une demi-feuille de laurier — 1 dl d'eau-de-vie de marc — 500 g de grains (poids net) de muscat, ébouillantés, pelés et épépinés — un demi-litre de crème double — un demi-litre de sauce poivrade (v. p. 78) — 60 g de beurre.

Faire mariner 2 beaux râbles avec échalotes, ail, céleri, thym, laurier, dans de l'eau-de-vie de marc pendant 2 ou 3 jours.

Les faire rôtir à point ; les entourer de grains de raisins noirs et blancs pelés et épépinés ; flamber à l'eau-de-vie de marc ; au moment de servir, les arroser du fond additionné de poivrade et de crème double.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

RÂBLE DE LIÈVRE « TOURANGELLE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

2 râbles de lièvres parés et piqués comme il se doit — 1 bouteille de bourgogne — tous les condiments et aromates habituels — sel — poivre — 5 cl d'huile d'olive — 60 g de beurre — 5 cl de vinaigre — 1 dl de moutarde — 500 g de crépine de porc.

Dans une marinade faite d'une bouteille de vieux bourgogne rouge, d'une cuillerée d'huile d'olive, d'une cuillerée de vinaigre, d'estragon, de thym et des autres assaisonnements habituels, placer 2 râbles pendant 30 heures. Les mettre ensuite — après les avoir enduits d'une couche légère de moutarde de Dijon et enveloppés dans une fine toilette (ou coiffe) — au four, de préférence dans un plat en terre. Lorsqu'ils commencent à rôtir, les arroser patiemment, jusqu'à cuisson complète, avec la marinade qui devra se réduire des deux tiers. Poivrer sans parcimonie. Servir dans le plat, entouré de tous les légumes de la marinade.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 545-)

Vins rouges : bordeaux léger et fruité, vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape.

RÂBLE ET CUISSES DE LIÈVRE A LA CRÈME

Recette de M. Maurice RIGAUD.

Préparation : 1 h.

Cuisson : 15 minutes.

1 râble et les 2 cuisses d'un jeune lièvre — sel — poivre — 150 g de lard gras en bâtonnets — 50 g de beurre — 5 cl d'huile — un demi-litre de crème fraîche — 5 cl de vinaigre — 30 g de farine — 1 gros oignon et 2 carottes émincés.

Prendre un lièvre, le dépouiller ; lever le râble et les deux cuisses, les dénervier et les piquer copieusement. Mettre dans un sautoir un morceau de beurre, un peu d'huile, 1 oignon moyen, 1 carotte. Placer le sautoir en plein feu ; lorsque le beurre est bien chaud, y poser le râble et les cuisses ; assaisonner à nouveau ; rôtir au four chaud environ un

quart d'heure, de façon qu'il soit légèrement rosé. Préparer 4 croûtons de pain de 12 cm sur 7 cm environ, les passer au beurre, de façon qu'ils soient bien dorés ; les mettre sur un plat ; dresser dessus le râble et les cuisses ; finir la sauce en plein feu, en ajoutant dans le sautoir un peu de poivre en grains écrasé, un demi-verre de vinaigre. Laisser réduire ; ajouter un bon demi-litre de crème fraîche liée avec très peu de beurre manié, de façon que la sauce soit très onctueuse ; passer au chinois sur le râble et les cuisses, et servir.

Ce plat peut s'accompagner de pommes paille, allumette ou pommes soufflées.

Vins rosés légers. Vins rouges : bordeaux léger et fruité. Vins de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

TERRINE DE LIÈVRE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 30 à 2 heures.

Marinade : 24 heures.

1 lièvre moyen — sel — poivre — x pincée d'épices — 2 brindilles de thym — une demi-feuille de laurier — 1 dl de cognac — 2 œufs entiers — 250 g de farce fine — 250 g de lard gras — 4 grandes bardes de lard — 4 petites bardes très minces — 1 carotte — 2 échalotes — bouquet garni — une demi-bouteille de vin rouge.

Commencer par désosser le lièvre ; réserver les filets et les meilleures parties des cuisses, le tout bien dénervé, coupé en filets, assaisonné de sel, de poivre en grains, d'épices, mis dans une terrine avec cognac par-dessus pour mariner pendant 24 heures.

Pendant ce temps, préparer la farce suivante : 250 g de porc, 250 g de lard gras et les débris de lièvre, 15 g de sel, 2 g d'épices, 2 œufs crus. Hacher le tout séparément, mêler et passer à la passoire fine. Pendant la marinade, avec les os, nervures et déchets du lièvre, 1 carotte émincée, 2 échalotes, bouquet garni, faire un petit fond très court, mouillé avec une demi-bouteille de bon vin rouge. Après cuisson, on aura la valeur de 1 ou 2 dl de très bon fond, que l'on mélangera (à froid) à la farce, ainsi que le fond de la marinade. Préparer 100 g de lard gras et frais, coupé en petites aiguillettes ; apprêter la terrine en fonçant le fond et le tour de bardes de lard gras très minces ; mettre dans le fond de la terrine une couche de farce de 1 centimètre d'épaisseur ; placer par-dessus les aiguillettes de lièvre bien égouttées. En montant la terrine, couche de farce et rangée de filets, envelopper chaque filet, c'est-à-dire les rouler dans une de ces bardes. Continuer par une couche de farce, et poursuivre ainsi jusqu'en haut de la terrine où l'on mettra une couche de farce et une barde de lard par-dessus. Finalement, fermer la terrine avec son couvercle ; la mettre dans un récipient contenant de l'eau chaude. Le temps de cuisson varie selon l'importance de la terrine et la nature des substances qu'elle contient ; tant que la graisse qui se trouve à la surface reste trouble, c'est que les substances dégagent des sucs crus qui, en se mélangeant à la graisse, la troublent ; mais, si elle apparaît claire, la cuisson est à point. Lorsque la terrine ne doit pas être consommée immédiatement, on peut y incorporer de la gelée ; la couvrir alors d'une planche et mettre par-dessus un poids de 200 g ; quand la terrine est froide, en retirer la graisse ; parer le dessus et la détailler soit dans la terrine, soit sur un plat avec la gelée autour.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité. Vins de la côte de Nuits, côte-rôtie, saint-émilion, pomerol.

ORTOLAN

Ce tout petit oiseau est le plus délicat des gibiers à plume. Il se prépare comme les becfigues ou comme les mauviettes, mais il se sert surtout rôti, au four ou à la broche, et cuit dans sa seule graisse.

ORTOLANS

Recette de M. G. DURANTON.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 4 d 5 minutes.

24 ortolans — sel — 50 g de beurre — 8 croûtons rectangulaires.

Prendre 24 ortolans ; pratiquer une incision sur le cou et, par cette ouverture, retirer le gésier. En tournant le cou de l'oiseau, on pique son bec dans la peau de l'estomac ; enfiler les ortolans sur une brochette ; les faire rôtir à feu assez vif pendant 5 minutes en les arrosant avec très peu de beurre légèrement salé ou, mieux, avec leur propre graisse. Chaque ortolan est servi sur un croûton que l'on aura fait frire au fond de la lèche-frite, après l'avoir beurrée. Servir en même temps le déglçage passé et dégraissé.

Vins légers rosés. Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

ORTOLANS A LA VERGUET

Recette de M. STERN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

24 ortolans — sel — poivre — 2 dl de vin de Frontignan — 250 g de foie gras découpé en 8 dés — 150 g de truffes partagées en 8 petits dés — 1 litre de consommé.

Emboyauter les ortolans trois par trois, et mettre 1 dé de foie gras et 1 dé de truffe dans chaque boyau. Ficeler, sans trop serrer, les ortolans. Les pocher, mais dans la cuisson juste frémissante.

On peut servir les ortolans sur croûtons tout en les laissant dans leur boyau, mais aussi dans la casserole en terre ou bi-métal, où ils auront poché ; ils seront ainsi présentés dans leur cuisson ; dans ce cas, servir les croûtons à part.

Vins légers rosés. Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

PALOMBE ET PIGEON RAMIER

La palombe est une espèce de pigeon sauvage qui se rencontre surtout dans le sud-ouest de la France, où elle est très appréciée.

Le pigeon ramier n'est bon que très jeune.

PALOMBE FARCIE A LA BIGOURDANE**Recette de M. René BONNAURE.***Préparation : x heure.**Cuisson : i h 30.*

4 palombes — sel — poivre — 1 dl de graisse d'oie — 5 cl d'armagnac — 250 g de lard maigre bien haché — 250 g de chair à saucisse (farce fine) — 200 g de mie de pain — 3 œufs entiers — 1 pointe d'ail — 1 cuillerée de persil haché — 1 bouteille de bon vin rouge — 2 dl de fond de veau — 500 g de champignons escalopés et étuvés — croûtons frits ou fleurons en feuilletage.

Faire rôtir les palombes après les avoir désossées et farcies à cuisson normale et à la graisse d'oie. Enlever la matière grasse, flamber avec quelques cuillerées d'armagnac, mouiller au bon vin rouge, laisser réduire en partie, avec un bouquet garni, et allonger le jus avec le fond de veau. Comme toute préparation au vin rouge, la réussite et la valeur de la sauce sont subordonnées à la qualité du vin employé. Dans cette recette, il n'est pas cité de beurre, car on emploie de préférence la graisse d'oie, pour lui laisser toute sa saveur locale.

Frirer les croûtons à la matière grasse de cuisson.

Il n'est pas question de désosser complètement les palombes, mais seulement d'enlever le bréchet, tout en leur laissant la plus grande partie de la peau du cou pour retenir la farce.

Vins rouges ; bordeaux léger et fruité.

PALOMBE EN SALMIS**Recette de M. G. DURANTON.***Préparation : 40 minutes.**1^{re} cuisson : 20 minutes;**2^e cuisson : 30 minutes.*

4 palombes — sel — poivre — 60 g de beurre — 4 bardes de lard — 1 dl d'armagnac — 1 citron — une demi-bouteille de vin blanc — 4 échalotes hachées — 8 croûtons rectangulaires.

Plumer, flamber, vider et barder 4 palombes.

Mettre un petit morceau de beurre ; saler et poivrer ; faire rôtir les palombes à feu vif pendant 20 minutes ; détacher les membres, les déposer sur un plat, au coin du feu. Couper les carcasses que l'on met dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée d'échalote hachée. Faire revenir légèrement ; flamber avec un bon verre d'armagnac ; saler, poivrer et arroser le tout d'un bon vin blanc sec. Faire cuire pendant 20 minutes. Au dernier moment, y ajouter les foies, que l'on aura mis de côté. Passer le tout à travers un tamis ; verser cette sauce dans une casserole ; y ajouter les membres et le sang des palombes ; laisser mijoter quelques minutes ; y ajouter un petit peu de jus de citron. Servir très chaud avec des croûtons frits au beurre.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc ou haut-médoc.

SALMIS DE PALOMBES « PAYSANNE »

Recette de M. J. LARDONNÈRE.

Préparation : 1 heure. Cuisson des palombes rôties : 20 minutes;
sauce : 3 heures / ^ heures
terminaison : 1 heure j ^ eures.

4 palombes — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 dl de graisse d'oie — 2 carottes, 1 gros oignon, 3 échalotes, le tout émincé — bouquet garni — 60 g de farine — 2 bouteilles de bon vin rouge — 1 litre de fond blanc — 1 dl d'armagnac.

250 g de jambon de Bayonne en dés — 30 petits oignons glacés — 300 g de mousserons du pays, bien rissolés — 8 croûtons frits à la graisse d'oie.

Faire revenir à la graisse d'oie les abattis et la mirepoix, singer avec la farine, laisser cuire au four. Mouiller avec le vin rouge et le fond blanc ; bouquet garni et quelques débris de champignons. Cuisson : 3 heures, en dépouillant souvent.

Rôtir les palombes pendant 20 minutes. Avant de les enlever, les flamber avec une partie de l'armagnac, les couper en deux. Passer la sauce salmis au chinois. Verser la sauce dessus, ajouter la garniture : jambon, petits oignons, mousserons. A ce dernier stade, surveiller l'assaisonnement et la cuisson. Farcir les croûtons frits à la graisse d'oie avec les foies et poumons et des échalotes. Assaisonnement de haut goût, car la palombe possède un fumet relevé et spécial.

Vins rouges : saint-émilion, pomerol, graves, médoc ou haut-médoc.

PERDREAU ET PERDRIX

Le perdreau est jeune. Sans distinction de sexe, il devient perdrix, un mois environ après l'ouverture de la chasse.

PERDREAU A LA BROCHE

Préparation : 30 minutes. Cuisson à la broche : 20 d 25 minutes ;
au four : 15 à 18 minutes.

4 perdreaux — sel — poivre — feuilles de vigne — 8 bardes de lard — 8 croûtons — 60 g de beurre — 50 g de lard en dés — 2 ou 3 foies de volailles pour la farce — 1 bouquet de cresson — pommes paille.

Faire une farce à gratin avec le lard gras coupé en dés et les foies de volailles, 1 brindille de thym, un quart de feuille de laurier : le tout raidi au beurre, refroidi, pilé.

4 croûtons en pain de mie ou ordinaire, frits au beurre de cuisson des perdreaux, et farcis avec ladite farce.

Les perdreaux habillés, enveloppés d'une feuille de vigne et d'une barde de lard, saler, poivrer. Rôtir au beurre à bonne allure, légèrement saignants (c'est-à-dire à la perle).

Avec les petits abattis, faire un fond très court pour déglacer la cocotte, ou sauteuse, mais ne pas dégraisser. Si l'on n'a pu ou voulu faire ce petit fond, avant d'enlever les perdreaux de leur récipient de cuisson ajouter un jet de cognac. Les poser sur les croûtons farcis, bouquet de cresson sur un côté et pommes chips de l'autre, ou pommes paille. Mettre le beurre de cuisson sur les perdreaux ainsi que les bardes. Jus de déglaçage versé en saucière. Les croûtons seront partagés en deux, ainsi que les perdreaux.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

PERDREAU EN CHARTREUSE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

*Cuisson garniture : 2 heures;
perdreaux : 15 à 16 minutes.*

4 perdreaux tendres — 1 perdrix — sel — poivre — 1 kg de lard de poitrine — 1 saucisson à cuire de 250 à 300 g — 2 bardes de lard gras — 1 oignon clouté — 3 carottes — bouquet garni — 3 choux à braiser bien choisis — 2 litres de bouillon gras — 100 g de petits pois à l'anglaise.

Le perdreau se vide et demande environ 15 minutes de cuisson.

Préparation : Effeuille les choux, en enlevant le trognon et les grosses côtes ; les laver, les blanchir pendant quelques minutes, les rafraîchir, les égoutter, les étaler sur un torchon, les assaisonner de sel et poivre ; puis les mettre à braiser dans une casserole assez haute, laquelle est tapissée de bardes de lard ; ajouter 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 2 carottes, 1 bouquet garni, 1 perdrix rôtie, 1 petit saucisson, 1 petit morceau de lard maigre, lequel aura été blanchi. Mouillement à hauteur, avec un bouillon un peu gras ; recouvrir d'un papier beurré et mettre à cuire pendant 1 heure et demie à 2 heures.

La cuisson étant obtenue, retirer l'oignon et le bouquet garni, puis les carottes, le lard, le saucisson et la perdrix, laquelle trouvera son emploi pour des croquettes ou purée.

Avec des abattis de gibier, on aura marqué un bon fond de gibier, bien réduit, mouillé avec demi-glace et parfumé légèrement au madère, mais que le fumet de gibier domine.

Mise en chartreuse (façon courante en restauration) : Prendre une grande timbale, la beurrer, disposer dans le fond un rond de saucisson et, tout autour, en chapelet, un rang de petits pois cuits à l'anglaise ; ensuite faire une couronne avec les carottes coupées en rondelles en les chevauchant avec des ronds de saucisson ; faire une couronne au-dessus des carottes. On peut alterner avec des rectangles petits et minces de lard maigre.

Prendre des choux braisés, les égoutter, les presser pour en enlever le trop de liquide et de gras ; en garnir le fond et le tour de la timbale ; placer au milieu les perdreaux rôtis qui auront été bridés en entrée ; faire le plein avec les choux, tasser légèrement, mettre la timbale en bain-marie au four pendant 12 à 15 minutes.

Pour servir, retourner la timbale sur un plat rond sans démouler ; laisser reposer un moment pour le tassement et aussi pour récupérer, le cas échéant, le liquide qui pourrait découler des choux.

Enlever le moule et saucer le tour d'un cordon de réduction des deux déglaçages, à laquelle on ajoute un peu de demi-glace de gibier.

Nota. — Il est loisible de servir à part le restant des choux, sur lesquels on place harmonieusement saucisson, lard et parfois la perdrix.

En haute cuisine, le décor est plus artistique. La chartreuse est faite dans un moule à charlotte et le décor est solidifié par une couche de fine farce de veau.

Dans ce cas, il faut compter 30 minutes de cuisson en bain-marie au four.

Vins légers rosés. Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

PERDREAU « A LA CHATELAINE »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

4 perdreaux — sel — poivre — pincée d'épices — xoo g de beurre — x gros oignon — 2 échalotes — 100 g de pédicules de cèpes hachés revenus au beurre — 4foies de volailles — 100 g de maigre de jambon — 50 g de mie de pain et persil haché — 1 œuf — 250 g de lard de poitrine en dés et blanchi — 500 g de têtes de cèpes raidies à l'huile et passées au beurre — 5 cl de fond de veau — un peu de persil concassé.

Préparation : 1° Faire blondir au beurre 1 oignon haché ; y ajouter 100 g de pédicules de cèpes et 2 échalotes hachés. Remuer à feu vif pendant quelques minutes et laisser refroidir.

Vider et nettoyer 4 perdreaux, mortifiés mais non faisandés. Hacher les foies en y joignant 4 foies de volailles. A ce hachis, ajouter : le hachis de cèpes, le jambon maigre cuit haché ; la mie de pain trempée et pressée, 1 œuf battu, 1 pincée de persil haché, 1 pincée de sel, 1 prise de poivre et un soupçon d'épices. Bien triturer le tout.

Introduire cette farce dans les perdreaux et les brider ;

2° Couper en dés le lard de poitrine ; l'ébouillanter pendant 8 minutes et l'éponger.

Cuisson : Dans un poêlon en terre ou une cocotte ordinaire, chauffer 30 g de beurre ; y ajouter le lard, le faire rissoler et l'égoutter sur une assiette. Dans le même beurre, mettre les perdreaux et les faire colorer de tous côtés. En même temps, peler et escaloper de petits cèpes frais ; les sauter à l'huile fumante jusqu'à ce qu'ils soient rissolés ; les égoutter et les assaisonner de sel et de poivre.

Entourer alors les perdreaux avec ces cèpes et le lard ; fermer l'ustensile et cuire au four assez chaud pendant 25 minutes. Quelques minutes avant de servir, poser la cocotte sur le fourneau et verser dedans 2 cuillerées de jus de veau pour le déglaçage ; parsemer d'une pincée de persil haché la garniture de cèpes et de lard. Recouvrir, essuyer la cocotte et servir.

Vins rouges : bordeaux léger et fruité.

PERDREAU A LA NORMANDE

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

4 perdreaux — sel — poivre — 4 bardes de lard — 8 pommes reinettes — 1 dl de calvados — 1 pincée (à peine) de cannelle — 1 dl de crème — 150 g de beurre.

Dans une cocotte en terre où l'on aura fait chauffer du beurre, faire dorer, de toutes parts, 4 perdreaux troussés et bardés. Assaisonner. Mettre autour des perdreaux des pommes reinettes que l'on aura, d'autre part, préparées ainsi : peler 8 pommes, les diviser en petits quartiers. Passer quelques instants ces quartiers de pommes au beurre. Assaisonner,

Couvrir les perdreaux avec le restant des quartiers de pommes. Arroser d'un peu de beurre. Cuire au four, la cocotte couverte, pendant 20 minutes. Arroser de crème fraîche et d'un verre de calvados. Faire chauffer au four.

Vins légers blancs et rosés. Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité.

CÔTELETTES DE PERDREAUX « MAETERLINCK »

Recette de M. Ch. BROS.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

4 perdreaux partagés en deux — sel — poivre — 3 échalotes hachées — 8 cl d'armagnac — 300 g de farce fine de porc avec 150 g de farce maigre de veau — 250 g de lard gras coupé en petits dés — 150 g de dés de truffe — 1 kg de feuilletage — 16 petites bardes de lard — 1 dl de sauce Périgueux, périgourdine, ou une très bonne demi-glace au madère (10. p. 58).

Fendre par le milieu de jeunes perdreaux bien en chair ; en retirer les os, sauf celui de la patte, qui restera sur le demi-perdreau désossé pour représenter le manche de la côtelette.

Placer les quartiers ainsi obtenus dans un plat creux ; assaisonner avec 1 cuillerée à café d'échalotes hachées finement pour 8 moitiés de perdreau et 1 verre à bordeaux d'armagnac.

D'autre part, préparer une farce fine composée de porc et de veau, dans laquelle, après assaisonnement, on incorpore le lard gras coupé en petits dés et quelques morceaux de truffe.

Sur un carré de pâte feuilletée de 10 cm de côté, ou de pâté type Alsace, placer une petite barde de lard de 5 cm et étaler 50 g de farce, puis le demi-perdreau ; sur celui-ci mettre encore 50 g de farce et une barde de lard. Mouler, pour donner une forme de côtelette, et replier la pâte de façon à envelopper le tout ; dorer et décorer.

La côtelette de perdreau peut ensuite être coulée à la gelée si l'on veut la manger froide, mais on peut aussi l'apprécier chaude, soit avec une sauce Périgueux, soit avec une sauce madère.

Pour être servie chaude, employer le feuilletage ; pour être servie froide, la pâte à pâté conviendra mieux.

Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité ; vins rouges de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape, saint-émilion, pomerol.

CRÉPINETTES DE PERDREAUX A LA FORESTIÈRE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 18 minutes.

4 perdreaux — sel — poivre — 100 g de beurre — 1 kg de crépinettes de porc — 1 dl de cognac — 500 g de mie de pain frais — 500 g de lardons — 1 kg de morilles ou 1 kg de champignons de Paris (petits) — 3 échalotes hachées fin et revenues au beurre — 250 g de bacon haché fin — les foies des perdreaux et 6 foies de volailles bien hachés — persil — 300 g de duxelles.

Bien mélanger les échalotes, le bacon, les foies de perdreaux et de volailles, le persil et la duxelles ; assaisonner le tout ; ajouter le cognac.

Partager les perdreaux. Enlever les os de l'estomac et les ailerons, et faire un petit fond avec les os pour arroser au départ.

Partager la farce en 8 parts. Garnir chaque demi-perdreau et l'enrouler dans une crépinette. Passer celle-ci au beurre fondu et à la mie de pain frais. Cuire au beurre.

Répartir autour des crépinettes les champignons et lardons ; verser dessus une partie de la cuisson. En saucière, mettre le fond de gibier.

Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité.

SANGLIER

Si la bête noire est un gibier de choix, on ne consomme guère que le marcassin ou la bête rousse (sanglier de 6 mois à 1 an), et une forte marinade est toujours nécessaire avant tout apprêt.

CUISSOT OU FILET DE MARCASSIN EXOTIQUE

Recette de M. NÉZARD-DEBILLOT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

1 cuissot de marcassin (2 kg environ) — 200 g de lard gras coupé en bâtonnets — 1 litre de marinade cuite pour gibier (v. p. 55) — 1 dl d'huile — 30 g de beurre — un demi-litre de sauce poivrade (v. p. 78) — 2 cuillerées à potage de gelée de groseilles — 12 belles bananes — 4 morceaux de sucre — 1 dl de vinaigre.

Une fois bien essuyé et dénervé extérieurement, mettre le cuissot à baigner en marinade cuite, assez relevée selon le procédé classique, pendant une dizaine de jours, après l'avoir piqué de petits lardons. Changer souvent la position du cuissot pour qu'il

soit bien imprégné de marinade, mais sans jamais y toucher avec les mains. Etant à point, le faire rôtir avec huile et beurre, en le tenant légèrement saignant et en le laissant reposer au chaud.

Pendant la cuisson, préparer un sucre caramélisé que l'on déglacera au vinaigre et à la marinade ; laisser réduire de moitié ; y faire pocher des bananes fraîches en les tenant moelleuses. Les bananes étant fragiles, surveiller de très près le pochage. Les égoutter pour les servir avec le cuissot comme garniture, accompagnées d'une poivrade rehaussée de gelée de groseilles. Le tout sera servi très chaud avec le cuissot, tranché en dernière minute.

Alternativement avec les bananes, on peut ajouter de petites barquettes de gelée de groseilles agrémentée d'une pincée de gingembre.

Servir très chaud.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 545-)

Aucun vin ne peut accompagner cette garniture de fruits ; cependant, essayer un bordeaux rouge léger et fruité, ou des vins rouges tels côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape.

MARCASSIN AUX CROUTONS

Recette de M^{me} Annie FABRE.

Préparation : 48 heures.

Cuisson : 30 minutes.

3 livres de filet de marcassin — une marinade assez forte en aromates et faite avec du bon vin rouge — 100 g de beurre — un verre de cognac — 2 verres de sang de veau de préférence, ou de porc — 1 cuillerée de gelée de groseilles — une quinzaine de croûtons de la grandeur d'une tranche de filet — 2 cuillerées de sel fin — 4 grains de poivre écrasés.

Retirer soigneusement tous les nerfs du filet et le mettre à mariner pendant au moins 48 heures. Le retirer de la marinade, l'essuyer, le mettre avec le beurre dans le fond d'une cocotte, faire bien blondir la viande, éteindre avec 3 verres de marinade, saler et poivrer, couvrir et laisser cuire doucement pendant 3 heures. Retirer la viande, lier la sauce avec le sang puis avec la gelée de groseilles, laisser sur le feu 3 à 4 minutes. Arroser de cognac, flamber ; remettre 2 minutes sur le feu. Couper en tranches et servir chaque tranche sur un croûton doré. (On peut, à la place des croûtons, mettre autour de la viande des barquettes garnies de gelée de groseilles.)

Vins rouges légers et fruités, ou des vins rouges tels côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape.

SELLE OU FILET DE MARCASSIN A LA BORDELAISE

Recette de M. GUILLARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson de la sauce : 5 heures ;
de la selle : 50 minutes environ.

1 selle de marcassin — 100 g de lard gras coupé en bâtonnets — 1 kg de marrons — 2 litres de marinade cuite (v. p. 55) — sel — poivre

— 100 g de beurre — 70 g de farine — 1 dl d'huile — 1 bouteille de bordeaux rouge — 5 cl d'armagnac — 2 carottes — 1 oignon — 1 gousse d'ail — bouquet garni — 1 cuillerée de gelée de framboises ou de groseilles — 100 g de beurre fin.

Faire la marinade comme il est indiqué avec condiments et aromates. Laisser refroidir.

Parer et dénervier la selle, la piquer avec les bâtonnets de lard, mais en travers (le contraire d'un filet de bœuf) ; faire mariner pendant 48 heures avec os et débris. La veille de servir la selle, mettre en train la sauce. Avec quelques parures de lard et 50 g de beurre, faire revenir 4 carottes et 1 oignon émincés, 1 gousse d'ail et les déchets et os du marcassin ; singer avec farine, pour que le roux soit bien accentué. Mouiller avec la bouteille de bordeaux rouge et la moitié de la marinade ; ajouter un bouquet garni. Cuisson lente et longue ; dépouiller sans cesse. En temps opportun, faire rôtir la selle assez à temps pour que, avant de la servir, elle puisse reposer. La faire partir rondement d'abord et arrosée d'huile ; la tenir un peu saignante. Avant de la mettre au feu, on aura eu soin de bien l'éponger et de la ficeler. Bien entendu, on aura remis au feu la sauce amorcée la veille, et on aura enlevé les impuretés qui se trouvent dessus.

Lorsque la selle est cuite, la retirer de son plat de cuisson et décanter la graisse. Déglacer avec l'armagnac et une louche de marinade. Laisser réduire à moitié et ajouter le tout dans la sauce. Passer au chinois. Remettre la sauce en ébullition, la goûter ; elle doit être de haut goût. Un bon coup de moulin. La réduire pour qu'il en reste trois quarts de litre environ. La sauce doit être bien fluide et luisante. Repasser au chinois et terminer en dehors du feu avec 1 cuillerée de gelée de groseilles ou de framboises et 50 g de beurre par parcelles. Disposer les marrons autour de la selle. Ajouter un peu de sauce sur les marrons, mais pas sur la selle. Sur celle-ci, mettre le beurre fin fondu.

Aucun vin ne peut accompagner cette garniture de fruits ; cependant, essayer un bordeaux rouge léger et fruité, ou des vins rouges tels que ceux de la côte de Nuits, hermitage, côte-rôtie, châteauneuf-du-pape.

SARCELLE

Cet oiseau aquatique est autorisé dans les repas maigres. Sa chair huileuse est de digestion difficile.

SARCELLE FLAMBÉE A L'ARMAGNAC

Recette de M. VANDERHEYDEN.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 16 à 20 minutes.

4 sarcelles bardées de lard — sel — poivre — 1 dl d'armagnac — 100 g de beurre — 8 croûtons — 8 cl de crème — 1 botte de cresson — 1 kg de pommes paille.

Rôtir les sarcelles, les dresser sur croûtons frits au beurre, déglacer le jus de cuisson à l'armagnac, flamber, lier avec la crème, assaisonner.

Garnir de cresson et de pommes paille.

Vins rouges : bordeaux rouge léger et fruité.

LÉGUMES

•

GÉNÉRALITÉS

LE VIN ET LES LÉGUMES

*L*orsque les légumes servent de garniture, il va de soi qu'aucun vin ne peut leur être spécialement désigné comme accompagnateur. Celui-ci sera obligatoirement le vin s'accordant avec la pièce principale du plat.

Quand ils sont servis seuls, on ne débouchera pas une bouteille de vin pour eux et, étant donné leur place dans le menu, on continuera simplement avec le vin du plat qui les précède.

Reste le repas végétarien, pour celui qui ne se contente pas d'eau pure.

On doit convenir qu'aucun légume ne favorise la dégustation du vin.

Cependant, lorsque la sauce est relevée, les vins blancs secs et les vins rosés sont à recommander.

Blancs : bourgogne (chablis ou meursault), bordeaux (graves), alsace (riesling, sylvaner, tokay), méconnais (pouilly-fuissé, viré), arbois, vouvray, saumur, muscadet, côtes-de-provence, clairette de Die, berry (sancerre ou quincy), vin non mousseux de la Champagne viticole, algérie, etc.

Rosés : berry, arbois, anjou (cabernet), côtes-du-rhône (tavel), champagne, claret de Bordeaux, côtes-de-provence, algérie, etc.

Avec les gratins de légumes à la béchamel et les légumes à la crème, on recommande des vins blancs souples ou moelleux :

Bourgogne (meursault ou Montrachet), bordeaux (graves ou barsac), alsace (traminer ou gewurztraminer), vouvray, anjou, vin de Bergerac, etc.

Avec les salades crues, qui sont évidemment vinaigrées ou citronnées, aucun vin ne peut convenir, et, si le repas a été copieux, on se trouvera bien de boire à ce moment quelques gorgées d'eau fraîche, un peu gazeuse.

ARTICHAUTS

Ce chardon amélioré est un légume qui se prête à de multiples préparations et il entre dans la composition de très nombreuses garnitures. C'est pourquoi il est indiqué au moment de la saison, de faire des conserves de fonds d'artichauts, car on se procurera ainsi une garniture riche à peu de frais.

Principales espèces : de Bretagne (gros), de Paris (petits), de Laon (verts), etc.

L'artichaut domine dans les garnitures dites : à la Beauharnais, à la bordelaise, à la châtelaine, à la Cussy, à la favorite, à la fermière, Henri-IV, Jessica, à la Marigny à la Mascotte, Masséna, Nanette, Réjane, à la Valois, etc.

ARTICHAUTS A LA BEAUNOISE

Recette de M^{me} Georges GALLET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : de 50 à 60 minutes.

10 artichauts — sel — poivre — 150 g de jambon — 2 truffes crues, 500 g de champignons de Paris — 8 feuilles d'oseille — 1 dl de crème fraîche — 2 dl de béchamel — 1 dl de vin blanc — x grande barde de lard, ou plusieurs qui couvrent les artichauts — 1 feuille de papier d'office — 200 g de beurre — 1 dl d'huile.

Cuire à l'eau salée 2 artichauts.

Préparer les 8 autres comme pour la barigoule. Enlever les principales feuilles autour ; raccourcir les autres et enlever le foin proprement. Avec le fond paré et bien écrasé des 2 artichauts, faire une farce composée de jambon, truffes, champignons et oseille hachés (hacher chaque article séparément, mais finement). En terrine, lier ce hachis avec la béchamel et la crème. Bien triturer le hachis. Saler. Mettre le beurre et l'huile dans la cocotte, et placer côte à côte les artichauts garnis de leur farce dans un récipient de grandeur et surface justes. Laisser suer un instant. Mouiller au vin blanc et placer dessus les bardes (que l'on enlèvera après cuisson) et une feuille de papier qui épouse le diamètre de la cocotte. Couvrir et bien éviter l'évaporation. Cuisson lente, soutenue et longue.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 584.)

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE

Recette de M. Prosper MONTAGNÉ. -

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 h 15.

12 petits artichauts, dits « poivrades » ou de Nice — 1 litre de petits pois frais cueillis et écosés — 2 cœurs de laitues grossièrement ciselés — sel — poivre — 1 dl d'huile — 1 citron.

Parer les artichauts à fond, c'est-à-dire enlever toutes les feuilles et le foin à cru, les citronner et les essuyer. Faire partir d'abord les artichauts dans l'huile chaude avec sel et poivre. Couvrir le récipient. Après 15 minutes, ajouter les petits pois et les laitues. Continuer la cuisson pendant 1 heure environ. Le récipient bien couvert, mais sans eau. Servir tel quel dans la casserole.

FONDS D'ARTICHAUTS A LA CHATELAINE

Préparation : x heure.

Cuisson : 20 minutes.

20 fonds d'artichauts — sel — poivre — 100 g de beurre — 2 dl de crème fraîche — 4 dl de lait — 20 g de farine — 2 oignons hachés — 250 g de céleri en branches, ciselé très fin — 2 dl de sauce Béchamel — 1 cuillerée de persil concassé — 1 pointe de muscade.

Faire cuire les fonds au blanc, les égoutter et les étuver légèrement au beurre.

Préparation : Faire étuver au beurre, très doucement, les oignons hachés et le blanc de céleri très finement émincé. Cet étuvage doit être fait jusqu'à ce que le céleri soit pour ainsi dire fondu.

Ensuite, ajouter une moyenne cuillerée de farine, le lait bouilli, une pincée de sel, une petite prise de poivre blanc et une pointe de muscade. Faire prendre l'ébullition en remuant ; laisser cuire doucement pendant 20 minutes et passer à l'étamine ou au tamis de toile.

Recueillir ce coulis dans la casserole ; y ajouter 6 cuillerées de crème légère ; faire bouillir un instant, et y mélanger les fonds d'artichauts cuits, escalopés chacun en trois. Chauffer sur le côté du feu sans laisser bouillir.

Service : En tout dernier lieu, compléter, hors du feu, avec du beurre divisé en parcelles ; agiter la casserole pour assurer le mélange du beurre ; verser dans un légumier chaud et parsemer la surface d'une pincée de persil haché.

FONDS D'ARTICHAUTS « HAUTEMIRE »

Recette de M. J. LARDONNÈRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

x 6 fonds d'artichauts cuits au blanc et étuvés au beurre — 150 g de beurre — sel — poivre — un demi-litre de crème fleurette — 300 g de têtes de cèpes revenues, hachées, au beurre — 2 échalotes hachées.

Faire chauffer au beurre des fonds d'artichauts tendres et bien blancs. D'autre part, faire revenir des cèpes hachés très finement, presque en purée ; saler, ajouter un peu d'échalote hachée, mouiller de crème fleurette et cuire à gros bouillons pendant 5 minutes. Garnir les fonds bien chauds de cette purée de cèpes et servir.

FONDS D'ARTICHAUTS « SAINT-GEORGES »

Préparation : i heure.

Cuisson des artichauts : 35 minutes;

des pointes d'asperges : 20 minutes.

8 artichauts — 800 g de pointes d'asperges — 150 g de beurre — sel — poivre — pincée de muscade — 5 dl de sauce Mornay — 1 dl de duxelles (v. p. 57) — 75 S de fromage râpé.

Préparation : x° Cuire à l'eau bouillante salée, et jusqu'au moment où les feuilles se détachent facilement, de gros artichauts fraîchement cueillis. Les égoutter, rafraîchir, détacher les feuilles, enlever le foin qui se trouve sur les fonds et parer ceux-ci autour. Les diviser chacun en trois belles escalopes ; les ranger dans un sautoir et, xo minutes à l'avance, les étuver avec 40 g de beurre ;

2° Couper, en tronçons de 3 cm de longueur, 800 g d'asperges vertes. Environ 20 minutes avant de terminer le plat, les cuire vivement à l'eau bouillante salée, en les tenant un peu fermes. Aussitôt cuites, les égoutter à fond, les mettre dans un sautoir et les sauter à feu vif pour en faire évaporer l'humidité. Assaisonner d'une pincée de sel fin, d'une prise de poivre, d'un peu de muscade, puis les lier, en les sautant hors du feu, avec 75 g de beurre ;

3° Entre-temps, préparer 5 dl de sauce Mornay et l'additionner de 6 cuillerées de duxelles sèche.

Mise au point : Prendre des timbales à bord bas, ou simplement deux plats ronds creux pouvant aller au four. Etaler au fond quelques cuillerées de sauce ; ranger dessus, en couronne, les escalopes de fonds d'artichauts ; disposer les asperges au milieu ; couvrir le tout avec ce qui reste de sauce ; saupoudrer celle-ci de gruyère râpé ; asperger copieusement de beurre fondu ; faire gratiner au four, de chaleur très vive, et servir aussitôt.

PURÉE D'ARTICHAUTS AUX FLEURONS

Préparation : 1 heure.

Cuisson du velouté : 1 heure,
des artichauts : 40 minutes.

8 gros artichauts dits « de Paris » (de préférence) — 2 dl de béchamel
ou 2 dl de velouté — 1 dl de crème fraîche — 50 g de beurre — sel —
100 g de feuilletage pour fleurons — 1 pointe de muscade.

Blanc pour fonds d'artichauts : 1 litre d'eau — 30 g de farine
— 2 citrons.

Tourner les artichauts en fond, lavés, acidulés et cuits au blanc, c'est-à-dire dans de la farine délayée à l'eau froide. Saler. Mettre en ébullition. Y mettre les fonds et un bouquet garni.

Lorsque les fonds sont cuits, les égoutter, les passer sous le robinet, les escaloper, les étuver au beurre pour compléter leur cuisson. Mais, avant de les escaloper, enlever le foin. Pendant ce temps, faire réduire la béchamel, ou le velouté, avec la crème fraîche ; la tenir très serrée. Passer la sauce à la mousseline. Passer de même les artichauts étuvés au tamis fin. Mélanger le tout en travaillant bien à la spatule en bois. Goûter pour l'assaisonnement, et rectifier. Purée très fine servie en légumier, avec couronne de 16 fleurons. Pour donner plus de parfum et de goût à la sauce, on peut, pendant sa réduction, y ajouter des épiluchures de champignons.

ASPERGES

Il ne faut jamais utiliser les asperges, même de primeur, directement au sortir de leur cuisson, mais il faut les plonger 2 minutes dans une casserole contenant de l'eau bouillante fortement salée. Les égoutter sur un linge, puis les accommoder. Pour la facilité de la cuisson, lier les asperges par bottillons, pas trop gros, et les mettre à cuire la pointe hors de l'eau pour que la tête reste ferme et attachée à la tige. Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs, car ils dépendent du degré de fraîcheur des asperges et de leur degré de maturité.

Principales variétés : asperges d'Argenteuil (blanc-vert), asperges d'Italie (violette), asperges de Belgique (blanches), asperges vertes (pointes d'asperges).

Les asperges dominent dans les garnitures ou préparation dites Brillat-Savarin, Choron, à la française, à la maréchale, à la Monselet, à la Montpensier, à la princesse, etc.

ASPERGES A LA FLAMANDE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 22 à 25 minutes.

4 kg d'asperges, pelées de préférence et coupées assez courtes —
4 jaunes d'œufs durs — sel — poivre — 160 à 200 g de beurre fondu —
1 cuillerée de persil haché.

Aux environs de Malines (Belgique), ces asperges sont la spécialité des restaurants et guinguettes. Les asperges sont récoltées avant de sortir de terre, grattées (et non pelées) et cuites aussitôt. Elles ont ainsi une saveur exquise.

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée, les égoutter.

En même temps que les asperges, servir une saucière de beurre fondu (25 à 30 g par personne), un demi-jaune d'œuf cuit, dur et chaud, par convive, un ravier contenant du persil haché.

Chaque convive fait sa sauce dans son assiette avec le jaune d'œuf, le beurre, le sel, le poivre et du persil à volonté.

On peut également écraser les jaunes d'œufs dans un bol, y mélanger le beurre simplement fondu, le sel, le poivre et servir en saucière. Le persil doit être présenté à part, son addition n'étant pas du goût de tout le monde. Parfois, on sert les œufs durs entiers (jaune et blanc).

Nota. — Avec les asperges, on peut servir à volonté soit une sauce au beurre, soit une sauce mousseline, ou du beurre simplement fondu. Si elles sont froides, on sert une vinaigrette ordinaire ou une sauce mayonnaise.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. ci-contre.)

ASPERGES A LA PARMESANE

Préparation : 1 heure.

Cuisson des asperges : 22 à 25 minutes;

au four : 15 minutes.

4 kg d'asperges pelées, épluchées (en faire 8 bottes) — sel — poivre —
200 g de beurre — 200 g de parmesan râpé.

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée. En couper toute la partie tendre, les dresser sur un plat en faisant successivement un lit de beurre et de fromage de parmesan râpé et un lit d'asperges. On finit par un lit de beurre et de fromage, puis on place le plat sur un feu doux ; on le couvre avec le four de campagne et on sert lorsque le tout a pris belle couleur.

ASPERGES SAUCE MALTAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

4 kg d'asperges — un demi-litre de sauce maltaise (sauce hollandaise et jus d'une orange).

Avec un couteau d'office, éplucher d'abord les têtes, et, avec un couteau économe, éplucher les tiges, mais non les gratter.

Cuisson à l'eau bouillante et salée assez fortement. Autant que possible, s'arranger pour servir sur table les asperges à peine cuites.

L'asperge perd de sa valeur si elle attend d'être servie. En sortant de la cuisson, repasser la botte d'asperges dans une eau bouillante salée (dite « chauffante ») avant de la dresser sur serviette. Couper les tiges assez court.

L'asperge verte est plus parfumée et moelleuse que la blanche.

L'asperge cuite ne doit pas être flasque, mais de préférence plutôt un peu croquante.

Même servie à l'huile ou à la vinaigrette, la servir chaude, sans être bouillante ; elle aura plus de saveur que froide.

La sauce maltaise est une sauce hollandaise très serrée, parfumée au jus d'orange.

AUBERGINES

Point de ratatouilles sans aubergine. Mais ce légume très décoratif, sinon nutritif, se prête à de multiples préparations, où, souvent, il est allié à la tomate. Il sert aussi d'écrin à de petites volailles, pigeons, etc. Pour cuire les aubergines à l'étuvée, il faut les faire dégorger au sel pendant 30 minutes.

Principales variétés : longue violette, violette ronde, de Chine, etc.

L'aubergine domine dans les garnitures dites : Castiglione, à la catalane, à la persane, à la provençale, etc.

AUBERGINES A LA CRÉOLE

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 1 heure.

2^e cuisson : 10 minutes.

3^e cuisson : 10 minutes.

16 belles aubergines — sel — 200 g de beurre — 100 g de jambon haché — 100 g de lard gras et maigre râpé — 50 g d'oignon haché — 250 g de mie de pain trempée dans 2 dl de lait — 1 cuillerée à soupe de persillade — 100 g de chapelure.

Couper les aubergines en petits morceaux après avoir enlevé les graines. Les saler et les laisser dégorger pendant 3 heures. Les cuire à l'eau bouillante salée, les égoutter et les réduire en purée. Mettre 100 g de beurre dans une sauteuse. Lorsqu'il est fondu, y mettre jambon, lard et oignon ; faire revenir. Ajouter la purée d'aubergines et la mie de pain essorée. Ajouter la persillade (ail et persil hachés). Cuire 10 minutes à feu vif en remuant continuellement. Beurrer un plat allant au four. Y disposer la purée ; parsemer de chapelure et de noisettes de beurre. Gratiner à four vif.

AUBERGINES, COURGETTES OU TOMATES FARCIES

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 8 à 10 minutes;

2^e cuisson : 6 minutes.

8 aubergines coupées en deux dans le sens de la longueur et frites — 6 échalotes — 300 g de jambon — un demi-litre de glace — 500 g de champignons de Paris — 250 g de mie de pain frais — 100 g de beurre — sel — poivre — 2 cuillerées à potage de persil concassé.

Les échalotes hachées fin étant légèrement revenues, ajouter le jambon haché et, quelques minutes après, les champignons également hachés. Saler, poivrer. Laisser évaporer l'eau des champignons, mettre la demi-glace, laisser mijoter. Terminer en amalgamant à cette duxelles la pulpe des aubergines, que l'on aura bien hachée, et lier le tout avec 150 g de mie de pain. Ajouter la moitié du persil. Goûter et rectifier. Garnir les moitiés des écorces (à la poche ou à la cuiller) avec cette farce. On aura au préalable rangé les peaux sur un plat à gratin. Saupoudrer du restant de mie de pain, asperger de beurre, et gratiner. Restant de persil haché dessus au moment de servir. A volonté, un cordon de bon jus autour. Procéder de même pour les courgettes ou les tomates farcies. Suivant le goût, on peut ajouter de la sauce tomate à la duxelles.

(V. PLANCHES EN COULEURS, pp. 609 et 633.)

AUBERGINES « ISMAEL BAYALDI »

Recette de M. Eugène OSTWALT.

Préparation : 50 minutes.

1^{re} cuisson : 8 minutes;

2^e cuisson : 6 minutes.

8 aubergines moyennes — sel — poivre — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 gros oignons hachés très fin, revenus à l'huile — 1 cuillerée de persil concassé — 50 g de raisins de Corinthe — 4 petites tomates fermes, coupées en 4 rondelles chacune — 2 dl d'huile — 25 g d'amandes effilées — 1 dl de fond de veau ou demi-glace.

Laver et essuyer les aubergines. Faire une incision assez profonde dans toute la longueur des aubergines, tout en laissant aux deux extrémités une jointure, c'est-à-dire que cette ouverture fasse poche. Passer pendant quelques minutes à l'huile bouillante. Assaisonner. Faire tomber l'oignon haché (blond), y ajouter les tomates concassées et les raisins. Faire réduire, saler. Avec une cuiller, entrouvrir la poche de l'aubergine ; garnir. Etaler sur un « plat sabot » ou un bi-métal. Ranger dessus les tranches des petites tomates, deux par aubergine. Saupoudrer d'amandes effilées et de persil concassé. Mettre au four. Ajouter un petit jet de fond de veau. Pour servir froid, ne pas accompagner de fond de veau.

AUBERGINES A LA VAUCANSON

Recette de M. BARRAUD.

Préparation : 50 minutes.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson : 5 minutes.

8 aubergines épluchées, coupées en lamelles en long — 2 kg de tomates mondées, épépinées, concassées — 50 g de farine — sel — poivre — gousse d'ail — 100 g d'oignon haché — 150 g de beurre — 1 dl de béchamel — 150 g de parmesan râpé.

Faire tomber l'oignon et l'ail au beurre, ajouter les tomates, en faire un coulis et lier à la béchamel. Les tranches d'aubergines étant assaisonnées et farinées, les faire bien dorer au beurre.

Dans le plat de service, intercaler aubergines, tomates et parmesan. Terminer par le coulis et le fromage. Gratiner à four vif.

CARDONS

Il faut retirer les premières tiges, qui sont généralement creuses ou trop dures. Bien ôter les filaments des tiges conservées et citronner immédiatement, puis jeter dans une terrine en terre contenant de l'eau fraîche, acidulée d'un jus de citron. Sans ces précautions, les cardons bruniraient à l'air et seraient inutilisables, car ils doivent être absolument blancs. Il faut débarrasser le cœur de sa partie ligneuse.

Ce légume est aujourd'hui peu connu et apprécié, mais sa vogue a été grande et il mérite un renouveau de faveur.

Le cardon de Tours est le plus apprécié. Les cardons servent de garniture aux grosses pièces de boucherie.

CARDONS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30 à 2 heures.

*1 cardon moyen — 50 g de farine — 2 litres d'eau — sel —
2 citrons — 200 g de graisse de rognons de veau ou 1 dl d'huile.*

Enlever les feuilles flétries. Couper les feuilles et le cœur d'une longueur de 8 à 10 cm. Bien les éplucher, les gratter, les laver et jeter aussitôt dans une eau acidulée. Les cuire dans un blanc, c'est-à-dire délayer la farine à froid dans l'eau, salée et acidulée avec le jus des deux citrons. Ajouter la graisse de rognons de veau ou, à défaut, l'huile. Cette matière grasse isole de l'air et nourrit le cardon pendant la cuisson. Le cardon, ayant une chair très maigre, demande une préparation assez riche en jus et matière grasse.

On peut s'en servir comme garniture (pièces de boucherie braisées) ou comme légumes. La préparation est la même que pour le céleri en branches : au jus, à la moelle, au gratin. Au jus, avoir un bon fond de braisage et, les cardons égouttés du fond blanc de cuisson et essuyés, les laisser bien mijoter dans ce jus. A la moelle, les laisser terminer leur cuisson dans une bonne demi-glace corsée, et servir avec lames de moelle et persil concassé. Au maigre, c'est-à-dire au gratin, les égoutter et essuyer à fond, les faire étuver un peu au beurre, saler, poivrer. Un peu de beurre au fond du plat à gratin, une cuillerée de mornay, dresser les cardons dessus et napper complètement de mornay. Saupoudrer de fromage râpé, de mie de pain frais et de beurre fondu. Gratiner.

CARDONS A LA MOELLE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30 à 2 heures.

1 cardon en pied — 3 citrons — sel — poivre en grains — 2 carottes — 1 oignon clouté — 5 cl de vinaigre — bouquet garni — 30 g de farine — 5 cl d'huile — 400 g de moelle de bœuf — une demi-bouteille de vin rouge — 2 cuillerées d'échalotes hachées — un demi-litre de glace de veau — 2 dl de fond de veau — 100 g de beurre — 3 litres d'eau (avoir une casserole assez grande pour marquer le blanc).

Délayer la farine à l'eau froide, avec 2 citrons écrasés (mais zestés), sel, poivre en grains, carottes, oignon, bouquet et 5 cl de vinaigre ; mettre à ébullition.

Couper le cardon de 8 à 10 cm de long, paré, épluché, brossé et aussitôt jeté dans l'eau citronnée. Une fois propres, mettre ainsi les morceaux de cardon dans le blanc, ajouter l'huile, qui, en surnageant, régularise le bouillonnement et empêche l'air de passer. Se servir d'un torchon en supplément pour couvrir les cardons.

Faire pocher la moelle en morceaux dans l'eau salée. Avoir une demi-bouteille de vin rouge, réduite à 1 dl, avec 2 cuillerées d'échalote ; ajouter un demi-litre de demi-glace et 2 dl de bon fond de veau corsé. Egoutter à sec le cardon. Le mettre dans un sautoir assez grand. Passer dessus au chinois la sauce et laisser mijoter.

Au moment de servir, ranger le cardon dans le légumier ; par-dessus, mettre les rondelles de moelle et les rondelles du cœur de cardon intercalées. Repasser la sauce au chinois dans une autre casserole, et, tout en la vannant, lui faire absorber par parcelles 100 g de beurre et un coup de moulin. Goûter, rectifier. La sauce doit être couleur bordeaux brun et luisante.

CAROTTES

Les carottes nouvelles sont grattées et non pelées, lavées rapidement et essuyées immédiatement. Les carottes d'hiver sont finement pelées, et on n'utilise que le « rouge », à l'exclusion du centre, jaunâtre et dur. Si les carottes sont vieilles, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante avant tout apprêt.

La carotte est l'élément de base des fonçages : brunoise, mirepoix, etc. Mais elle domine dans les garnitures : bouquetière, bourgeoise, chanoinesse, Crécy, jardinière, maraîchères, nivernaise, printanière, etc.

CAROTTES A LA LUCULLUS

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 heure environ.

2 kg de carottes nouvelles — 200 g de beurre — 4 morceaux de sucre — sel — 1 dl de cognac — 1 cuillerée de persil concassé.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, ajouter les carottes, le sucre et le sel. Couvrir d'un papier beurré, puis d'un couvercle, et laisser cuire à petit feu. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le cognac. Servir avec persil haché. Les carottes doivent être rissolées et luisantes.

PURÉE DE CAROTTES BRIARDE OU CRÉCY

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 heure.

2 kg de carottes Crécy émincées — sel — sucre — 200 g de beurre — 200 g de riz — 1 litre de bouillon — bouquet garni — 1 oignon haché.

Faire suer l'oignon, ajouter les carottes émincées, puis une partie du bouillon, sel et sucre, bouquet garni et 50 g de beurre.

A mi-cuisson, ajouter le riz, bien lavé ; mélanger aux carottes ; mettre suffisamment de bouillon ; remettre le papier beurré, couvrir et porter au four.

Faire le nécessaire pour qu'il y ait assez de bouillon, mais pas trop : pour cela, surveiller la cuisson, car il est préférable d'en ajouter. Enlever le bouquet, passer au tamis, travailler à la spatule, beurrer et goûter.

CÉLERI

Il est assez rare qu'on serve le céleri-rave autrement que râpé et cru. Mais le céleri en branches, apprécié pour ses qualités stimulantes et apéritives, figure souvent sur nos tables. En Belgique, il se sert cru avec le fromage de Chester. Cuit, il accompagne bien les grosses pièces de boucherie.

CÉLERI EN BRANCHES AU JUS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 2 heures.

8 pieds de céleri épluchés, lavés et brossés — sel — 50 g de beurre — 4 bardes de lard — 100 g de couennes — 2 carottes, 2 gros oignons émincés — bouquet garni — 1 litre de demi-glace corsée — 1 litre de fond blanc.

Les céleris seront bien blanchis, rafraîchis, et surtout très propres et bien égouttés. Les ficeler deux par deux. Foncer une sauce russe avec le beurre, les deux bardes, les couennes, carottes, oignons et bouquet, quelques grains de poivre. Les deux autres bardes de lard par-dessus. Faire suer doucement quelques minutes. Mouiller un peu plus que hauteur. Faire partir sur le feu, couvrir et mettre au four. La cuisson terminée (mais s'en assurer), égoutter, enlever la ficelle et parer les céleris ; les couper d'abord en long, puis en travers ; bien les arranger dans le plat à sauter. Passer le fond de cuisson au chinois, le dégraisser, le réduire. Ajouter la demi-glace. Napper les céleris et les laisser mijoter.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 633.)

CÉLERI-RAVE AU JUS

Préparation : 20 minutes.

1^{re} cuisson : 40 minutes;

2^e cuisson : 20 minutes.

4 boules de céleri-rave épluchées et lavées — sel — poivre — 100 g de beurre — un demi-litre de fond de veau corsé.

Couper d'abord en deux les céleris, puis comme des quartiers d'orange.

Les blanchir à l'eau bouillante salée, et les cuire à l'eau salée, mais en les tenant un peu ferme ; les égoutter et les faire revenir tout en les colorant un peu au beurre, bien à plat dans un plat à sauter. Les mouiller avec le fond de veau. Laisser mijoter 20 minutes, mais en les couvrant d'un papier beurré. Servir dans le légumier chauffé.

PIEDS DE CÉLERI AU JUS LIÉ

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 2 heures.

4 pieds de céleri en branches — 100 g de beurre — 75 g de lard frais haché — 1 carotte — 1 oignon — bouquet garni — 10 g de fécule — 3 cuillerées de dégraissis de volaille — 1 litre de bouillon — 2 dl de fus de veau.

Préparation et cuisson : Prendre 4 pieds de céleri (donner la préférence à l'espèce dite « Pascal »). Supprimer les tiges du tour, qui sont creuses et dures ; trancher les branches là où le blanc s'arrête (de sorte que les céleris se trouvent avoir 14 à 15 cm de longueur), et peler la racine en lui donnant la forme d'une poire.

Les laver à grande eau, les plonger dans une casserole d'eau bouillante ; laisser bouillir 12 minutes (comptées depuis la reprise d'ébullition), puis les égoutter ; les rafraîchir, les égoutter à nouveau, et bien les secouer. Entourer chaque pied de quelques tours de fil.

Dans un sautoir de justes dimensions pour contenir les céleris, éparpiller une demi-carotte et 1 oignon coupés en rondelles, puis un bouquet garni. Les ranger dans la casserole, les couvrir de bouillon très peu salé et de 3 cuillerées de dégraissis blanc (ou de 75 g de lard frais haché).

Faire prendre l'ébullition, poser sur les céleris un rond de papier graissé, couvrir et cuire très doucement. Le temps de cuisson est d'environ 2 heures, mais on doit cependant s'assurer si le céleri est à point en pinçant une branche.

Jus lié : Egoutter les céleris, les couper en deux dans le sens de la longueur et les ranger dans un autre sautoir.

Faire réduire de moitié 2 dl de la cuisson. Bien dégraisser, ajouter 2 dl de jus de veau et, l'ébullition étant prise, faire la liaison avec 10 g de fécule délayée avec 2 cuillerées de bouillon froid.

Couvrir les céleris avec ce jus lié et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes.

Service : Ranger les céleris dans un légumier ou sur un plat, en les entrecroisant. Compléter le jus lié, hors du feu, avec 40 g de beurre, et verser sur les céleris.

Observation. — 1° A défaut de jus de veau, faire la liaison avec 2 dl de sauce brune légère.

2° Les céleris braisés se conservent très bien ; on peut en préparer le double de la quantité nécessaire, ce qui ne demande guère plus de temps.

3° Les céleris braisés peuvent se servir à la moelle, comme le cardon ; leurs préparations finales sont du reste assez variées.

CÈPES

Les cèpes (ou bolets) doivent être consommés jeunes ; les pieds (jambes ou pédicules) doivent être intacts.

Les cèpes dominent dans les garnitures dites « à la bordelaise », « à la languedocienne ».

CÈPES A LA BORDELAISE

PREMIÈRE RECETTE (M. A. JACQUET).

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg de cèpes — sel — poivre — 300 g de jambon de Bayonne coupé en dés — 1 gousse d'ail écrasée — 1 cuillerée de persil haché — 1 dl d'huile — 30 g de beurre.

Escaloper les cèpes, têtes et jambes. Jeter dans l'huile fumante, laisser cuire et rissoler. Continuer la cuisson une vingtaine de minutes. Egoutter l'huile, ajouter le beurre et le jambon en dés (**attention au sel**), assaisonner toujours en plein feu, terminer par la persillade.

DEUXIÈME RECETTE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg de cèpes moyens — sel — poivre — 2 dl d'huile — 3 échalotes et 2 cuillerées de persil haché — 1 jus de citron.

Préparation : 1° Prendre les cèpes petits ou moyens et très frais. Peler finement les pédicules, les essuyer (sans les laver) et les escaloper, c'est-à-dire les partager en tranches coupées en diagonale.

Sur les cèpes, réserver environ 100 g de pédicules hachés auxquels on joint 1 cuillerée d'échalote finement hachée ; chauffer, jusqu'à ce qu'il soit fumant, un petit décilitre d'huile ; y joindre les cèpes escalopés et les sauter sur un feu très vif pour les rissoler ; les tenir ensuite quelques minutes sur le côté du feu pour achever la cuisson, puis retirer la plus grande partie de l'huile ; assaisonner de sel et de poivre ; les sauter de nouveau en plein feu pour les raidir et les verser dans un légumier.

2° Mettre aussitôt dans la poêle 4 cuillerées d'huile fraîche et la chauffer rapidement. Quand elle est fumante, jeter dedans le hachis de cèpes et d'échalotes ; sauter à feu vif pendant quelques secondes ; verser le tout sur les cèpes ; ajouter un filet de jus de citron et parsemer le dessus d'une pincée de persil haché.

Nota. — Les cèpes de conserve se préparent de même ; mais on doit d'abord les passer dans de l'eau chaude, pour les débarrasser de leur enduit gluant, et les éponger dans un linge.

D'une façon comme de l'autre, l'opération doit être conduite rapidement pour que les cèpes soient servis bien rissolés et brûlants.

TROISIÈME RECETTE (M. OLIVER).

Préparation : 20 minutes.

1^{re} cuisson : 30 minutes ;

2^e cuisson : 15 minutes.

3 ou 4 têtes de cèpes par personne — 1 dl d'huile — sel — poivre —
4 gousses d'ail, dont 2 en chemise — 1 cuillerée de persil haché —
4 tranches de jambon de Bayonne — bouquet garni — 5 cl de graisse d'oie.

Éplucher et essuyer les cèpes (ne jamais les laver), les choisir tête-de-nègre (cèpes de vendange). Éplucher ne veut, en l'occurrence, pas dire peler, mais simplement enlever les parties abîmées. Séparer les têtes et les queues. Cuire doucement à l'huile les têtes avec les gousses d'ail non épluchées, une branche de thym, et les saler durant la cuisson. Cette cuisson doit être lente. Les cèpes doivent réabsorber l'eau qu'ils jettent au début de la cuisson. Être avare de sel, car le jambon de la deuxième préparation y apportera sa note.

Cuire les queues rapidement à la graisse d'oie, avec bouquet garni. Hacher les queues avec le jambon et faire, dans un plat en terre, une couronne avec cette préparation. Placer les têtes de cèpes au centre. Débarrasser des gousses d'ail en chemise. Ajouter l'huile de cuisson des cèpes. Mettre à mijoter 15 minutes. Hacher ail et persil ensemble, un peu de mie de pain, et en saupoudrer les cèpes. Forcer la chaleur et servir.

CÈPES A LA CÉVENOLE

Recette de M. Léo LARGUIER.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12015 minutes.

2 kg de petits ou très moyens cèpes (très frais) — 2 dl d'huile —
50 g de beurre — sel — poivre — 100 g de mie de pain frais — 2 cuillerées
de persil frais concassé — 2 gousses d'ail écrasées.

Choisir de préférence des petits ou moyens cèpes (s'ils sont un peu gros, il faudra les ébouillanter, les rafraîchir, les essorer et les escaloper). Séparer les têtes et pédicules. Si elles sont bien nettes, laisser ainsi les têtes, mais bien les essuyer. Quant aux pédicules (ou jambes), parer l'extrémité qui touchait le sol ou, s'il était nécessaire, bien les éplucher. Mettre une partie des pédicules de côté ; l'autre partie sera coupée en grosses rondelles que l'on fera sauter avec les têtes.

Avoir deux poêles : une grande et une plus petite. Mettre dans la grande l'huile (il faut qu'elle soit très chaude sans être bouillante, car les cèpes doivent être saisis). Assaisonner en les retournant dans la poêle, et, en fin de cuisson, égoutter un peu de l'huile que les cèpes auront jetée. Pendant que la cuisson des têtes et des pédicules coupés en rondelles se fait, couper en petits dés (grosesse d'un petit pois) les pédicules réservés ; les assaisonner et les jeter dans l'huile de la petite poêle. Laisser rissoler et cuire, et, lorsque les cèpes sont à point, égoutter complètement l'huile de la petite poêle, et la remplacer par le beurre ; sauter et, quand le beurre sera mousseux, y jeter la mie de pain, l'ail et le persil mélangés. Juste deux tours de poêle et amalgamer le tout dans la grande poêle.

Il est prudent de remplacer une partie d'huile par du beurre, car il peut y avoir des convives qui ne supportent pas ou n'ont pas l'habitude de goûter une cuisine (ou plats spéciaux) exclusivement à l'huile.

CÈPES A LA GASCONNE

Recette de M^{me} PIC.

Préparation : 40 minutes.

1^{re} cuisson : 20 minutes;

2^e cuisson : 1 heure.

16 cèpes moyens, queues séparées des têtes — sel — poivre — 1 dl d'huile d'olive — 300 g de jambon cru et maigre haché fin — 1 gousse d'ail — 1 cuillerée de persil haché — 20 g de farine — 1 dl de vin blanc.

Faire sauter les têtes des cèpes pendant une vingtaine de minutes. Les retirer.

Mettre dans la casserole ou dans un poêlon : le jambon, les queues des cèpes hachées, l'ail et le persil. Laisser prendre couleur, singer, mouiller avec le vin blanc. Faire partir en ébullition et ajouter par-dessus les têtes de cèpes. Si besoin est, ajouter un peu d'eau. Bien couvrir le récipient. Cuisson lente et longue, donnant à ce plat une saveur exquise.

CÈPES AU GRATIN

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 6 minutes.

1 kg de cèpes moyens très fermes — 3 dl de sauce Duxelles — sel — poivre — 50 g de beurre — 1 dl d'huile — 1 petit oignon et 1 gousse d'ail hachés — 100 g de mie de pain frais — 100 g de beurre — 1 citron — 1 cuillerée de persil haché.

Escaloper les têtes et couper les pédicules en rondelles. Les plonger, pour les raidir, dans l'huile fumante, les égoutter, remplacer l'huile par du beurre. Assaisonner. Les mélanger à la sauce Duxelles tenue assez légère. Verser dans un plat creux ; saupoudrer de mie de pain frais et asperger de beurre fondu. Faire gratiner. Au départ, un jus de citron et persil haché.

CÈPES SUR LE GRIL

Recette de « CENDRILLON ».

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

16 têtes de cèpes — sel — poivre — 4 gousses d'ail écrasées — 2 cuillerées de persil haché — 150 g de beurre — 1 cuillerée de gros sel.

Une pratique très répandue dans le Sud-Ouest pour faire rendre aux cèpes l'eau dont ils sont imprégnés, c'est de les griller avant toute préparation.

Une autre est de répandre du gros sel sur un linge étendu sur la table, d'y placer les têtes de cèpes à plat et de les saupoudrer encore de gros sel. Quelques minutes après, bien les éponger, bien les sécher, et leur donner la préparation désirée. Cette manière supprime la nécessité de les ébouillanter.

Si l'on ne veut pas utiliser les pédicules immédiatement, les couper en rondelles d'un demi-centimètre et, avec du fil et une aiguille longue, en faire des chapelets. Les laisser sécher et, une fois très secs, les mettre en boîte à l'abri de la poussière. Lorsque l'on fait une gibelotte ou un ragoût quelconque, on en prend une poignée, que l'on met à l'eau tiède. On change d'eau plusieurs fois pour enlever poussières et autres matières (car dans ce

pays il y a beaucoup de mouches). Comme à l'automne il y a pléthore de cèpes, on en fait autant pour les têtes. Manière très pratique d'utilisation, sans compter le parfum que donnent ces champignons.

Prendre les têtes de beaux cèpes, les placer sur le gril du côté du dos, mettre à l'intérieur quelques grains de sel et les laisser cuire lentement.

Retourner chaque cèpe dès qu'il ne rendra plus d'eau, les laisser cuire encore un quart d'heure et les retourner à nouveau.

Préparer du beurre, que l'on malaxera avec du persil et de l'ail hachés très fin. Garnir l'intérieur des cèpes avec cette préparation.

Placer les cèpes dans le plat de service sur une bonne couche de beurre et d'ail. Chauffer doucement le plat et servir très chaud.

CÈPES A LA PROVENÇALE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

1 kg de cèpes (16 têtes) — sel — poivre — 5 cl d'huile — xoo g de beurre — 3 gousses d'ail — 2 cuillerées à soupe de persil — 60 à 80 g de mie de pain frais.

Assaisonner les cèpes et les faire sauter à l'huile jusqu'à cuisson complète. Les ranger en timbale sans l'huile de cuisson.

Couper en petits dés les queues des cèpes, les sauter avec un tiers d'huile et deux tiers de beurre, assaisonner. Lorsque ces dés sont bien rissolés et dorés, y jeter un hachis d'ail et de persil et 60 à 80 g de mie de pain frais, le tout bien imprégné de beurre et rissolé. Ajouter au besoin quelques noisettes de beurre, car les cèpes absorbent la matière grasse. Lorsque le tout est bien mousseux, en masquer les têtes des cèpes. Servir très chaud et avec des assiettes chaudes.

Les cèpes à la bordelaise, par un accord voulu ou tacite, ne comportent pas d'ail ; on y substitue l'échalote à l'ail et l'on y ajoute un peu de mie de pain, en fin de préparation, pour que celle-ci absorbe le trop de matière grasse que les cèpes rejettent après coup. Les cèpes comportant de l'ail sont dits « à la provençale ».

CÈPES AUX TOMATES

Recette de « CENDRILLON ».

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

8 belles têtes de cèpes — sel — poivre — 1 gousse d'ail — 2 cuillerées de persil haché — 2 dl d'huile — 8 tomates mondées, épépinées, étuvées à l'huile (mais tout en leur gardant leur forme première).

Sauter, raidir et cuire les têtes des cèpes. Les disposer sur un plat. Poser une tomate sur chaque tête.

On peut tirer parti des pédicules des cèpes. Les couper en petits dés, les sauter à l'huile et les mélanger à la persillade ; jeter ensuite le tout sur les tomates et cèpes.

Il est facile, pour les personnes qui ne goûtent pas la cuisine exclusivement à l'huile, de remplacer un pourcentage d'huile par du beurre.

PÂTÉ DE CÈPES

Recette de M. A. BERNARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

8 têtes de cèpes — sel — poivre — 1 dl d'huile — 50 g de beurre — 1 gousse d'ail et 2 échalotes hachées — 1 cuillerée de persil — 300 g de jambon cru, 300 g de noix de veau, le tout coupé en gros dés — 2 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs — 1 dl de calvados — 750 g de demi-feuilletage.

Blanchir et rafraîchir les cèpes, les éponger, les escaloper et les passer à l'huile bouillante pour les raidir. Les égoutter et terminer au beurre. Amalgamer tous les éléments, mais attention au sel, compte tenu du jambon ; que le tout forme une pâte homogène, mais pas trop fluide. Garnir le moule d'abaissé de pâte assez forte (1 cm environ). Coiffer le pâté et ménager au moins une cheminée, car cet appareil est très humide. On peut, et avec avantage, remplacer le feuilletage par de la pâte à pâté. On peut, à la rigueur, utiliser les pédicules et les ajouter à l'appareil. Cuire au four et servir chaud.

TOURTE AUX CÈPES A LA MONSELET

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du feuilletage : 15 minutes;

des cèpes : 12 minutes.

1 k 500 de cèpes frais ou 2 boîtes quatre quarts en conserve — 300 g de pâte à foncer — 250 g de feuilletage — 100 g de beurre — sel — poivre — 1 dl de crème fraîche — 100 g d'amandes mondées — x jaune d'œuf (pour dorure) — 25 g de fromage râpé ou en brunoise.

Faire une abaisse en pâte à foncer de 20 cm de diamètre ; passer autour, sur 2 cm, le pinceau mouillé. Sur la partie mouillée, poser une bande de feuilletage qui fasse cercle. Dorer et mettre au four. Avec le restant de feuilletage, faire une abaisse de 18 cm sur une tourtière mouillée. La piquer et la dorer. Semer dessus le fromage râpé et une partie des amandes, que l'on aura hachées.

Emincer les cèpes, les jeter dans un beurre blond, saler, poivrer, laisser mijoter et ajouter la crème fraîche. Laisser réduire. Avec le reliquat d'amandes, faire un beurre, c'est-à-dire les piler au mortier, ajouter le restant de beurre, que le tout fasse pommade. Passer au tamis et lier les cèpes avec ce beurre. Assaisonner de haut goût. Couper le feuilletage en quatre triangles.

Dressage : La tourte est mise sur un plat rond ; la garnir en dôme avec les cèpes, puis, à la base des cèpes et reposant dessus, les quatre triangles imitant l'artichaut.

CERFEUIL BULBEUX

On en consomme les tubercules, très fins, qui se traitent comme les crosnes.

CERFEUIL BULBEUX

Recette de la vidamesse WEST.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 500 de cerfeuil bulbeux — 1 kg 500 de pommes de terre nouvelles — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 cuillerée de persil haché.

Prendre une sauteuse de façon que les précieux tubercules chevauchent le moins possible. Y mettre du beurre ; lorsqu'il est fondu et bien chaud, mais pas foncé, on met le cerfeuil préalablement gratté, ainsi que les pommes nouvelles. Quand ils sont bien dorés, couvrir et saler, réduire le feu, de façon qu'ils ne prennent pas de coup de feu.

Temps de cuisson à peu près comme pour les pommes nouvelles. A surveiller. Persil concassé au départ.

Accompagne tout spécialement le mouton, ou se sert comme légume.

CHAMPIGNONS

Beaucoup d'espèces de champignons représentent un danger certain et il est bon, si l'on ne s'y connaît pas parfaitement, de les faire examiner par un pharmacien plutôt que de risquer des empoisonnements graves et souvent mortels. Tous les champignons comestibles sont d'un goût très fin. Les champignons cultivés n'offrent aucun danger.

En cuisine, on ne connaît sous ce nom que le champignon de Paris, ou de couche, appelé « bouton de guêtre » lorsqu'il est minuscule. Les queues et parures parfument les fumets, veloutés et autres sauces. Il est à la base de la duxelles et s'il domine dans les garnitures dites : nichette, régence, toulousaine, trouvillaise, etc., on peut dire que pas une préparation n'échappe à son emprise et qu'il est le roi des condiments.

CHAMPIGNONS « ANTONIN CARÊME »

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 têtes de champignons bien régulières — sel — poivre — 30 g de beurre — 2 jaunes d'œufs — x dl de fond de veau — 250 g de purée de foie gras — 8 croûtons en pain de mie, frits au beurre (du diamètre de deux têtes de champignons) — 16 toutes petites lames de truffe.

Prendre de belles têtes de champignons, les approprier ; les cuire au four sur plat beurré.

Faire réduire de moitié le fond de veau, le laisser refroidir un peu. Ajouter les 2 jaunes d'œufs et, avec un petit fouet, les monter comme une hollandaise au coin du fourneau. Lorsqu'ils seront bien mousseux, ainsi qu'un sabayon, cuillerée par cuillerée, leur faire absorber la purée de foie gras. L'émulsion ne doit jamais être à une température élevée, car elle tournerait.

A loisir, on peut, mais avec beaucoup de discrétion, parfumer l'émulsion au porto, xérès ou fine. Garnir les têtes, placer la petite lame de truffe, et un petit beurre noisette sur le tout. Ces champignons peuvent se servir comme hors-d'œuvre chauds ou comme Savory.

CHAMPIGNONS A LA BOUZY

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

*Cuisson des huîtres : 3 minutes;
des champignons : 8 minutes.*

16 champignons moyens et bien égaux, étuvés à blanc — sel — poivre — 32 huîtres décoquillées — 4 échalotes hachées très fin — 50 g de beurre — 1 citron — 8 croûtons frits au beurre — 1 dl de fond de veau corsé.

Faire pocher, sans bouillir, les huîtres dans leur eau. Les égoutter sur un linge. Passer la cuisson au chinois, car il y a toujours quelques petits débris. Faire suer au beurre les échalotes, sans les colorer, mouiller avec la cuisson des huîtres, laisser réduire aux deux tiers. Ajouter le fond de veau. Par parcelles, ajouter le beurre hors du feu et le jus de citron. Ebarber aux ciseaux les huîtres et les lier avec le fond. Garnir les champignons, et servir sur les toasts.

CHAMPIGNONS A LA BRILLAT-SAVARIN

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 têtes de champignons régulières — sel — poivre — 48 escargots — 150 g de beurre d'escargot (v. p. 63).

Etuver les champignons, les garnir avec les escargots (3 escargots par tête de champignon). Mettre le beurre d'escargot par-dessus et gratiner.

Se servent dans des plats d'œufs, ou petites coquilles Saint-Jacques, et individuellement.

CHAMPIGNONS A LA CHATELAINE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson ; 10 minutes.

16 têtes de champignons — sel — poivre — 100 g de beurre — 8 œufs brouillés bien à point — 5 cl de crème beurrée — 1 cuillerée d'estragon haché.

Etuver les champignons, sans leur faire prendre couleur ; les garnir avec les œufs brouillés à point, liés de crème, légèrement beurrés et parfumés d'estragon.

CHAMPIGNONS A LA FULBERT DUMONTEIL

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 30 minutes.

*Cuisson des champignons : 10 à
12 minutes;*

pochage de la moelle : 10 minutes.

*16 belles têtes de champignons — 2 dl de sauce bordelaise (v. p. 67) —
750 g de moelle de bœuf (net) — 50 g de beurre — 5 cl d'huile — sel —
poivre — 1 petite cuillerée de persil et d'estragon hachés — 8 petits toasts
en mie de pain bien dorés.*

Faire étuver les têtes de champignons sans les pédoncules. Sel, poivre, arroser d'un peu de beurre fondu et d'un jet d'huile. Faire pocher à l'eau salée (sans bouillir) les tronçons de moelle ; couper celle-ci en petits dés sans trop de déchets.

Lier la moelle avec quelques cuillerées de sauce bordelaise, sans oublier un coup de moulin. En garnir avantageusement les têtes de champignons (sans bavures). Passer les 8 toasts (au diamètre de deux champignons) au beurre blond. Dresser sur plat, napper au départ d'un beurre fondu, et semer dessus le persil et l'estragon hachés.

Avec un peu de soin, la présentation sera plus belle ; disposer les toasts garnis, sur serviette, et persil en branches intercalé avec les toasts. Servir très chaud.

CHAMPIGNONS A LA LAGUIPIÈRE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

*16 têtes de champignons — sel — poivre — 30 g de beurre — 150 g
de jambon (maigre) en petits dés — 50 g de mie de pain frais — 150 g
de gruyère en petits dés (genre brunoise) — 8 croûtons frits — 2 dl de
béchamel — 1 dl de crème.*

Lier jambon et gruyère avec la béchamel allongée de crème. Garnir les champignons à cru. Les saupoudrer avec un peu de mie de pain et les asperger de beurre ; mettre à four pas trop chaud, pour que la cuisson des champignons coïncide avec le glaçage. Disposer sur les croûtons frits au beurre et servir sur serviette.

CHAMPIGNONS DE LANGEAIS FARCIS

Recette de M. CUINIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

*16 têtes de champignons moyennes et égales, c'est-à-dire bien calibrées,
plus 250 g de champignons — sel — poivre — x cuillerée de persil haché —
200 g de jambon cru de Bayonne ou de Parme, ou à défaut d'York —
150 g de foie gras — 100 g de beurre — 1 dl d'huile — 4 échalotes hachées
fin — 1 dl de demi-glace corsée ou 1 dl de fond de veau lié, légèrement
tomaté — 200 g de mie de pain.*

CHAMPIGNONS A LA MONSELET

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 têtes de champignons — sel — poivre — 1 dl de fond de veau — 100 g de beurre maître d'hôtel d l'estragon — 150 g de rognons de coq (cuits à blanc) — 1 dl de mirepoix ou, mieux, brunoise étuvée au beurre — 8 croûtons frits au beurre.

Les têtes de champignons entières et calibrées, étuvées au préalable au beurre.

Mélanger la brunoise, les rognons et le fond de veau très réduit. Assaisonner de haut goût. Mettre une demi-cuillerée à café de beurre maître d'hôtel à l'estragon sur les rognons. Passer au four et servir chaud.

CHAMPIGNONS « NICHETTE »

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 6 à 7 minutes.

16 têtes de champignons étuvées à l'huile — sel — poivre — x racine de raifort râpée — 2 dl de crème fraîche — 1 cuillerée d'estragon haché.

Prendre de belles têtes de champignons, arracher la queue, afin que le vide soit plus profond. Les cuire légèrement à l'huile dans une plaque au four, les mettre à refroidir.

Farcir les têtes de champignons avec du raifort râpé, assaisonner et lier à la crème fraîche. Estragon haché au moment de servir.

Servir très frais.

CHAMPIGNONS A LA NIÇOISE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

16 têtes de champignons étuvées à l'huile et au beurre — sel — poivre — 30 g de beurre — 1 dl d'huile — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — 1 cuillerée de persil et estragon hachés — 6 olives noires dénoyautées.

Prendre de belles têtes de champignons ; les laver, les égoutter, les citronner, les assaisonner, les mettre sur un plat beurré, les cuire au four 7 à 8 minutes, puis les garnir de tomate concassée, cuite à l'huile, avec assaisonnement de sel, de poivre et d'estragon haché ; ajouter ensuite une olive noire dénoyautée.

CHAMPIGNONS A LA SAGAN

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

16 têtes de champignons étuvées au beurre — sel — poivre — 60 g de beurre — 1 cervelle de veau pochée, coupée en dés — 2 dl de velouté — 50 g de fromage râpé.

Garnir les champignons, étuvés au préalable, avec la cervelle liée de velouté. Saupoudrer de fromage râpé et asperger de beurre fondu. Gratiner.

BEIGNETS DE CHAMPIGNONS EN SURPRISE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 8 minutes.

32 têtes de champignons — sel — 16 olives vertes ou noires dénoyautées — 50 g de beurre — 1 cuillerée à potage d'essence d'anchois — un demi-litre de pâte à frire.

Avoir des têtes de champignons moyens ; les nettoyer, les assaisonner. Mettre dans une tête une olive parée de beurre d'anchois ; recouvrir avec une autre tête de champignon ; les passer dans une pâte à frire et frire à grande friture. Se sert sur serviette.

FRUITS DE FRICHE

Recette de M. MOITRY.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 12 minutes.

16 champignons (calibre comme pour farcir) — sel — poivre — 40 escargots — 150 g de beurre maître d'hôtel — pointe d'ail — 50 g de truffes en dés — 8 toasts au beurre — 2 champignons garnis par toast.

Prendre des gros champignons, les faire rôtir au four. Quand ils sont aux trois quarts rôtis, prendre 5 escargots traités à la maître d'hôtel et les mettre dans le creux des champignons. Le tout recouvert d'un beurre d'ail et de truffes.

On appelle ce plat « fruits de friche », parce qu'il faut pour cette recette : champignons, escargots, truffes et ail des prés.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 585.)

MIGNARDISES DE CHAMPIGNONS

Recette de M. Roger LEME.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 kg de champignons de Paris — 1 gousse d'ail hachée — un demi-litre de béchamel — 1 dl de crème fraîche — 2 citrons — 30 g de beurre — 8 croûtons en pâte à choux (genre choux à la crème).

Prendre 1 kg de champignons de couche. Les escaloper. Pendant 5 minutes environ, les étuver au beurre avec le jus de 2 citrons pressés. Assaisonner : sel, poivre en grains et une pincée d'ail haché.

Lier les champignons escalopés avec la béchamel bien crémeuse. Fendre et ouvrir aux trois quarts (avec des ciseaux) les croûtes, et les garnir de l'appareil à l'aide d'une cuiller à potage. Les croûtes et la garniture seront servies bien chaudes.

Une pincée de fécule sur le couvercle des croûtes pour remplacer et simuler le sucre glace.

PETITS POTS DE CRÈME AUX CHAMPIGNONS

Préparation : 30 minutes.

1^{re} cuisson : 25 à 30 minutes;

2^e cuisson : 30 minutes.

500 g de champignons de Paris — sel — bouquet garni — 50 g de beurre — 1 oignon haché fin (revenu) ou 3 à 4 échalotes — 1 citron — 1 dl de crème fraîche — 4 œufs entiers battus.

Mettre dans une casserole, avec 3 verres d'eau, les champignons de Paris lavés et coupés bien minces (non pelés), du sel, un petit bouquet de persil et thym, un oignon haché fin.

Faire cuire doucement, casserole couverte. Après 20 minutes de cuisson, retirer le bouquet ; mettre hors du feu et ajouter un jus de citron, la crème fraîche et les œufs bien battus.

Bien mélanger le tout en battant un peu. Verser dans des petits pots à crème ; fermer et mettre au bain-marie pour cuire une demi-heure. Laisser refroidir.

SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS

Recette de M. SIMONNEAU.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

750 g de champignons, 3 échalotes (le tout haché très fin) — sel et poivre — pincée de muscade — 50 g de beurre — 3 jaunes d'œufs — 8 blancs — 1 dl de crème fraîche — 2 dl de béchamel — 1 cuillerée de fécule.

Faire suer au beurre les champignons et les échalotes. Lier la duxelles avec la béchamel et les jaunes d'œufs, le beurre et la crème fraîche. Beurrer et féculer un moule à soufflé. Monter les blancs bien fermes. Mélanger et remplir le moule. Mettre à four assez chaud au départ, et ensuite reculer un peu le soufflé, car la caractéristique d'un soufflé, quel qu'il soit, n'est pas seulement dans son ampleur et sa forme, mais aussi dans sa cuisson, qu'on doit surveiller en le sondant avec une aiguille (avec précaution) : si celle-ci est nette, le soufflé est à point.

CHICORÉE

Les chicorées offrent des aspects très variés, puisque barbe-de-capucin, endive, scarole, etc., sont toutes des chicorées.

La plupart des espèces se consomment crues (en salade) ou cuites.

CHICORÉE AU JUS

Préparation : 45 minutes.

*Blanchissage : 15 minutes;
braisage : 2 heures.*

*4 kg de chicorées (blanches) — sel — muscade — 150 g de beurre —
100 g de farine — pincée de sucre.*

Eplucher la chicorée, enlever le trognon. Bien la laver, la blanchir pendant 10 à 12 minutes, mais dans un grand chaudron. Rafraîchir, égoutter et pressurer.

Avec le beurre et la farine, faire un roux (blond). La chicorée hachée très fin, la mettre dans le roux. Bien mélanger. Mouiller avec un bon fond blanc (ou consommé), saler, poivrer, sucrer. Faire bouillir. Papier beurré par-dessus et couvrir. Laisser cuire à fond.

En sortant du four, la chicorée doit être assez serrée. La mettre à point avec quelques louches d'un fond de braisage corsé ou, à défaut, avec de la crème fraîche. La chicorée braisée demande à être bien cuite et bien nourrie. Si on la sert comme légume, ajouter quelques croûtons en pain de mie découpés en cœur et passés au beurre.

CHOUX, CHOUX DE BRUXELLES, CHOUX-FLEURS

On reproche à ces légumes leur digestion difficile, mais on remédie facilement à cet inconvénient en changeant l'eau de cuisson à plusieurs reprises. Les choux se consomment surtout braisés. Quant aux choux-fleurs, ils sont d'abord cuits à l'eau bouillante salée et ensuite accommodés de multiples façons. Il en est de même pour les choux de Bruxelles.

Ces légumes dominent dans les garnitures suivantes :

Chou à la chinoise, à la Clermont, à la flamande, gorenflot, à la lorraine ;

Chou-fleur à la Dubarry, à la hongroise ;

Choucroute alsacienne, à la strasbourgeoise ;

Choux de Bruxelles à la bruxelloise.

CHOU FARCI AU CHOU

Recette recommandée par « LA FRANCE A TABLE ».

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

*2 choux de Milan — sel — poivre — 2 oignons et persil hachés —
6 œufs entiers — 100 g de mie de pain — 1 dl de lait — 30 g de beurre.
100 g de beurre et 50 g de mie de pain avant de mettre au four.*

Réserver les 4 premières feuilles de 2 choux et les disposer sur une serviette placée dans une terrine, le bord supérieur des feuilles contre le fond.

Hacher menu le cœur des choux et faire revenir jusqu'à couleur blonde. Faire revenir également 2 oignons, persil haché, sel, poivre. Mélanger le tout avec 6 œufs entiers et un peu de mie de pain trempée dans du lait.

Disposer cette farce dans des feuilles. Nouer la serviette très serrée et placer le tout dans l'eau bouillante salée : 1 heure et demie de cuisson.

Egoutter. Pour servir, le chou, sorti de la serviette, doit se tenir comme s'il était entier.

Mettre un morceau de beurre, couvrir de mie de pain et passer au four.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 632.)

CHOU FARCI A LA GRECQUE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

1 beau chou (détacher les feuilles, les blanchir, les rafraîchir, les égoutter) — 2 aubergines — 2 poivrons doux (de conserve de préférence) — 150 g de riz pilaw (u. p. 637) — sel — poivre — 2 dl d'huile.

Grecque : 1 dl de vin blanc — 1 dl d'eau — 2 jus de citron — 8 cl d'huile — 1 petit sachet de grains de coriandre et grains de poivre — 15 petits oignons — bouquet garni. (La cuire et la refroidir.)

Eplucher les aubergines, les couper en dés, ainsi que les poivrons, les sauter légèrement à l'huile et les mélanger au pilaw.

Avec les choux, faire 16 petits tas, les feuilles bien étalées. Mettre 1 cuillerée à potage de riz dans le centre des feuilles. Avec un torchon propre et très fort, les serrer : que les feuilles et la farce soient de la grosseur d'une petite pêche.

Choisir un plat à sauter adéquat, huiler légèrement le fond. Ranger les boules côte à côte et faire de sorte qu'il n'y ait pas de vide, ou le combler avec une pomme de terre, car les boules doivent rester intactes. Verser la grecque et terminer la cuisson avec un papier dessus et un couvercle. Ne pas être avare d'huile. Pour les farces à la grecque, il n'y a pas de règle absolue. On peut ajouter des petits pois (cuits au préalable) et même des raisins de Corinthe. Remplacer également (et cela se fait beaucoup) les feuilles de chou par des feuilles de vigne, mais rouler comme de gros bouchons, et non en boules. Même préparation.

CHOUROUTE A LA CRÈME

Recette de M. Francisque DEVAUX.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 2 h 30 à 3 heures.

2 kg de choucroute — sel — grains de poivre et de coriandre en sachet (une quinzaine de chaque) — 100 g de beurre — 2 dl de crème — 1 litre de fond blanc — bouquet garni — 500 g de lard de poitrine assez maigre — 8 saucisses de Francfort — pommes à l'anglaise.

Laver très fortement et bien blanchir de la choucroute très blanche ; la cuire dans un fond blanc, avec beurre, poivre et coriandre. La laisser cuire longtemps.

Au moment de servir, la lier avec de la crème fraîche. La servir avec des tranches de lard et des saucisses de Francfort.

CHOU-FLEUR

Il doit être bien blanc, assez petit, avec des bouquets à grains serrés formant un bloc. Celui dont les bouquets sont épanouis dépasse son degré normal de maturité et il se désagrège en cuisant.

CHOU-FLEUR AU FROMAGE

Préparation : 40 minutes.

*Cuisson de la béchamel : 2 heures;
des choux-fleurs : 25 minutes environ.*

2 choux-fleurs de 1 kg 250 à 1 kg 500 environ chacun — 1 litre de béchamel (v. p. 66) — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 150 g de fromage râpé, gruyère ou parmesan, ou moitié de chacun — 50 g de mie de pain frais — 100 g de beurre.

Défaire les choux-fleurs par petits bouquets, c'est-à-dire 7 à 8 bouquets par chou-fleur. Couper la petite tige verte assez courte, mais qu'elle maintienne les fleurs. Les plonger à l'eau froide et, si nécessaire, suivant l'époque de l'année, vinaigrer un peu l'eau de lavage.

Le chou-fleur demande à être blanchi (cuit) à grande eau, bien salée. A ébullition, y plonger les bouquets de chou-fleur. Cuire à découvert et en surveillant. Cuit à point (pas trop mais assez ; de préférence un peu ferme), car un peu trop cuit et en purée le chou-fleur perd de sa saveur.

A cuisson, le rafraîchir. Ne pas laisser tomber directement dessus le jet du robinet d'eau froide. Pour cela, caler un tamis ou grande passoire pour conserver les petits bouquets de chou-fleur intacts. Bien égoutter. Beurrer à peine une plaque, y placer délicatement les petits bouquets de chou-fleur. Saler, poivrer, mettre une pincée de muscade (très peu), quelques parcelles de beurre. Etuver pendant quelques minutes pour enlever toute humidité et prendre l'assaisonnement.

Prendre un bol, ou saladier, pouvant contenir les choux-fleurs. Prendre les bouquets un par un, par la petite tige, les fleurs en bas. Une couche d'abord. Arroser celle-ci d'une petite couche de béchamel et saupoudrer de fromage râpé. Continuer ainsi à mettre deux ou trois couches, tout en réservant une bonne couche de béchamel et un peu de fromage râpé. Lorsque les bouquets de chou-fleur seront épuisés et le saladier garni, délicatement, avec une écumoire, on appuie.

Prendre un plat adéquat à gratin ou bi-métal. Le beurrer légèrement. Avec prestesse, on prend le saladier et on le renverse dans le plat. Napper copieusement avec le restant de béchamel, de fromage râpé et mie de pain frais mélangés. Quelques cuillerées de beurre fondu ; gratiner ensuite. Gratin assez prononcé.

CITROUILLE ou POTIRON

On en consomme la chair et aussi les tiges (brèdes de citrouille) qui, jeunes, sont très appréciées dans certains pays d'outre-mer (île Bourbon).

BRÈDES DE CITROUILLE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

800 g de jeunes tiges et feuilles de citrouille — 100 g de graisse de porc — 100 g de lard frais gras et maigre en dés — 1 oignon haché — 5 gousses d'ail — 10 g de gingembre — 3 grosses tomates mondées.

Préparer soigneusement les jeunes tiges et feuilles de citrouille, les laver à plusieurs eaux et les laisser tremper à l'eau fraîche. Dans la graisse, faire revenir le lard et l'oignon. **Lorsque** le tout est doré, ajouter l'ail pilé avec le gingembre, du sel et les tomates pilées et concassées. Cuire pendant 15 minutes à petit feu. Egoutter les tiges de citrouille, les poser sur le coulis et cuire durant 1 heure, à l'étouffée, à petit feu, sans découvrir, mais en secouant de temps à autre. Servir en légumier chaud. Peut s'accompagner de riz créole.

CONCOMBRES

Très aqueux, ce légume est peu nutritif, mais il est apprécié pour sa légèreté et son goût très fin. Il se consomme cru ou cuit.

Le concombre domine dans les garnitures Romanoff et Wladimir.

CONCOMBRES A LA CRÈME

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

4 concombres — sel — poivre — 50 g de beurre — un demi-litre de velouté, préparé au préalable — 1 dl de crème fraîche — un demi-citron.

Eplucher les concombres, les partager en deux dans le sens de la longueur. Avec une cuiller, enlever les pépins. Tronçonner les demi-concombres en morceaux de 4 cm de long environ, et ceux-ci en trois morceaux, puis leur donner une forme de gousse d'ail, c'est-à-dire les écorner légèrement ; les jeter aussitôt dans une eau acidulée. Lorsque tous les concombres sont *tournés*, les égoutter proprement. Mettre en sauteuse. Mouiller à l'eau aux trois quarts. Un peu de sel, une pincée de sucre et le beurre. Papier beurré et couvrer. Faire partir en plein ; reculer. Surveiller la cuisson, car celle-ci est la même que celle des carottes Vichy. La cuisson des concombres doit coïncider avec l'évaporation du mouillement, sans rissoler.

Faire réduire le velouté avec la crème, mettre à point. Passer au chinois et lier les concombres. Sauce assez beurrée. Pour les veloutés ou toute sauce, crème ou sauce Béchamel, apporter tous ses soins au fond et surtout au temps de cuisson. Une sauce n'est jamais trop cuite ni assez dépouillée.

CONCOMBRES FARCIS

Préparation : 1 heure.

*Blanchissage : 8 minutes ;
braisage : 30 minutes.*

*4 gros concombres — 500 g de farce fine de porc un peu grasse —
2 dl de duxelles — 2 jaunes d'œufs — 1 litre et demi de très bon fond de
braisage — 2 dl de demi-glace corsée — bouquet garni — quelques bardes
de lard.*

Choisir 4 gros concombres, les éplucher au couteau économe, les couper en tronçons de 4 à 5 cm. Les creuser avec la cuiller à pommes noisette. Les jeter à l'eau bouillante salée quelques minutes, les rafraîchir et les égoutter délicatement. Beurrer, saler, poivrer un plat à sauter de justes dimensions, pour ranger à plat les concombres, et si possible sans vides.

Mélanger la farce fine, la duxelles et les jaunes d'œufs ; assaisonner. Si la farce était un peu trop serrée, la mettre à point avec une ou deux cuillerées de sauce tomate. A la poche, garnir les concombres, les couvrir des bardes de lard (le concombre est très maigre) et d'un papier beurré ; couvrir. Laisser suer un moment. Mouiller aux trois quarts avec un très bon fond. Laisser cuire.

Après cuisson, transvaser délicatement les concombres et, à sec, les saupoudrer d'un nuage de mie de pain et glacer. Pendant ce temps, passer le fond de cuisson au chinois. Faire réduire, ajouter la demi-glace. Fond assez serré et corsé. Beurrer légèrement si c'est nécessaire.

CONCOMBRES PERSILLÉS

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

*4 concombres — sel — poivre — 150 g de beurre — 4 cuillerées de
persil concassé.*

Même préparation que les concombres à la crème. Toutefois avec un peu plus de beurre, car il n'y a ni velouté ni béchamel.

Mais si l'on désire que les concombres soient bien liés, au moment de servir, les mettre une seconde en plein feu, avec une goutte d'eau. Sitôt en ébullition, mettre la casserole sur table et, de la main gauche, donner un mouvement de rotation à la casserole et en même temps à son contenu, tandis que de la main droite on verse, par petites parcelles ou en noisettes, du beurre ; ainsi le tout formera une pommade et le beurre ne sera pas cuit. Persil concassé, copieux.

Préparation : Après avoir supprimé les extrémités de 3 petits concombres verts très frais, les couper en tronçons de 3 cm de longueur ; diviser ces tronçons chacun en 6 quartiers et, en les pelant, parer ces quartiers en forme de grosse gousse d'ail. Les mettre dans une sauteuse assez grande pour qu'ils ne s'y trouvent point entassés ; ajouter assez d'eau pour qu'ils soient juste couverts ; une forte pincée de sel, 10 g de sucre et 60 g de beurre divisé en petits morceaux. L'ébullition prise, couvrir la casserole et tenir sur le côté du feu. Dès que les concombres sont à peu près cuits, faire bouillir en plein feu jusqu'à ce que le liquide de cuisson, combiné avec le beurre, soit devenu à l'état de sirop épais. Ajouter alors une demi-cuillerée de persil haché et sauter les concombres, de façon qu'ils s'enveloppent de la réduction et du persil. Servir en légumier.

COURGES ET COURGETTES

La courge est appelée aussi potiron ou citrouille. La courgette, beaucoup plus petite, a un arôme qui la rapproche de l'aubergine. Les mêmes apprêts sont d'ailleurs applicables aux deux légumes.

La courgette domine dans les garnitures à la marocaine, à la mentonnaise et dans les ratatouilles.

GÂTEAU DE COURGE

Recette de M. Austin DE CROZE.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

2 kg de courge — x litre de lait bouillant — 300 g de sucre — 6 œufs entiers — un peu de vanille.

Faire cuire à l'eau bouillante, très légèrement salée, la courge coupée en gros dés. Lorsque la courge est cuite, la mettre dans une étamine que l'on presse et tord, pour qu'il ne reste plus une goutte d'eau dans la pulpe.

Ajouter à cette pulpe le lait bouillant, largement sucré, 6 œufs entiers et un très petit morceau de vanille ; bien mélanger le tout. En garnir un plat de porcelaine creux allant au feu et mettre à feu doux pendant 25 minutes. Cuire comme une crème renversée.

COURGETTES AU BEURRE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

16 petites courgettes — 150 g de beurre — sel — 1 cuillerée de persil haché.

Si les courgettes sont petites, et ce sont les meilleures, ne pas les peler : les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur ; les mettre dans une cocotte dans laquelle on aura fait fondre 100 g de beurre ; laisser cuire doucement sans couvercle. Elles doivent prendre un peu de couleur. Au moment de servir, saler et ajouter le reste du beurre frais et du persil haché fin. Ce légume se cuit rapidement et est fin et léger.

On peut aussi faire les courgettes comme les aubergines, farcies (v. p. 587) ou à la meunière. Dans ce cas, les couper en tranches dans le sens de la longueur ; passer les tranches au lait salé, les tapoter dans de la farine, cuire au beurre dans une poêle et les retourner afin de colorer de chaque côté. Les ranger sur un plat long, mettre dessus un jus de citron et un beurre mousseux.

CROSNES

Ces tubercules sont un précieux aliment de régime, très léger et très fin. Ils se cuisent en xo à 12 minutes, sans épluchage, mais il faut les sasser dans un linge rude avec du gros sel pour les débarrasser des peaux en excédent. Lorsqu'ils sont récoltés depuis longtemps, la peau devient d'une couleur brune ; il faut alors les rejeter, car ils sont durs et filandreux.

CROSNES AU VELOUTÉ

Préparation : 30 minutes.

*Cuisson : 15 minutes;
velouté : 1 heure.*

1 kg de crosnes — sel — poivre — pincée de muscade — 10 g de beurre — 50 g de farine — 1 litre de fond blanc — 50 g de champignons — bouquet garni — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs.

Trier et sasser les crosnes dans un gros linge solide avec une poignée de gros sel. Les laver à plusieurs eaux. Les blanchir. Cuisson à point. Les égoutter.

Avec le beurre et la farine, faire un roux (blond). Mouiller au fond blanc, bouquet garni et les champignons émincés qui donneront un bon goût au velouté. Cuisson 1 heure minimum. Passer au linge. Remettre au feu, lier avec les jaunes et la crème, laisser réduire. Repasser au linge. Tenir les crosnes au chaud, à sec, dans la casserole. Mettre la sauce nécessaire, ni trop peu ni trop. Persil concassé en servant.

ENDIVES

Les endives (appelées chicorées en Belgique) ne doivent jamais séjourner dans l'eau froide, car elles deviendraient amères. Il faut les laver rapidement sous l'eau courante et les essuyer aussitôt. Elles ne doivent jamais être blanchies.

Elles dominent dans la garniture « à la brabançonne ».

ENDIVES A L'ARDENNAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 45 à 55 minutes.

2 kg d'endives — poivre — 1 pincée de muscade — 50 g de beurre — 4 dl de bouillon — 200 g de lard de poitrine en dés — 200 g de jambon également en dés.

Pour lier le fond : 60 g de beurre — un jus de citron.

Préparation : 1° Prendre 20 endives de grosseur moyenne (environ 2 kg) ; parer légèrement le pied ; supprimer les feuilles flétries du tour, les laver rapidement, bien les secouer et les ranger, tête-bêche, dans un sautoir grassement beurré et de justes dimensions pour les contenir.

Assaisonner d'une prise de poivre et d'une pointe de muscade râpée, ajouter 4 dl de bouillon (très peu salé, ou coupé de moitié eau) et 50 g de beurre divisé en parcelles ; faire prendre l'ébullition, poser à même sur les endives un rond de papier beurré, couvrir et cuire au four pendant 50 minutes, en maintenant l'ébullition douce et régulière.

2° Lorsque les endives auront été au four 35 minutes, y ajouter 200 g de lard de poitrine maigre, coupé en dès de 1 centimètre de côté (couenne retirée) et ébouillante pendant 5 à 6 minutes, 200 g de jambon cru, maigre, coupé de même. (A défaut, du jambon cuit, mais ne l'ajouter qu'un quart d'heure avant la fin de la cuisson des endives.)

Service : Quelques minutes avant de servir, égoutter les endives et les ranger dans un légumier. Faire réduire rapidement la cuisson à 2 petits dl, la compléter, hors du feu, avec 60 g de beurre, un filet de jus de citron, et la verser sur les endives avec lard et jambon.

ENDIVES A LA CRÈME*

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 1 heure environ.

Suivant grosseur, prendre 2 belles ou 3 moyennes endives par personne — un demi-litre de sauce Béchamel — 2 dl de crème fraîche — 100 g de beurre — assaisonnement à point.

Les endives à cuire doivent être prises plutôt parmi les petites, dont le poids est de 60 g en moyenne. Les moyennes et les grosses sont utilisées en salade. Le poids des premières est de 100 à 110 g, celui des très grosses de 140 g.

Pour préparer des endives à la crème, il vaut donc mieux prendre des petites endives bien serrées ; retirer les feuilles flétries du tour, rogner légèrement l'extrémité, les passer rapidement dans de l'eau, en écartant les feuilles pour éliminer les grains de sable qui peuvent se trouver dans l'intérieur, et bien les secouer au sortir de l'eau.

Cuisson : Après avoir paré le *pied* , ranger les endives, tête-bêche, dans un sautoir beurré pouvant juste les contenir.

Assaisonner légèrement de sel fin, ajouter 3 ou 4 cuillerées d'eau froide, le jus d'un demi-citron et 100 g de beurre divisé en parcelles. L'ébullition prise, poser dessus un rond de papier beurré, couvrir la casserole et cuire doucement au four pendant 40 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter 4 dl de sauce Béchamel claire, et laisser mijoter encore pendant 20 à 25 minutes.

Service : Prendre les endives avec une fourchette et les ranger dans une timbale ou un légumier chaud ; les couvrir avec la sauce et ajouter 5 ou 6 cuillerées de crème bouillante, légèrement salée.

Observation. — En principe, un légume à la crème doit terminer sa cuisson dans de la crème, en quantité voulue pour en être couvert ; en fin de cuisson, cette crème doit être réduite de moitié. C'est par économie que nous indiquons l'emploi de la sauce Béchamel ; néanmoins, cette sauce doit être faite avec du lait réduit d'une bonne moitié.

ENDIVES « GABRIEL »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

16 endives — 2 dl de sauce vinaigrette — 4 jaunes d'œufs durs — 16 anchois dessalés — 50 g de caviar.

Cuire les endives selon le principe, laisser refroidir ; ensuite, les égoutter et les presser, les mettre à macérer dans une sauce vinaigrette bien relevée, toute une nuit.

Dresser dans un ravier, parsemer de mimosa et, au milieu de chaque endive, mettre un anchois roulé, rempli de caviar.

ENDIVES AU JAMBON

Recette de M. Henri FAU.

Préparation : 50 minutes.

*Cuisson : 40 minutes;
glaçage : 8 à 10 minutes.*

16 endives — 16 très minces tranches de jambon — un demi-litre de béchamel (v. p. 66) — 2 jaunes d'œufs — 5 cl de crème pour la béchamel — 50 g de gruyère.

Faire cuire de belles endives, les égoutter, envelopper chaque endive dans une tranche mince de jambon ; les ranger dans un plat allant au four.

Faire une béchamel et napper les endives avec, en ajoutant une couche de gruyère râpé. Faire gratiner.

ENDIVES A LA ROYALE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

3 kg d'endives cuites — sel — poivre — 1 pincée de muscade — 1 pincée de sucre en poudre — 8 œufs entiers — 3 dl de crème fraîche.

Beurrer le fond d'un plat de service allant au feu, y ranger les endives cuites et bien égouttées. Battre dans un bol (pour 3 kg d'endives) 8 œufs entiers, y ajouter 3 dl de crème fraîche, assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Verser le tout sur les endives, semer quelques petits morceaux de beurre sur le dessus et faire cuire au four, pas trop chaud pour commencer.

Ces endives ne se transvasent pas. Attention à l'assaisonnement, car il est difficile de le rectifier.

ÉPINARDS

On le consomme en branches ou réduit en purée. Le tétragone est un épinard rustique, mais moins fin.

L'épinard domine dans les garnitures à la Beauvilliers, à la florentine, à la Montbry, Réjane, à la romaine, etc.

ÉPINARDS A LA CRÈME

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

3 kg d'épinards (net) — sel — poivre — muscade — 250 g de beurre — 3 dl de crème — 3 cuillerées de farine — quelques croûtons en forme de cœurs, en pain de mie et frits au beurre.

*Préparation : 1° Trier, laver et bien secouer 3 kg d'épinards, les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée, à raison de 7 à 8 g au litre, et les cuire **vivement***

pendant 10 minutes s'ils sont nouveaux et un peu plus s'ils sont avancés (temps compté depuis la reprise de l'ébullition). Ensuite, les égoutter, les rafraîchir à grande eau, les presser fortement entre les mains pour en extraire l'eau, et les hacher finement. Les mettre dans une serviette et tordre fortement les deux bouts pour achever l'évacuation de l'eau ;

2° Les mettre dans un sautoir avec 150 g de beurre et les remuer à feu vif pendant quelques minutes pour faire évaporer ce qui reste d'humidité. Assaisonner d'une forte pincée de sel fin, d'une pincée de sucre, d'une prise de poivre et d'une râpure de muscade. Saupoudrer de farine. Bien mélanger et ajouter, petit à petit, les deux tiers de la crème légère et fraîche. Faire prendre l'ébullition sans cesser de remuer. Laisser mijoter ensuite sur le côté du feu pendant 20 minutes et couvrir la casserole ;

3° Au moment de servir, compléter, hors du feu, avec 100 g de beurre, verser dans un légumier chaud et arroser les épinards de 5 ou 6 cuillerées de crème bouillante.

ÉPINARDS A LA VIEILLE MODE

Recette de M. Georges de BONNERIVE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : variable.

1 kg net d'épinards (après avoir enlevé les queues et trié les feuilles) — 3 bottes de cresson (feuilles seulement) — 1 kg de pissenlits (net) — 1 kg de chicorée bien blanche — sel — poivre — 2 dl de béchamel — 200 g de beurre.

Blanchir des épinards, du cresson, des pissenlits, de la chicorée en quantités égales. Le tout blanchi séparément, car les pissenlits et la chicorée demandent beaucoup plus de temps. Même en les mettant par ordre de cuisson, les plus fermes au début, le résultat serait médiocre.

Dès qu'ils sont cuits, les retirer ; égoutter, mélanger et hacher très fin. Mettre dans un plat à gratin beurré au fond et sur les bords. Il faut forcer un peu en beurre, car les pissenlits, les épinards et surtout la chicorée sont très gourmands de beurre, de crème. Même 1 ou 2 dl de fond d'un riche braisage ne seraient pas à dédaigner.

Couvrir avec une béchamel, passer 10 minutes au four modéré et servir.

SOUFFLÉ D'ÉPINARDS AU JAMBON

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 12 minutes;

2^e cuisson : 20 minutes.

3 kg d'épinards triés, lavés — sel — poivre — muscade — pincée de sucre — 1 dl de béchamel — 1 cuillerée de farine — 250 g de jambon maigre en brunoise — 100 g de beurre — 50 g de fromage râpé — 4 jaunes et 4 blancs d'œufs.

Composition du soufflé : 1° Dans une bassine d'eau bouillante salée, à raison de 7 à 8 g au litre, plonger les épinards de primeur ou de pousse nouvelle. (Rappelons en passant que le blanchiment, ou ébouillantage, des légumes verts doit toujours se faire dans un ustensile en cuivre non étamé ou émaillé, et qu'en outre, pour que les légumes verts conservent leur chlorophylle, l'ébullition doit être conduite vivement.)

Dès l'instant où l'ébullition est reprise, laisser bouillir vivement 8 à 10 minutes puis égoutter les épinards ; les rafraîchir, les serrer fortement entre les mains pour en extraire complètement l'eau, et les hacher finement ou les passer au gros tamis.

Les mettre ensuite dans un sautoir avec 50 g de beurre ; les remuer sur un feu ardent pour faire évaporer ce qui reste d'humidité, puis leur mélanger 1 petite cuillerée de farine une pincée de sel fin, une prise de poivre, un soupçon de muscade et 1 dl de béchamel. Faire prendre l'ébullition, couvrir et laisser mijoter sur le coin du feu ou au four pendant 20 minutes ;

2° Ensuite, mélanger dans les épinards, et hors du feu : le gruyère râpé, le jambon maigre cuit, coupé en brunoise, 50 g de beurre, 4 jaunes d'oeufs et 4 blancs fouettés en neige très ferme.

Verser la composition dans une timbale en métal, beurrée (ou, à défaut de timbale, dans un plat creux en porcelaine à feu) ; lisser la surface en forme de dôme, saupoudrer de fromage râpé, asperger celui-ci de beurre fondu et mettre au four aussitôt.

Cuisson : Le four doit être de chaleur moyenne et soutenue. Le temps de cuisson est de 20 à 22 minutes.

« SUBRICS » D'ÉPINARDS A L'ITALIENNE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 8 minutes.

1 cervelle de bœuf — 1 kg d'épinards (net) — 1 dl de béchamel (v. p. 66) — 300 g de beurre — sel — poivre — 5 cl de crème fraîche — 1 dl d'huile — 1 pincée de muscade — 50 g de gruyère râpé.

Préparation : 1° Cuire à l'avance au beurre et à l'huile une cervelle de bœuf meunière, fortement assaisonnée ; 2° Cuire à l'eau bouillante salée les épinards. Aussitôt qu'ils sont bien attendris, les égoutter, les rafraîchir à grande eau et les presser fortement entre les mains et par petites parties. Après les avoir hachés finement, les mettre dans un torchon et tordre fortement pour en extraire ce qui est resté d'eau.

Composition : Mettre les épinards dans un sautoir avec 50 g de beurre, une forte pincée de sel, une prise de poivre et une pointe de muscade râpée ; les remuer sur un feu ardent, jusqu'à évaporation complète de l'humidité, et ajouter la sauce Béchamel épaisse ; mélanger et ajouter 3 cuillerées de crème épaisse et 50 g de gruyère râpé.

Laisser bouillir quelques instants, puis retirer hors du feu et ajouter la cervelle (écrasée sur une assiette avec le dos d'une fourchette), 2 œufs entiers et 2 jaunes, battus en omelette, additionnés par petites parties, en remuant avec un fouet.

Cuisson : Dans une grande poêle, chauffer 250 g de beurre clarifié (ou l'équivalent en beurre et huile). Prendre la composition avec une cuiller à soupe et, en la poussant du doigt, la faire tomber dans la graisse fumante, en laissant un certain espace entre chaque partie (la composition s'étale en forme de petite galette). Lorsque, au bout d'une minute, le dessous est solidifié, retourner les « subrics » à l'aide d'une fourchette et laisser la cuisson se compléter de l'autre côté.

Les dresser rapidement sur un plat chaud et servir à part une sauce Béchamel à la crème.

FÈVES DES MARAIS

Il faut les écosses, puis les dérober, c'est-à-dire enlever la peau dure qui les recouvre. Leur aromate favori est la sarriette.

FÈVES A LA CRÈME

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

*3 litres de jeunes fèves (après écossage et la première peau enlevée)
— sel — poivre — 2 brindilles de sarriette — 2 dl d'eau — 100 g de beurre
— 2 dl de crème fraîche — 3 jaunes d'œufs.*

Prendre des fèves jeunes et fraîches, 100 g de beurre, une petite branche de sarriette, du sel, du poivre, 1 tasse d'eau bouillante, 2 petits pots de crème et 3 œufs.

Après les avoir décortiquées, mettre les fèves dans une casserole avec le beurre et les condiments. Mouiller avec l'eau bouillante. Cuire à feu modéré pendant 35 minutes ; retirer la casserole puis, au moment de servir, lier les fèves avec la crème fraîche, dans laquelle on aura délayé les jaunes d'œufs. Servir bien chaud.

HARICOTS

Verts, blancs, rouges, flageolets, ou mange-tout..., sous ses diverses appellations, c'est un légume précieux par sa grande diversité et ses riches qualités nutritives.

Les haricots verts doivent cuire à feu très vif et à très grande eau bouillante dans un chaudron en cuivre non étamé.

Les haricots en grains seront mis à tremper (au maximum 12 heures) et l'eau de trempage jetée. Ils cuiront à l'eau froide, à très petit feu, sans jamais bouillir. Un pot en terre convient parfaitement à cette cuisson.

Ils dominent dans les garnitures suivantes : haricots verts à l'anglaise et à la landaise, haricots en grains à la bretonne, et ils forment la base des cassoulets.

HARICOTS ROUGES AU LARD

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 2 heures.

1 kg de haricots rouges de l'année — sel — poivre — 2 carottes — 1 oignon clouté — 2 gousses d'ail en chemise — bouquet garni — 500 g de lard de poitrine — 50 g de beurre.

Laver les haricots. Les laisser tremper 12 heures, ainsi que le lard.

Mettre au feu dans la même marmite, sans saler, haricots et lard. Ecumer, ajouter la garniture. Lorsque les haricots sont cuits (on aura pris la précaution d'enlever le lard à point), retirer la garniture, et que le mouillement soit suffisant pour que les haricots ne soient ni trop mouillés ni trop secs. Saler, laisser cuire un moment (car le haricot rouge demande à être bien cuit) et mettre le beurre pour terminer. Persil concassé en servant. Garnir avec le petit salé.

HARICOTS ROUGES A LA VIGNERONNE

Recette de M. André ROBINE.

Proportions et cuisson : comme pour les haricots au lard.

Les haricots rouges à la vigneronne se préparent comme les précédents. Remplacer une partie d'eau par i litre de vin rouge ordinaire, mais corsé, d'un degré d'alcool assez élevé.

En raison du vin, la cuisson sera un peu plus longue.

Ne saler les haricots qu'en fin de cuisson. Ne pas mettre d'ail haché ni écrasé, mais les gousses d'ail entières (en chemise) à cuire avec les haricots nature. On les enlève avec la garniture, en fin de cuisson.

HARICOTS VERTS

Pour que les haricots verts conservent tout leur aspect, il faut :

les utiliser fraîchement cueillis ;

les cuire dans un très grand récipient en cuivre non étamé (chaudron à confitures, par exemple) ;

que l'eau soit abondante, bouillant à gros bouillons, fortement salée, mais seulement au moment d'y plonger les haricots ;

que l'ébullition soit très vivement menée, à grand feu et à découvert ;

les égoutter à fond et les sécher rapidement à l'entrée du four avant de les apprêter.

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

1 kg 250 net de haricots verts (extra-fins) — 100 g de beurre — sel gros.

Pour les haricots verts à l'anglaise, il est indispensable de les choisir extra-fins et récemment cueillis.

Pour avoir un bon résultat, pour un plat si simple, il est recommandé de blanchir les haricots dans un récipient en cuivre non étamé, cul-de-poule ou bassine à confitures. Beaucoup d'eau, pour que l'ébullition ne s'arrête pas lorsqu'on plongera les haricots.

Mettre le récipient en plein feu. Au dernier moment, laver les haricots à l'eau froide, les plonger dans l'eau bien bouillante et saler en même temps qu'on mettra les haricots (pas avant). Saler un peu plus que normalement (cela a son importance).

Cuisson menée rondement et surtout à découvert. Les haricots cuits à point certainement, mais un peu fermes. Egoutter vivement. Remettre (*sans rafraîchir*) dans une casserole, laisser partir l'humidité sur le feu. Mettre en timbale (*chaude*). Ajouter en parcelles le beurre et faire sauter les haricots en dehors du feu. La timbale et les haricots verts très chauds doivent (seulement) faire mettre le beurre en pommade pour lier les haricots.

Ne rien ajouter. Quand on sert, le beurre a lié les haricots, mais il n'est pas clarifié.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 448.)

HARICOTS VERTS A LA LANDAISE

Recette de « BERJANETTE ».

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

1 kg 250 de haricots verts — sel — poivre — 80 g de beurre — 100 g de fromage râpé — 1 dl de crème fraîche.

Faire blanchir des haricots verts frais cueillis, les égoutter et les passer à la sauteuse avec du beurre ; finir en les saupoudrant de fromage râpé et en y ajoutant une bonne cuillerée de crème épaisse.

LAITUES

Crues, en salade, on consomme toutes les laitues (maraîchère, romaine, etc.), mais cuites, on n'utilise guère que les laitues pommées.

Elles accompagnent les petits pois à la française et les garnitures « à la Brancas ».

LAITUES AU JUS

Préparation : 40 minutes.

*Blanchissage ; 8 à 10 minutes ;
braisage : 1 heure.*

16 grosses laitues — 100 g de débris de lard et couennes — 2 carottes — 2 oignons — bouquet garni — 8 bardes de lard gras — sel — poivre — une râpure de muscade — 3 dl de fond blanc (v. p. 58) — 8 croûtons frits au beurre — 1 dl de demi-glace (v. p. 58).

Laver avec soin les laitues, les blanchir, les rafraîchir, les égoutter et les presser pour en extraire l'eau.

Foncer une russe avec des débris de lard et couennes, 2 carottes et 2 oignons émincés, un bouquet garni.

Préparer 8 petites bardes de lard gras.

Etaler les laitues, égouttées sur table, les assaisonner de sel, poivre, un soupçon de muscade. Les entourer par deux d'une barde de lard, les ficeler de deux ou trois **TOURS** de ficelle et les arranger sur le fonçage. Faire suer et mouiller d'un bon fond blanc, **COUVRIR** d'un papier beurré et d'un couvercle.

Après ébullition, mettre au four. Une fois cuites, les enlever, les mettre sur un plat, les dégager de la barde et de la ficelle, les parer, et supprimer une partie du trognon. Dresser à mesure sur un plat en les intercalant avec un croûton au beurre. Passer le fond ou une partie du braisage. Dégraisser au mieux. Réduire et ajouter 1 dl de demi-glace ; napper.

La laitue, article très maigre, demande à être bien nourrie en cuisson.

Il est entendu que l'on ne pare ou supprime le trognon qu'après le braisage, sans cela les feuilles se disperseraient pendant le blanchissage.

Pour les laitues farcies, on procède comme pour les laitues braisées au jus, puis les laitues un peu refroidies sont étalées sur table. On les pare, on enlève en biais une partie du trognon, et aussi les feuilles ou bouts de feuilles qui auraient souffert pendant le braisage. Aplatir délicatement les laitues. Les farcir avec la farce choisie (farce en boule allongée). Plier sur elle-même la laitue. Remettre dans un plat à sauter beurré. Mouiller juste avec un bon fond. Couvrir d'un papier beurré et laisser mijoter.

LAITUES AU RIZ, « A LA FERMIÈRE »

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 50 minutes.

*Cuisson du riz : 6 minutes;
des laitues farcies : 30 à 35 minutes.*

8 laitues — 100 g de riz — 100 g de jambon haché — 6 dl de bouillon — 2 cuillerées de dégraissis blanc — 1 carotte et 1 oignon émincés — bouquet garni — 100 g de couennes de lard — 2 dl de fond de veau — 2 cuillerées de tomate concentrée — 80 g de beurre.

Méthode: 1° Blanchir le riz pendant 6 minutes, l'égoutter, le rafraîchir et le cuire avec 2 dl et demi de bouillon, jusqu'à ce qu'il ait complètement absorbé le liquide. Ensuite, y mélanger le jambon et 20 g de beurre.

2° Plonger les laitues dans une casserole d'eau bouillante salée, laisser bouillir 8 minutes, égoutter, rafraîchir et presser fortement les laitues. Après les avoir fendues sur un côté, introduire dans l'intérieur une forte cuillerée de riz au jambon, les refermer, les entourer de quelques tours de fil et les braiser.

3° Après cuisson, les déficeler, les racler légèrement de chaque côté, et les ranger en couronne sur un plat.

Dégraisser le jus de cuisson, le réduire à 1 dl, ajouter le jus de veau et la purée de tomate, laisser bouillir quelques minutes et compléter, hors du feu, avec ce qui reste de beurre.

Verser ce jus sur les laitues et servir.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 648.)

MAÏS

En Amérique, on en fait une très grande consommation, mais en Europe il a conservé sa réputation de mets exotique, quoiqu'il vienne fort bien dans la plupart de nos régions.

ÉPIS DE MAÏS AU BEURRE FONDU

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

16 épis de maïs — sel — un demi-litre de lait — eau — 150 g de beurre fondu — citrons.

Choisir des épis très tendres (mois d'août), que les grains soient bien laitueux. Les pocher à l'eau salée additionnée de lait. Enlever les premières feuilles, laisser les plus tendres. Servir sur serviette avec bouquet de persil en branches. A part, en saucière, présenter le beurre fondu, légèrement salé. A loisir, sur assiette, des demi-citrons, au goût du convive. On peut aussi égrener le maïs à la fourchette et le servir en timbale. Il est préférable de le servir en épis.

Légume très prisé par les Américains.

Les épis de maïs se servent aussi grillés. On met du lait dans l'eau de cuisson pour garder les épis bien blancs.

MARRONS

Marrons (ou châtaignes) sont à la fois légume et fruit. Ils entrent dans la composition des farces pour grosses volailles (dinde, oie), mais accompagnent aussi les choux (verts, rouges, de Bruxelles). En purée, ils servent d'accompagnement aux pièces de venaison (chevreuil, marcassin, etc.).

PURÉE DE MARRONS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 à 50 minutes.

1 litre et demi de marrons — 3 morceaux de sucre — 2 dl de bouillon — 1 branche de céleri — 100 g de beurre — 1 dl de lait ou de crème — quelques dents-de-loup en pain de mie frites au beurre (en couronne autour de la purée de marrons si elle est servie comme légume et non comme garniture).

Préparation : 1° Ecorcer les marrons moyens. Pour l'écorçage, on peut procéder de trois façons : ou ébouillanter les marrons pendant 6 minutes ; ou les mettre à l'entrée du four jusqu'à ce que la chaleur ait soulevé l'écorce, et sans les laisser rissoler ; ou les tremper 7 ou 8 à la fois dans de la friture fumante. Dans un cas comme dans l'autre, ne pas oublier d'inciser l'écorce afin de prévenir leur éclatement ;

2° Les mettre dans une casserole étroite et haute, genre bain-marie (afin qu'ils s'y trouvent entassés), et ajouter le céleri, le sucre et assez de bouillon pour qu'ils en soient couverts. Faire prendre l'ébullition, couvrir et cuire doucement. Temps de cuisson : 45 minutes.

Aussitôt cuits, renverser les marrons sur un tamis et les passer rapidement pendant qu'ils sont brûlants ; recueillir la purée dans un sautoir, la remuer sur un feu ardent pendant quelques minutes, la mettre au point de consistance (celle d'une purée de pommes de terre légère) avec 5 ou 6 cuillerées de bouillon, et la compléter hors du feu, avec du beurre, du lait ou de la crème.

Dès lors, tenir au chaud sans laisser bouillir.

Un plat accompagné d'une purée de marrons demande un vin rouge souple et tendre, ou bien un vin blanc plutôt moelleux.

MORILLES

C'est l'un des meilleurs champignons de nos régions. De diverses couleurs, les morilles sont toujours succulentes, et dominent dans les garnitures Béatrix, forestière, Gouffé, etc.

MORILLES A L'ANDALOUSE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

1 kg de morilles — 250 g de jambon (maigre) de Bayonne, coupé en dés — 1 dl d'huile — 2 gros oignons hachés — 2 dl de xérès — 1 dl de jus ou fond de veau — 1 dl de demi-glace v. p. 58 — 2 piments doux (pimientos), de conserve de préférence.

Préparation : Faire revenir à l'huile le jambon de Bayonne cru et maigre, coupé en gros dés. L'égoutter sur une assiette aussitôt doré, et faire revenir à la place les morilles (bien lavées et coupées en deux ou quatre selon grosseur) avec l'oignon haché. Quand les morilles sont légèrement rissolées, égoutter l'huile, remettre le jambon et mouiller avec le xérès. Faire réduire à moitié, puis ajouter le jus de veau, la demi-glace pour lier légèrement, les piments doux coupés en julienne fine et une prise de poivre.

Laisser mijoter doucement pendant une petite demi-heure et servir dans un légumier.

MORILLES FARCIES

Recette de M. Austin DE CROZE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 à 40 minutes.

1 kg 500 de grosses morilles — 16 petites bardes de lard minces et rectangulaires — 8 croûtons — 5 cl de fond de veau corsé.

Farce : 500 g de farce mousseline — 2 cuillerées de persil haché — sel — poivre — x pincée d'épices — 2 jaunes d'œufs.

Laver de grosses morilles, les blanchir 2 à 3 minutes, les rafraîchir, les égoutter sur un linge et bien les essorer.

Les farcir avec la farce suivante : farce mousseline (v. p. 61), persil haché, sel, poivre, pincée d'épices, 2 jaunes d'œufs. Partager en huit portions les morilles farcies, les ranger entre les bardes de lard, les couvrir. Cuisson à four doux. Faire 8 croûtons du diamètre et de la forme des tas de morilles et les frire au beurre.

Si c'était un peu sec, ajouter quelques cuillerées à potage d'un fond de veau corsé, mais juste assez pour humecter les morilles en les sortant du four. Naturellement, asperger au départ les morilles avec la matière grasse de cuisson (c'est-à-dire du lard).

MORILLES FARCIES A LA FORESTIÈRE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

1 kg 500 de grosses morilles — 150 g de beurre — 1 gros oignon et 6 échalotes hachés fin — sel — poivre — 500 g, de farce fine de porc — 1 cuillerée de persil haché — 1 pointe d'ail — 2 œufs — 100 g de mie de pain frais.

Mélanger dans une terrine les pédoncules hachés, ainsi que l'oignon et les échalotes revenus, et refroidir avec la farce de porc, la mie de pain (inutile de la faire tremper), le persil, la pointe d'ail, sel, poivre et, ce qui ne gâtera rien, 2 œufs entiers.

Lorsqu'on plaquera les morilles pour les passer au four, mettre suffisamment de beurre au fond du plat. Saupoudrer de mie de pain frais, asperger de beurre, puis faire cuire et gratiner en même temps pendant 20 minutes. Présenter le plat tel quel.

MORILLES NOIRES DU VALROMEY

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

1 kg 500 de morilles — sel — poivre — 100 g de beurre — 30 g de farine — un demi-litre de crème — un demi-litre de bon fond de veau — 2 jaunes d'œufs.

Parer les morilles, les laver à plusieurs reprises à l'eau froide et les égoutter.

Mettre les morilles (à sec) dans une casserole avec 60 g de beurre et laisser cuire jusqu'à cuisson complète. Ajouter la farine, bien mélanger et prolonger quelques minutes encore la cuisson. Mettre une partie de la crème et du fond de veau. Laisser réduire quelques minutes. Au moment de servir, délayer les jaunes d'œufs et le restant de crème ; verser sur les morilles. Remuer la casserole dans un mouvement de rotation, tout en ajoutant en parcelles le restant du beurre. Goûter et rectifier.

A volonté, au départ, un petit jet de jus de citron et une cuillerée de persil concassé. Sauce très courte.

TIMBALE DE MORILLES A LA BEAUCAIRE

Préparation : i h 30.

Cuisson : 1 heure.

1 kg de morilles — 400 g de godiveau ou de farce mousseline (v. p. 61) — 100 g de truffes fraîches hachées — sel — poivre — 100 g de beurre — 6 dl de sauce Béchamel — 5 jaunes d'œufs — un demi-citron — 2 dl de crème fraîche.

Garniture : duxelles préparée avec les pédicules — 2 œufs durs — 1 cuillerée de persil haché — 100 g de mie de pain frais — 100 g de beurre fondu — 1 demi-litre de sauce crème (v. p. 69).

On peut remplacer la sauce crème par un bon fond de braisage corsé, parfumé au xérès.

Préparer : 1° le godiveau (y mélanger les truffes hachées finement) ;

2° 6 dl de sauce Béchamel ;

3° Prendre de belles morilles fraîchement récoltées, les laver à plusieurs eaux, en écartant les alvéoles pour en chasser les grains de sable. Réserver 10 des plus belles morilles et environ 100 g de pédicules.

Mettre le reste des morilles dans une casserole avec 2 cuillerées d'eau, le beurre, une pincée de sel, une prise de poivre et le jus de la moitié d'un petit citron. Faire prendre l'ébullition à couvert, et tenir ensuite sur le côté du feu pendant 6 à 7 minutes.

Nota. — Si les morilles sont grosses ou très grosses, elles doivent être partagées en deux ou en quatre.

Composition : Egoutter les morilles sur un plat, ajouter leur cuisson à la sauce Béchamel et passer celle-ci dans un sautoir. Y mélanger une liaison de 5 jaunes d'œufs et la remuer sur un feu ardent, sans arrêt, en y ajoutant, cuillerée par cuillerée, la crème, et jusqu'à ce que la quantité de sauce soit tombée à 4 dl ; qu'elle soit par conséquent devenue très épaisse.

Dans cette sauce réduite, mélanger les morilles et laisser refroidir.

Formation et pochage de la timbale : Prendre un moule à charlotte à bord bas, c'est-à-dire plus large que haut, et le beurrer grassement. Tapisser le fond et les parois avec environ les trois quarts du godiveau, et en donnant à la couche une épaisseur égale de 2 cm. Dans le moule ainsi foncé, mettre la composition de sauce et morilles ; recouvrir celle-ci avec le reste du godiveau, lisser la surface et poser dessus un rond de papier beurré. Faire pocher au bain-marie pendant 55 minutes.

Lorsque le moule sera sorti de l'eau, on attendra pendant 8 à 10 minutes avant de démouler la timbale, pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur.

Garniture : Avec les pédicules réservés, préparer une duxelles ; à cette duxelles, mélanger les œufs durs hachés, blancs et jaunes, et le persil haché. Partager en deux les morilles conservées, remplir chaque moitié avec la duxelles, les ranger sur un plat beurre et saupoudrer la surface de mie de pain frais. Environ 20 minutes avant de servir, on les saupoudrera de beurre fondu et on les mettra à gratiner au four.

Service : Juste au moment, démouler la timbale sur un plat rond et l'entourer avec les demi-morilles farcies.

Nota. — En même temps que la timbale, il est recommandable de faire passer une saucière de sauce crème.

OIGNONS

En légume, en garniture, on emploie l'oignon, petit blanc ou gros d'Espagne, mais, en tant que condiment, la cuisine moderne a tendance à le remplacer par l'échalote, dont le goût est plus fin et la saveur moins acre.

Ils sont, avec les pommes de terre, la dominante de la garniture à la lyonnaise et, seuls, fournissent la soubise, mais ils entrent dans la préparation de la majorité des mets cuisinés.

OIGNONS A LA CRÈME

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

Trempage : 5 heures.

16 oignons — 1 dl de crème fraîche — sel — 2 cuillerées de persil haché.

Certaines personnes ont du mal à digérer les oignons. Mais la façon suivante de procéder en rend la digestion aussi facile que s'ils avaient été bouillis : il suffit, après épluchage, de faire tremper les oignons dans de l'eau froide, pendant 4 à 5 heures, en prenant soin de changer l'eau plusieurs fois. Et l'on peut, dès lors, sans aucun inconvénient, savourer les oignons préparés comme suit : de beaux oignons entiers ayant été trempés ainsi qu'il a été dit, les faire blanchir, en veillant à ce qu'ils ne se défassent pas. Les retirer et les plonger dans l'eau froide, afin de les laver ; les égoutter. Les poser sur un plat les uns à côté des autres et les enfourner à four très doux, afin de les sécher.

En les sortant du four, les couvrir chacun d'une cuillerée de crème fraîche, d'un peu de sel et d'un petit peu de persil haché très fin.

PAILLETES D'OIGNONS FRITS

Recette de M. Austin de CROZE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

16 oignons d'Espagne — 1 dl de lait — 100 g de farine — grande friture.

Ciseler très finement de gros oignons. Les passer au lait, ensuite dans la farine.

Une fois blonds et secs, les dresser en pyramide, saupoudrer de sel. Servir à la sortie de la friture.

OSEILLE

En purée, en chiffonnade, l'oseille accompagne agréablement les œufs ou le veau. Elle se sert aussi comme légume, mais elle demande à être très richement traitée. Par son acidité, elle ne peut convenir à tous.

OSEILLE AU JUS

Préparation : *i* heure.

Pour fondre : *10* minutes;
pour braisage : *2* heures.

4 kg d'oseille — sel — sucre — 60 g de beurre — 50 g de farine
— 4 jaunes d'œufs — 1 dl de crème — 100 g de beurre — un demi-
litre de fond.

Préparation : Après avoir épluché et lavé l'oseille, la mettre dans une casserole avec un verre d'eau par kilogramme et la faire fondre doucement en la remuant assez fréquemment avec une cuiller, pour égaliser la fonte. La renverser ensuite sur un tamis placé sens dessus dessous ; la laisser s'égoutter aussi complètement que possible et la passer.

Nota. — 1° Prendre de l'oseille de pousse nouvelle et de l'oseille vierge de préférence à l'oseille franche, laquelle, surtout quand elle est à complète maturité, est chargée d'acide oxalique et, par conséquent, très acide ; 2° Mentionnons aussi que, par suite de la perte qui se produit à l'épluchage et à la fonte, le poids net est à peine le tiers du poids brut, et enfin qu'une grande poignée d'oseille représente 350 g.

Braisage : Pour un litre de purée (ou 1 kg, son équivalent), faire un roux blanc avec 60 g de beurre et 50 g de farine ; y mélanger la purée et environ un demi-litre de fond, mais petit à petit ; assaisonner de 10 g de sel et d'une forte pincée de sucre en poudre ; faire prendre l'ébullition en remuant ; poser à même sur l'oseille un rond de papier beurré ; couvrir et cuire doucement au four pendant 2 heures.

Au bout de ce temps, y mélanger les œufs battus en omelette dans un bol avec la crème et additionnés de 4 ou 5 cuillerées d'oseille que l'on y ajoute par petites parties (cela pour en assurer réchauffement progressif et éviter leur saisissement). Laisser mijoter encore 5 à 6 minutes sur le coin du feu, compléter avec le beurre ; verser dans le légumier et arroser avec 5 ou 6 cuillerées de bon jus de veau.

PETITS POIS

En France, on ne consomme guère que les petits pois frais, mais, dans les pays de langue espagnole, le garbanzos ou pois chiche est très apprécié.

Il domine dans les garnitures Clamart, Saint-Germain, etc.

PETITS POIS A L'ANGLAISE

Préparation : *30* minutes.

Cuisson : *15* à *20* minutes.

2 litres de petits pois écossés — *100* g de beurre très fin.

Blanchir les petits pois dans un récipient en cuivre (non étamé) : cul-de-poule ou chaudron.

Beaucoup d'eau et bien salée. Jeter les petits pois en pleine ébullition sans que celle-ci se ralentisse. Ainsi, on aura des petits pois très verts et beaux. Les égoutter, les sécher (indispensable), qu'ils ne gardent pas une goutte d'eau. Mettre en timbale chaude, tel quel. Au moment de servir, mettre le beurre. Sauter et remuer en tous sens pour que la liaison se fasse naturellement, sans que le beurre se clarifie, mais tout en formant pommade. Pour cela, il ne faut blanchir les petits pois qu'à la dernière minute.

Pour l'assaisonnement, suivant les cas, on peut ajouter un peu de sel ou de sucre en poudre. Cette méthode est à recommander.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

*2 litres de petits pois frais écossés — 2 cœurs de laitues (bien ficelés)
— 20 petits oignons nouveaux — 1 bouquet de tiges de persil (exclusivement) — 150 g de beurre — 20 g de sel — 35 g de sucre.*

Comme cela est facile aujourd'hui, il est préférable (et judicieux) de s'adresser à un commerçant qui livre des petits pois frais écossés (très calibrés) que l'on désire (très fins ou extra-fins). Ainsi, pas de surprises. Sinon, il en faut 5 à 6 kg non écossés et mélangés.

Dans une casserole (dite russe), mettre les petits pois, les laitues, le sel, le sucre, soit en morceaux ou semoule, 100 g de beurre, le persil et les petits oignons ; triturer le tout. Une demi-heure avant de passer à table, ajouter 1 verre d'eau, couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle hermétique. Cuisson assez vive. En sortant du feu, et en dehors de celui-ci, ajouter le restant du beurre. Goûter, rectifier s'il y a lieu. Couper les laitues dans leur longueur et servir les petits pois en timbale ; dresser dessus les laitues. Enlever le bouquet de persil.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 608.)

POIREAUX

Bien que souvent appelé l'«asperge du pauvre», on emploie le poireau plus en condiment qu'en légume. Cependant, soigneusement apprêté, il est excellent.

POIREAUX A LA CHAPELURE

Préparation : 1 h 30.

1^{re} cuisson : 1 heure;

2^e cuisson : 20 minutes.

*2 kg de poireaux — 8 belles pommes de terre de Hollande — 3 œufs
— 100 g de beurre frais — 150 g de mie de pain frais.*

Faire cuire dans l'eau de très beaux et gros poireaux ayant beaucoup de blanc, car c'est seulement cette partie qui sera employée. Avec les poireaux, faire cuire de belles pommes de terre de Hollande de grosseur moyenne. Les poireaux, étant plus longs à cuire, seront mis à l'eau avant les pommes de terre. Egoutter les poireaux et les poser

sur un torchon afin qu'ils sèchent le plus possible. Battre dans un bol ou une terrine les œufs avec du sel ; y passer les poireaux, qui seront ensuite roulés dans la chapelure, et repasser à nouveau dans l'œuf. Puis les placer délicatement dans un plat de terre foncé de beurre frais ; les enfourner une vingtaine de minutes. Servir après y avoir placé les pommes de terre tout autour.

POIS CASSÉS

Il s'agit des graines de pois verts cassées en deux et consommées uniquement en purée.

PURÉE DE POIS CASSÉS SAINT-GERMAIN

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 1 h 30.

*1 kg de pois cassés — 1 os de jambon — 200 g de mirepoix (v. p. 58)
— 100 g de lard blanchi — 1 bouquet garni — 100 g de beurre.*

Faire tremper les pois cassés pendant 2 heures. Les couvrir de 2 litres d'eau froide. Ajouter l'os de jambon, la mirepoix, le lard et le bouquet garni. Cuire doucement pendant 1 h 30. Assaisonner. Passer la purée au tamis fin. La chauffer et la travailler à la cuiller. Diluer avec un peu de cuisson des pois. Beurrer hors du feu et servir.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 633.)

POMMES DE TERRE

Les qualités des pommes de terre varient avec leurs espèces, et il est toujours préférable de choisir soigneusement celles qui conviennent le mieux à l'apprêt désiré : friture, pommes sautées, pommes Anna, etc. (jaune de Hollande ou saucisse) ; purées, pommes Duchesse, pommes dites « très farineuses » (rouge longue de Hollande) ; pommes de terre bouillies ou cuites à la vapeur (vitelottes).

La pomme de terre domine dans tant de garnitures et de préparations qu'il est impossible de les citer toutes : albigeoise, boulangère, dauphine, darphin, duroc, macaire, valois, sans oublier les pailles, chips et autres frites, les croquettes, les nids, les purées ou ces « pluche ta part » qui, en Normandie, désignent les pommes de terre en robe des champs.

POMMES « CONNÉTABLE »

Recette de M. Lucien FILHOL.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

*2 kg de pommes de terre taillées en pommes paille — sel — poivre
— 5 dl d'huile — 200 g de beurre — 125 g de fromage râpé — 1 dl de
crème fraîche.*

Faire sauter les pommes paille dans une poêle avec du beurre chaud. Saler, poivrer, les disposer par couches, dans le plat ou moule à sauter. Ajouter le fromage râpé.

Retourner une ou deux fois pour cuisson et coloration régulières.

Au moment de servir, démouler les pommes et napper avec la crème. Les pommes sortant du four, le nappage se fera de lui-même.

A loisir, on peut glacer, le coup d'œil y gagnerait.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 648.)

POMMES DE TERRE J[^] L'ANGLAISE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

16 pommes de terre de Hollande.

On façonne les pommes de terre à l'anglaise en forme de grosses olives. Elles sont complètement cuites à l'eau salée, ou bien, encore, à la vapeur et, autant que possible, conservées bien entières. Il existe pour cela un ustensile spécial très recommandable. Il faut les sécher à la bouche du four.

En principe, tout poisson bouilli doit toujours être accompagné d'une garniture de pommes de terre à l'anglaise, qui peut, d'ailleurs, être servie à part, dans une timbale.

POMMES DE TERRE « ANNA »

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

16 pommes de terre de Hollande — 250 g de beurre — sel — poivre.

Préparation : Façonner en forme de bouchon 16 petites pommes de terre de Hollande. Dans le matériel des grandes cuisines, il y a un ustensile spécial, appelé « rabet », qui assure le découpage avec une régularité parfaite ; à défaut de cet instrument, on les émine en rondelles de 1 à 2 mm d'épaisseur. Les dimensions de ces rondelles doivent être à peu près celles d'une pièce de 2 francs.

Les passer à l'eau froide ; les sécher dans un linge, les assaisonner de sel fin et d'un peu de poivre. Il existe, pour cette préparation, un genre de casserole munie d'un couvercle qu'à défaut on remplace par une petite sauteuse épaisse et de dimensions proportionnées à la quantité de pommes de terre.

Quel que soit l'ustensile, beurrer copieusement le fond et les parois ; disposer dedans les rondelles, par rangées concentriques, en les chevalant légèrement (c'est-à-dire en les plaçant en écailles de poisson) et en faisant chaque rangée en sens inverse de la précédente. Sur ce premier lit, étaler une couche de beurre. Pour ce faire, le beurre doit être d'abord manié dans un linge pour en extraire le petit-lait qui, faute de ce soin, tomberait au fond de l'ustensile, s'y coagulerait et ferait attacher le pain de pommes de terre. En outre, le beurre doit, pour pouvoir s'étaler facilement, être ramolli à l'état de pommade, ou bien être fondu, décanté et figé au moment de son emploi.

Faire un second lit de rondelles avec une nouvelle couche de beurre, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des rondelles, dont la quantité doit faire 5 ou 6 lits. Terminer par une couche de beurre.

Fermer l'ustensile avec un couvercle qui l'emboîte exactement, et mettre au four bien chaud. Le temps de cuisson est d'environ 35 minutes.

Service : Démouler le pain de pommes de terre sur un couvercle de casserole ; le partager aussitôt en 8 parties, que l'on rapproche ensuite l'une de l'autre pour rendre sa forme au pain ; le faire glisser du couvercle sur le plat de service et servir immédiatement.

Observation. — Comme on en peut juger par l'exposé qui précède, ces pommes de terre doivent cuire dans un bain de beurre et dans un four de chaleur plutôt élevée que moyenne. L'extérieur du pain doit être doré également et l'intérieur moelleux.

POMMES DE TERRE « DAME BLANCHE »

Recette de M. A. MENNWEG.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

16 belles pommes de terre de Hollande — 500 g de mousse de volaille — 2 dl de crème fraîche — 200 g de beurre.

Eplucher de belles pommes de terre de Hollande de forme allongée et les évider. Faire, d'autre part, une mousse de volaille très légère dont on farcira les pommes. Les mettre dans un plat à gratin beurré, les beurrer également et faire cuire dans un four doux en arrosant. A mi-cuisson, lorsque les pommes commencent à être fondantes, y verser de la crème fraîche et laisser terminer la cuisson en arrosant souvent.

POMMES DE TERRE A LA DAUPHINOISE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 40 à 50 minutes.

1 kg 500 de pommes de terre de Hollande — 1 litre et demi de lait bouilli — 200 g de gruyère râpé — sel — poivre — petite pincée de muscade râpée — 100 g de beurre — 3 œufs battus — 1 gousse d'ail.

Emincer finement les pommes de terre. Les mélanger avec le lait, le râpé (en réserver 100 g pour parsemer la muscade et les œufs battus) ; saler, poivrer.

Frotter le plat en terre (ou bi-métal) fortement avec la gousse d'ail. Verser les pommes ainsi préparées dans le plat. Semer dessus le reste du fromage râpé et aussi, en petites parcelles, le beurre. Faire partir sur le fourneau. Après quelques minutes d'ébullition, mettre au four, avec par-dessus un papier d'office beurré et un couvercle. Suivant la chaleur du four, découvrir à temps le plat pour que les pommes soient bien cuites, réduites à point et aussi bien dorées. Il faut qu'elles ne soient ni trop sèches ni trop mouillées (à surveiller).

Faire bien attention si l'on utilise des plats en terre : ils sont à retenir, à condition qu'ils soient vernis. Il y a des plats non vernis, dénommés *plats sabots*, qui ont l'inconvénient de s'imprégner un peu trop des articles cuits précédemment, leur terre ou pâte de fabrication étant très poreuse.

POMMES DE TERRE « DUCHESSE »

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 6 minutes.

1 kg 500 de pommes de terre de Hollande — sel — poivre blanc — muscade — 4 jaunes d'œufs — 200 g de beurre.

Cuire à l'eau froide salée les pommes de terre épluchées et coupées en quartiers. Les égoutter sur un tamis, les renverser sur un plat et les sécher au four. Les passer au tamis fin ; assaisonner. Dessécher la purée sur feu vif. Hors du feu, lui ajouter les jaunes d'œufs, puis le beurre. Renverser sur plat beurré et laisser refroidir.

Au moment de l'emploi, diviser en petites galettes. Fariner. Cuire à la poêle au beurre bien chaud ou dorer à l'œuf et cuire au four sur tôle beurrée.

S'emploie aussi à la poche, en garniture.

POMMES DE TERRE FARCIES AUX TOMATES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes environ.

16 grosses pommes de terre de Hollande, unies et calibrées — sel — poivre — 2 dl de fond blanc — **250** g de farce fine de porc — **100** g de beurre — **250** g de duxelles fine, fournie en échalotes — **4** belles tomates.

Couper les deux extrémités des pommes de terre, les parer en leur donnant la forme de petits tonneaux, les creuser assez profondément avec la cuiller à pommes noisette, tout en leur laissant un bord épais de 7 à 8 mm.

Beurrer un plat à sauter de diamètre égal pour que les pommes de terre s'épaulent les unes les autres. Ranger les pommes, le vide en dessus. La farce étant bien amalgamée, farcir les pommes à hauteur de l'orifice. Intercaler des tranches de tomates épépinées et pressées. Beurrer, mouiller d'un bon fond blanc. Faire partir sur le feu. Papier beurré et couvercle, pendant la première partie de la cuisson ; ensuite, mettre au four et découvrir. Ralentir ou activer la cuisson. Lorsque les pommes de terre seront cuites, il ne faut plus qu'il y ait de cuisson, juste un peu d'humidité. Les pommes auront absorbé le liquide et la matière grasse. Pour les enlever du plat à sauter, être prudent, car la pomme de terre n'a pas de corps et elle est très friable.

Avec un peu de soin, on peut mener à bien l'opération. On peut aussi utiliser un plat de service allant au feu et au four.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 608.)

POMMES DE TERRE DES GOURMETTES

Recette de M^{me} ETTLINGER.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

2 kg **500** de grosses pommes de terre de Hollande — sel — poivre — **150** g de beurre — un demi-litre de crème fraîche.

Cuire les pommes de terre au four. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever la pulpe avec une cuiller et l'écraser grossièrement avec une fourchette. Assaisonner et en mettre une couche de 1 cm et demi dans un plat à gratin pouvant aller sur table. Arroser avec du beurre fondu et couvrir d'une couche de crème. Faire une deuxième couche de pommes de terre, de beurre et de crème, et continuer jusqu'à hauteur du plat. Gratiner et servir très chaud.

POMMES DE TERRE « LORETTE »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 6 minutes.

500 g de pommes de terre « dauphine » (v. p. 632) — **30** g de parmesan râpé — **50** g de farine — friture.

Ajouter le fromage râpé aux pommes « dauphine ». Diviser en croquettes de 50 g, mouler en forme de croissants, fariner et plonger dans la friture bien chaude.

POMMES DE TERRE « MACAIRE »

Préparation : 25 minutes.

1^{re} cuisson : 35 minutes ;

2^e cuisson : 20 minutes.

2 kg de pommes de terre de Hollande — 250 g de beurre.

Cuire au four les pommes de terre, les ouvrir en deux, retirer la pulpe à la fourchette, l'égrener et la travailler avec 200 g de beurre ; l'assaisonner. Faire blondir le reste du beurre dans une poêle. Y verser la pulpe, la caler comme une galette. La faire bien dorer des deux côtés ; la faire glisser sur le plat de service, où elle sert de socle ou de tampon.

POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL

Préparation : 20 minutes.

1^{re} cuisson : 30 minutes ;

2^e cuisson : 25 minutes.

2 kg de pommes de terre — sel — poivre — muscade — 100 g de beurre — 1 litre et demi de lait — 2 cuillerées de persil haché.

Cuire les pommes de terre en robe de chambre, les éplucher à chaud, les émincer dans un plat à sauter beurré avec 100 g de beurre. Saler, poivrer, une pincée de muscade.

Mouiller avec 1 litre et demi de lait bouillant. Laisser les pommes s'imprégner de lait et d'assaisonnement. Au besoin, ajouter un peu de lait. Servir en légumier, saupoudré de persil haché.

POMMES DE TERRE PAILLE, FRITES, « PONT-NEUF » OU CHIPS

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 4 minutes.

16 pommes de terre de Hollande — grande friture.

Prendre de grosses pommes de terre de Hollande, les équarrir sur les quatre faces, et les diviser en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur et les tailler suivant la forme désirée. Les laver à l'eau froide, les égoutter, les sécher à fond dans un linge, les mettre dans le panier spécial en fil de fer, les plonger dans la friture chaude pendant 3 minutes et les égoutter.

Quelques secondes après, les mettre de nouveau dans la friture, fumante cette fois, et en les éparpillant dans la graisse. Aussitôt que les pommes de terre sont sèches et bien dorées, ce qui ne demande guère que 6 à 7 secondes, les égoutter sur un linge et saler légèrement.

L'appellation de ces pommes de terre varie suivant la façon dont elles sont coupées. En très fine julienne : pommes paille ; en bâtonnets, grosseur moyenne : pommes frites ; en bâtonnets plus gros : pommes « pont-neuf » ; en copeaux très minces : pommes chips.

POMMES DE TERRE SOUFLÉES

Préparation : 20 minutes.

1^{re} cuisson : 8 minutes;

2^e cuisson : 3 minutes.

16 pommes de terre de Hollande — grande friture.

Une des conditions requises pour obtenir de belles pommes soufflées est d'avoir des pommes longues, dites « hollandaise », et bien jaunes.

Les équarrir sur les quatre faces, en forme de billot, ce qui facilite leur coupe en tranches régulières de 4 à 5 mm d'épaisseur. Les passer à l'eau, les sécher dans un linge et les mettre dans la friture chaude, légèrement fumante.

Les laisser pendant quelques minutes dans cette friture, puis, lorsqu'elles ont réduit leur humidité sous l'effet de la chaleur, et que la pulpe cède légèrement sous le doigt, mettre la friture en plein feu, de façon qu'elle atteigne en peu d'instant son maximum de chaleur. Remuer les pommes dans la friture en agitant légèrement la poêle. Par ce simple mouvement qu'elles reçoivent, et sous l'action de la chaleur, elles doivent se gonfler et commencer à souffler.

Les laisser sécher légèrement, mais non pas rissoler ; les égoutter dans le panier à friture et les laisser reposer un instant.

Pendant ce temps, porter à nouveau le degré de chaleur de la friture presque à son maximum ; jeter les pommes dedans et les y plonger complètement, en les appuyant avec l'écumoire. Les égoutter aussitôt soufflées et sèches ; saler légèrement ; en garnir le tour des grillades ou les servir à part sur serviette.

Observation. — La non-réussite des pommes soufflées peut généralement être attribuée à deux causes : 1^o lorsque les pommes sont mises à friture insuffisamment chaude et qu'une cuisson trop lente les laisse se ramollir ; 2^o lorsqu'elles sont mises à friture trop chaude. Il arrive, dans ce dernier cas, que, saisies par la chaleur, il se forme immédiatement autour une croûte qui non seulement s'oppose à ce qu'elles soufflent, mais rend encore leur cuisson difficile.

Mais si elles ont été mises dans une friture ayant un degré moyen de chaleur, et que cette chaleur soit ensuite portée progressivement à son maximum, la cuisson et la première partie du soufflage se font régulièrement. Enfin, leur brusque immersion dans la friture très chaude en assure définitivement le soufflage, qui est la résultante du saisissement à haute température et de la distension de la vapeur d'eau que contient encore la pulpe.

POMMES DE TERRE A LA DAUPHINE

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson de la purée : 25 minutes;

de la friture : 2 minutes.

2 kg de pommes de terre — sel — poivre — pincée de muscade —
6 jaunes d'œufs — 250 g de pâte à choux fine — 100 g de beurre — 300 g
de mie de pain frais — 150 g de farine — 5 cl d'huile — 2 œufs (pour
anglaise) — grande friture.

Pour 24 croquettes : Couper, en quartiers, les pommes de terre de Hollande (poids compris lorsqu'elles sont pelées) ; les mettre en cuisson à l'eau froide légèrement salée et les cuire rapidement. Aussitôt que la pulpe cède sous le doigt, les égoutter sur un tamis, les renverser ensuite sur un plat et les passer au four quelques minutes pour en faire évaporer toute l'humidité. Observer que la pomme de terre doit être conservée plutôt un peu ferme. Si la cuisson est poussée trop avant, elle se désagrège et le travail de la composition (pâte à croquettes) devient plus difficile.

Passer alors ces pommes au tamis fin, relever la purée dans un sautoir, rectifier le sel, s'il le faut ; ajouter une pincée de poivre, une pointe de muscade, le beurre divisé en parcelles, et dessécher cette purée sur un feu vif en la remuant avec une spatule. Lorsqu'elle est suffisamment ferme, y ajouter, hors du feu, les jaunes d'œufs et la pâte à choux sans sucre.

Etaler cette pâte sur un plat beurré et la laisser refroidir avant de l'employer.

Lorsqu'elle est froide, la diviser sur la table farinée en parties de la grosseur d'un œuf (environ 55 g) ; leur donner, en les roulant, la forme d'un bouchon, puis les paner à l'anglaise d'abord, ensuite les rouler dans de la mie de pain frais, les égaliser de nouveau en les roulant à la main et en les rectifiant sur les bouts avec le plat de la lame d'un couteau. Les ranger au fur et à mesure sur une plaque, ou sur une grille s'emboîtant dans la poêle à friture.

6 minutes avant de servir, les plonger à friture chaude ; les égoutter, lorsqu'elles ont pris couleur, et les saler légèrement.

Nota. — Dans la pratique moderne, les croquettes de pommes de terre se font avec un appareil à pommes « duchesse » et elles sont panées à l'anglaise. Quant aux pommes « dauphine », l'appareil comporte deux tiers de purée de pommes et un tiers de pâte à choux sans sucre ; elles ne sont pas panées à l'anglaise. Cette composition est mise sur un marbre saupoudré de farine ; on en fait de petites boules que l'on place sur un tamis, puis on les renverse dans la friture fumante.

Pour les obtenir plus délicates, on opère comme pour les pets-de-nonne.

GRATIN DAUPHINOIS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 h 30.

2 kg de pommes de terre de Hollande — sel — poivre — pincée de muscade — 250 g de beurre — 1 gousse d'ail — 1 litre et demi de fleur de farine.

Le gratin dauphinois, qui n'a rien de commun avec le gratin savoyard (son voisin), est un continuel sujet de polémique, et les cordons bleus des deux sexes ne se sont jamais mis d'accord sur sa véritable recette.

Voici la recette telle qu'elle est réalisée au Pont-de-Claix et telle qu'on doit l'admettre, parce qu'elle est la simplicité même et qu'elle est bien supérieure à tous les gratins aux fromages et aux œufs que, par déformation professionnelle, on sert trop souvent.

Emincer finement des belles pommes de terre à chair jaune (hollande ou rouge d'Espagne) ; les laver, les éponger dans un torchon, les assaisonner : sel, poivre. (On peut y ajouter un soupçon de muscade, mais cela n'est pas d'un goût général.) Beurrer un plat à gratin (dans les campagnes, on frotte l'intérieur du plat avec une gousse d'ail avant de le beurrer). Placer les pommes jusqu'à 1 centimètre du bord, de façon qu'elles soient couvertes avec de la crème légère (dite « fleurette»). Disposer quelques petites parcelles de beurre de place en place et laisser mijoter à four doux pendant 1 heure et demie ou 2 heures, suivant la grandeur du plat.

Servir aussitôt sorti du four.

Et surtout ne pas mettre d'œufs ni de fromage. Les œufs enlèvent au gratin toute son onctuosité en laissant à l'intérieur des morceaux d'œufs plus ou moins brouillés. Le fromage en dénature le goût.

GRATIN SAVOYARD

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 40 à 50 minutes.

2 kg de pommes de terre de Hollande — 250 g de fromage râpé — sel — poivre — muscade — 2 litres de bouillon blanc ou consommé — 1 gousse d'ail — 100 g de beurre.

Emincer très fin et à cru les pommes de terre ; les mélanger en terrine avec le fromage râpé, sel, poivre, pincée de muscade ; ajouter 2 litres de bouillon blanc ou consommé. Frotter le plat à gratin à l'ail, avec quelques parcelles de beurre et une partie du râpé. Mettre les pommes de terre, saupoudrer du restant de fromage et de beurre.

Faire partir sur le feu et terminer la cuisson au four.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

2 kg de pommes de terre de Hollande — sel — 200 g de beurre — un demi-litre de lait.

Pour simple que soit la préparation d'une purée de pommes de terre, il y a toutefois certaines considérations dont il faut tenir compte.

En principe, la purée doit être conduite rapidement et mise en marche en temps voulu pour être servie aussitôt prête. Une purée qui est réchauffée ou qui graille sur le fourneau est chose détestable.

Préparation : i° Couper en quartiers les pommes de terre, les couvrir juste d'eau froide, saler à raison de 12 g au litre, faire prendre l'ébullition et cuire rapidement

jusqu'au moment où la pulpe cède sous le doigt. Si la cuisson est poussée trop loin, la pomme de terre se désagrège et n'a plus de corps ; elle doit être conservée plutôt un peu ferme.

2° Aussitôt à point, égoutter les pommes de terre à fond et les passer au tamis. Recueillir la purée dans une casserole et la travailler vigoureusement avec une cuiller de bois, ou mieux au fouet, jusqu'à ce qu'elle soit devenue blanche et un peu élastique.

A ce moment, y mélanger une pincée de sel fin et le beurre par petites parcelles, en battant toujours.

Continuer à la travailler encore pendant quelques minutes, puis l'additionner de lait bouilli, par 2 ou 3 cuillerées à la fois.

Ainsi, on obtient une purée fine et moelleuse.

3° Finalement, chauffer la purée, mais sans la laisser bouillir (l'ébullition détruirait la saveur du beurre). Dresser en légumier chauffé à l'avance.

RIZ, PATES ET PRÉPARATIONS EXOTIQUES

Le riz est un aliment sain et très nutritif qui convient à tous. Il se prépare de très nombreuses façons. Les pâtes (macaroni, nouilles, etc.) conviennent aux régimes, mais, bien accommodées et surtout cuites à point, elles peuvent être délicieuses.

Voici les principales garnitures où dominent ces éléments :

Riz : créole, tous les plats originaires de l'océan Indien, les carrys, les crustacés à l'américaine, pilaw, risotto, à l'indienne, à la valenciana, à la piémontaise.

Macaroni : à la milanaise, à l'italienne, à la romaine, à la napolitaine.

Nouilles : à l'alsacienne, à l'allemande.

RISOTTO

Recette de M^e L. TENDRET.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de riz — sel — poivre — 150 g de beurre — 3 échalotes hachées — 1 gros oignon bien blanc haché — 1 bouquet garni — 1 litre de consommé — 100 g de gruyère ou parmesan râpé.

Mettre dans une casserole du beurre frais et 2 échalotes hachées ; faire cuire sans roussir et passer au tamis. Dans ce beurre ainsi assaisonné, faire revenir 1 oignon blanc haché, ajouter le riz et remuer le mélange ; après 3 minutes, arroser de 4 cuillerées de bouillon de bœuf en ébullition et ajouter un bouquet garni. Dès que le bouillon est absorbé, agiter la casserole pour détacher le riz et mouiller de nouveau de 4 cuillerées de bouillon, et ainsi de suite pendant 20 minutes. Saler, poivrer, arroser le riz d'un verre de jus répandu en petites quantités à la fois. Le riz doit être moelleux et crémeux.

Retirer du feu et ajouter le gruyère râpé.

RISOTTO A LA BRÉSILIENNE

Recette de M. Charles JANON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson du riz : 18 à 20 minutes;
des bananes : 4 minutes;
des oeufs : 4 minutes.

250 g de riz — sel — poivre — 1 litre de consommé environ — 100 g de beurre — 50 g de fromage râpé — 8 bananes — 150 g de farine — 3 œufs battus — 5 cl d'huile — 300 g de mie de pain frais — 8 œufs frits.

Préparer un risotto au beurre et fromage et le verser dans un moule beurré.

Couper, dans le sens de la longueur, 8 bananes ; les passer à la farine, puis à l'œuf légèrement salé, ensuite à la mie de pain frais, et les faire frire à l'huile. Faire également frire un œuf par personne.

Une fois tout préparé, démouler le riz sur un grand plat rond et ranger autour des bananes frites et, dessus, les œufs frits.

Une saucière de sauce tomate, très aromatisée, accompagnerait bien ce plat exotique.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 632.)

RISOTTO AUX FONDS D'ARTICHAUTS ET TOMATES

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

1 oignon haché, revenu à blanc au beurre — 250 g de riz — 1 litre de bouillon blanc — 100 g de beurre — sel — poivre — 6 tomates mondées, épépinées, concassées — 100 g de fromage râpé — 4 fonds d'artichauts cuits à blanc, escalopés, étuvés au beurre.

Préparation : 1° Avec 60 g de beurre frais, faire blondir légèrement 1 oignon haché. Ajouter le riz Piémont (du riz Caroline, à défaut) simplement trié et non lavé. Le remuer sur un feu modéré, et sans arrêt, jusqu'au moment où, s'étant imprégné du beurre, il a pris une teinte laiteuse. Le mouiller de 1 litre de bouillon non coloré et, l'ébullition prise, le cuire au four couvert pendant 20 minutes ;

2° Peler, presser à fond et hacher 6 belles tomates ; les cuire doucement au beurre.

Dégager les fonds (c'est-à-dire retirer feuilles et foin) de 4 artichauts moyens. Découper ces fonds en fines escalopes et les sauter au beurre jusqu'à léger rissolage ;

3° Le riz ayant complètement absorbé le liquide, le désagrèger avec une fourchette ; y mélanger d'abord 30 g de beurre divisé en parcelles et 50 g de parmesan râpé (ou gruyère à défaut), puis la fondue de tomates et les fonds d'artichauts, en prenant garde de les briser.

Dresser le risotto dans un légumier et parsemer le dessus de fromage râpé.

Nota. — Après préparation comme il est dit au début, le risotto peut être complété de différentes façons, soit : simplement à la tomate ; additionné d'une julienne de truffe, ou d'une julienne de jambon maigre, champignons et truffes ; assaisonné au safran.

RIZ A LA BERNOISE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 18 à 20 minutes.

250 g de riz — sel — poivre — 50 g de beurre — 1 litre de consommé ou fond blanc — 1 oignon haché — 1 carotte — 1 branche de céleri en brunoise — 100 g de jambon haché — 1 cuillerée à café de safran — bouquet garni — 1 dl de sauce tomate — 100 g de fromage râpé.

Prendre 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 tranche de jambon cru ; hacher le tout très fin, passer dans du beurre et jeter dessus un bol de riz bien lavé. Laisser revenir un quart d'heure en remuant constamment, puis mettre du bouillon à trois reprises ; assaisonner avec sel, poivre. Ajouter xoo g de parmesan et gruyère râpés, une pincée de safran et le contenu d'un petit flacon de sauce tomate. Servir chaud. Durée de cuisson : environ 20 minutes. Se rappeler qu'il faut en tout deux volumes de bouillon pour un volume de riz.

RIZ AUX CALMARS

Recette du chef du restaurant « Chez Camille ».

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 45 minutes;

2^e cuisson : 20 minutes.

16 calmars (petits) — 1 dl d'huile — 1 litre de sauce tomate {v. p. 83} — un demi-litre de bon vin blanc sec — laurier — 1 piment — 2 litres de fumet de poisson — 150 g de beurre — 500 g de riz — 200 g de parmesan râpé.

Nettoyer et laver les calmars ou seiches. Enlever toutes les petites peaux qui les recouvrent et les duvets. Les couper en petits morceaux. Mettre dans une poêle un peu d'huile et faire cuire à feu vif, saler et poivrer; 10 minutes environ suffisent pour la cuisson.

D'autre part, dans une sauteuse, mettre la moitié de la sauce tomate ; y ajouter du vin blanc, du laurier et une poivrette au petit piment fort. Mettre les calmars ou seiches, mouiller avec un fumet ou une soupe de poissons et laisser cuire doucement trois quarts d'heure environ. Ce plat demande à être assez épicé.

Dans une sauteuse, mettre un bon morceau de beurre ; ajouter le reste de la sauce tomate, le riz. Laisser crever le riz 2 à 3 minutes, en tournant pour qu'il n'attache pas, puis ajouter, petit à petit, bouillon et soupe de poisson. Le riz ne doit pas être noyé. Il faut environ 20 minutes pour faire cuire un risotto ; 2 à 3 minutes avant qu'il soit cuit, ajouter les calmars ou seiches et servir avec du parmesan râpé.

RIZ A LA CRÉOLE

Préparation : 30 minutes.

1^{re} cuisson effective : 12 minutes;

au four : 12 d 15 minutes.

250 g de riz — sel.

2 à 3 litres d'eau bien salée. A ébullition, jeter le riz. Cuisson : 12 minutes. Egoutter. Mais, sans interruption, le mettre dans la passoire sous le robinet d'eau bouillante, cela pour lui enlever le restant de féculé sans arrêter la cuisson. Cela fait, mettre le riz dans un torchon et le tout sur une plaque, ou mieux dans un tamis, à l'entrée d'un four assez chaud.

Naturellement, ne pas enlever le linge et couvrir le récipient. De temps en temps, avec une fourchette ou à la main, remuer le riz. A cuisson, le retirer.

A loisir, on peut citronner légèrement l'eau de cuisson, ainsi le riz sera d'une belle blancheur.

Ne pas oublier de saler l'eau de cuisson un peu plus qu'à la normale.

RIZ PILAW

Recette de M^{me} ETTLINGER.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 18 minutes.

250 g de riz — bouquet garni — 1 litre de fond blanc corsé — 150 g de beurre — sel — poivre — 1 oignon haché très fin, lavé et essoré.

Faire revenir l'oignon haché dans un plat à sauter avec 50 g de beurre. Ne pas laisser blondir. Ajouter le riz. Remuer avec une spatule en bois au coin du fourneau, pour que le riz s'imprègne du beurre pendant quelques minutes. Mouiller avec le fond blanc, à peu près deux fois le volume du riz : cela a son importance. Ebullition ; sel, poivre, bouquet garni. Couvrir avec un papier d'office beurré, et un couvercle.

Cuisson de 16 à 18 minutes à four doux. S'assurer que le riz est cuit, mais un peu ferme. Enlever du four, et aussitôt, avec délicatesse, le changer de récipient pour arrêter la cuisson, puis, par petites parcelles, mettre le restant de beurre ; avec une fourchette, remuer en soulevant tout doucement le riz. Laisser au chaud. Le riz pilaw demande à être fait un peu à l'avance, et s'il est à point les grains se détachent bien.

RIZ A LA VALENCIANA (Cuisine espagnole.)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

(Pour 8 personnes.)

1 dl d'huile (d'olive si possible) — 250 g de jambon cru — 1 gros oignon haché fin — bouquet garni — 250 g de riz — 3 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 piments doux, en conserve de préférence (pimientos dulces) — 2 chorizos coupés en rouelles (émincés), indispensables — 150 g de petits pois blanchis (guisantes) — un demi-litre de consommé (ou fond blanc) — sel — poivre.

Mettre l'huile dans une casserole, ainsi que l'oignon haché. Laisser suer seulement et non revenir. Ajouter le riz. Avec une cuiller en bois, brasser, mélanger. Ajouter le bouquet garni. Quelques minutes après, mettre les tomates mondées, épépinées, concassées, ainsi que les pimientos dulces coupés en petits dés. Mouiller avec le fond blanc. Saler et poivrer légèrement.

Couper en petits dés le jambon cru et en rouelles les chorizos (épaisseur un demi-centimètre). Ajouter au riz. Assaisonnement faible, à cause du jambon et des chorizos. Couvrir d'un papier beurré et d'un couvercle, et mettre au four. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter si besoin, pendant la cuisson, un peu de bouillon. Le riz ne doit pas être trop sec ni trop cuit. Servir en timbale.

Ce riz est recommandé spécialement comme garniture d'un poulet sauté à part, ou même fricassé.

COUSCOUS ALGÉRIEN

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 4 heures.

1 kg de mouton en morceaux — x grosse poule — 6 oignons hachés — 2 carottes — 4 navets — le blanc de 4 poireaux — 6 petites courgettes — 50 g de graisse de volaille ou d'huile — 2 têtes d'ail en chemise — poivre rouge — 100 g de purée de tomate concentrée — 3 litres de bouillon — 50 g de cumin — 50 g d'huile — 500 g de semoule spéciale — 100 g de beurre fondu.

Blanchir les légumes taillés en boules ou en tronçons. Faire suer la viande et la volaille avec les oignons hachés. Ajouter les légumes égouttés. Lorsque l'eau des légumes est évaporée, ajouter la graisse, une tête d'ail hachée. Saupoudrer de poivre rouge et ajouter la tomate. Mouiller de bouillon, et faire cuire 3 heures à petit feu.

D'autre part, piler au mortier le cumin, une tête d'ail, 3 cuillerées de poivre rouge et un peu d'huile. Infuser cette pâte dans un peu de bouillon de cuisson et la verser dans la préparation. Cuire la semoule à la vapeur, au-dessus de cette préparation, pendant 1 heure, après l'avoir beurrée avec le beurre fondu. Servir en plat creux.

MOULOUCOUTANI (Carry indien.)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 heures.

2 poulets — x dl d'huile — 100 g d'oignons — 250 g de tomates mondées — 60 d 90 g de poudre de carry — 2 gousses d'ail — bouquet garni — 2 g de gingembre — 2 g de cannelle (pilée au mortier) — 100 g de vadouvan — 200 g de riz pilaw.

Découper les poulets comme pour sauter, les faire revenir dans l'huile chaude. Les retirer dès qu'ils ont pris une belle couleur. Les remplacer par l'oignon et les tomates et le bouquet garni. Cuire lentement à l'étouffée. A cuisson complète (consistance d'un coulis épais), ajouter l'ail, le thym, le gingembre, la cannelle et le carry, le tout préalablement pilé au mortier. Tourner, remettre les poulets, laisser donner un bouillon et mouiller à hauteur d'eau bouillante. Cuire 2 heures environ. La sauce doit être courte. 10 minutes avant de servir, ajouter le vadouvan (il se trouve dans les maisons de comestibles spécialisées en produits d'outre-mer). Servir avec le riz pilaw, assaisonné au carry.

GNOCCHI A LA ROMAINE

Préparation : 40 minutes.

*Cuisson : 20 minutes;
gratin : 6 minutes.*

1 litre et demi de lait — sel — poivre — pincée de muscade — 350 g de semoule de blé — 3 jaunes d'œufs — 150 g de beurre — 150 g de fromage râpé.

Composition : Dans du lait bouillant, faire tomber en pluie, et en remuant pour éviter la formation de grumeaux, la semoule. Assaisonner d'une forte pincée de sel, d'une prise de poivre et d'une petite râpure de muscade. Ajouter 50 g de beurre ; couvrir et cuire au four pendant 20 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la semoule ait complètement absorbé le lait, et sans la toucher durant la cuisson.

En la sortant du four, désagréger la semoule avec une fourchette ; y mélanger 3 jaunes d'œufs, puis la verser sur une plaque (ou autre ustensile à rebord) mouillée, et l'y étaler en couche dont l'épaisseur sera d'un bon centimètre. Laisser refroidir complètement.

Préparation des gnocchi : Sur un linge étendu, renverser la semoule. Avec un emporte-pièce uni, tailler dessus des pièces en faisant le moins de parures possible. La forme adoptée n'a pas d'importance. Beurrer et fromager le plat, aligner les gnocchi, soit à plat, soit chevauchés. Le restant du fromage et du beurre sera parsemé dessus. Bien faire gratiner. Suivant la taille et l'épaisseur, en compter deux ou trois par convive.

Les dresser dans un plat collectif ou individuel. On peut y ajouter, au départ, un cordon de sauce tomate, ou présenter en saucière à part.

CANNELLONIS A LA ROSSINI

Recette de M. Charles JANON.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 12 minutes;

gratin : 5 minutes.

16 cannellonis — 150 g de foie de veau — 80 g de beurre — 150 g de foie de volaille — 1 pincée de thym — 1 gros oignon haché, revenu blond au beurre — 3 dl de béchamel — 150 g de parmesan râpé — 60 g de foie gras — sel — poivre — 2 jaunes d'œufs — 2 dl de béchamel ou 2 dl de velouté lié et réduit avec 1 dl de crème double.

A volonté, on peut remplacer la sauce Béchamel par un fond de veau tomaté et madéré.

Farce : Mettre dans une sauteuse et au feu 2 cuillerées de beurre ; faire revenir dans cette sauteuse 1 oignon finement haché et les foies de veau et volaille finement hachés aussi ; cuire quelques instants et, hors du feu, y ajouter une pincée de fleurs de thym pulvérisées, 4 cuillerées de béchamel épaisse, 2 cuillerées de foie gras passé au tamis, et 1 cuillerée de parmesan râpé, 2 jaunes d'œufs, sel et poivre ; garnir de cette farce les cannellonis préalablement pochés 12 à 15 minutes, rafraîchis et égouttés.

Les rouler comme un cigare et les ranger dans un plat beurré ; les napper d'une sauce crème, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

Les cannellonis se trouvent dans le commerce, en boîtes. On peut les faire avec de la pâte à nouilles étirée au rouleau finement et coupée en rectangles ou carrés de 8 cm X 8 cm, que l'on pochera comme des pâtes fraîches.

MACARONI A LA NAPOLITAINE

Préparation : 1 heure.

Cuisson du bœuf : 8 heures ;

des macaroni : 20 minutes ;

gratin : 6 à 8 minutes.

400 g de gros macaroni — 2 kg de collier de bœuf — 2 litres de vin rouge — mirepoix — bouquet garni — sel — poivre — 50 g de graisse de porc — 100 g de beurre — 200 g de fromage râpé, parmesan et gruyère — 1 pincée de muscade.

Faire braiser un morceau de bœuf, 8 à 10 heures, au vin rouge, à la façon d'une daube. Une fois cuit, ce bœuf doit être réduit en purée (à l'aide d'une machine à hacher).

Cuire à l'eau salée, en les conservant fermes, de très gros macaroni. Les égoutter et les détailler en tronçons. Lier ce macaroni avec du beurre et du fromage râpé (parmesan de préférence).

Le bœuf réduit en purée, le tenir fluide par son fond ou en ajoutant même un peu de sauce tomate, car en gratinant le macaroni absorbera le liquide.

Dresser, en les alternant par couches, la purée de bœuf et le macaroni. Terminer par une couche de macaroni saupoudrés de fromage râpé. Arroser avec le fond de cuisson du bœuf braisé bien réduit. Faire chauffer doucement au four. Servir dans la timbale.

NOQUES ALSACIENNES

Recette de M. René MORAND.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

500 g de beurre en pommade — sel — poivre — **1** pincée de muscade — **4** œufs entiers — **4** jaunes — **2** blancs — **300 g** de farine — **150 g** de beurre — **150 g** de fromage râpé.

Dans une terrine chauffée, travailler en pommade le beurre assaisonné de sel, poivre et pointe de muscade ; ajouter, mais peu à peu, les œufs entiers et **4** jaunes, puis la farine tamisée et, en dernier lieu, **2** blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

Diviser cette composition en parties de la grosseur d'une noisette. Faire pocher à l'eau bouillante salée en se servant d'une poche et d'une douille unie de pâtisserie.

Egoutter les noques, les dresser en timbale, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre noisette.

On peut également servir les noques avec une sauce tomate, ou les faire gratiner au four, ou encore les servir avec une sauce béchamel, une sauce romaine, etc.

NOUILLES A LA CRÈME

Préparation : 10 minutes. Cuisson des nouilles fraîches : 5 à 10 minutes.

400 g de nouilles fraîches — sel — **4** dl de crème double — **1** pincée de muscade — **60 g** de beurre.

Cuire les nouilles aux trois quarts à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les sécher sur le feu pour faire évaporer toute l'eau. Leur ajouter la crème bouillante. Laisser mijoter pendant **10** minutes. Mettre la muscade, rectifier l'assaisonnement et servir en timbale chaude.

Si l'on désire faire soi-même la pâte à nouilles, procéder comme suit :

Faire une fontaine avec la farine tamisée, mettre au milieu **2** cuillerées d'eau salée, **2** œufs entiers, **3** jaunes et l'huile.

Détremper doucement et fraiser la pâte deux fois ; la laisser reposer **2** heures au moins, enveloppée dans un linge. La diviser et faire des abaisses. Laisser un peu reposer. Saupoudrer de farine et détailler aussi fin que possible. Faire sécher à l'air jusqu'au moment de l'emploi.

SALADES COMPOSÉES

Pour les salades composées, il n'y a pas de règles absolues. En principe, sans enfreindre les lois culinaires, on peut supprimer ou ajouter tels ou tels articles. Toutefois, il est logique de respecter, dans une certaine mesure, ce qui forme la base de telle ou telle dénomination. C'est d'ailleurs une question d'approvisionnement et aussi de saison.

SALADE BEAUÇOISE

Recette de M. ESCOFFIER.

Préparation : 1 heure.

2 pieds de céleri en branches — 1 céleri-rave moyen — 6 endives — 250 g de maigre de jambon, cuit ou sec — 3 pommes au couteau — cerfeuil — estragon — 250 g de champignons de Paris — 1 citron — x betterave — 50 g de langue cuite — 3 pommes de terre cuites à l'eau — 1 dl de mayonnaise — 5 cl d'huile — 5 cl de vinaigre.

Enlever les branches vertes et filandreuses des pieds de céleri. Brosser les branches blanches à la brosse en chiendent ; les couper en julienne. Inutile de les faire blanchir, car elles sont assaisonnées à l'avance.

La boule de céleri-rave bien épluchée, la ciseler également en très fine julienne. Préparer aussi le jambon en julienne (que l'on garde à part).

Verser les champignons émincés à cru et tels quels dans la salade.

Les pommes (fruits) épluchées et émincées également.

Assaisonner séparément chaque article. Commencer par les céleris ; les endives, les champignons et les pommes (fruits) en dernier lieu (les tenir bien blancs avec le jus de citron). Passer à l'emporte-pièce à colonne la betterave et les pommes de terre, pour que les rondelles aient le même diamètre, et les émincer très fin.

Mélanger les différentes salades, mettre en saladier. Faire un dôme. Faire une bordure à la base, en alternant betterave et pommes de terre. Parsemer dessus le jambon en julienne et les fines herbes hachées.

Ne lier la salade complète avec la mayonnaise qu'au dernier moment.

SALADES DIVERSES AU RIZ

Préparation : 1 heure.

Cuisson du riz : 18 minutes.

Élément de base : riz = 250 g.

Faire cuire (ou crever) le riz à l'eau salée à froid, 18 minutes d'ébullition ; ou, si on le préfère, faire un riz à la créole (v. p. 636).

Le riz demande à être assaisonné à chaud et de haut goût, à l'avance, quitte à l'égoutter pour terminer la préparation et y joindre les éléments d'accompagnement. C'est de préférence un hors-d'œuvre, et on peut lui donner de nombreuses garnitures.

Éléments d'accompagnement : **Desserte de poissons ou crustacés (moules, crevettes, écrevisses, coques, praires, un peu de homard, langouste, langoustines, ou même volaille).**

Garniture : **Poivrons en conserve (ou grillés), piments, cornichons, champignons émincés ou en julienne, jambon de Bayonne ou d'York (en julienne).**

Pour agrémenter cette salade, on peut y ajouter des petits pois blanchis au naturel, et surtout des raisins de Corinthe et des œufs durs.

Assaisonnement : **Vinaigrette moutardée.**

Décors : **Toute la gamme des couleurs ; un peu de goût suffit pour rendre ce plat appétissant.**

SALADE «GARDIAN»

Recette de M. E. QUIENET.

Préparation : **40 minutes.**

4 pommes de terre cuites à la vapeur — 2 pommes reinette — 16 cl de Ricard — 1 cœur de céleri bien blanc — 4 cuillerées à soupe de riz de Camargue — 60 g de noix épluchées — une pincée de paprika — 1 dl de mayonnaise — chiffonnade de salade verte — estragon, sauge, romarin et fenouil hachés.

Couper les pommes de terre et les reinettes épluchées en dés. Faire macérer pendant 1 heure dans le Ricard. Mélanger cette préparation dans un grand saladier avec le cœur de céleri coupé en dés. Ajouter le riz cuit à la créole (poché nature) et les noix épluchées. Assaisonner de paprika ; terminer à la mayonnaise. Servir entourée d'une chiffonnade de salade verte aromatisée aux herbes.

SALADE DES GONCOURT

Préparation : **1 heure.**

12 petites pommes de terre de Hollande — 1 petit oignon haché très fin — une demi-gousse d'ail bien écrasée — 1 cuillerée de cerfeuil concassé — 1 truffe (50 g environ) hachée crue — 1 dl de vin blanc de Chablis — 5 cl de madère — 3 cl de cuisson de truffes — 2 truffes crues (100 g environ) en julienne — 5 cl d'huile d'olive épurée — sel — poivre — 3 cl de vinaigre de vin — une demi-pincée d'épices.

Aussitôt cuites et à chaud, passer les pommes de terre dans le moule à colonne, du diamètre d'une pièce de 1 franc.

Emincer finement dans un saladier chaud avec sel, poivre, épices, et les garder à couvert. Ajouter l'oignon (haché, lavé, essoré), l'ail, le cerfeuil et la truffe hachée, le vin blanc, le madère et la cuisson de truffes.

Lorsque le liquide sera absorbé par les pommes de terre chaudes, arroser avec l'huile et le vinaigre. Mélanger délicatement. Mettre en saladier ou compotier en cristal et semer dessus les truffes ciselées en julienne.

Assaisonnement de haut goût, en insistant sur un coup de moulin de poivre blanc.

SALADE « HUGUETTE »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

250 g de pointes d'asperges blanchies, non rafraîchies — **250 g** de haricots verts coupés en losanges et blanchis — **4** fonds d'artichauts cuits au blanc — **2** cœurs de laitues — **3** œufs durs — **2 dl** de sauce mayonnaise — cerfeuil concassé — **5 cl** d'huile — **3 cl** de vinaigre — sel — poivre — **1** citron — **50 g** de farine.

Marquer un blanc pour les fonds d'artichauts, c'est-à-dire délayer la farine dans 1 litre d'eau froide ; zester le citron, le couper en deux et l'écraser dans la cuisson ; saler. Laisser cuire.

Eplucher les pointes d'asperges, les couper en dés, mais garder les bouts de 3 cm de long, et les lier en bouquet en les ficelant ; blanchir. Les haricots verts épluchés, coupés en dés ou en losanges, lavés et blanchis, séparément des pointes d'asperges, à l'eau salée, dans un poêlon en cuivre si possible.

Préparer les fonds d'artichauts lavés, cuits, enlever le foin et les émincer ; les haricots verts blanchis et rafraîchis ; les pointes d'asperges (les dés seulement), les pointes seront réservées.

Assaisonner en saladier comme une salade ordinaire. Au moment de présenter la salade, égoutter et lier avec la mayonnaise. En saladier ou vasque, monter en dôme. Lisser au couteau ou à la spatule. Disposer autour les cœurs de laitues à la base (en réserver un petit), les œufs durs hachés ou émincés. Entourer le dôme de la salade avec les pointes d'asperges réservées, et au centre le petit cœur de laitue. Saupoudrer de cerfeuil.

Toutes les salades composées demandent à être assaisonnées de haut goût, à l'avance, et dressées au dernier moment.

SALADE JAPONAISE, dite « FRANCILLON »

Recette de M. Philéas GILBERT.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson des pommes de terre : 25 minutes ;

des moules : 8 à 10 minutes.

750 g de pommes de terre de Hollande — **2** litres de moules de Hollande — **200 g** de truffes crues (en julienne ou en rondelles) — sel — poivre — **2 dl** de vin blanc (chablis) — **6 cl** d'huile d'olive — **4 cl** de vinaigre — **1** branche de céleri (émincée finement) — une demi-gousse d'ail écrasée.

Sitôt les pommes de terre cuites, les éplucher et les émincer à chaud, les assaisonner au chablis, avec huile, vinaigre, sel, poivre. Les tenir légèrement au chaud pour qu'elles s'imprègnent de l'assaisonnement.

Mettre les moules, bien propres, dans une casserole, avec poivre (*pas de sel*), céleri émincé, pointe d'ail et vin blanc. Les laisser cuire, plutôt un peu plus. Les décoquiller ou décortiquer. Passer une partie de la cuisson au linge et faire réduire. Ajouter ce fond réduit à la vinaigrette, ce qui lui donnera un petit relief inaccoutumé.

Dresser en saladier, ou mieux en vasque de cristal ; servir dessus les truffes.

SALADE « LUCIE »

Préparation : 2 heures.

5 cœurs de laitues — **500 g** de crevettes roses — sel — poivre — 1 citron — 2 dl de crème fraîche — 1 dl d'huile — 1 jet de vinaigre — 2 œufs durs — z cuillerée à potage de cerfeuil concassé.

Décortiquer les crevettes, réserver les queues. Piler au mortier (indispensable) les épluchures des crevettes. Saler, poivrer, puis verser petit à petit, cuillerée après cuillerée, la crème double, tout en donnant au pilon un mouvement de rotation, et continuer à l'huile (même avec une cuiller en bois), mais être prudent, avec l'huile comme pour une mayonnaise. Si on le juge nécessaire, colorer avec quelques gouttes de rouge végétal pour donner une couleur rose franche. Passer au tamis de crin (très fin). Ciseler les cœurs de laitues. Au moment de servir (pas avant), assaisonner la laitue : sel et un jet de vinaigre, ou même avec du citron.

Au moment de porter sur la table, mettre en dôme la laitue ciselée et assaisonnée dans un saladier ou une vasque ; parsemer avec les crevettes et napper avec le coulis.

SALADE « MUGUETTE »

Préparation : 1 heure.

Le cœur de **4** chicorées bien blanches — **2** pieds de céleris — **6** tomates — **2** œufs durs — sel — poivre — **5 cl** de vinaigre — 1 citron — 1 dl de mayonnaise — 1 cuillerée à potage de Worcester sauce — 1 cuillerée à café de moutarde.

Bien trier, laver, égoutter la chicorée. Des céleris, ne garder que les cœurs, éliminer les branches filandreuses.

Ciseler les céleris en julienne ordinaire. Blanchir quelques minutes cette julienne à l'eau salée et la rafraîchir. Egoutter et pressurer.

Monder les tomates, les couper en deux délicatement, les presser légèrement, pour en extraire l'eau, sans les écraser, les couper en julienne. Assaisonner séparément chaque légume (la chicorée au dernier moment). Les céleris, une fois blanchis et pressurés, sont assaisonnés comme une salade ordinaire, ainsi que les tomates, mais un bon moment à l'avance pour qu'ils prennent bien l'assaisonnement. Au moment de servir, lier, toujours séparément, les céleris et les tomates à la mayonnaise.

La chicorée est traitée comme une salade ordinaire. Avec la mayonnaise, la moutarde et la sauce anglaise, on aura un assaisonnement de haut goût. Selon la fantaisie, former, en saladier ou vasque, trois tas ou six : un ou deux de chaque. Décorer avec les œufs durs hachés et même avec un peu d'estragon.

Mélanger le tout délicatement au moment de servir.

SALADE « PIERROT »

Préparation : 1 heure.

Cuisson des artichauts : 40 minutes.

1 kg d'endives de Belgique — 5 fonds d'artichauts cuits à blanc — sel — poivre — 1 dl d'huile — 2 citrons — 2 dl de mayonnaise — 4 oeufs durs.

Choisir de belles endives. Supprimer les premières feuilles, essuyer les autres avec soin, sans les laver ; couper chaque endive en deux, en travers ; mettre toutes les parties supérieures dans une terrine ; couper en julienne les autres moitiés, mettre aussi celles-ci dans la terrine. Ajouter ces fonds d'artichauts cuits coupés en petits dés ; assaisonner avec sel, poivre, huile fine, jus de citron. Mélanger doucement. Préparer à part une mayonnaise. Faire cuire des œufs durs. Passer les jaunes au tamis, les délayer dans la mayonnaise.

Egoutter de leur assaisonnement les endives et les petits dés de fonds d'artichauts. Les verser dans la mayonnaise en tournant doucement.

On peut ajouter des restes de poulet rôti ; couper les blancs en petits filets, les ajouter également en dernier lieu.

Mélanger et dresser dans un saladier.

SALADE DE PIMENTS GRILLÉS

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

8 piments verts — 3 dl de vinaigrette — 4 tomates pelées et épépinées — 3 oignons nouveaux.

Préparation : Mettre sur le gril et à feu doux 8 piments verts de grosseur moyenne ; les retourner de tous côtés jusqu'à ce que, la chaleur ayant fait cloquer la pelure, celle-ci puisse être enlevée facilement. Dans aucun cas, et en raison de sa note âcre, elle ne doit être laissée ; en plus, la chaleur de la grillade atténue la note brûlante des piments.

Après avoir retiré les graines de l'intérieur, tailler les piments en fine julienne que l'on assaisonne de quelques cuillerées de vinaigrette relevée. A cette julienne, on peut ajouter des petites tomates pelées dont la chair est coupée en dés ou en tranches fines.

Dresser sur ravier et, dans un cas comme dans l'autre, entourer la salade de très fins anneaux de petits oignons nouveaux.

SALADE DE PISSENLITS

Recette de M. Jean DURET.

Préparation : 45 minutes.

750 g de pissenlits (net) bien blancs — 250 g de cerneaux de noix — sel — poivre — 2 gousses d'ail épluchées — 1 dl d'huile ordinaire (rufisque) ou même de noix — 5 cl de vinaigre.

Faire dorer au four à sec, dans une sauteuse, les cerneaux, bien blonds. Les piler au mortier énergiquement avec les gousses d'ail, saler, poivrer. L'ensemble doit être en pomme. Mettre en saladier et ajouter huile et vinaigre par petites quantités d'abord, en remuant avec un petit fouet ou une cuiller de bois. Mélanger délicatement pissenlits et assaisonnement.

Contrairement aux autres salades vertes, celle-ci gagne à être assaisonnée un peu à l'avance.

SALADE RUSSE DE RESTAURANT

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : variable.

100 g de carottes — **100 g** de navets — **100 g** de petits pois — **100 g** de haricots verts — **100 g** de flageolets — 1 petit bouquet de chou-fleur (gros comme un œuf) — **100 g** de truffes crues (en julienne) — **100 g** de maigre de jambon (en julienne) — **100 g** de gros cornichons (en julienne) — **50 g** de câpres — sel — poivre — 1 dl d'huile — 5 cl de vinaigre — 1 dl de mayonnaise.

Tailler en jardinière, c'est-à-dire en petits bâtonnets, les carottes et navets (séparément), et les haricots verts en petits dés ou losanges. Les légumes ainsi taillés seront cuits séparément à l'eau salée ainsi que les petits pois, les flageolets et la tête de chou-fleur.

Après cuisson, bien rafraîchir et égoutter à fond. Les assaisonner séparément, chaque légume dans un bol, un peu à l'avance, avec sel, poivre, vinaigre, très peu d'huile.

Dresser en compotier, vasque ou saladier, par bouquet et en dôme. Séparer chaque bouquet par des cornichons, des truffes et du jambon. Le chou-fleur au-dessus du dôme, masqué d'un peu de mayonnaise. Semer les câpres.

Au moment de passer la salade, lier le tout délicatement avec la sauce mayonnaise.

SALADE SURPRISE

Préparation : 45 minutes.

200 g de desserte de haricots rouges — **200 g** de pommes de terre en robe des champs — 4 œufs durs — 1 chicorée frisée — sel — poivre — vinaigre — huile — 1 gousse d'ail.

Prendre des haricots rouges cuits de la veille et non assaisonnés. Les placer dans un saladier. Y joindre des rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et 4 œufs durs coupés en quartiers. Eplucher et laver soigneusement une petite chicorée frisée. Détacher les feuilles et les poser dans le saladier, de façon à masquer le tout, afin que la salade apparaisse seule. Assaisonner avec sel et poivre, huile et vinaigre (gousse d'ail à volonté). Les légumes peuvent être servis chauds ou froids, selon la température.

Ce plat est très nourrissant.

SALADE « THÉRÈSE »

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

125 g de riz — 2 dl de vinaigrette — **100 g** de petits pois (poids net) — 100 g de haricots verts — 4 fonds d'artichauts — un demi-pied de céleri en branches — 4 œufs durs — 2 cuillerées de cerfeuil haché — 6 radis roses.

Préparation : Trier et laver le riz glacé (Caroline ou Patna) ; le mettre dans une casserole avec 1 litre d'eau et 10 g de sel ; faire prendre l'ébullition et laisser bouillir assez vivement pendant 20 minutes. Ce temps suffit pour cuire le riz, en le conservant en grains et légèrement croquant.

L'égoutter à fond et l'éponger dans un linge (ne pas le rafraîchir) ; l'assaisonner aussitôt avec 4 ou 5 cuillerées de vinaigrette (cela parce que le riz se pénètre beaucoup mieux de l'assaisonnement lorsqu'il est chaud).

Quand le riz n'est plus que tiède, le mettre dans un saladier avec 4 cuillerées de petits pois, 4 cuillerées de haricots verts coupés en petits losanges, 3 fonds d'artichauts moyens finement émincés (dans la saison, en emploie des fonds d'artichauts crus), 1 forte cuillerée de blanc de céleri haché finement, les blancs coupés en petits dés, des oeufs cuits durs. Chaque légume sera blanchi séparément.

Bien mélanger le tout ; arranger la salade en dôme et parsemer le dessus du jaune des œufs, hacher et mélanger avec une demi-cuillerée de cerfeuil haché. Décorer les bords du saladier avec de fines rondelles de radis roses.

Au moment de servir, assaisonner avec une vinaigrette composée de 1 décilitre et demi d'huile, 4 cuillerées de vinaigre, une forte pincée de sel et une prise de poivre.

Mélanger longuement.

SALADE TOURANGELLE

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de haricots verts (poids net) — **500 g** de pommes de terre de Hollande (pelées et cuites à l'eau) — 1 dl de crème fraîche — 2 cuillerées d'estragon haché.

En parties égales, haricots verts et pommes de terre détaillées en julienne et cuits séparément. Assaisonner avec un peu de crème et additionner d'estragon haché.

SALADE A LA VIGNERONNE

Préparation : 45 minutes.

150 g de mâche (net) — **150 g** de pissenlits (net) — **200 g** de betteraves cuites (net) — sel — poivre — 1 dl d'huile de noix — 5 cl de vinaigre — **200 g** de lard de poitrine coupé en dés.

Couper la betterave en julienne fine ; mettre les pissenlits et la mâche en saladier. Faire sauter à la poêle, dans l'huile de noix, les dés de lard ; à peine rissolés, mais pas secs, verser lard et graisse sur la salade (si toutefois la graisse était trop abondante, en réserver un peu).

Mettre un jet de vinaigre dans la poêle chaude, sans l'y laisser séjourner ni réduire ; verser sur la salade et servir.

SALSIFIS OU SCORSONÈRES

Il est principalement employé en garniture dans les sauces « blanches », mais il constitue un bon légume, apportant un peu de variété dans la monotonie des légumes d'hiver.

SALSIFIS A LA POULETTE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 heures.

2 kg de salsifis — blanc pour cuisson de salsifis — 2 citrons — 1 litre de bon velouté — 1 dl de crème fraîche — 2 jaunes d'œufs — 1 citron — 200 g de beurre — 1 dl de vinaigre — sel — poivre — 80 g de farine — le fond blanc consommé ou avec du jarret de veau.

Marquer un bon velouté avec 1 litre de fond blanc, un roux avec 80 g de beurre et la farine.

Gratter à fond les salsifis, les jeter aussitôt dans l'eau vinaigrée. Les tronçonner en dés de 3 à 4 cm. Délayer un peu de farine à l'eau froide. Enlever le zeste de 2 citrons, les couper en deux et les écraser dans l'eau. Porter à ébullition, saler et poivrer. Pour que les salsifis soient plus sapides, ajouter au blanc de cuisson un peu de graisse de rognons de veau, ou 200 g de tétine, ou encore 250 g de couenne de porc, ou, à défaut, un demi-verre d'huile.

Lorsque les salsifis sont cuits, les débarrasser du blanc de cuisson, les laisser légèrement sécher à la sauteuse et les étuver au beurre frais. Terminer le velouté (très corsé). Laisser réduire, le lier avec les jaunes d'œufs, la crème et quelques parcelles de beurre. Ne terminer la préparation et la liaison qu'au moment d'envoyer sur table. Une bonne cuillerée de persil concassé parsemé dessus.

TOMATES

Les pommes d'amour se trouvent maintenant en toute saison et, contrairement à la plupart des légumes, elles sont meilleures en primeur qu'en pleine saison. Elles sont à la base des cuisines méridionales, mais le Nord les apprécie et les utilise fréquemment. Réduites en purée et concentrées, elles parfument et colorent un grand nombre de sauces.

En garniture, en légume, crues ou cuites, il est rare qu'elles ne figurent pas au moins une fois dans les menus quotidiens.

Elles dominent dans les garnitures : melba, niçoise, orientale, portugaise, provençale, Richelieu, tyrolienne, Victoria, etc.

TOMATE « BELLE HOTESSE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 heure.

4 belles tomates coupées en deux — 400 g de desserte de volaille coupée en dés — 2 branches de céleri bien blanc — 1 truffe en petits dés (brunoise ou mirepoix) — 100 g de riz pilaw ou mieux créole — 2 dl de mayonnaise, parfumée au brandy — 1 poivron bien rouge — 1 jaune d'œuf dur haché — 1 cuillerée de persil haché — 16 olives vertes (nature) — 1 laitue.

C'est un hors-d'œuvre pour utiliser la desserte.

Prendre 8 moitiés de tomates taillées en dents de loup et évidées. Les garnir de dés de volaille, de céleri, de truffe, de riz, légèrement liés à la mayonnaise. Finir avec un soupçon de brandy. Bien relever. Décorer les angles opposés d'une croix de poivron rouge et ajouter des fines herbes hachées mimosa. Disposer les tomates dans un ravier sur un lit de laitues ciselées, des olives vertes posées dans chaque coin du ravier.

TOMATES FARCIES AUX ŒUFS

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 8 d 10 minutes.

8 tomates calibrées, rouges et mûres à point — 100 g de beurre — sel — poivre — 50 g de mie de pain frais — 8 œufs — 50 g de fromage râpé — 1 dl de crème.

Du côté du pédoncule, faire une ouverture, c'est-à-dire avec un emporte-pièce à colonne marquer le chapeau à enlever ; trancher régulièrement les 8 chapeaux, les vider délicatement de leurs graines et de leur jus. Les poser délicatement, et bien près les unes des autres, sur un plat allant au four. Déposer dans le fond de chacune une noisette de beurre et y casser 1 œuf très frais ; sur le dessus, mettre encore une noisette de beurre et parsemer de sel. Enfourner et laisser cuire doucement à four pas trop chaud. Les œufs ne doivent pas être devenus durs, mais mollets.

Pour plus de sécurité, dans l'exécution de ce plat bien simple et modeste, étuver à moitié les tomates, mais à moitié seulement, avant qu'elles s'effondrent, car, si les tomates ne sont pas bien mûres, les œufs seront durs.

D'une autre manière, et le plat n'en serait que plus apprécié, pour retarder la cuisson des œufs, mettre une cuillerée à café de crème fraîche dans le fond, mettre l'œuf, une noisette de beurre, une deuxième petite cuillerée à café de crème, quelques grains de fromage râpé, et saler.

TOMATES FRANC-COMTOISES

Recette de M. MARTINET.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 10 minutes;

2^e cuisson : 15 minutes.

12 tomates — 1 litre et demi de crème fraîche — sel — poivre — 4 cuillerées à soupe de fécule.

Choisir des tomates assez grosses, bien calibrées, pas trop mûres. Les partager en deux. Les presser pour en extraire l'eau, mais délicatement ; saler. Les disposer sur une plaque allant au four et pouvant être servie sur table (service collectif ou individuel, au choix). Incorporer la fécule dans la crème. Bien mélanger. Garnir les demi-tomates et remettre au four. Ce travail doit se faire vivement, pour que les demi-tomates ne se refroidissent pas. Par précaution, prendre les demi-tomates à mesure dans l'entrée du four et les remettre aussitôt garnies. La crème prise doit devenir assez épaisse. Ce plat doit être servi sur la plaque et très chaud.

TOMATES FRITES

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 5 minutes.

16 tomates — pâte à frire grande friture — sel — poivre — persil concassé.

A raison de deux par personne, couper, en tranches de 7 à 8 mm d'épaisseur, des tomates lisses, de grosseur moyenne et un peu fermes. En extraire aussi complètement que possible l'eau et les semences ; les assaisonner de sel et de poivre et les saupoudrer de persil finement haché.

Sauter les tranches dans une pâte à frire légère, de façon qu'elles en soient bien enrobées, et les plonger à grande friture fumante afin de saisir la pâte. Lorsque cette pâte est bien sèche et dorée, égoutter les tranches sur un linge ; saupoudrer de sel fin et dresser sur serviette avec un bouquet de persil frit bien vert.

Nota. — Il est urgent de servir très vite, parce qu'il suffirait de très peu de temps pour que la vapeur, produite dans l'intérieur par l'humidité des tomates, ramollisse l'enveloppe de pâte.

TRUFFES

Leur prix les rend, hélas ! impossibles à utiliser en légume, en salade. Cependant dans certaines régions productrices, l'usage s'est conservé de les consommer... au kilo ! En garniture (en lamelles ou hachées), elles agrémentent de leur éclat noir à peu près tous les plats en sauce et les pâtés. Souvent, cependant, leur présence se justifie mieux par leur aspect décoratif que pour des raisons de gastronomie pure.

TRUFFES AU LARD

Recette du chef DIDON.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

8 truffes de 80 à 100 g chacune — sel — 8 bardes de lard frais —
24 feuilles de papier huilé.

Peler les truffes, les saler, les envelopper chacune d'une barde de lard frais que l'on sale également. Les envelopper ensuite dans une feuille de papier blanc bien huilée, puis dans une seconde et une troisième feuille de papier.

Il est nécessaire, soit dans un foyer de cheminée de campagne, soit dans une grillade, de faire, quelques instants avant la cuisson, une bonne paillasse pour que les briques formant le sol du four soient brûlantes. Ranger les truffes empaquetées, recouvrir de cendre chaude et même de quelques braises. A cuisson, débarrasser les truffes des papiers. Servir truffes et lard sur plat chaud.

TRUFFES AU MADÈRE

Recette de M. J.-C..., à Paris.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

8 truffes (80 g en moyenne) — sel — poivre — 100 g de beurre —
30 g de beurre — 5 cl de cognac — 2 dl de madère — 1 dl de fond de veau
— le rouge de 3 carottes — 1 gros oignon — 3 échalotes — queues de
persil — 2 brindilles de thym et un cinquième de feuille de laurier.

Hacher très fin les légumes et aromates et les faire suer avec 30 g de beurre. Casserole ni trop grande ni trop petite. Les truffes posées sur ce lit, saler, poivrer, avec poivre du moulin. Laisser suer, verser le cognac et flamber à sec. Mouiller de madère. Porter à ébullition. Papier beurré et couvercle. Frémissement. Première cuisson : 25 à 30 minutes.

Enlever les truffes, bien les nettoyer ; enlever délicatement les ingrédients. Mettre en cocotte avec couvercle, mais de dimensions exactes. Faire réduire le fond, ajouter du bon fond de veau, et que ce fond en totalité n'arrive qu'à moitié des truffes (le fond de veau doit être très corsé, bien madéré, passé au linge et légèrement beurré).

Couvrir hermétiquement, et, pour cela, poser et assujettir le couvercle avec du repaire. Au pinceau, mouiller le bord de la cocotte et celui du couvercle, et luter.

Cuire au bain-marie à l'eau bouillante et au four. Ne pas craindre pour ces truffes d'utiliser le moulin à poivre. Servir en timbale, sur serviette pliée.

TRUFFES DU PÉRIGORD AU CHAMPAGNE

Recette de M^{me} Marie VILLAGE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

Une demi-bouteille de champagne sec — 8 truffes fraîches de 70 à 80 g — sel — poivre — 400 g de beurre — 1 cuillerée de glace de viande liée.

Prendre des truffes fraîches, pas très grosses, bien les brosser et les laver. Toujours (et c'est important) choisir des casseroles où les truffes soient à plat, où elles ne se chevauchent pas et, en même temps, où il n'y ait pas d'espaces vides. Donc, mettre le beurre dans la casserole, poser les truffes, saler, poivrer ; que le beurre arrive à moitié des truffes. Remuer par un mouvement de rotation, constamment. Première cuisson : 10 à 15 minutes.

Ajouter le champagne à hauteur des truffes, puis la glace de viande. Laisser frémir la cuisson encore une dizaine de minutes, et toujours en remuant. Ainsi la liaison se fera d'elle-même.

TRUFFES EN SURPRISE A L'IMPÉRIALE

Recette de M. R. CLAUDE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

8 grosses truffes — sel — poivre — 1 dl de cognac — 1 dl de porto — 8 mauviettes désossées, farcies de huit dés de foie gras (200 g) — 100 g de purée de gibier — 8 petites et très fines bardes de lard — croûtons frits.

Mettre les truffes à mariner avec cognac et porto pendant 24 heures. Etant farcies, raidir les mauviettes et en réserver les pattes et têtes sur un fond de poêlage. Les mauviettes étant raidies, garnir chaque truffe évidée (le plus délicatement possible) d'une mauviette. Garnir les petits vides des truffes avec une purée de gibier. Ranger les truffes ainsi garnies dans un plat à sauter (adéquat). Mouiller les truffes avec le fond de marinade des truffes, soit porto et cognac, et aussi avec le fond de gibier fait avec les parures et carcasses. A défaut, quelques cuillerées de fond de veau. Couvrir d'un papier beurré chaque truffe sur croûton frit au beurre et tartiné de purée de gibier. Un petit médaillon de foie gras sur chaque truffe, assujetti par les pattes des mauviettes, et agrémenté par une tête de mauviette arrangée pour la circonstance.

TRUFFES « TAILLEVENT »

Recette de M. Paul COSNIER.

Préparation : i h 30.

1^{re} cuisson : 20 minutes ;

2^e cuisson : 10 minutes.

8 truffes fraîches — sel — poivre — 1 dl de fine — 1 dl de madère — 30 g de beurre (3 échalotes hachées et 2 carottes en brunoise) — 500 g de feuilletage — 1 jaune d'œuf pour dorure — 400 g de foie gras en huit dés — 1 dl de crème — 2 jaunes d'œufs.

Choisir de belles truffes fraîches, aussi rondes que possible ; les brosser en les lavant, sans les éplucher.

Dans un plat à sauter, mettre une petite mirepoix (carottes et échalotes). Disposer les truffes dessus ; couvrir et laisser suer quelques instants.

Flamber à la fine champagne ; sel, poivre ; mouiller de 1 décilitre de madère et laisser cuire au four 20 minutes, bien couvert.

Quand les truffes sont refroidies, les enrober d'une pâte feuilletée ; placer dessus un dé de foie gras ; les couvrir d'un petit chapeau de même pâte, découpé à l'emporte-pièce, et au milieu duquel sera fait un petit trou.

Dorer à l'œuf battu ; remettre au four sur plaque pour cuire le feuilletage.

Pendant ce temps, réduire légèrement la cuisson des truffes ; lier aux jaunes et à la crème ; assaisonner et passer au chinois.

Sortir les truffes enrobées du four ; couler dans chacune d'elles, par le trou du dessus, un peu de leur cuisson mise au point.

Servir en serviette, pour conserver la chaleur, et envoyer à part le restant de sauce.

BEIGNETS DE TRUFFES « HOTEL DOMINO »

Recette de M. BARINCOU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

8 truffes — sel — poivre — 5 cl de Pernod — 400 g de foie gras — 5 cl de madère.

Pâte à frire très fine et pas trop légère — grande friture — 2 dl de sauce Bercy très corsée (v. p. 66).

Prendre 8 belles truffes (de conserve), les évider à la curette, en ayant soin de ne pas faire un orifice trop gros. Prendre du foie gras (en boîte de préférence) de première qualité ; le malaxer avec une cuillerée de madère et une petite cuillerée de Pernod ; fourrer les truffes et les recouvrir d'un morceau pour en boucher l'orifice. Les tremper dans une pâte à frire faite à la levure, et laisser dorer à la friture 3 à 5 minutes, selon la grosseur de la truffe.

Servir sur une serviette avec une sauce Bercy faite à part.

LÉGUMES MÉLANGÉS

Farci, potée, ratatouilles, toutes ces préparations, régionales le plus souvent, sont à base d'un mélange de légumes et il est impossible de dégager la ligne générale de ces préparations dont le contenu varie d'une famille à l'autre.

Les macédoines, jardinières, etc., sont des mélanges de légumes utilisés pour les hors-d'œuvre ou en garniture.

ACHARDS DE LÉGUMES

Préparation : 3 heures.

Carottes — concombres — haricots verts — petits oignons — feuilles de chou blanc — chou-fleur (1 kg au total, poids net) — 3 gros piments — gros sel.

Pour la sauce : 1 tête d'ail — 2 oignons — 5 g de gingembre — 5 g de piment en poudre — 2 cuillerées à soupe de safran de Courbon — 2 dl de bon vinaigre — 1 dl d'huile d'olive.

Couper les légumes crus en morceaux réguliers, de 4 cm sur 1 cm ; détacher les petits bouquets de chou-fleur. Emincer les piments et les oignons. Mettre le tout dans un saladier, couvrir de gros sel et laisser dégorger 24 heures. Egoutter et sécher dans un linge.

Sauce : Piler ail, oignon, gingembre et piment. Mettre le safran dans un sachet de mousseline et le faire infuser dans le vinaigre pour le colorer. Délayer la pâte avec ce vinaigre, ajouter l'huile, verser sur les légumes. Conserver en bocal de verre. Servir avec des viandes froides à la place des pickles.

ÉTUVÉE DE LÉGUMES DE SAISON

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 heure.

4 carottes — 4 navets — 6 pommes de terre, le tout émincé — 250 g de haricots verts, effilés et cassés en tronçons — 4 cœurs de laitues en quartiers — sel — poivre — 150 g de haricots blancs frais écosés — un demi-litre de petits pois frais cueillis et écosés — 300 g de beurre — 1 dl d'eau froide.

Beurrer grassement une cocotte en terre ou en porcelaine à feu ; parsemer le fond de la moitié de la laitue ; sur celle-ci, mettre la moitié de chacun des légumes ; assaisonner de sel et de poivre ; éparpiller dessus 50 g de beurre divisé en parcelles, puis ajouter le reste de la laitue et des autres légumes ; assaisonner encore de sel et de poivre et compléter avec 50 g de beurre, divisé comme précédemment, et 4 cuillerées d'eau froide. Inutile d'en mettre plus, le mouillement se trouvera suffisant avec l'eau de végétation des légumes.

Cuisson : Fermer l'ustensile, souder le couvercle avec un cordon de pâte, afin que la vapeur se trouve concentrée dans l'intérieur ; faire prendre l'ébullition sur le fourneau et continuer la cuisson au four, à chaleur moyenne, pendant 50 minutes.

En sortant l'étuvée du four, enlever la pâte mise autour du couvercle ; essuyer l'ustensile et servir tel quel.

FARCI POITEVIN

Recette de M. Camille ARNOUX.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 3 heures.

500 g de bettes — 500 g de feuilles de laitues — 500 g d'épinards — 500 g d'oseille — 500 g de cœurs de choux — 200 g de farine — 6 œufs entiers — 500 g de lard de poitrine — un peu de sel et poivre — pincée de muscade.

Réserver les grandes feuilles des choux pour envelopper le hachis. Les blanchir et rafraîchir.

Tous les légumes bien ciselés et mis en terrine, ajouter les œufs, la farine, le lard haché très fin. Amalgamer et triturer le tout. Goûter l'assaisonnement (à cause du petit salé). Un torchon ou serviette sur la table. Etaler dessus les feuilles de chou que l'on aura réservées. Avec le hachis, former une boule, la placer au milieu des feuilles, recouvrir de celles-ci et envelopper avec le linge ou un filet. Serrer, lui donner forme, ficeler et pocher.

On peut remplacer le lard par de la farce fine ou du jambon cru.

Retirer dans un plat creux ; enlever le filet, ou la serviette, et servir tiède.

Le farci est encore meilleur le lendemain, froid. On peut également, avec ce qui reste de la veille, le couper en tranches, passer celles-ci dans la farine et les cuire au beurre à la poêle, comme un bifteck.

RATATOUILLE NIÇOISE

Recette de M^{me} Hélène BINET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 50 minutes à 1 heure.

2 gros oignons émincés — 6 courgettes — 6 aubergines épluchées, coupées en gros dés — 8 tomates mondées, épépinées, concassées — 2 poivrons coupés en julienne — 3 gousses d'ail en chemise — 1 bouquet garni — 2 dl d'huile d'olive — sel — poivre.

Mettre l'huile dans une cocotte ou une casserole et y faire tomber l'oignon émincé. Le laisser colorer légèrement. Ajouter l'ail en gousse. Remuer pendant 5 minutes. Ajouter les poivrons et les tomates.

Pendant ce temps, on aura fait sauter à la poêle et à l'huile les aubergines et les courgettes pour les faire rissoler. Bien les égoutter ensuite dans une passoire et les ajouter aux ingrédients qui sont déjà dans la cocotte.

Assaisonner de sel, de poivre ; mettre le bouquet et laisser cuire à couvert sur le coin du feu, ou au four, pendant une bonne heure. Peut se manger chaud ou froid.

LES FROMAGES

*

GÉNÉRALITÉS

**Fromage ! Poésie !
Bouquet de nos repas !
Que deviendrait la vie
Si tu n'existais pas ?**

(Vieux poème français.)

Î] A France est le paradis des fromages. Indépendamment de leurs saveurs et de leurs arômes, ceux-ci accompagnent aussi merveilleusement nos petits vins régionaux que nos crus les plus fameux.

La gamme extraordinaire des saveurs de nos quatre cents fromages de France offerte à la palette du goût permet une grande fantaisie dans les accompagnements des vins, mettant même à part les hérésies gastronomiques que peuvent être le café, le thé ou l'alcool pour tenir compagnie au camembert ou au roquefort.

Ils ont d'incontestables droits d'ancienneté dans notre alimentation, et Von ne pense pas toujours assez à leurs nombreux emplois possibles en cuisine, en plus de leur dégustation « au naturel ».

Dans le Manuel de l'antiquité celtique, il est dit que Von trouva au mont Beuvery des débris de grands égouttoirs pour le fromage. Pline le naturaliste fait déjà un vif éloge du roquefort dans son Histoire naturelle, et nous dit que le fromage d'Auvergne avait surtout la qualité d'être excellent en rôties.

Si nous voulions remonter encore plus loin, nous rappellerions que Pénélope se délassait de la tapisserie en confectionnant des fromages doux.

Le poète latin Martial, de son côté, fait mention des fromages de Toulouse, et nous savons qu'à Rome on prisait fort ceux qui provenaient de Nîmes ainsi que du mont Lozère.

Maurice Des Ombiaux nous fait remarquer que, sous les premiers Capétiens, les fromages de Chaillot, village aujourd'hui incorporé dans la capitale, étaient fort recherchés à Paris.

La place nous manque ici pour reconstituer une histoire des fromages de France, qui emplirait facilement un gros volume, mais nous devons attirer l'attention de nos lecteurs sur la valeur à la fois gastronomique et diététique du fromage.

Curnonsky a écrit : « Les fromages de France, entre tous, sont si nombreux, si divers, et présentent une telle variété de saveurs qu'ils ont de quoi plaire à tous les palais, même aux palais des rois. Ils sont comme l'apothéose d'un bon repas, comme le bouquet du feu d'artifice. Notre maître, Brillat-Savarin, qui a « codifié » l'art de la bonne chère et fondé en raison la gastronomie a su tout dire du fromage en une seule formule lapidaire et définitive : « Un repas sans fromage est une belle « à qui il manque un œil. »

Là, nous ne pouvons que l'approuver.

On a pris l'habitude de servir les fromages sur des plateaux de bois où voisinent le roquefort et le camembert, le reblochon et le gruyère. Auguste Michel, dans un Manuel des amphitryons, nous proposait cette pratique il y a quelque trente ans et ses conseils de présentation donnaient les résultats suivants : « Au milieu du plat, quelques feuilles de vigne, posez des coquilles de beurre en pyramide. Flanquez les quatre coins de fromages : à l'un roquefort, à l'autre camembert ou brie, au troisième Gervais, au quatrième gruyère ou cantal. Formez une croix de fines tranches de pain noir, de pain blanc, de pain grillé et de petits bretzels ; garnissez les interstices de radis roses, de petites branches de céleri et de fenouil. Mettez deux salières, l'une remplie de sel, l'autre de cumin, et un moulin à poivre sur votre plat, et vous verrez qu'ainsi vos fromages auront beaucoup de succès. »

Il est évidemment agréable pour le convive de pouvoir exercer son choix en connaissance de cause. Encore faut-il qu'un nombre suffisant de couteaux à fromage permettent de le faire sans commettre d'hérésie gastronomique. Si l'on a envie de mélanger roquefort et camembert, on pourra se charger du soin de les réunir dans son assiette. Mais si l'on a choisi un camembert pour le savourer à loisir, il est déplaisant d'y trouver le goût de roquefort parce que le convive précédent s'est servi du seul et unique couteau pour satisfaire ses préférences.

VINS ET FROMAGES

Le fromage ne va pas sans le vin et sans le vin qui convient, c'est là chose qui n'a jamais été discutée en France.

Avec les fromages fermentés, à pâte molle ou pressée, les vins rouges de Bourgogne et de Bordeaux ou encore les vins des côtes du Rhône, sont à choisir parmi les plus corsés et les plus bouquetés. Ce seront ceux que l'on a servis avec les rôtis ou gibiers.

Avec les fromages à pâte cuite, servir des vins rouges peu corsés ou des vins blancs secs, ceux-là mêmes qui accompagnaient les hors-d'œuvre ou les entrées.

Enfin, les fromages frais, double-crème, fontainebleau, etc., réclament plutôt un vin blanc moelleux ou doux, mais non liquoreux.

LES VARIÉTÉS DE FROMAGES

Il existe de nombreuses espèces de fromages : pour la France, les uns en comptent 750, les autres 400. Il faut dire que c'est le seul pays qui en possède tant de variétés.

Les fromages peuvent être répartis en trois grandes classes : fromages frais, fromages fermentés, fromages fondus.

Les *FROMAGES FERMENTÉS*, dont la valeur gastronomique nous intéresse seule ici, se subdivisent en plusieurs catégories : pâtes molles, pâtes pressées, pâtes cuites.

Les *fromages à pâte molle* sont obtenus en faisant cailler le lait, généralement dans de grandes bassines, dans lesquelles il est ensuite prélevé avec une louche pour être mis dans des moules. Dans la bassine, il subit parfois, avant moulage, un découpage soit en larges morceaux dans le sens vertical, soit en petits cubes. Ces petites différences de traitement conduisent à de grandes différences d'apparence et de goût du fromage fini. Ces fromages ont généralement un goût prononcé et une croûte fleurie, c'est-à-dire recouverte d'une moisissure qui doit être agréable à l'oeil. Les fromages bleus ont, eux, une moisissure intérieure dont la couleur a fait donner le nom au fromage.

Pour apprécier un fromage, il faut prendre grand soin de le manger à son point optimum de maturation : il en est des fromages comme des fruits. Les fabricants appellent d'ailleurs la conduite de cette maturation l'affinage, ce qui, en soi, exprime bien la finesse de goût recherchée. Or, la durée et les modes d'affinage varient beaucoup d'un fromage à l'autre, et aussi, pour un même type de fromage, d'une saison à l'autre.

L'affinage est donc affaire de spécialiste, et il est imprudent, à moins d'avoir acquis des notions particulières, d'acheter des fromages jeunes et d'essayer de les affiner chez soi. Il faut acheter un fromage à point, et s'empresse de le manger à point : le fromage est un seigneur qu'il ne faut pas presser, et qu'il ne faut pas faire attendre.

Nous nous permettrons de donner ci-dessous quelques conseils pratiques :

Le *livarot* ne doit pas avoir la croûte trop épaisse et fissurée, ni une odeur excessivement prononcée. Il ne sera pas dur et sec, sa couleur normale est jaune légèrement rosé.

Le *camembert* ne doit être ni sec ni coulant, mais moelleux ; surtout pas crayeux à l'intérieur, mais de pâte jaune pâle avec une croûte d'épaisseur moyenne.

Un bon *brie*, un bon *coulommiers*, doivent présenter une forme régulière, et être recouverts d'une moisissure blanche ou très légèrement cendrée, uniformément parsemée de points rouges.

Le brie, une fois coupé, doit présenter une pâte homogène, jaune safran, souple, pouvant se tartiner si le brie est bien affiné, et s'il n'est pas entièrement affiné ne présenter aucune couleur.

En ce qui concerne le goût et l'odeur, il faut s'en référer aux gourmets.

Les principaux défauts sont la présence de taches rouges trop importantes et mal réparties ; l'aspect grasseyé et les formes en creux ou gonflé, avec des bourrelets sur les bords, sont de mauvais signes. Lorsqu'ils sont accompagnés de la présence de points bleu-vert ou noirs, la qualité du fromage est certainement défectueuse.

Le fromage qui, à la coupure, présente une pâte dure, blanche et granuleuse est un mauvais fromage. Il en est de même des ouvertures dans la pâte qui, dans les très mauvais cas, prennent une apparence de caverne.

Plus le *roquefort* est persillé et vert, meilleur il est. Sa pâte ne doit pas être sèche comme celle d'un fromage de chèvre, mais crémeuse et de teinte à mi-chemin entre le blanc et le jaune. Il est préférable qu'il ne s'effrite pas à la coupe.

A ces grands seigneurs, le *pont-l'évêque*, le *maroilles*, les *bleus*, le *munster* ou le *géromé* et combien d'autres, qui ont tous leur valeur et leur originalité, font un cortège somptueux dans lequel il est souvent difficile de faire un choix.

Les fromages à pâte pressée sont des fromages fermentés : ils partent comme les précédents, de la coagulation du lait à la présure, mais ici, le caillé est toujours divisé, et ensuite traité, pour obtenir la formation du caillé en grains qui sont ensuite rassemblés par une forte pression dans le moule, d'où leur nom. Il en existe un nombre relativement important, mais bien moindre que les fromages à pâte molle :

Le *saint-paulin*, qui s'appelait avant « port-salut », du nom de l'abbaye du Port-du-Salut, dans laquelle les trappistes ont mis au point cette fabrication.

Le *reblochon*, fromage typique de la région de Haute-Savoie, doit être crémeux, onctueux et de teinte claire, mais non blanche, sous une croûte mince.

Le *cantal* s'appelait, autrefois, « fromage du Gévaudan », et Pline souligne qu'il était fort goûté des Romains.

Il faut citer encore les *edams* et les *goudas*, aux formes et aux couleurs si typiques, créés par les Hollandais, et qui sont aujourd'hui couramment fabriqués en France. Ils ne sont pas bons si leur pâte est sèche, grumeleuse et s'effrite facilement.

Les fromages à pâte pressée cuite sont des fromages dans lesquels, pour obtenir la formation du grain, on a recours à un chauffage, à une cuisson.

Les *gruyères* en sont le type. Ils s'appelaient autrefois « fromages de fruitières », du nom des petits chalets dans lesquels ils étaient fabriqués.

Ils portent, aujourd'hui, selon leurs variétés, le nom de gruyère, de comté, d'emmenthal et de beaufort.

Le bon gruyère est assez dur. Ses yeux ne doivent être ni très petits ni très grands. Son odeur ne sera pas âcre et il faut éviter une pâte sèche et friable sous les doigts.

La conservation du gruyère demande, surtout pendant les chaleurs, l'enveloppement dans un linge fin préalablement imbibé de saumure. Si la température est particulièrement élevée, mouillez le linge deux fois par jour au moins. Vous supprimerez ainsi l'aspect désagréable du gruyère qui « sue ».

Comme le beurre, le fromage est sensible à la chaleur. Au frais et à l'abri de l'air, il se desséchera moins rapidement. Ne nous moquons pas de la cloche à fromage de nos grand-mères ; elle protégeait celui-ci des souillures et évitait la dispersion de l'odeur.

Une célèbre querelle a longtemps divisé les gastronomes sur le point de savoir si le fromage doit être servi après ou avant l'entremets. La question est aujourd'hui résolue : le fromage doit être présenté avant l'entremets et les fruits. Cette opinion est appuyée de l'autorité de l'Académie des gastronomes, de celle du Club des cent, et de celle du Club des purs cent.

Point culminant, apothéose comme l'est en liquide la grande bouteille, il ne permet plus après lui que le délassement frivole des entremets et des desserts.

CALENDRIER DES FROMAGES

Voici un calendrier régional des principaux fromages de France, avec l'indication de la meilleure époque pour les consommer.

FLANDRES

Manicamp	octobre-juillet,	Maroilles	novembre-juin,
Boulette de Cambrai	novembre-mai.	Puant macéré	novembre-juin,
Boulette d'Avesnes..	novembre-mai.	Mont-des-cats	janvier-décembre,
Dauphin	novembre-mai.	Rocroi (Ardennes).	octobre-juin.

PICARDIE

Rollot	octobre-mai.	Guerbigny	octobre-mai.
--------	--------------	-----------	--------------

ILE-DE-FRANCE

Brie de Meaux	novembre-mai.	Cendré de la Brie.	septembre-mai.
Brie de Coulommiers	octobre-mai.	Ville-saint-jacques .	novembre-mai.

NORMANDIE

Incheville	novembre-mai.	Pont-l'évêque	septembre-juillet.
Neufchâtel	octobre-juin.	Pavé de Moyaux	décembre-juillet.
Rouennaise	octobre-mai.	Camembert	novembre-juin.
Bavent	septembre-juin.	Livarot	novembre-juin.
Gournay	octobre-mai.	Feuille de Dreux	novembre-mai.
Bricquebec	janvier-décembre.	Moulin-neuf	novembre-mai.
La Bouille	novembre-juin.	Excelsior	octobre-mai.

BRETAGNE

Port-du-salut	janvier-décembre.	Sainte-anne-d'auray ..	janvier-décembre.
Bourgneuf	septembre-juillet.	Nantais, dit « curé » ..	janvier-décembre.

TOURAIN

Trôo	mai-novembre.	I Sainte-maure	mai-novembre.
----------------	---------------	--------------------------	---------------

BERRY

Crottin de Chavignol..	mai-décembre.	Levroux	mai-décembre.
Selles-sur-cher	mai-décembre.	Poulligny-saint-pierre..	mai-décembre.
Valençay	mai-décembre.		

POITOU

Chabichou avril-décembre. Lamotte-beuvron mai-novembre.
La mothe-saint-héraye. mai-novembre.

LIMOUSIN

Guéret (dit « creusois ») octobre-juin.

GUYENNE

Echourgnac janvier-décembre. Barliou octobre-juin.
Rocamadour novembre-mai. Cabécou d'Entraygues. novembre-mai.
Bleu de Bassillac novembre-mai.

BÉARN

Oloron (dit « vallée d'Ossau ») janvier-décembre.

COMTÉ DE FOIX

Cierp de Luchon novembre-juin. j Auzat novembre-mai.

LANGUEDOC

Laguiole novembre-mai. Pélardon de Riom mai-novembre,
Roquefort novembre-mai. Combauvin mai-novembre.

PROVENCE

Banon mai-novembre. Camargue avril-décembre.
Entrechaux mai-novembre. Tomme arlésienne ... avril-décembre.
Poivre-d'âne avril-décembre.

DAUPHINÉ

Chambarand novembre-avril Saint-marcellin mars-décembre.
Sassenage octobre-juillet. Picodon de Dieulefit . mai-décembre.
Paladru novembre-mai.

AUVERGNE

Salers (dit « cantal ») novembre-mai. Chèvre cendré mai-décembre.
Bleu novembre-mai.

LIMAGNE

Fourme de Montbrison.	novembre-mai.	Gaperon	septembre-juillet,
Saint-nectaire	octobre-juillet.	Fourme d'Ambert	novembre-mai.
Murols	novembre-juin.		

LYONNAIS

Rigotte de Condrieu .	mai-novembre.	Mont-d'or	décembre-avril.
-----------------------	---------------	-----------	-----------------

CHAROLAIS

Chevrotons de Mâcon	mai-novembre.
-------------------------------	---------------

NIVERNAIS

Bignolet.	octobre-juin,	Decize	janvier-décembre.
Glux	janvier-décembre.	Autun	janvier-décembre.

SAVOIE

Reblochon	octobre-juin.	Tomme au marc de	
Vacherin	novembre-mai.	raisin	janvier-décembre.
Persillé de Savoie .	mai-janvier.	Tomme boudane	octobre-juillet.
Chevroton	mars-décembre.	Tamié	janvier-décembre.
Tomme des Bauges	septembre-juin.	Beaufort	janvier-décembre.
Tomme au fenouil .	septembre-juin.	Beaumont	octobre-juin.
		Fontine	janvier-décembre.

FRANCHE-COMTÉ

Metton	octobre-juin,	Chevret	novembre-avril,
Comté du haut Jura	janvier-décembre,	Gex de Septmoncel	novembre-mai.
Morbier	janvier-décembre.		

BOURGOGNE

Saint-florentin	novembre-juillet,	Epoisses	novembre-juillet.
Cendré d'Aisy	janvier-décembre,	Cîteaux	janvier-décembre.
Soumaintrain	novembre-juillet,	Lichères	septembre-juillet.
Les Laumes .	novembre-juillet.		

ALSACE

Récollet de Gérardmer.	octobre-mai.	Gérardmer	novembre-mai.
Géromé de Bruyères .	novembre-avril.	Munster	novembre-avril.
Géromé au cumin	novembre-avril.	Munster au cumin . . .	novembre-avril.

CHAMPAGNE

Arrigny	novembre-mai.	Evry	novembre-mai.
Troyes	novembre-mai.	Riceys, dit champenois	septembre-juin.
Chaumont	novembre-mai.	Langres	novembre-mai.
Chaource	novembre-mai.		

ORLÉANAIS

Pithiviers au foin ...	octobre-mai.	Olivet cendré	octobre-mai.
Saint-benoît	octobre-mai.	Les Aydes	octobre-juin.
Chécy	novembre-mai.	Vendôme bleu	octobre-juin.
Olivet bleu	octobre-mai.	Vendôme cendré	novembre-juillet.

CORSE

Asco	octobre-mai.	Calenzano	octobre-mai.
Niolo	octobre-mai.	Venacais	octobre-mai.
Broccio	mars-janvier.		

ANDROUËT,
Maître fromager.

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

*

GÉNÉRALITÉS

LES VINS ET LES GLACES

***p**OUR les glaces et les entremets glacés, on peut recommander, suivant le goût, un champagne brut ou des vins de liqueur tels que banyuls, malvoisie, muscat, etc., en faisant attention que le parfum de la glace et celui du vin ne se heurtent pas.*

PRÉSENTATION D'UNE GLACE SUR SOCLE

Prendre un récipient quelconque, en cuivre, fer ou autre, mais plus évasé que la timbale où sera servi l'entremets.

Piler environ 1 kg de glace vive, très grossièrement, et la mettre dans ce récipient ; garnir les interstices ou vides par de l'eau froide, et laisser dépasser le supplément d'eau au-dessus des morceaux de glace, au moins de 1 centimètre.

Couler 2 ou 3 gouttes de vert ou de carmin végétal, ou les deux, dans la glace pilée.

Prendre un grand récipient, y mettre de la glace pilée, presque en neige ; ajouter quelques poignées de gros sel ; caler le moule de glace coloré dans ce sanglage. Laisser prendre (4 à 8 heures sont nécessaires pour la congélation).

Cela représente un peu de travail, mais très peu de frais. Au moment de servir, tremper le moule coloré (mais vivement) dans de l'eau très chaude, et le démouler ; le poser sur une serviette pliée pour que celle-ci absorbe l'eau de la glace.

Mettre la timbale contenant la glace comestible sur ce socle.

Avec un peu de pratique, on peut creuser un vide sous le socle et y mettre une bougie allumée ; ainsi la glace sera illuminée, ce qui rendra la présentation plus attrayante.

BOULE-DE-NEIGE

Recette de M. RENAULT.

Préparation : 3 heures.

250 g de génoise (v. p. 761) — 2 dl de sirop de sucre — 500 g de glace à la vanille — 200 g de fraises des bois — 3 dl de kirsch — 150 g de crème Chantilly — 250 g de violettes cristallisées.

Prendre une génoise ronde de 4 cm d'épaisseur ; l'imbiber d'un sirop kirsché ; disposer dessus une couche de glace à la vanille ; ajouter des fraises des bois légèrement macérées au kirsch ; mettre une nouvelle couche de glace à la vanille et recouvrir le tout d'une chantilly vanillée, au moyen d'une poche avec douille, ou d'un cornet en papier.

Parsemer la boule de quelques violettes cristallisées.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 673.)

CHARLOTTE « MÈRE DEPALLE »

Recette de M^{me} A. DONAT-DEPALLE.

Préparation : 2 heures.

Congélation : 3 heures.

250 g de génoise (v. p. 761) — trois quarts de litre de crème anglaise (v. p. 759) — 6 feuilles de gélatine (12 g) — 750 g de fruits divers (fraises, framboises, abricots, etc.), macérés dans 1 dl de kirsch — un quart de litre de crème Chantilly.

Garnir un moule à charlotte soit de biscuits à la cuiller, soit de génoise cuite la veille, et coupés en tranches minces. Remplir le moule de crème anglaise légèrement collée à la gélatine et dans laquelle on ajoutera des fruits macérés dans le kirsch et de la crème Chantilly. Sangler, servir glacé.

CHARLOTTE AU RICARD

Recette de M. Ch. DELORME.

Préparation : 2 heures.

Congélation : 2 à 3 heures.

20 biscuits à la cuiller — 2 dl de Ricard.

Crème : 100 g de sucre — 3 jaunes d'œufs — 2 dl de lait — 1 gousse de vanille — 2 feuilles de gélatine — 3 dl de crème Chantilly — 150 g de fruits confits variés, hachés.

Foncer le fond et les parois d'un moule à charlotte de biscuits à la cuiller, taillés comme il se doit. Les imbiber de Ricard. Faire une crème anglaise, y ajouter la gélatine. Passer à l'étamine et tourner sur glace jusqu'au moment où elle commence à prendre. Ajouter alors la crème Chantilly et les fruits macérés au Ricard. Verser cette composition dans la charlotte. Laisser prendre en glacière pendant 2 à 3 heures et démouler sur serviette.

ENVOI DE NICE ET D'AILLEURS SOUFFLÉ A L'ORIENTALE

Recette de M. René VIAUX, meilleur ouvrier de France (Concours national 1949).

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 20 minutes.

Environ 800 g de sucre cuit au petit cassé — 100 g de glucose — colorants — 8 mandarines — 800 g de soufflé glacé mandariné (v. p. 671) — 8 oranges.

Panier en sucre, rempli de sucre filé, deux anses basses supportant sur chacune d'elles un bouquet de violettes en sucre tiré. Disposer au milieu d'un grand plateau.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 664.)

Dans le panier, au moment de servir, poser sur le sucre filé de belles mandarines ouvertes en tulipes et remplies d'appareil à soufflé glacé à la mandarine, parfumé fortement au kirsch d'Alsace ; voiler l'ensemble à l'orientale avec sucre cuit et filé.

Ranger autour du panier des oranges (très grosses) garnies d'appareil à soufflé d'oranges. Cuire ces oranges soufflées juste pour les dresser et les servir. Très belle présentation et très appréciée, mais travail difficile, exigeant un parfait tour de main.

FRAISES « GINETTE »

Préparation : 3 heures.

Un demi-litre de glace au citron — 1 kg de fraises des bois — 3 cuillerées de sucre en poudre — x dl et demi de curaçao — 1 verre de champagne — 60 g de violettes pralinées — 1 orange confite — 20 fleurs d'oranger pralinées — 400 g de crème fouettée — 1 paquet de sucre vanillé.

Préparatifs : 1° Faire, ou se procurer, un litre et demi de glace au citron ;

2° Mettre dans un saladier les fraises des bois (ce sont celles qui conviennent le mieux) ; à défaut, fraises de quatre-saisons ou grosses fraises. Les saupoudrer de 3 cuillerées de sucre ; arroser avec le curaçao et un petit verre de champagne. Laisser macérer pendant une demi-heure, en les sautant de temps à autre pour qu'elles s'imprègnent également de la liqueur ;

3° Ecraser en grosse chapelure les violettes pralinées. Couper en petits dés une petite écorce d'orange confite.

Tenir prêtes également : une vingtaine de belles fleurs d'oranger pralinées, la crème fleurette (crème levée sur le lait au bout de 15 heures) additionnée de 2 cuillerées de sucre en poudre et 1 cuillerée de sucre vanillé.

Dressage : Dans une grande coupe en cristal, étaler en épaisseur régulière la glace au citron. Sur cette glace, mettre les fraises et les arroser avec leur sirop passé à la mouseline, pour éliminer les petites graines qui s'en sont détachées.

Étaler la crème sur les fraises, et parsemer celles-ci de violettes et de dés d'écorce d'orange.

Ajouter, çà et là, les fleurs d'oranger pralinées.

Comme il se comprend, ce dressage doit être fait avec rapidité, et il est assurément plus long de l'écrire que de l'exécuter.

GLACE « DUCHESSE DE BAR »

Recette de M. ENSMINGER.

Préparation : 3 heures.

500 g de glace à la vanille — 150 g de confiture de Bar — 100 g de crème Chantilly — 25 g de violettes au sucre.

Mouler une glace vanille, et la sangler.

Lorsqu'elle est bien prise, la creuser et remplir la cavité avec de la confiture de Bar rouge égouttée.

Reboucher le trou ; fermer le moule et sangler à nouveau.

Démouler la glace sur serviette. Poser dessus un buste de poupée en porcelaine ; masquer la glace avec de la crème Chantilly tenue au frais, de façon à imiter une robe, et décorer avec quelques violettes au sucre.

GLACE AUX FRAISES

Préparation : 3 heures.

600 g de fraises des bois — 350 g de sucre — 300 g d'eau — le jus de 2 oranges et d'un citron.

Nous vous exposons des préparations pouvant être exécutées avec le seul matériel disponible dans une cuisine bourgeoise, soit : 1° une sorbetière; 2° un seau à glace; 3° une houlette ; 4° quelques moules à glace de formes variées.

Cependant, la sorbetière, avec laquelle le glaçage est assez minutieux, est remplacée aujourd'hui, dans bien des maisons, par la machine à glacer actionnée par une manivelle, et munie à l'intérieur d'une hélice qui détache la composition des parois de l'ustensile au fur et à mesure de sa congélation. Ustensile infiniment recommandable, qui économise peine et temps et donne de meilleurs résultats que l'antique sorbetière manœuvrée à la main. On peut aussi utiliser la partie la plus froide des réfrigérateurs (congélateurs).

Composition : Pour 8 à 10 personnes, on compte 1 litre de composition, pour laquelle il faut : 600 g de petites fraises des bois (ou des quatre-saisons) ; un demi-litre de sirop à 28°, lequel nécessite 350 g de sucre et 3 dl d'eau ; le jus de deux petites oranges et d'un citron.

Passer les fraises au tamis de toile fine. Mettre le sucre à dissoudre avec l'eau ; faire bouillir 2 minutes et laisser refroidir. Ce sirop marque 28° chaud, et 32° après complet refroidissement, par suite de l'évaporation et de la concentration. (Il s'agit là de mesures de densité et non de température.)

Mélanger ce sirop (bien froid) à la purée de fraises ; ajouter les jus d'oranges et de citron ; vérifier le degré à l'aide du pèse-sirop, dont l'échelle graduée doit indiquer 18° et, s'il est au-dessus, ajouter un peu d'eau pour l'obtenir. (Cet ustensile est indispensable pour le pesage des sirops et son emploi est simple : il n'y a qu'à le plonger dans le liquide ; on peut se servir pour cela d'une éprouvette, et le chiffre de l'échelle qui se trouve au ras du liquide indique le degré.)

Pour le glaçage, on procède ainsi, après avoir, 15 minutes à l'avance au moins, sanglé, c'est-à-dire entouré la sorbetière de couches de glace, de sel marin et de salpêtre alternées :

Sanglage de la sorbetière d'une contenance de 3 litres : Déposer au fond du seau une couche de glace pilée ; parsemer le dessus d'une forte poignée de sel marin et d'un peu de salpêtre pulvérisé ; placer sur cette couche de glace la sorbetière fermée avec un rond de papier et son couvercle, et l'entourer, jusqu'au bord du seau, de couches de glace pilée, de sel et salpêtre. (Il faut, pour sangler une sorbetière ordinaire, 10 à 12 kg de glace, 2 kg de sel et environ 250 g de salpêtre. Sel et salpêtre ont pour effet d'activer la congélation de la composition, sirop ou crème, contenue dans la sorbetière.)

Verser la composition dans la sorbetière sanglée comme il a été dit ; couvrir celle-ci du rond de papier ; assujettir le couvercle, puis saisir celui-ci par l'anse et tourner vivement de droite à gauche pendant 5 minutes. (Ce mouvement imprimé à l'ustensile a pour but de projeter violemment la composition sur les parois, glacées par leur contact avec la glace du seau, et celle-ci, saisie par le froid, s'y attache sous forme de couche congelée.) Découvrir alors la sorbetière et, au moyen de la houlette, détacher cette première couche de glace des parois, et la rejeter dans la masse. Recouvrir la sorbetière et la tourner comme précédemment, en détachant toutes les 5 minutes la glace des parois. Lorsque la composition est prise en glace et ne forme plus qu'un tout compact, travailler la masse avec la houlette, pour la rendre bien lisse.

Ainsi préparée, la glace aux fraises, comme toute autre glace aux fruits d'ailleurs, peut être servie en rocher, c'est-à-dire dressée cuillerée par cuillerée sur un plat couvert d'une serviette et en monticule figurant un rocher avec ses aspérités. On peut la servir aussi en coquilles de verre ou de porcelaine et, dans ce cas, la glace doit être tenue ferme.

Si elle doit attendre, avoir soin de faire écouler une partie de l'eau résultant de la fonte de la glace, et remettre autour de la sorbetière de la glace en morceaux, du sel et du salpêtre. On peut aussi la mouler en procédant comme suit :

Moulage de la glace : Dans le moule choisi, mettre la composition glacée en foulant avec une cuiller, pour qu'il ne se produise pas de cavités ; couvrir d'abord d'un rond de papier blanc d'un diamètre un peu plus grand que celui du moule ; assujettir le couvercle, qui se trouve ainsi serré sur le moule par les bords rabattus du papier. Par mesure de précaution, on peut aussi entourer l'endroit de la fermeture avec un cordon de beurre ou de margarine qui, au contact de la glace, devient dur comme pierre ; et l'on évite ainsi toute infiltration d'eau salée dans le moule.

Tout comme il est dit plus haut, sangler le moule dans un seau étroit avec glace pilée, sel et salpêtre ; le couvrir avec glace et sel. Le tenir ainsi en glace pendant 1 heure.

En revanche, lorsqu'une composition de glace est mise en moule sans avoir été glacée à l'avance en sorbetière, il faut au moins 2 heures et demie.

Pour démouler : Le moule étant retiré de la glace, le laver à l'eau froide d'abord, puis le tremper vivement dans l'eau chaude et démouler sur serviette pliée ou sur napperon.

Pour glacer à la machine : Placer la sorbetière sur l'axe central et la sangler avec glace pilée, sel et salpêtre, comme il est indiqué plus haut ; leurs proportions varient naturellement selon la grandeur du baquet. Ce sanglage doit toujours être fait un quart d'heure à l'avance pour assurer la concentration du froid dans l'intérieur de l'ustensile.

Verser dedans la composition à glacer ; fermer hermétiquement la sorbetière et, au moyen de la manivelle, lui imprimer le mouvement de rotation. Comme il est dit plus haut, il n'y a pas besoin ici de détacher la composition qui se congèle sur les parois comme avec la sorbetière manœuvrée à la main. Ce détachage se fait automatiquement par le travail de l'hélice qui se trouve à l'intérieur.

Observations. — L'apprêt d'une glace n'a, comme on le voit, rien de bien difficile, mais on ne saurait trop recommander d'apporter une extrême attention à ne pas laisser tomber de sel et de salpêtre dans les ustensiles en les sanglant, aussi bien qu'en les manipulant pendant le cours de l'opération.

On désigne les glaces à base de jus de fruits ou d'acides sous le nom de « glaces maigres », les autres sous celui de « glaces crèmes » ou « glaces grasses ».

MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT

Préparation ; 3 heures.

Un demi-litre de crème anglaise au chocolat — 1 litre de crème fouettée.

Avoir une crème anglaise au chocolat très fortement parfumée. La laisser refroidir en la vannant, puis la mélanger avec la crème fouettée. Mouler et mettre à glacer.

MOUSSE GLACÉE AUX FRUITS

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

250 g de pulpe de fruits — 250 g de sucre en poudre — 2 feuilles de gélatine — 50 g d'eau — 600 g de crème fouettée — 1 citron.

Mélanger 250 g de pulpe de fruits et autant de sucre en poudre ; remuer avec une cuiller en argent ou une spatule pour activer la fonte, puis mélanger 2 feuilles de gélatine dissoutes dans un demi-décilitre d'eau, 6 dl de crème fouettée et le jus d'un citron.

Quelle que soit la purée de fruits, le procédé est le même ; les fruits peuvent être conservés au naturel ou au sirop, ou conservés spécialement pour glace, c'est-à-dire à froid, sans cuisson, par mélange avec une fois et demie le poids de sucre.

Sangler toujours rapidement et compter 2 heures de sangler avant de démouler.

MOUSSE GLACÉE A LA VANILLE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

Un demi-litre de sirop — une gousse et demie de vanille — 2 feuilles de gélatine — un demi-litre de crème fouettée.

Faire bouillir un demi-litre de sirop à 30° et y mettre à infuser une gousse et demie de vanille fendue en deux.

Mettre à tremper, 1 heure à l'avance, 2 feuilles de gélatine (8 g) rose d'office. Mettre à fondre dans le sirop.

Préparer un demi-litre de crème fouettée bien ferme et sangler le moule à mousse. Le sirop étant refroidi, retirer la vanille et mélanger doucement dans la crème fouettée. Le mélange étant bien opéré, verser la composition dans le moule ; emplir plutôt un peu fort ; couvrir avec un papier, puis avec le couvercle, et terminer le sanglage bien serre.

On peut faire la mousse sans gélatine, mais il faut aller très vite ; autrement, la composition se dissocie, le sirop tombe au fond et ne se congèle pas, et la crème prend en cristaux.

MOUSSE A LA LIQUEUR A L'ANCIENNE

Préparation : 40 minutes.

Congélation : 3 heures.

150 g de sucre semoule — 7 jaunes d'œufs, 1 œuf entier — 5 cl
d'alcool : kirsch, marasquin, Marie-Brizard.

Crème Chantilly : 3 dl de crème fraîche — 50 g de sucre glace vanillé.

Dans un bassin à blanc (bassine en cuivre non étamée), mettre 150 g de sucre, les 7 jaunes et un œuf entier. Avec un fouet, battre doucement d'abord, et de façon que l'appareil soit bien mousseux. Sans cesser de fouetter, faire monter par un aide la crème Chantilly, la mélanger tout doucement en fouettant. Parfumer au choix. Auparavant, on aura préparé un moule à charlotte avec couvercle, ou mieux un moule dit « à marie-louise » (moule rectangulaire avec couvercle). Tapisser le fond et les parois d'un papier d'office. Verser la pâte bien mousseuse dans le moule ; recouvrir d'une feuille de papier blanc et enfoncer le couvercle. Cette fermeture devrait suffire. Toutefois, par précaution, on peut enduire la jointure du couvercle et du moule d'une mince couche de beurre en pommade (luter). Lorsque le moule est fermé hermétiquement et luté, le mettre dans une marmite ou un seau assez grand ; garnir de glace concassée, ajouter quelques poignées de gros sel et couvrir d'un linge épais ou d'un sac. Mettre dans un endroit frais. Laisser congeler environ 3 heures.

Au moment de servir, démouler. Avoir un linge à la main. Plonger quelques secondes à l'eau très chaude, essuyer et renverser sur napperon. Enlever le papier ; entourer ou envoyer à part des petits gâteaux secs ou petits fours.

Avoir soin de bien parfumer cette mousse, car le froid, comme la chaleur, en atténue la densité.

PARFAIT AU CAFÉ OU A LA VANILLE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

Un demi-litre de pâte à bombe — 600 g de crème fouettée.

Mélanger un demi-litre de pâte à bombe, au parfum choisi, à 6 dl de crème fouettée vanillée. Verser la composition dans un moule uni de forme conique et haute ; bien remplir le moule ; couvrir d'un papier blanc, puis du couvercle. Couper le papier qui dépasse et luter le couvercle et le moule avec beurre ou saindoux, afin que l'eau salée du sanglage ne s'introduise pas dans le moule.

Pour ce faire, veiller à ce que l'eau salée n'arrive jamais à hauteur du haut du moule. On vide cette eau et on resserre le sanglage.

Il faut toujours sangler un parfait aussitôt qu'il est moulé ; autrement, la crème peut se décomposer et égoutter du petit-lait qui se déposerait au fond du moule.

PÊCHES MELBA

Préparation : 2 heures.

8 pêches — **150 g** de sucre — **4 cuillerées** de purée de framboises —
glace à la vanille — un demi-litre d'eau — 1 gousse de vanille.

Faire un sirop à **30°** avec le sucre, l'eau et la vanille. Y pocher les pêches pelées et coupées en deux. Les laisser refroidir, les égoutter et les dresser en timbale sur une glace à la vanille ; napper de purée de framboises. A volonté, parsemer d'amandes effilées.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 680.)

POIRE « ALICE »

Recette de M. René VIAUX, meilleur ouvrier de France (Concours national 1949).

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

1 litre et demi de sirop à **32°** — **8 belles poires** fondantes — **250 g**
de pâte à croquignoles — **150 g** de glace parfait praliné — **3 dl** de sauce
au chocolat — **8 roses** en sucre tiré.

Faire pocher au sirop vanillé une belle poire de saison par convive.

Faire des tulipes en pâte à croquignoles, une par personne ; au fond de cette tulipe, mettre **2** bonnes cuillerées de parfait praliné, la poire bien égouttée et refroidie debout sur le parfait ; napper d'une sauce chocolat aux noisettes.

Chaque poire sera décorée, au départ, d'une rose en sucre tiré.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 728.)

POIRES GLACÉES « DAME BLANCHE » OU « BOIELDIEU »

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 heure.

8 belles poires fondantes — **1 litre** de sirop de sucre vanillé — **400 g**
d'écorces d'orange confites — **400 g** de génoise (v. p. **761**) — **1 dl** de
kirsch — glace royale aux amandes (v. p. **762**) — **3 blancs** d'œufs (pour
meringues) — **1 bombe** glace à la vanille pralinée.

Sélectionner de belles poires ; les éplucher, les parer, les pocher dans un sirop vanillé. Etant froides, les égoutter ; les farcir d'un hachis d'écorces d'orange confites.

Mettre au milieu d'un grand plat rond une abaisse de génoise pour recevoir, au moment voulu, une bombe vanille pralinée, moulée en forme conique. Placer également, tout autour, des petits croûtons de génoise légèrement creusés ; les arroser de quelques gouttes de kirsch.

Mettre les poires debout dans les croûtons de génoise ; les napper d'une glace royale mélangée d'amandes hachées.

Cuire à four très doux pour sécher, presque sans coloration ; laisser refroidir.

D'autre part, préparer de la meringue ; coucher sur plaques beurrées et farinées, au moyen d'une poche munie d'une douille, autant d'anneaux qu'il y a de poires, puis trois anneaux de dimensions différentes pour la bombe ; les cuire à four très doux ; laisser refroidir. Lorsque la bombe a été démoulée et mise sur la génoise au milieu du plat,

engager le premier anneau, fait de dimension, au tiers de la bombe, le deuxième, également sur mesure, à la moitié, et le troisième au faite ; les petits anneaux des poires sont engagés dans le collet des fruits.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 701.)

SORBETS

Les sorbets sont des glaces très légères, à demi-prises seulement, car elles doivent pouvoir être bues et non pas mangées. Le parfum varie, mais les éléments de base sont les suivants (1 litre terminé pour 8 personnes).

Composition : Jus d'un citron (ou d'une petite orange), 15 cl de champagne, porto ou sauternes. Sirop froid de sucre à 22°, en quantité suffisante pour que, ajouté aux éléments précédents, le pèse-sirop marque 15°. Pour les sorbets aux liqueurs, il faut compter 5 cl pour un demi-litre et le sirop de sucre doit être seulement à 18° ; 25 g de crème fouettée ou meringue italienne.

Glaçage : Ne pas travailler l'appareil pendant le glaçage. Détacher seulement les bords et les rejeter dans la masse.

Présentation : Lorsque l'appareil est assez ferme, y incorporer doucement la crème fouettée ou la meringue. Servir dans des verres très fins.

On peut remplacer le vin par des jus de fruit.

SOUFFLÉ GLACÉ

Préparation : 1 heure.

Sanglage : 2 heures.

10 blancs d'œufs — 500 g de sucre — un demi-litre de purée de fruits (fraises, framboises, etc.) — un demi-litre de crème fouettée très ferme — 100 g d'amandes grillées.

Monter les blancs en neige très ferme, y ajouter le sucre cuit au soufflé ; débarrasser dans une terrine et laisser refroidir. Ajouter alors la purée de fruits, puis la crème fouettée. On peut parfumer au kirsch ou au marasquin avant complet refroidissement.

Chemiser un moule à timbale avec une bande de papier fort soudée au beurre et dépassant le bord de 4 cm environ. Remplir le moule avec la préparation, sangler et porter au frais. Au moment de servir, retirer doucement la bande de papier, la glace dépassant le bord de la timbale donnera l'illusion parfaite d'un soufflé. Parsemer d'amandes grillées et servir sur une serviette.

TRANCHES NAPOLITAINES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

250 g de glace à la vanille — 250 g de glace aux fraises — 250 g de glace au chocolat.

On utilise généralement des moules de forme rectangulaire. Ces tranches se font souvent à trois parfums, mais on peut les superposer, car les appareils sont congelés avant le moulage ; il arrive aussi que, n'ayant que deux parfums, on moule la glace à quatre couches, deux couches alternées de chaque parfum ; par exemple, pour une napolitaine vanille-fraise, on dressera deux couches de vanille et deux couches de fraise en les alternant, cela pour la joie de l'œil ; séduire et plaire est bien dans la note napolitaine.

VACHERIN (le Plat des dames)

Recette de M. J. NANDRON, meilleur ouvrier de France 1949.

Préparation : 3 heures.

200 g de meringue italienne — 25 g de cacao — 250 g de glace à la vanille — 250 g de glace aux fruits — 250 g de glace au chocolat — 100 g de crème Chantilly — 4 pêches pochées au sirop — 5 c? d'alcool de framboise.

Faire des abaisses de meringage italien en forme de cerceaux ; en même temps, et, avec ce meringage, faire quelques champignons légèrement parsemés de cacao.

A la demande, prendre un cercle de meringue ; remplir d'une glace vanille ; mettre dessus un autre cercle ; remplir celui-ci d'une glace selon la saison, fraise ou framboise de préférence ; poser un dernier cercle rempli d'une glace au chocolat.

Voir à la tranche les trois couleurs et la parfaite harmonie des parfums.

A la spatule, enduire les bords de crème Chantilly. Décorer à la poche et servir aussitôt après avoir décoré la tête avec une demi-pêche ou du sirop parfumé d'un peu d'alcool de framboise.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 657.)

ENTREMETS

GÉNÉRALITÉS

LES VINS CONVENANT AUX ENTREMETS,
PÂTISSERIES ET DESSERTS

CEST peut-être avec ces services que les vins sont le plus difficiles à accorder avec les plats, et bien des maîtresses de maison commettent des erreurs involontaires dont elles sont navrées lorsqu'elles s'en rendent compte.

Essayons de leur indiquer quelques principes directeurs :

D'abord, en se reportant au texte suivant le chapitre « Les principaux grands vins de France classés par régions », nous verrons que c'est une hérésie gastronomique de servir un champagne brut ou extra-dry avec un mets sucré.

L'usage est établi de telles bouteilles en fin de banquet, sans doute, mais on se doit de réformer l'usage et, en tout cas, de ne pas s'y plier.

Le champagne brut ou extra-dry doit être bu en apéritif, avec les plats salés que nous avons indiqués, ou au moins une heure après le repas, quand les convives vont se séparer. C'est là qu'il prend toute sa valeur.

Cette recommandation relative au champagne convient aussi à tous les mousseux.

Si l'on réfléchit quelque peu, on comprendra facilement que l'accord est dissocié si le vin est sec et le plat sucré ou même si les teneurs en sucre ne sont pas à peu près équivalentes.

Nous nous souvenons d'un splendide château-yquem (sauternes) qui, dégusté avec un moka très sucré, ne présentait rien d'extraordinaire. En revanche, accompagné d'une poire bien mûre et moins douce que le gâteau, il « chantait » admirablement. Question de proportions.

Nous avons renoncé à la formule consistant à indiquer le vin après chaque recette, comme dans les chapitres précédents, pour éviter la monotonie provoquée par la répétition des mêmes crus. Nous énoncerons donc les règles suivantes, que chaque maîtresse de maison pourra assouplir selon son goût ou celui de ses invités. La liste des plats indiqués n'est pas limitative.

Entremets parfumés ou flambés à l'alcool : omelettes au rhum, au Pernod, norvégienne; crêpes diverses, puddings, beignets, soufflés, ananas au kirsch, salades de fruits, babas et savarins, etc.

Aucun vin ne convient parfaitement, et le mieux serait de déguster, avec ces entremets ou pâtisseries imbibés ou baignés d'alcool, un petit verre de la liqueur qui a servi dans leur composition ou leur assaisonnement, les eaux-de-vie étant réservées pour boire après le café.

Sinon, on dégustera un vin doux naturel ou de liqueur, toujours assez fort en degrés : banyuls, malvoisie, rancio, muscat du Roussillon, de Lunel ou de Frontignan, etc.

Pâtisseries et desserts divers sucrés, mais non alcoolisés : crêpes au sucre ou à la confiture, pets-de-nonne, profiteroles (le chocolat n'est favorable à aucun vin), petits fours, gâteaux de toutes sortes, croûtes aux fruits, œufs à la neige, crèmes, compotes, fruits Melba, glaces, fruits crus au naturel, bien mûrs, sauf les groseilles à grappe et les pamplemousses toujours acides, etc.

Vin de Bordeaux (sauternes), monbazillac, bergerac, anjou et vouvray liquoreux, blanquette de Limoux, champagne doux, vin de Corse (patrimonio), du Jura (vin de paille), etc.

ABRICOTS OU PÊCHES A LA CONDÉ

Recette de M. TIMER.

Préparation : 3 heures. Cuisson des abricots : 25 minutes environ
(selon grosseur et maturité).

250 g de riz au lait (v. p. 765) — un demi-litre de crème anglaise (v. p. 759) — 2 feuilles de gélatine — 150 g de fruits confits hachés — 5 cl de kirsch — un demi-litre de crème fouettée (v. p. 759) — 250 g d'abricots ou de pêches dénoyautés et coupés en deux — un litre de sirop de sucre — 150 g de coulis d'abricots.

Cuire du riz au lait selon la formule habituelle ; le lier avec une anglaise dans laquelle on ajoute 3 ou 4 feuilles de gélatine trempée ; mélanger quelques fruits confits hachés et macérés au kirsch, puis la moitié du volume de crème fouettée ; mouler dans un moule à bordure et mettre au frais. Démouler une fois pris ; disposer les abricots ou les pêches pochés à point dans un sirop à 25° et au bain-marie, et napper d'un coulis d'abricots.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 729.)

ABRICOTS OU POIRES A LA CONDÉ

Préparation : 1 heure. Cuisson des abricots : 10 à 12 minutes.
du riz : 25 minutes.

250 à 300 g de riz — 1 pincée de sel — 1 litre de lait — 125 g de de sucre semoule — un demi-bâton de vanille — 12 abricots ou 12 demi-poires — 5 cl de kirsch — 2 dl de sirop à 28° — 250 g d'abricots bien mûrs — 1 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs — un demi-bâton d'angélique — cerises confites, chinois, pistaches.

Faire crever le riz. Au premier bouillon, le retirer, l'égoutter, le mouiller de lait et mettre une pincée de sel et vanille. A cuisson, le sucrer, faire donner un bouillon, ajouter un peu de crème et lier aux jaunes d'œufs. Partager 12 beaux abricots ou 6 poires en deux.

les pocher au sirop ; les retirer un peu fermes. Récupérer le sirop ; dénoyauter les 250 g d'abricots et les pocher avec le sirop récupéré; les passer au tamis de crin. Cette marmelade sera assez fluide.

Mouler le riz dans un moule assez grand ou, de préférence, dans deux moyens (moules à bordure., moules à pain ou moules à savarin). Mouler le riz assez tôt et tenir au chaud au bain-marie ; tenir également les fruits au chaud. Au moment de servir, démouler le ou les moules sur un plat rond ; dresser les abricots à la base à l'extérieur et le supplément dans le vide de la bordure (centre). Décorer les fruits qui sont en dehors ou sur la bordure avec demi-cerises, losanges d'angélique, demi-pistaches ou autres. Parfumer au kirsch la marmelade d'abricots. Liquéfier avec prudence une petite partie de la marmelade, avec un peu de sirop et kirsch, pour napper, et servir le restant à part en saucière. Le tout très chaud.

ABRICOTS A LA MONTMORT

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 25 minutes environ.

24 abricots de plein vent — 12 abricots d'espalier — 300 g de sucre — 2 gousses de vanille — 10 feuilles de gélatine — 1 orange sanguine — un demi-citron — x cuillerée d'huile d'amandes douces — 15 amandes douces — 2 amandes amères.

Préparation : 1° Avec 125 g de sucre et 1 dl trois quarts d'eau, faire un sirop ; le faire bouillir 2 minutes, puis y ajouter une gousse de vanille ; couvrir et laisser infuser hors du feu. Mettre à tremper de la bonne gélatine. Quand elle est bien ramollie, la faire dissoudre dans le sirop, en remuant avec une cuiller en argent, et le passer au linge fin ;

2° Passer au tamis fin de petits abricots de plein vent, très mûrs. Recueillir la purée dans un saladier.

Casser les noyaux sans briser les amandes ; plonger celles-ci quelques secondes dans l'eau bouillante pour pouvoir enlever facilement la pelure ; les partager en deux et les couper en tout petits filets.

Mélanger alors dans la purée d'abricots : les filets d'amandes, le sirop gélatiné (froid ou à peine tiède), le jus d'une orange sanguine et le jus d'un demi-citron. A partir de ce moment, remuer la purée jusqu'à ce qu'elle commence à se lier ; la verser alors dans un moule en forme de dôme (à la rigueur, on peut se servir d'un bol ordinaire étroit et profond), badigeonné intérieurement avec de l'huile d'amandes douces. Tenir sur glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que la purée soit bien solidifiée.

3° Avec 175 g de sucre en morceaux, 3 dl d'eau et une gousse de vanille, préparer un nouveau sirop et le tenir en ébullition.

Partager en deux de beaux abricots d'espalier ; les mettre dans le sirop (par six ou sept moitiés à la fois, la quantité de sirop n'étant pas suffisante pour les pocher en une seule fois). Il suffit pour cela de les laisser quelques minutes dans le sirop maintenu en simple frémissement ; il s'agit seulement non pas de les cuire à fond, mais de les attendrir et de les conserver bien entières. Au fur et à mesure que ces moitiés sont prêtes, les égoutter sur un plat et les laisser refroidir.

Réduire le sirop à 1 dl.

4° Monder, laver et piler très finement 15 amandes ordinaires et 2 amandes amères, en y ajoutant, par toutes petites parties, 1 dl d'eau filtrée. Mettre cette pâte d'amandes dans un coin de torchon et tordre fortement pour en extraire le lait. Mélanger ce lait d'amandes dans le sirop réduit ; passer au linge fin et conserver sur glace ou dans un endroit frais.

Service : Démouler le pain d'abricots sur un plat rond ; l'entourer avec les demi-abricots pochés et arroser avec le sirop au lait d'amandes. Cet entremets doit être servi bien froid.

Servir en même temps des gaufrettes ou des petits gâteaux, comme sacristains, petits palmiers ou condés.

ANANAS « AUGIER »

Recette de M. AUGIER.

Préparation : 1 heure.

8 tranches d'ananas frais — un demi-litre de glace à la vanille — 4 oranges — un quart de litre de crème fraîche — 150 g de sucre en poudre — 1 dl de kirsch — 150 g de paillettes de chocolat — 8 cerises confites.

Disposer les tranches d'ananas sur le plat de service. Au centre de chaque tranche, mettre une boule de glace à la vanille. Napper la glace de crème fraîche, sucrée et parfumée au kirsch. Entourer de quartiers d'oranges pelées à vif, saupoudrer le tout de chocolat en paillettes et poser une cerise confite sur le dôme de glace.

ANANAS COUCHÉ

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes environ.

250 g de biscuit de Savoie (v. p. 757) — 500 g d'ananas confit — 4 cuillerées à soupe de marmelade d'abricots — 1 petit verre de kirsch ou de rhum — 150 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 2 blancs d'œufs — 125 g de sucre glace — 1 g de vanille en poudre — 100 g de fondant ou marmelade d'abricots.

Faire, si possible, un biscuit de Savoie ou une génoise, dans un moule à génoise ovale, de 22 cm de grand diamètre. Sinon, prendre un fond (génoise ou biscuit) rond de 20 cm de grand diamètre.

Partager le fond en deux, dans le sens de l'épaisseur. Garnir la tranche inférieure avec l'ananas confit haché, mélangé avec 2 cuillerées à soupe de marmelade d'abricots et 5 cl de kirsch ou, à défaut, de rhum.

Faire un fond en pâte sucrée de 22 cm de diamètre et 4 mm d'épaisseur. Faire cuire 18 à 20 minutes à four doux. Au pinceau, abricoter le fond. Déposer le gâteau sur le fond.

Faire deux blancs d'œufs et 125 g de sucre de meringue italienne ; la vaniller et, à la cuiller, déposer les trois quarts de la meringue sur le gâteau, ou en faisant un dôme allongé qu'on lisse au couteau ou avec un carton souple (carte de visite). La forme doit être ronde d'un bout et finir en pointe ; elle doit être nettement allongée, même sur le biscuit de forme ronde.

Mettre le reste de la meringue dans la poche munie d'une douille ronde de 4 mm de diamètre. Faire un pointillé partant de la base du dôme meringué et allant vers la pointe.

Deux solutions s'offrent : ou bien on nappe le gâteau à la marmelade d'abricots, ou bien on le glace au fondant jaune clair.

ANANAS FARCI

Préparation : 24 heures.

1 kg 200 d'ananas, 5 dl de kirsch, 1 litre de glace vanille.

Evider l'intérieur de l'ananas, le couper en petits dés, et les laisser macérer une journée dans du kirsch. Remplir l'ananas en alternant glace vanille et dés d'ananas macérés.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 705.)

BANANES EN BEIGNETS

Préparation : 20 minutes.

1^{re} cuisson : 25 minutes;

2^e cuisson : 5 minutes.

12 bananes — un demi-litre de pâte à frire — grande friture — sucre semoule.

Ranger les bananes non épluchées dans un plat et les cuire au four vif en les retournant. Etant cuites, les éplucher, les couper en deux, les tremper dans la pâte à frire et les plonger dans la friture très chaude. Servir en buisson, saupoudré de sucre.

BANANES CAMEL

Recette de M^{me} SÉMARQUE.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

16 bananes — 200 g de sucre glace — 50 g de beurre — 5 cl de rhum.

Choisir des bananes bien mûres mais saines, les éplucher, les ranger dans un plat allant au four. Les couvrir juste d'eau additionnée de rhum, les cuire au four. Lorsqu'elles sont tendres et que presque toute l'eau est absorbée, les saupoudrer de sucre et de parcelles de beurre ; les cuire encore 20 minutes environ. Les saupoudrer alors de sucre glace et les passer au four vif (salamandre) pour les caraméliser. Servir dans le plat de cuisson.

BANANES SOUFFLÉES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 6 minutes.

8 bananes — 100 g de sucre en poudre — 25 g de farine — 2 dl de lait — 1 grain de sel — 25 g de beurre — 3 œufs entiers, plus x blanc — sucre glace.

Préparation : Prendre de grosses bananes, mûres à point, bien saines, c'est-à-dire sans taches aux écorces. Enlever une bande d'écorce sur le dessus de chacune, puis retirer la pulpe de l'intérieur. Ainsi vidées, ces écorces figurent un genre de petites caisses longues.

Passer la pulpe au tamis.

Mélanger dans une sauteuse (ustensile dans lequel doit se faire ultérieurement l'addition des blancs d'œufs) le sucre en poudre et la farine ; délayer avec le lait bouilli ; ajouter un grain de sel et faire prendre l'ébullition à feu doux et en remuant sans discontinuer.

A cette bouillie, mélanger : la pulpe de bananes, le beurre, les jaunes d'œufs et les blancs fouettés en neige très ferme.

Cuisson : Avec cette composition, remplir les écorces, les ranger sur un plat et les mettre au four chaud ; au bout de 4 minutes, poudrer la surface de glace de sucre qui, en fondant, forme sur la composition une légère couche caramélisée. Servir 2 minutes après.

BEIGNETS D'ACACIA

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes environ.

1 litre de pâte à frire légère (v. p. 765) — sucre en poudre — 1 dl de rhum ou de cognac — 500 g de fleurs d'acacia en grappes.

Eplucher les grappes d'acacia, monder les fleurs et les mettre à macérer quelques heures, avec rhum ou cognac et sucre.

Grande friture.

Tremper les fleurs d'acacia dans la pâte à frire et les plonger dans la friture chaude.

Faire un essai avec deux ou trois beignets pour se rendre compte du degré de cuisson ; ensuite, opérer en grand.

Servir chaud ; saupoudrer de sucre.

BEIGNETS DE CÉLERI

Préparation : 40 minutes.

Cuisson (pochage) : 2 heures ;
friture .-708 minutes.

4 pieds de céleri — 1 litre de sirop à 24° — 5 cl de cognac ou de rhum — 1 citron — 1 litre de pâte à frire (v. p. 765) — grande friture.

Défaire les feuilles de céleri, ne garder que les tendres, les moins filandreuses ; bien les laver et les brosser. Les couper d'une longueur de 6 à 8 cm. Les blanchir dans un poêlon à l'eau citronnée de 10 à 15 minutes ; les égoutter, les pocher au sirop jusqu'à complète cuisson. Les égoutter à fond et mettre en récipient avec le cognac ou le rhum ; laisser macérer un instant. Tremper chaque morceau dans la pâte à frire assez légère et jeter dans la friture chaude ; la pâte doit être bien croustillante et dorée. Saupoudrer de sucre au départ. Servir très chaud. A volonté, on peut envoyer en saucière une marmelade d'abricots parfumée avec le restant de la macération.

BEIGNETS DE FRAISES OU DE FRAMBOISES

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 5 minutes.

1 litre de pâte à frire (v. p. 765) — 1 kg de fraises (net), ou 1 kg de framboises (net), ou 500 g de chaque — 5 cl de rhum — 5 cl de kirsch — 100 g de sucre semoule — sucre glace — grande friture.

Choisir les fruits le plus gros possible. Lorsque ces fruits sont équeutés et propres, les mettre à macérer dans un récipient avec le sucre et l'alcool ; couvrir.

La pâte à frire sera toujours faite quelques heures à l'avance.

La friture étant bouillante, tremper les fruits, un par un, dans la pâte et les plonger dans la friture ; les retirer à belle couleur d'automne.

Pour ce genre de beignets, il faut en présenter au moins 5 par convive, soit 40 beignets environ ; il faudra donc les faire en plusieurs fois. Garder les beignets déjà cuits sur plaque avec linge, au chaud. Il peut se produire aussi qu'après 2 ou 3 tournées la friture soit encombrée de débris de pâte à frire ; passer alors la friture au torchon, pour que ces petites dentelles n'adhèrent pas aux beignets suivants.

Sucrer, passer au four, servir chaud.

BEIGNETS AU FROMAGE

Préparation : 2 heures.

*Cuisson de la crème : 10 à 12 minutes ;
friture : 6 à 8 minutes.*

1 litre de lait — 100 g de sucre semoule — 250 g de farine — 150 g de gruyère râpé — 1 pincée de sel — 1 pincée de muscade râpée — 100 g de beurre — 4 œufs entiers et 6 jaunes.

Mettre le lait à bouillir. Dans un récipient, travailler le sucre semoule, la farine, le sel, la muscade, le beurre, les jaunes et les œufs entiers. La pâte étant bien homogène mais serrée, jeter par petites doses le lait sur la pâte ; mélanger au fouet et remettre sur le feu. Après quelques minutes d'ébullition, retirer la crème du feu et ajouter le fromage râpé. Coucher la crème, de l'épaisseur d'un bon centimètre, dans une plaque beurrée ou huilée ; couvrir la crème d'un papier huilé pour l'empêcher de croûter ; la laisser refroidir. Au moment d'opérer, passer, mais vivement, la plaque sur feu vif, et la renverser sur le marbre largement fariné. Découper les beignets à sa fantaisie. Soit en petites croquettes, soit en palets, soit en losanges ou en rectangles. Bien les fariner, les jeter dans la friture bouillante, et veiller à la coloration.

Sucrer au départ, à volonté.

On peut aussi paner ces beignets à l'anglaise, ou les enrober d'une pâte à frire très légère.

BEIGNETS AUX POMMES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

6 pommes reinettes moyennes — 50 g de sucre semoule — 5 cl de rhum ou de calvados — 1 litre de pâte à frire (v. p. 765) — sucre glace — 2 dl de sauce abricots — grande friture.

Evider les pommes à l'emporte-pièce, les éplucher, les couper en tranches minces. Dans un plat creux, les mettre à macérer avec le sucre semoule, l'alcool choisi et, à volonté, une pointe de cannelle ; couvrir et laisser macérer quelques instants. La friture (saindoux et huile) doit être neuve et assez chaude. Pour faciliter l'enrobage des tranches de pommes, mettre une petite quantité de pâte à frire dans une assiette creuse ; enrober les tranches complètement et les plonger dans la friture. Mettre plusieurs tranches à la fois. Avancer la friture en plein feu, car les pommes l'auront refroidie ; à cuisson et belle coloration, les enlever et les égoutter, toujours sur un linge. Tenir au chaud.

Pour donner un peu plus de relief et aussi de goût aux beignets, les étaler sur plaque (très propre) de pâtisserie et les passer au four très chaud, après les avoir saupoudrés de sucre. Avec la chaleur du four, ce sucre formera un très fin glaçage, légèrement croquant, qui s'allie très bien au moelleux de la pomme et de la pâte.

Un sirop de fruits bien parfumé ou une marmelade en saucière accompagne bien un beignet, quelle que soit sa nature.

BEIGNETS DE RIZ

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 10 minutes.

250 g de riz au lait (v. p. 765) — 1 litre de pâte à frire — un demi-litre de confiture d'abricots — 1 dl de Grand Marnier.

Pour les beignets de riz, opérer de même que pour les croquettes de riz (v. p. 695[^])

Le riz doit être très moelleux. Découper le riz en petits motifs, mais remplacer l'anglaise par une pâte à frire. Le riz étant déjà très substantiel, la pâte à frire doit être très légère.

Obligatoirement, ces beignets de riz doivent être accompagnés d'une bonne sauce à l'abricot, parfumée à l'alcool.

BLANC-MANGER RENVERSÉ

Préparation : 3 heures.

300 g d'amandes douces mondées — 15 g d'amandes amères mondées — 250 g de sucre semoule — un demi-litre de crème fleurette — un demi-litre de lait — 2 dl d'eau tiède — 35 g de gélatine en feuilles — 5 cl de crème (ou liqueur d'orgeat).

Jeter dans l'eau bouillante, à peine quelques minutes, les amandes ; les égoutter, sans les rafraîchir, les étaler sur le marbre et, avec dextérité, les monder, c'est-à-dire les extraire de leur peau par pression entre le pouce et l'index. Mettre dans le mortier et piler vigoureuusement, mais par palier. Petit à petit, ajouter l'eau tiède et ensuite la crème fleurette. Presser cette composition dans une serviette, au-dessus d'un récipient, pour en extraire et récolter tout le lait (lait d'amandes). Pendant ce temps, tremper les feuilles de gélatine à l'eau à peine tiède et faire bouillir le lait et le sucre.

Mélanger le lait sucré, les feuilles de gélatine bien égouttées et le lait d'amandes ; passer le tout de nouveau dans une passoire fine et ajouter la crème d'orgeat.

Mouler ; mettre le moule dans un grand récipient et l'entourer de glace pilée pendant environ 2 heures, afin que l'appareil devienne compact et ferme. On peut le mettre en réfrigérateur, mais cela demandera un peu plus de temps, la congélation étant moins rapide.

Pour démouler le blanc-manger, mettre dans une casserole de l'eau bouillante. Préparer le plat et une serviette pliée, qui isolera le plat du blanc-manger. Un torchon à la main, plonger aux quatre cinquièmes, *mais très vivement*, sans le laisser séjourner, le moule dans l'eau bouillante ; essuyer promptement le moule et démouler sur la serviette. Servir.

En suivant exactement les proportions ci-dessus, l'entremets ne sera pas trop ferme, mais restera présentable.

C'est un entremets qui, avant 1914, se faisait couramment et était très goûté, l'été surtout ; on en variait le goût soit avec du lait de pistache, soit avec des zestes (modérément) de citron, d'orange et de cédrat.

BUGNES ARLÉSIENNES

Recette de M. Paul BOUILLARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 7 à 8 minutes.

500 g de farine — 100 g de beurre — pincée de sel — 4 œufs entiers — 50 g de sucre — 5 cl de rhum — 5 cl d'eau tiède — grande friture d'huile (au moins en majorité) et saindoux.

Avec la farine, faire une fontaine ; au centre, mettre le beurre, le sel, le sucre, les œufs, le rhum. Faire la détrempe et, si nécessaire, ajouter un peu d'eau. La pâte est lisse et a un peu l'aspect de la pâte à feuilletage. Laisser reposer 30 minutes.

Partager le pâton en quatre ; faire des abaisses de 1 cm d'épaisseur, couper à l'emporte-pièce (dessins variés) ou avec la roulette coupe-pâte. Si on aime les bugnes bien croustillantes, faire les abaisses de un demi-centimètre. Friture très chaude. Il est bien entendu que si la pâte est plus ou moins sucrée, les bugnes seront plus ou moins colorées.

Dresser sur serviette et servir chaud avec assiettes chaudes ; glacer et saupoudrer, au départ, de sucre glace.

BUGNES LYONNAISES

Recette de M^{me} LAPIERRE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 à 6 minutes.

200 g de farine environ — 1 cuillerée à soupe d'huile — 2 œufs entiers — 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre — 1 pincée de sel — 5 cl de rhum — friture chaude.

Mettre la farine dans une assiette. Faire une fontaine et y ajouter : l'huile, les œufs entiers, le sucre en poudre, une petite pincée de sel, un petit verre de rhum.

Travailler à l'aide d'une fourchette, remettre un peu de farine, selon les besoins, jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse. Étaler le plus possible et découper de petits carrés ou rectangles de quelques millimètres d'épaisseur qu'on jette dans la friture chaude.

Saupoudrer de sucre. Servir froid. Se prépare souvent la veille.

CAKE « DANDY CAKE »

Recette de M. TIBBER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure environ.

250 g de sucre semoule — 6 jaunes d'œufs — 125 g de raisins de Malaga (épépinés) — 2 dl de rhum — 250 g de beurre — 250 g de farine — 6 blancs d'œufs montés en neige.

Travailler, avec une cuiller en bois, le beurre dans une terrine chaude (ou plus simplement mettre le beurre dans une terrine à l'entrée du four). Lorsqu'il commence à ramollir, le travailler avec le sucre et la farine qu'on aura ajoutée par petites doses, ainsi que les jaunes d'œufs.

Ajouter les raisins épépinés et macérés 48 heures dans le rhum. Battre les blancs bien ferme et mélanger délicatement.

Garnir le moule rectangulaire d'un papier d'office (moule et papier beurrés).

Une fois moulé, laisser reposer quelques minutes avant de mettre au four assez chaud.

On peut, à volonté, remplacer les raisins par des raisins de Smyrne ou de Corinthe, ou les deux mélangés, ou même par des fruits confits, mais la macération doit toujours être respectée.

Il est bon que le cake soit prêt 48 heures à l'avance ; un peu rassis, il est meilleur.

CERISES FLAMBÉES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de cerises de choix — 150 g de sucre — 1 dl d'eau — 1 cuillerée à café de féculé — 1 dl de cherry — 1 dl de cognac — un quart de gousse de vanille.

Dénoyer les cerises. Mettre à pocher les fruits avec l'eau et le sucre vanillé ; les cerises rendront leur jus. Les pocher à point. Retirer du feu. Récupérer la cuisson des cerises ; délayer la féculé dans un peu de sirop de fruits mis à refroidir et lier le fond ; donner un bouillon et mélanger cerises, jus et cherry.

Au moment de servir, mettre les cerises au chaud. Les servir en timbale collective ou, bien mieux, en petites timbales en argent, en porcelaine, ou encore (si possible) dans de petites cassolettes en cuivre, étamées ou argentées (1 par personne). Saupoudrer de sucre. Le récipient ou les récipients étant bien chauds, verser un peu de cognac sur les cerises et flamber.

Servir sur un grand plat avec serviette pliée.

Ce dessert s'accompagne de bons petits fours ou d'un bon biscuit bien parfumé.

On peut flamber les pêches à l'armagnac, les abricots au kirsch, les poires à l'alcool de framboise.

CHARLOTTE « AU GRAND MARNIER »

Préparation : 24 heures.

Cuisson de la crème : 25 minutes.

150 g de génoise (v. p. 761) — 3 pêches — 3 poires — 100 g de petites fraises — 2 tranches d'ananas en boîte — 75 g de sucre en poudre — 1 dl de Grand Marnier — 250 g de lait — 125 g de sucre en poudre — 4 jaunes d'œufs — un tiers de gousse de vanille — 4 petites feuilles de gélatine — 250 g de crème fouettée — angélique — cerises confites.

Préparation ; 1° Pour qu'elle soit bien reposée et un peu rassise, préparer la veille une génoise cuite dans un moule carré, en calculant les proportions sur 100 g de sucre.

La diviser en rectangles de 3 cm de largeur et de 1 cm d'épaisseur ; la longueur est déterminée par la hauteur des parois du moule et doit lui être supérieure de un centimètre et demi ; c'est-à-dire que si cette hauteur est de 10 cm, la longueur des rectangles sera de 11 centimètres et demi.

Couvrir le fond du moule d'un rond de papier blanc et le fonder, c'est-à-dire placer dedans les rectangles de génoise, debout, appuyés le long des parois et bien serrés l'un contre l'autre ;

2° Emincer finement pêches pelées et poires de Louise-Bonne bien fondantes ; disposer ces fruits sur un plat ; y joindre 2 cuillerées de petites fraises et une tranche d'ananas coupée en petits dés ; saupoudrer de sucre, arroser de kirsch et laisser macérer ces fruits.

Composition : Avec 2 dl et demi de lait, 125 g de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, un tiers de gousse de vanille et 4 petites feuilles de gélatine, préparer une crème anglaise.

Verser cette crème dans une terrine ; la vanner jusqu'à complet refroidissement ; y mélanger les fruits macérés et, dès qu'elle commence à se lier, y ajouter 2 dl et demi de crème fouettée, additionnée d'une cuillerée de sucre en poudre et d'une cuillerée de sucre vanillé.

Mettre aussitôt cette composition dans le moule ; parsemer la surface de 2 ou 3 cuillerées de débris de génoise émiettés et tenir au frais pendant 3 heures.

Service : Démouler la charlotte sur un plat couvert d'une serviette ou d'un napperon ; enlever le rond de papier et mettre à la place une large rondelle d'ananas décorée d'une rosace faite avec 8 losanges d'angélique.

CHARLOTTE « GABRIELLE »

Préparation : 24 heures.

125 g de sucre en poudre — **3 œufs** — **100 g de farine** — **1 paquet de sucre vanillé** — **50 g de beurre fondu** — **8 à 10 avelines.**

Pour le sirop : **175 g de sucre en morceaux** — **200 g d'eau** — **16 marrons glacés** — **300 g de débris de marrons** — **4 dl de crème double vanillée et sucrée** — **300 g de beurre fin.**

Préparation : 1° Avec le sucre en poudre, les œufs, la farine tamisée, le sucre vanillé, le beurre fondu, les avelines grillées et finement hachées, préparer une pâte à génoise ; la cuire dans une caisse carrée beurrée et farinée, etc. ; la mettre à refroidir sur un clayon. Comme cette génoise doit être un peu rassise au moment de son emploi, elle doit être faite au moins 24 heures à l'avance. A la rigueur, elle pourrait être remplacée par une vingtaine de biscuits à la cuiller, mais la charlotte n'a plus le même caractère ;

2° Avec 175 g de sucre en morceaux et 2 dl d'eau, préparer un sirop et le faire bouillir une minute ;

3° Mettre dans un bol 300 g de débris de marrons glacés. Les arroser avec une partie du sirop, et les laisser bien ramollir ;

4° Prendre un grand moule à charlotte ; tapisser le fond et les parois de papier blanc.

Diviser la génoise en rectangles de 2 cm et demi de largeur sur 8 mm d'épaisseur ; la longueur sera égale, et même supérieure de 1 centimètre à la hauteur des parois du moule. Avec ces rectangles, foncer, c'est-à-dire garnir les parois du moule en les plaçant debout, et en les serrant bien l'un à côté de l'autre. Si l'on emploie des biscuits, on procède de même.

La composition : 1° Fouetter 4 dl de crème épaisse et fraîche ; en retirer 4 cuillerées dans un bol, et la conserver au frais. Dans le reste, mélanger 2 cuillerées de sucre en poudre et une demi-cuillerée de sucre vanillé ;

2° Broyer au mortier les débris de marrons, y ajouter 300 g de beurre fin ; faire le mélange en triturant avec le pilon, passer rapidement au tamis ; recueillir la purée dans une terrine et la relâcher avec le reste du sirop. A cette purée, qui doit se trouver à consistance de coulis, mélanger rapidement la crème serrée et vanillée, et mettre aussitôt cette composition dans le moule. Parsemer la surface de débris de génoise ou de biscuits émiettés en grosse chapelure.

Si le moule peut être entouré de glace, la solidification de la composition est assurée au bout d'une heure ; sinon, tenir dans un endroit frais pendant 3 heures.

Service : Additionner la crème réservée d'un peu de sucre en poudre et la mettre dans une poche munie d'une douille fendue. A défaut, on se sert d'un cornet en papier.

Démouler la charlotte sur un plat couvert d'un napperon, ou d'un papier dentelle (enlever le papier mis dans le moule). Avec la crème, décorer le dessus de la charlotte soit de rosaces, soit d'un pointillé, et ranger autour, à la base, 15 gros marrons glacés.

Nota. — Il est facile de comprendre qu'ici c'est le beurre, en se raffermissant, qui assure la solidification de la composition de la charlotte.

CHARLOTTE « MARIE-LOUISE »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 3 heures.

Langues-de-chat : 250 g de sucre semoule— 125 g de farine tamisée — 125 g de beurre — 5 cl de lait ou crème fraîche — 5 blancs d'œufs — 1 sachet de vanilline.

Mousse : Un demi-litre de crème douce (fleurlette ou crème épaisse dédoublée) — 100 g de pralines — 4 jaunes d'œufs — un quart de crème fouettée — 100 g de sucre — 4 ou 5 feuilles de gélatine.

Sauce : 125 g de chocolat ramolli et détendu avec 50 g de sucre en sirop léger.

Travailler en terrine le beurre en pommade, avec le sucre et la vanille. Ajouter le lait, les 5 blancs d'œufs et la farine. Coucher à sec sur plaque à pâtisserie avec poche en toile et petite douille. Cuisson à four chaud.

Faire une anglaise avec les ingrédients de la mousse (crème, sucre, jaunes) ; laisser refroidir, y ajouter gélatine trempée et essuyée, pralines et crème fouettée ; sitôt qu'elle rubane, garnir la charlotte. Mettre au frais 2 heures. Démouler sur le plat de service et napper avec la sauce chocolat.

CHARLOTTE AUX POMMES

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 à 35 minutes.

3 kg de pommes reinettes (du Canada, si possible) — 750 g de sucre semoule — 1 bâton de vanille, ou cannelle, ou zeste de citron — 2 dl de marmelade d'abricots — 150 g de beurre fin, plus 100 g pour le pain — 1 pain de mie — 1 moule à charlotte de 1 litre — 2 œufs.

Eplucher, couper en quartiers d'abord, et épépiner les pommes ; les émincer, les mettre en sautoir avec le sucre et les 150 g de beurre. Placer sur feu vif, remuer énergiquement avec une spatule en cuivre étamé, ajouter le parfum choisi ; réduire en purée compacte.

D'autre part, parer le pain de mie. Faire 8 croûtons en cœur, qui épousent bien le fond du moule en rosace ; de plus, préparer 16 lamelles de 4 cm de largeur et 5 mm d'épaisseur et de la hauteur exacte du moule. Passer le pain de mie ainsi découpé dans le beurre fondu ; mais, au préalable, pour plus de sécurité, beurrer à froid le moule et le passer légèrement au sucre semoule, ainsi les croûtes auront plus de chance d'être bien dorées. Mettre les 8 cœurs formant rosace dans le fond et ajuster, en les chevauchant, les 16 autres (imbibés de beurre) autour du moule. Pour faciliter le démoulage, battre bien les 2 œufs et, avec un pinceau, badigeonner par l'intérieur les lamelles des parois ; en cuisant, cet enduit donnera de la solidité lorsqu'on démoulera la charlotte. Lier la marmelade de pommes bien réduite avec l'abricot. Mouler et cuire au four chaud. Laisser reposer un peu avant de démouler au moment de servir. Présenter chaud.

CHARLOTTE RUSSE

Préparation : 2 heures.

Rafraîchissement : 3 à 4 heures.

Un demi-litre de crème anglaise, ou appareil à bavarois — 2 dl de crème Chantilly — 4 feuilles de gélatine — 9 jaunes d'œufs — un demi-bâton de vanille — 125 g de sucre — un demi-litre de lait — 5 cl de kirsch, marasquin ou autres (parfum au choix) — 20 biscuits à la cuiller.

Travailler les jaunes d'œufs, le sucre, en ruban. Faire macérer la vanille dans le lait bouillant. Peu à peu, verser le lait sur les œufs et le sucre ; bien mélanger. Remettre sur le feu, tout en remuant à la spatule, mais sans laisser bouillir ; retirer sur le coin du feu. La cuisson sera à point lorsque la crème nappera la spatule. Laisser tiédir tout en continuant le vannage.

Une fois la gélatine trempée et lavée à l'eau tiède, bien égouttée, pressurée, la mettre dans la crème. Passer au linge.

Monter la crème Chantilly. A froid, parfumer et mélanger les deux crèmes.

Avoir un moule dit « à charlotte » d'une contenance de 1 litre ; le fonder de papier d'office. Tailler 4 ou 5 biscuits en losanges pour faire une rosace dans le fond, le côté rugueux des biscuits en dessous. Avec les autres, à peine coupés aux deux bouts, faire la bordure du moule. Verser l'appareil à bavarois. Bien remplir. Mettre en pleine glace, au réfrigérateur ou au rafraîchissoir ; quand l'appareil sera résistant au toucher, il sera à point.

Moyenne : 2 heures en pleine glace ; 3 à 4 heures dans l'appareil réfrigérateur.

Démouler sur serviette, en trempant à peine quelques secondes dans l'eau bouillante. Prendre soin d'avoir un linge à la main pour démouler.

Ce genre d'entremets peut se prêter à une infinité de variations, tout en conservant son mode d'apprêt initial, soit par l'addition à la crème d'un salpicon de fruits, soit en parfumant et en teintant diversement la crème, soit en y ajoutant une purée de fruits, etc.

CLAFOUTIS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : de 40 à 50 minutes.

500 g de pâte brisée (v. p. 753) — 200 g de sucre — 500 à 750 g de cerises — 60 g d'amandes en poudre — 100 g de farine — 3 œufs — pincée de sel — trois quarts de litre de lait — 25 g de beurre.

Équeuter les cerises, les laver, les égoutter sur un linge. Facultatif : les dénoyauter.

Travailler en terrine, ou plutôt délayer le sucre, les amandes, la farine, le sel, les œufs, et ajouter le lait froid cru ; on peut même ajouter une cuillerée de crème fraîche.

Foncer un moule à flan de 25 cm ; épaisseur de l'abaisse : 1 cm. Faire une crête. Etaler les cerises et napper de l'appareil qui aura l'apparence d'une pâte à crêpe (passer au chinois pour que la pâte soit bien lisse), semer quelques parcelles de beurre. Comme pour toutes les tartes en pâte brisée ou à fonder, piquer le fond avec une fourchette. Surveiller la cuisson ; il faut que l'appareil soit bien cuit, ainsi que les cerises.

La question du dénoyautage est facultative, mais il y est préférable de la faire. On peut aussi, à volonté, faire étuver un instant les cerises avec un peu de beurre.

Feu doux, mais prolongé. Servir tiède.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 696.)

« CŒUR DE JEANNETTE »

Recette de M. FREZOULS.

Préparation : 1 heure.

Glaçage : 4 à 5 heures.

400 g de sucre semoule — vanille — **8 jaunes d'œufs** — 2 dl d'eau — un demi-litre de crème fraîche — **250 g** de pâte d'amandes (v. p. 763) — **100 g** de crème au beurre (v. p. 758) — 5 cl de Grand Marnier ou de chartreuse.

Dans un poêlon en cuivre ou une bassine à blanc, monter au fouet les 8 jaunes, le sucre, la vanille et les 2 dl d'eau, jusqu'à ébullition, sur feu doux. Retirer le poêlon du feu, mais continuer à fouetter tout doucement jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée, mais délicatement. Mettre dans des moules en forme de cœur, moules qu'on trouve chez les marchands d'articles de cuisine, ou même chez les marchands d'articles en osier (spécialité pour crémiers). Si l'on utilise un moule en osier, avoir soin de le garnir d'une mousseline avant de verser l'appareil.

Mettre en rafraîchissoir bien sanglé ou, à défaut, en réfrigérateur, au moins 4 à 5 heures.

Sur une très légère abaisse en pâte d'amandes, d'une longueur de 10 à 12 cm et de 3 cm de largeur, inscrire au cornet (mais sans bavure) : « Jeannette ». L'inscription se fait à la crème au beurre, soit pistache, soit café ou chocolat. On aura réservé un quart de l'appareil à bombe ; détendre ce reliquat d'appareil avec quelques centilitres de liqueur.

Démouler dans un plat rond. Napper l'entremets avec la sauce, mais il est tout aussi recommandé d'envoyer la sauce, en saucière, à part ; dans ce cas, démouler sur napperon. On peut aussi, en saison, remplacer la sauce bombe liquide par une purée très légère de fraises et de framboises, ces fruits écrasés et passés au tamis de crin et légèrement sucrés au sucre glace. Naturellement, servir la sauce à part, en saucière.

Placer l'abaisse en pâte d'amandes, en biais sur le côté de l'entremets.

Pour rendre cet entremets plus confortable, mettre 8 à 10 beaux macarons sur un plat, les imbiber d'un alcool au choix, et aussitôt les enrober d'un sirop d'abricots. En moulant, lorsque le moule est à moitié, étaler les uns à côté des autres les macarons et recouvrir du restant de l'appareil.

Cet entremets doit être accompagné de bons et beaux petits fours glacés et aux amandes.

COMPOTE DE CERISES « COQUELIN »

Préparation : 6 heures.

Cuisson : y à 8 minutes.

1 ananas — **25 g** de sucre en poudre — 2 dl de kirsch — 1 kg **500** de cerises — 1 bouteille de vin de Bourgogne — **500 g** de sucre en morceaux.

La compote de cerises « Coquelin » se sert de deux façons : glacée ou flambée au kirsch.

Préparation : 1° Prendre un gros ananas frais, le peler assez fortement et retirer la partie du centre (le cœur), qui est dure et ligneuse. Le partager en tranches de un demi-centimètre d'épaisseur ; ranger ces tranches sur un plat, les saupoudrer de sucre, arroser de kirsch et les tenir au frais en ayant soin de les retourner de temps en temps.

2° Dénoyer une livre et demie de grosses cerises mûres à point et bien saines.

Dans un poêlon en cuivre non étamé (ne pas oublier que l'étain communique aux fruits rouges une couleur violacée), mettre le vin de Bourgogne (volnay, saint-georges ou autre) et le sucre en morceaux. Laisser fondre ce sucre ; ajouter une vingtaine de noyaux de cerises pilés au mortier et enfermés dans une mousseline attachée en nouet (cette sorte d'infusion de noyaux communique à la compote un léger et agréable goût d'amande amère).

Faire prendre l'ébullition au sirop de vin ; y mettre les cerises (y compris le jus qui s'en est échappé) ; couvrir et tenir sur le côté du feu en maintenant le sirop en simple frémissement. Il suffit de 7 à 8 minutes pour pocher les cerises, c'est-à-dire bien les attendrir.

Les égoutter alors avec une petite écumoire en cuivre ; les mettre dans une timbale ou autre ustensile et, quand elles sont froides ou à peu près, entourer la timbale de glace pilée. Tenir les cerises à la glace pendant 30 à 35 minutes et, durant ce temps, réduire le sirop à 2 décilitres et demi ; le passer au tamis fin ; le laisser refroidir, puis y mélanger 1 dl de vieux kirsch.

Service : Dans un compotier creux à pied bas, ou, ce qui est mieux, dans une coupe en cristal, dresser en turban les tranches d'ananas et mettre les cerises au milieu. Ajouter une cuillerée d'eau dans le sirop où ont macéré les tranches d'ananas ; le joindre au sirop de vin, bien froid, et verser sur les cerises. Si le dressage des cerises a été fait en coupe, placer celle-ci sur un plat et l'entourer de glace broyée en neige.

En même temps que la compote, servir des gaufrettes.

COMPOTE DE FRUITS FRAIS AUX FROMAGES DE FONTAINEBLEAU

Préparation : 24 heures.

2 kg 500 de fruits divers — 200 g de sucre en poudre — 1 g de vanille en poudre — le jus de 4 oranges — 3 fromages dits « fontainebleau ».

Peler, épépiner et émincer finement : poires, pommes, bananes, mandarines en quartiers ; disposer harmonieusement dans le compotier ; couvrir de sucre vanillé et de jus d'orange. Au milieu, la valeur d'un ou de plusieurs fromages (selon l'importance de la compote) dits « fontainebleaux ». Se mange froid.

CRÈME DE CALVILLE EN SUÉDOISE

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pommes Calville — 150 g de sucre — 1 demi-litre d'eau — 1 bâton de vanille — carmin végétal pour coloration — 12 g de gélatine en feuille — 1 citron — 5 cl de kirsch — 100 g de cerises confites.

Peler les pommes, les diviser en petits quartiers réguliers et les pocher dans un sirop vanillé. Prendre la moitié des quartiers et leur faire donner un ou deux bouillons dans le sirop fortement rougi au carmin. Egoutter et laisser refroidir. Incorporer au sirop la gélatine dissoute au bain-marie. Citronner la gelée et la passer au linge. Froide, lui ajouter le kirsch puis la verser dans un moule à pudding à douille centrale. Porter sur glace. Dès que la gelée commence à prendre, vider le moule. Il ne doit rester qu'une épaisseur régulière de un demi-centimètre de gelée, sur tout le moule. Décorer le fond de cerises, puis de quartiers de pommes, en alternant les rouges et les blancs. Remettre de la gelée, faire prendre sur glace et recommencer en alternant les couches de fruits et de gelée. Pour servir, tremper très rapidement le moule dans l'eau bouillante puis démouler sur un plat très froid. Entourer du reste de gelée hachée.

CRÈME RENVERSÉE AU CHOCOLAT

Préparation : 25 à 35 minutes.

Cuisson : 35 à 40 minutes.

1 litre de lait — 250 g de sucre — 5 œufs, 5 jaunes — 150 g de chocolat (ou cacao).

La préparation et la cuisson de la crème renversée au chocolat sont les mêmes que pour la crème caramel. Une petite différence pourtant : en remplaçant le caramel par le chocolat, on peut économiser un œuf ou deux, car la fécule que contient le chocolat permet de solidifier la crème.

Faire fondre le chocolat, écrasé ou concassé au préalable, avec un verre d'eau ; en pommade, verser le lait et laisser mijoter quelques minutes. Inutile d'ajouter de la vanille, le chocolat étant déjà parfumé. Travailler le sucre, jaunes et œufs ; mélanger par petites doses, afin de ne pas cuire les œufs. Passer, écumer, mettre en moule à charlotte ; cuire au bain-marie, à température assez élevée, mais sans ébullition de l'eau du bain. Crème bien refroidie avant de démouler.

CRÈME RICHELIEU

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 50 minutes.

8 œufs—1 litre de lait— 15 pralines rouges — 1 pointe de carmin végétal— 300 g de sucre — 1 cuillerée à café de gomme adragante en poudre.

Piler finement les pralines, les incorporer aux blancs battus avec la gomme adragante et 100 g de sucre glace. Ajouter une pointe de carmin. Faire un caramel avec 100 g de sucre, en chemiser un moule. Y verser la préparation et la cuire au bain-marie. Avec

le lait, les jaunes d'œufs et le sucre, faire une crème anglaise. Démouler le gâteau (tremper le moule 30 secondes dans l'eau bouillante). Laisser refroidir, napper de crème anglaise. Servir avec des gaufrettes.

CRÈME « SABAYON »

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

8 jaunes d'œufs — 300 g de sucre — 3 verres de vin blanc sec, porto, madère, frontignan, champagne, etc. Pour la crème glacée : 8 jaunes en plus. Parfum : kirsch ou marasquin.

Cette crème est plutôt une sauce d'accompagnement des puddings ; cependant, on la sert surtout en été, dans des coupes à champagne. On la présente chaude ou glacée.

Dans une casserole, mettre les jaunes d'œufs et le sucre. Travailler fortement au petit fouet. L'appareil blanchi, ajouter le vin choisi. Placer alors la casserole dans un bain-marie et faire prendre la crème en roulant le fouet entre les mains, pour obtenir une mousse abondante ; parfumer et servir aussitôt.

Observation : Si le sabayon doit être préparé à l'avance, il vaut mieux ajouter un peu de fécule à la crème pour qu'elle ne retombe pas trop vite. Quand le sabayon doit être servi fr[^]d, ajouter 4 jaunes d'œufs. Quand la crème est prise, la parfumer et mettre sur place, en fouettant jusqu'à complet refroidissement.

CRÊPES « CHATARD »

Recette de M. E. CHATARD.

Préparation : 4 h 30.

1 litre d'appareil (pâte) à crêpes (v. p. 760) — 6 pommes reinettes du Canada — 1 dl de calvados — 5 cl de Grand Marnier — 100 g de beurre — sucre glace.

La pâte à crêpes sera tenue plus serrée (épaisse) que la pâte habituelle, car en y ajoutant les pommes, le liquide de macération et le jus rendu par les pommes, il est certain que la pâte sera relâchée (plus liquide). La pâte à crêpes étant faite, la mettre dans un endroit tempéré et la laisser reposer. Les pommes épluchées, épépinées, coupées en tout petits dés (brunoise), mettre en récipient ; sucrer et ajouter l'alcool. Couvrir et donner plusieurs heures de macération. Au moment d'opérer, égoutter la brunoise, mélanger à la pâte, et ajouter le jus et l'alcool de macération (autant que la pâte pourra en absorber).

Pour faire les crêpes, les poêles doivent être bien chaudes et bien beurrées.

Les crêpes roulées, saupoudrer de sucre. En moyenne, il faut prévoir 3 crêpes par convive.

CRÊPES CRÉOLES

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 5 minutes.

1 litre de pâte à crêpes (v. p. 760) — 24 tranches d'ananas frais — 100 g de beurre — 5 cl de kirsch — 5 cl de curaçao — sucre glace — 1 cuillerée de confiture d'abricots.

Faire à l'avance la pâte à crêpes. Eplucher et enlever toutes les parties rugueuses de l'ananas ; enlever l'intérieur avec un vide-pomme. A l'aide d'un couteau tranche-lard, découper l'ananas en tranches de 3 mm d'épaisseur, en leur laissant tout leur diamètre. Les mettre à macérer dans les liqueurs ; bien les égoutter. Faire les crêpes en déposant les tranches d'ananas dans la poêle (cuisson assez lente). Etendre les crêpes sur un grand plat, les saupoudrer de sucre ; ne pas les empiler.

Servir très chaud avec assiettes chaudes. Passer au linge le fond de macération, l'allonger au jus d'ananas, lier à la confiture et servir en saucière.

CRÊPES FLAMBÉES

Recette de M. Henri DUVERNOIS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

Un demi-litre de crème fraîche (épaisse) — 250 g de farine de châtaignes (tamisée) — 50 g de sucre — pincée de sel — 6 œufs — 1 litre de lait — 1 cuillerée à potage de cacao en poudre — 6 macarons de Nancy concassés — 50 g de beurre, plus 100 g pour la confection des crêpes — 1 dl de cognac — 5 cl de crème de cacao — 50 g de zestes d'orange confits.

Préparer 1 litre d'appareil à crêpes, mais en remplaçant la farine blanche par de la farine de châtaignes. Même préparation que pour les crêpes ordinaires.

Au moment de servir, mélanger la crème fraîche, les macarons concassés, la crème de cacao, 25 g de sucre, les zestes d'orange hachés.

Napper les crêpes avec cette préparation.

Beurrer légèrement un plat en argent ou bi-métal ; placer les crêpes pliées en éventail sur le plat, saupoudrer de sucre et passer au four.

CRÊPES FLAMBÉES AU KIRSCH

Recette de M. Adrien GRILLE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 5 minutes.

24 crêpes (v. p. 760) — 200 g de confiture au choix — 50 g d'amandes grillées — 1 dl de kirsch — sucre glace.

Préparer une pâte à crêpes. Faire cuire celles-ci à la poêle, très fines et pas trop sèches. Les tartiner avec une gelée ou confiture d'abricots à laquelle on aura ajouté quelques amandes grillées et effilées.

Plier les crêpes en quatre ; les chevaler sur un plat bien chaud ; les arroser de vieux kirsch, saupoudrer de sucre en poudre et flamber.

CREPES AU PRALIN

Recette de M. Lucien OGIER.

Préparation : 2 heures.

125 g de sucre — **50 g** de farine tamisée — **4 œufs entiers** — un quart de bâton de vanille — un demi-litre de lait — 16 crêpes très fines (v. p. **760**) — un demi-litre de crème pâtissière.

Pralin : **100 g** de sucre semoule — **50 g** d'amandes ou de noisettes mondées — 1 dl de liqueur Marie Brizard.

1

Préparation du pralin : Mettre dans un petit poêlon en cuivre, non étamé, les **100 g** de sucre ; humecter de quelques gouttes d'eau, laisser dorer (fort en couleur). Pendant ce temps, hacher les amandes, noisettes, ou avelines. Avant que le sucre soit caramélisé, y jeter les amandes hachées, les laisser à peine quelques minutes ; enlever, mettre sur assiette légèrement huilée. On peut ajouter quelques brins de bâton de vanille. Le pralin étant refroidi, piler au mortier.

Préparation de la crème pâtissière : Faire bouillir le lait avec un peu de vanille. Pendant ce temps, travailler le sucre, la farine et les œufs. Le lait bouillant, le verser par petites doses sur le ruban. Remettre en casserole et sur le feu ; laisser cuire quelques minutes. Débarrasser après cuisson (car aucune crème ne doit séjourner en casserole, surtout si elle est en cuivre, même étamée) dans une petite terrine et couvrir avec un papier d'office beurré pour que la crème ne fasse pas croûte.

Une fois le pralin bien pilé, le mélanger à la crème ainsi que la liqueur. Tartiner les crêpes à volonté. Les plier en éventail et les mettre sur plat (légèrement beurré) ; saupoudrer discrètement de pralin et de sucre glace ; passer au four.

A volonté, les flamber ou non ; servir chaud sur assiettes à dessert chaudes.

On trouve du pralin dans le commerce.

CRÊPES SOUFLÉES

Recette de M. G.-L. PANUEL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson (glaçage) : 8 à 10 minutes.

16 crêpes (v. p. **760**) — un demi-litre d'appareil à soufflé (v.p. **766**), parfum au choix — **100 g** de beurre — **100 g** de sucre glace.

Les crêpes soufflées étant substantielles, deux par convive suffisent.

Préparer les crêpes habituelles et l'appareil à soufflé (de préférence, parfumé avec une liqueur).

Beurrer largement deux plats longs en argent. Tartiner un côté des crêpes de l'appareil à soufflé, les plier en deux et les mettre sur les plats beurrés. Faire partir doucement d'abord sur le feu ; les saupoudrer de sucre glace et mettre au four chaud. Répéter le saupoudrage au sucre glace, car, étant donné la chaleur du four et le temps de cuisson du soufflé, il se formera un léger caramel sur les crêpes.

Temps de glaçage : 8 à 10 minutes.

CRÊPES SOUFLÉES A L'ANGEVINE

Recette de M. J. DUGAS.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

4 oeufs — **125 g** de sucre semoule — un demi-paquet de sucre vanillé — **2** cuillerées à soupe de farine — un quart de litre de lait — **50 g** de beurre.

Préparer, dans une terrine, l'appareil suivant : **4** jaunes d'œufs travaillés avec un quart de sucre semoule, un soupçon de vanille, **2** cuillerées de farine. Mélanger délicatement avec un quart de lait, ainsi que les **4** blancs montés très ferme.

D'autre part, avoir **4** petites poêles à pannequet ; les beurrer grassement et, lorsqu'elles sont chaudes, y verser une louche de l'appareil précédent ; mettre au four pour pocher (pocher très vite) ; les dresser sur le plat de service, les unes sur les autres comme un mille-feuille, retourner seulement la dernière ; saupoudrer de sucre et arroser de liqueur Cointreau.

Dessert très fin, mais exigeant une certaine habitude pour être réussi.

CRÊPE SURPRISE « GRAND VENEUR »

Recette de M. André DUVEAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

1 litre de pâte à crêpes (v. p. **760**) — un demi-litre de crème pâtissière (v. p. **759**) — **1** citron pour zeste râpé — **5** cl de rhum — sucre glace — **5** cl de kirsch — **100 g** de beurre pour crêpes — **72** grosses fraises, macérées au kirsch.

Faire **24** crêpes très minces, mais de diamètre assez grand.

Tartiner chaque crêpe de la valeur d'une cuillerée à potage de crème pâtissière, et placer dessus **3** fraises par crêpe. Plier d'abord la crêpe en deux (comme un chausson, ou une rissole), et encore une fois en deux, en éventail ; ou encore, la crêpe pliée en deux, rabattre les côtés vers l'intérieur, la mettre sur le plat beurré, les parties pliées en dessous, la partie lisse au-dessus ; ainsi pliée, la crêpe formera un petit rectangle. Saupoudrer de sucre glace, passer au four quelques minutes pour que l'intérieur des crêpes soit bien chaud.

Reglacer légèrement au départ et servir avec assiettes chaudes.

CRÊPES SUZETTE AU « GRAND MARNIER »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

24 crêpes (v. p. **760**) — **100 g** de beurre — **6** morceaux de sucre — **1** citron — **2** oranges — Grand Marnier (à défaut : Cointreau, chartreuse, cognac, kirsch, etc.).

Préparer le beurre en pommade dans un bol.

Frotter énergiquement les morceaux de sucre sur les zestes du citron et des oranges pour qu'ils en soient bien imprégnés. Lorsqu'un morceau de sucre est bien imbibé,

le mettre dans le bol avec le beurre, et faire ainsi pour les 6 morceaux. Avec une fourchette, triturer sucre et beurre.

Au moment de servir, mettre un plat creux en argent ou un bi-métal sur un réchaud à alcool. Lorsque le plat est chaud, y mettre gros comme un œuf de beurre. Placer aussitôt deux ou trois crêpes dans le beurre fondant ; les retourner avec dextérité, les plier et les ranger immédiatement sur un second plat. Tout cela doit être fait très rapidement. Arroser de Grand Marnier ou de la liqueur choisie, et flamber.

Servir sur assiettes chaudes.

CRÊPES « TRIANON-PALACE »

Recette de M. LERCH, meilleur ouvrier de France (1936).

Préparation : 2 heures.

24 crêpes très fines (u. p. **760**) — **150 g** d'amandes douces, effilées et grillées — sucre glace.

Crème au beurre : 2 dl de crème pâtissière (v. p. **759**) — **100 g** de beurre très fin — **1 dl** de kirsch.

A la crème pâtissière, tiède, incorporer en fouettant le beurre fin et le kirsch. Mettre au frais. Tartiner copieusement les crêpes avec cet appareil, les plier, les mettre sur plat ; semer les amandes effilées dessus et saupoudrer de sucre glace.

Passer les crêpes, pour les glacer, à la salamandre, ou à défaut au four très chaud.

Ces crêpes se servent aussi sans crème : le beurre en pommade, sucré et aromatisé au kirsch ou autre liqueur à volonté. Mettre le beurre ainsi sucré et parfumé sur glace. Au moment de servir, mais sans traîner, couper le beurre en rectangles réguliers, le rouler dans la crêpe ; semer les amandes ; saupoudrer de sucre et flamber au kirsch une seconde. Le beurre fondra le temps de servir.

CRÊPES ET GAUFRES MARTINIQUAISES

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 minutes.

150 g de farine — **30 g** de levure en poudre — une demi-cuillerée à café de sel — **4** œufs entiers — **1 dl** de lait — **6** tasses de bananes — **200 g** de beurre fondu — **1 dl** de rhum.

Mélanger et passer au tamis : farine, levure, sel, et y ajouter, par petites quantités, en remuant, le lait et les jaunes d'œufs, le beurre fondu et les bananes passées au tamis. Travailler cette pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Battre les blancs en neige ; mélanger le tout. On obtiendra ainsi une pâte avec laquelle on pourra faire soit des gaufrettes, soit des crêpes. Pour les crêpes, les faire épaisses, flambées au rhum de la Martinique.

CROQUETTES DE RIZ

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 40 minutes.*Cuisson du riz* : 35 minutes;
friture : 6 à 7 minutes.

250 g de riz — pincée de sel — zeste de citron — 100 g de sucre semoule — 1 litre de lait — 50 g de beurre — sucre glace — 2 dl de crème pâtissière — 5 jaunes d'œufs — grande friture — 2 dl de sauce abricots au rhum.

Anglaise (panure) : 3 œufs entiers — grain de sel — 5 cl d'huile — 200 g de mie de pain frais.

Laver le riz à grande eau ; le mettre à crever dans une casserole, avec suffisamment d'eau. Au premier bouillon, le retirer, l'égoutter et le remettre en casserole avec le lait, le sel, le sucre semoule, le zeste de citron, découpé en lanières ficelées pour l'enlever après la cuisson du riz. Faire partir à ébullition, couvrir et le cuire au four ; le remuer de temps à autre à la fourchette. A cuisson, le lier avec le beurre, les jaunes d'œufs et la crème pâtissière.

Avoir une plaque avec rebord, beurrée ou huilée ; y verser le riz sur une épaisseur de 2 cm environ ; couvrir d'un papier huilé. Le riz étant froid, passer vivement quelques secondes la plaque sur le feu ardent et renverser la plaque de riz sur le marbre ou sur un linge fariné ; découper le riz à votre choix, en losanges, rectangles, ou avec un emporte-pièce rond ou ovale. Passer ces motifs dans l'anglaise (3 œufs battus, avec une petite pincée de sel et l'huile) et les rouler dans la mie de pain.

Pour les plonger à la friture, il est nécessaire d'avoir une grille assortie à la bassine, ou de les étaler sur l'araignée pour que ces croquettes ne touchent pas le fond et afin de les enlever dès qu'elles sont de couleur dorée. Si l'on utilise l'araignée, répéter plusieurs fois l'opération et égoutter les croquettes sur une plaque garnie d'un linge. Tenir au chaud ; saupoudrer de sucre glace.

Servir sur plat chaud et napperon.

A part, sauce abricots, chaude et bien parfumée.

CROUSTADE LANGUEDOCIENNE

Recette de M. F. ESPARCEL.

Préparation : 2 heures.*Cuisson* : 20 minutes.

250 g de farine tamisée — 1 jaune d'œuf — 25 g de beurre, plus ¹/₇₅ ÷ — ¹/₇₅ pincée de sel — 125 g d'amandes — 125 g de cassonade — un demi-zeste de citron — quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Prendre de la farine-fleur de minot ; la disposer en fontaine. Au milieu, mettre le sel, 1 jaune d'œuf, 25 g de beurre manié ; détremper avec de l'eau fraîche, mettre en boule et laisser reposer un quart d'heure.

Pétrir 175 g de beurre, l'incorporer dans la détrempe à la façon du feuilletage ; donner deux tours ; laisser reposer, deux tours encore et enfin un cinquième et dernier.

Diviser, après avoir laissé reposer 10 minutes, en deux parties. Abaisser en un rond de 4 mm d'épaisseur. Garnir alors avec la composition suivante : amandes broyées avec

sucre roux (cassonade), un demi-zeste de citron haché, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Mélanger le tout et garnir le fond du pâté à deux doigts du bord. Couper alors une nouvelle abaisse dans la pâte qui reste et de même dimension que le fond ; ramener les débris de pâte et les étendre pour faire une bande de 2 cm de large, qu'on pose sur le fond de la croustade.

Mouiller à nouveau et disposer le couvercle dessus. Souder en faisant pression du bout des doigts. Rissoler les bords ; ne dorer que le dessus ; décorer de la pointe du couteau et piquer de quelques trous faits avec la pointe du couteau. Mettre à four moyen.

Lorsque la croustade est bien dorée, on peut la sortir telle quelle ou bien la glacer au sucre glace ; repasser au four jusqu'à glaçage complet. Cette préparation se sert froide.

CROÛTE A L'ANANAS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

8 tranches de pain de mie — 200 g de crème double — 100 g de sucre en poudre — 1 sachet de sucre vanillé — 2 œufs — 100 g de chapelure blanche — 100 g de beurre — x boîte quatre quarts d'ananas — 5 cl de kirsch ou rhum.

Couper des tranches de pain de mie ; les ranger dans un plat ; verser dessus de la crème double sucrée et vanillée et laisser légèrement s'imbiber ; les égoutter ; les tremper dans l'œuf battu ; les passer à la chapelure blanche ; faire revenir des deux côtés dans du beurre chaud ; dresser en couronne sur un plat et garnir le milieu d'ananas de conserve coupé en gros dés et lier avec le sirop réduit au feu et refroidi, auquel on aura ajouté un peu de rhum ou de kirsch.

CROUTE AU CHOCOLAT

Recette de M^{me} Odette BONDE-MAYOUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

6 œufs — 150 g de sucre en poudre — 100 g de cacao — 150 g de crème fouettée (v. p. 759).

Mélanger dans une terrine jusqu'au jaune, très pâle, les jaunes et le sucre en poudre.

Dans une autre terrine, battre les blancs en neige très ferme, puis y ajouter la poudre de cacao, petit à petit.

Il faut absolument un plat rectangulaire ou carré. Le graisser avec du beurre, puis le doubler avec une feuille de papier parcheminé, de mêmes dimensions, que l'on graisse, elle aussi, très largement avec du beurre.

Mélanger le contenu des deux terrines et verser dans le plat, sur le papier.

Mettre à four très chaud et aussitôt baisser les flammes.

Laisser au four 10 minutes, pas plus.

Tout ce qui est en caractères italiques est absolument indispensable, et nous ne saurions trop insister sur la question du four.

Retirer du four et, pendant que la pâte est chaude, la sortir du plat avec le papier ; rouler le tout comme un rouleau de musique, puis laisser refroidir. Lorsque tout sera froid, mettre la pâte à plat en la déroulant ; cela est assez délicat à faire ; puis on enlève le papier. On étend sur cette pâte de la crème fraîche sucrée et fouettée à volonté ; on roule à nouveau et le gâteau est fini.

C'est un beau et bon gâteau.

CROUTE AUX FRUITS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures environ.

Cuisson : 45 à 50 minutes.

Pour le savarin : 500 g de farine — 1 pincée de sucre en poudre — 375 g de beurre — 1 pincée de sel — 6 ou 7 œufs — 4 g de levure de bière — 1 dl de lait tiède (ou même de crème fleurette).

Pour la garniture : 150 g de marmelade d'abricots — 1 boîte quatre-quarts d'ananas — 500 g de fruits frais (ou au sirop) variés — 100 g d'amandes, angélique ou cerises confites.

Parfum : 2 dl de liqueur de marque.

Sur les 500 g de farine, en prélever le quart, c'est-à-dire 125 g, pour faire le levain, avec la levure et le lait.

Mettre le levain dans un récipient, le couvrir, le placer dans un endroit à température assez élevée. Avec les 375 g de farine, faire une fontaine ; au centre, mettre la moitié du beurre travaillé en pommade, les œufs, le sucre et le sel ; mélanger et travailler avec la main en tenant la pâte mollette. Ajouter alors le levain et le restant du beurre ; mouler et laisser lever. Cuire à four chaud.

On peut également faire des croûtes aux fruits avec de la pâte à brioche.

Que ce soit sur savarin ou sur brioche, les tranches ne seront pas coupées trop épaisses, mais à raison de deux par personne. Couper les tranches d'ananas du même format que les croûtes et mettre les parures ou chutes d'ananas dans le salpicon de fruits. Ranger les tranches sur une plaque ; les poudrer de sucre glace ; les passer au four pour les griller de couleur blonde. Abricoter les tranches au ponceau, avec la marmelade d'abricots chaude, et reformer la couronne sur un plat rond, en intercalant entre chacune une mince tranche d'ananas. Décorer la couronne avec quelques fruits confits, moitié d'amandes et moitié de losanges d'angélique confite.

Préparer une garniture de fruits frais ou conservés au naturel ou au sirop, suivant la saison ; plus il y a de variétés, mieux cela vaut. On peut aussi, par exemple, ne mettre que des cerises et dénommer cet entremets croûte « Montmorency ».

Lier cette garniture de fruits par une sauce faite de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots passée au tamis, allongée au jus de fruit, sirop ou eau, et parfumée à la liqueur.

La même croûte peut comporter une garniture d'ananas liée à l'abricot : elle devient « Singapore ».

Le savarin bien décoré, bien garni en son centre, au moment de le mettre sur table, on peut, indépendamment du parfum du salpicon, asperger le gâteau de quelques gouttes de liqueur de qualité.

Pour la pâte à savarin : 1° Dans une sébile en bois en forme de calotte (c'est l'ustensile le plus commode) ou une terrine, à défaut, tamiser 500 g de farine ; faire un trou au milieu; y mettre 15 g de levure sèche en été et 20 g en hiver; la délayer avec un demi-verre de lait tiède. Ajouter 8 œufs (cassés à l'avance dans une terrine) ; faire la détrempe ; travailler fortement la pâte à la main pendant quelques minutes ; détacher avec une corne ou une tranche de pomme de terre les parties de pâte qui, durant le travail, se sont attachées après les parois de l'ustensile, et les rejeter dans la masse ; éparpiller sur la surface 300 g de beurre, préalablement ramolli en le pétrissant dans un linge et divisé en parcelles. Couvrir et tenir la pâte dans un endroit assez chaud jusqu'au moment où, sous l'action du ferment, elle a doublé de volume ;

2° Quand elle est à ce point, ajouter 15 g de sel ; pétrir à la main pour assurer son mélange et celui du beurre avec la pâte ; puis, du bout des doigts, battre celle-ci jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ait pris du corps, c'est-à-dire une élasticité telle qu'elle puisse être soulevée d'un bloc. A ce moment, y mélanger 25 g de sucre en poudre (le sucre ne s'ajoute qu'en tout dernier lieu parce que, mis au commencement, il romprait le corps de la pâte) ;

3° Avec cette pâte, rompue par petites parties, garnir les moules (beurrés à l'avance) seulement au tiers de la hauteur des parois et en l'étalant le long de celles-ci. L'espace restant sera rempli par la pâte gonflant, c'est-à-dire se développant par la fermentation.

Si l'on désire avoir des savarins plus hauts que le moule, on remplit celui-ci à moitié ; mais, dans ce cas, il faut avoir soin d'entourer les bords et la douille du moule avec des bandes de papier blanc collées avec de l'œuf battu, sinon la pâte s'épancherait au-dehors.

Placer les moules dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que la pâte ait atteint son développement normal, et mettre au four aussitôt.

Cuisson : La cuisson se fait au four de bonne chaleur moyenne et demande environ une demi-heure pour des moules de dimensions ordinaires. En sortant les savarins du four, les démouler sur des grilles.

Observations. — 1° Les proportions indiquées ci-dessus suffisent pour trois moules ordinaires. Si les savarins doivent être « sirupés », on les trempe, pendant qu'ils sont chauds, dans un sirop parfumé au rhum ou au kirsch ;

2° Un gâteau, quel qu'il soit, doit toujours, en sortant du four, être mis sur une grille ou un clayon pour que l'air puisse circuler dessous durant le refroidissement ; s'il est mis sur quelque chose de plat, la vapeur qui se dégage par-dessous le ramollit.

CROÛTE PUDDING « OUAILLENOTT »

(prononciation américaine de « CUR NON »)

Recette de M^{me} ETTLINGER.

Préparation : 1 heure et demie.

Cuisson : 30 à 40 minutes.

8 biscottes ou 8 tranches de pain de mie — 100 g de beurre — 100 g de raisins de Corinthe — 1 dl de liqueur au choix — 1 litre de lait bien sucré — 6 œufs — quelques cuillerées de confiture — 150 g de fruits confits.

Beurrer des biscottes ou des tranches de pain de mie grillées ; en tapisser le fond d'un moule en porcelaine allant au feu, le côté beurré contre la porcelaine, en une ou deux couches. Placer sur chaque couche des raisins de Corinthe et des fruits confits. Mouiller avec une liqueur, rhum, kirsch, marasquin, etc.

Faire bouillir du lait sucré ; battre les œufs entiers, et les mélanger petit à petit dans le lait. Verser sur le pain, et laisser reposer une heure.

Mettre au four au bain-marie et faire cuire 40 minutes. (Les biscottes monteront à la surface.) La crème doit être juste prise.

Se mange chaud ou froid. Dans ce dernier cas, glacer le dessus avec de la confiture d'abricots ou de groseilles.

DÉLICE D'ARMAILLÉ

Recette de M. Paul MOITRY.

Préparation : 2 heures.

8 petits paniers moulés en chocolat — 100 g de biscuits à champagne — 2 dl de kirsch — 200 g de fraises des bois — 200 g de framboises — 2 dl de crème Chantilly — 8 cerises confites.

Petites timbales en chocolat, représentant un petit panier avec couverture, reliée par une anse également en chocolat.

A remplir de la façon suivante :

Au fond, biscuits à champagne de Reims macérés au kirsch ; fraises, framboises arrosées également de kirsch, recouvertes de crème Chantilly, et une cerise confite au sommet.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 696.)

DÉLICE DE POIRES EN SURPRISE « MARTHE »

Recette de M. Pierre MENGELATTE.

Préparation : 1 heure.

1^{re} cuisson : 1 heure ;

2^e cuisson : 3 minutes.

8 poires — sirop de sucre (200 g de sucre, 1 litre d'eau) — un demi-litre de glace à la framboise — 1 abaisse de pâte à biscuit (v. p. 763) — un demi-litre de meringue suisse — un quart de litre de sauce groseilles au kirsch.

Poires pochées, étêtées, puis évidées dans leur partie inférieure, égouttées longuement et réfrigérées. Garnir la cavité de glace à la framboise (hors saison, et à défaut de purée de framboises conservée, garnir de glace à la vanille) ; recouvrir de la tête des poires.

Dresser les fruits garnis sur une abaisse en biscuits fins au beurre ; voiler de meringue suisse. Glacer au four rapidement. Entourer l'entremets, au sortir du four, d'un cordon de sauce groseilles fortement relevée au kirsch.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 729.)

DÉLICE «PRINCESSE »

Recette de M. H. BARRAUD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

8 œufs — 250 g de sucre — 1 grain de sel — 250 g de farine — 125 g de beurre fondu — 250 g de fruits confits hachés : cerises, chinois, poires, angélique, zestes d'orange — 1 dl de kirsch — 1 dl de liqueur au choix — 2 dl de crème pâtissière (v. p. 759) — 1 feuille de papier d'office — 2 dl de crème Chantilly bien fouettée.

Dans une bassine en cuivre (cul-de-poule), battre les œufs, le sucre et le sel ; le mélange doit être très mousseux. Ajouter la farine en pluie et le beurre à peine fondu. Étaler cette pâte à biscuit sur une feuille de papier d'office ; glisser la feuille sur la plaque à pâtisserie. Cuisson moelleuse à four doux.

Poser sur la table une serviette propre ; les mains à chaque extrémité de la feuille, soulever cette feuille, la renverser sur la serviette. Avec précaution, enlever la feuille de cuisson. Asperger non pas avec un sirop, mais avec une liqueur, soit chartreuse, izarra, Marie Brizard, bénédictine, Grand Marnier.

Mélanger les fruits confits, bien macérés au kirsch, et la crème pâtissière ; étaler sur le biscuit bien uniformément ; rouler le biscuit, qui formera comme un gros saucisson.

Décorer de crème Chantilly, à la poche et douille cannellée à sa fantaisie ; rosaces, chimères ou bordure à la grecque. Marquer et relever les décors de crème Chantilly, soit avec des demi-cerises confites, pointillées d'angélique, soit avec des zestes d'oranges et des pistaches.

« FEUX FOLLETS »

Recette de M. MERLAND fils.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

1 kg de fruits divers, coupés en dés — 6 jaunes d'œufs, plus 8 blancs — 150 g de sucre glace — 75 g de farine — 1 dl de rhum blanc sucré — 3 dl de sirop de sucre au rhum.

Faire macérer les fruits coupés en dés dans le sirop au rhum. Travailler les jaunes avec le sucre et la farine. Cette pommade doit devenir blanche. Ajouter les blancs en neige très ferme et du sucre. Faire l'omelette dans une poêle en fonte bien beurrée. La fourrer des fruits bien égouttés ; la glisser pliée dans un plat en métal ; saupoudrer de sucre glace et terminer la cuisson à four très chaud. L'arroser de rhum blanc chauffé et sucré, flamber sur table.

FLAMRI A LA PURÉE DE FRAMBOISES

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 45 minutes.

250 g de semoule — 250 g de sucre en poudre — 2 œufs entiers, plus 4 blancs — 5 dl de vin blanc — 1 pincée de sel — 500 g de framboises — 150 g de sucre glace — 5 cl de kirsch.

Composition : i° Mettre en ébullition le vin blanc et autant d'eau ; faire tomber dedans, en pluie et en remuant avec une cuiller, la semoule. Couvrir et cuire sur le côté du feu pendant 20 minutes ;

2° La semoule étant cuite, y mélanger : un grain de sel (une petite prise), le sucre en poudre, 2 œufs entiers battus en omelette et les blancs fouettés en neige ferme.

Mettre cette composition dans un moule à douille centrale, bien beurré, et ne le remplir qu'aux trois quarts. Frapper légèrement le moule sur un torchon plié en quatre, pour tasser la composition et faire pocher au bain-marie et à couvert pendant 45 minutes. Après pochage, retirer le moule de l'eau et laisser complètement refroidir ;

3° Passer au tamis les framboises bien mûres ; recueillir la purée dans un bol et y mélanger le sucre glace.

Remuer avec une cuiller en argent, jusqu'à complète dissolution du sucre, et conserver au frais. Au dernier moment, cette purée sera complétée avec le kirsch.

Service : Démouler le flamri sur un plat froid et le couvrir entièrement avec la purée de framboises.

Observation. — L'accompagnement du flamri peut être tout aussi bien une purée de fraises, d'abricots ou de pêches de plein vent, parfumée au kirsch, ou un coulis de pommes, de poires ou de marrons, parfumé à la vanille.

FLAN BRETON

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 50 minutes.

300 g de sucre — 500 g de farine — 10 œufs — 1 litre de lait vanillé
— 200 g de raisins de Malaga — 1 pincée de sel.

Ce flan se cuit dans un moule à bords évasés, uni, dit « moule à génoise » ; les bords ont 4 à 5 cm de hauteur ; mais on peut le faire aussi dans des moules un peu plus bas comme ceux dits « à pain de Gênes », voire dans les antiques tourtières à tartes.

Ce flan ne comprend pas de pâte, ce qui est une simplification. En revanche, il utilise passablement d'œufs.

Procédé : Battre ensemble œufs et sucre ; le mélange étant devenu léger, ajouter la farine, un peu de sel, puis délayer avec le lait ; parfumer à la vanille en poudre ou eau de fleurs d'oranger.

Epépiner les raisins de Malaga. Beurrer le moule fondu et le fariner. Dans le moule, mettre le quart de l'appareil et mettre le moule à même le fond du four. Au bout de 10 minutes, la crème aura épaissi ; retirer le moule du four et piquer dedans les raisins de Malaga, puis ramener le moule à l'entrée du four ; verser le reste de la composition et pousser le moule au four. Quand le flan a assez de couleur, modérer le chauffage ; couvrir d'un papier.

La cuisson demande 45 à 50 minutes ; laisser à chaleur douce vers la fin de la cuisson.

FLAN AUX CERISES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : x heure.

Cuisson : 40 à 50 minutes.

100 g de farine — 100 g de sucre — 5 œufs — 2 dl de crème fraîche
— 100 g de beurre — 750 g de cerises — 500 g de pâte à foncer ou pâte
brisée (v. p. 753).

Foncer un moule à génoise, ou tourtière à rebord très haut, de 25 cm de diamètre. Piquer la croûte à la fourchette et la cuire à blanc. Passer au feu (en casserole, avec le beurre) les cerises, dénoyautées ou non au choix, pendant seulement quelques minutes.

Mélanger en terrine la farine sans grumeaux, le sucre, la crème et les œufs ; ajouter les cerises. Verser l'appareil et cuire à four doux.

FLAN GRILLÉ

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

250 g de pâte brisée (v. p. 753) — **250 g** de marmelade de pommes —
100 g de pâte feuilletée (v. p. 754) — **1 œuf** battu — **50 g** de sucre glace.

Foncer un cercle en pâte brisée ; le mettre sur une plaque de tôle et le garnir à hauteur du cercle avec une marmelade de pommes. On aura fait une crête, mais sans la pincer ; la rabattre à 45° vers l'intérieur du flan ; mouiller.

On aura taillé, dans une mince abaisse de pâte brisée, de longues bandelettes de 3 mm de largeur ; les placer en travers du flan, parallèlement l'une à l'autre et en les espaçant de 3 mm entre elles. Couper l'excédent de pâte simplement en appuyant avec les pouces sur le cercle et non sur la crête, qui ne doit pas s'affaisser. La première rangée étant terminée, la dorer à l'œuf battu et en faire une seconde coupant la première en biais. La dorer également à l'œuf battu et cuire 40 minutes à four chaud.

Vers la fin de la cuisson, poudrer la tarte avec un sucre glace et la repasser au four chaud pour la glacer.

FLAN MERINGUÉ

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

250 g de pâte brisée (v. p. 753) — **250 g** de marmelade de pommes
— **100 g** de sucre en poudre — **1 g** de vanille en poudre — **4 blancs** d'œufs
— **50 g** de sucre glace — **500 g** de marmelade d'abricots — **100 g** de gelée
de groseilles.

Foncer un cercle de pâte brisée ; le garnir de marmelade de pommes aux trois quarts de la hauteur ; cuire 35 minutes à four chaud.

Mélanger 100 g de sucre en poudre vanillé dans 4 blancs d'œufs battus en neige ferme et, après cuisson, recouvrir le flan avec cette meringue, dont on conservera gros comme un œuf pour le décor. Lisser soigneusement le dessus pour obtenir un flan bien horizontal. Mettre la portion de meringue conservée dans un cornet de papier dont on coupera l'extrémité.

En pressant sur le cornet et en dirigeant celui-ci, faire sur le flan une série de traits parallèles, espacés entre eux de 2 cm, puis une autre série coupant les premiers en biais. Faire enfin une petite bordure pointillée tout autour. Poudrer fortement le flan de sucre glace et le passer quelques minutes à l'entrée du four ouvert ou dans un four très doux, non pour colorer la meringue, mais pour la sécher.

Retirer le flan du four ; le décor représente un quadrillage en losanges.

Mettre de la marmelade d'abricots dans un cornet en papier et en garnir un losange sur deux ; garnir les autres avec de la gelée ou marmelade de groseilles.

FLAN DE RAISIN

Recette de M^{me} NOURRYGAT, à Paris.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

1 litre de lait bouilli refroidi — 3 cuillerées à potage de farine — 6 œufs entiers — 250 g de sucre semoule — 250 g de raisins de Malaga, épépinés — 1 pincée de sel — 1 dl de rhum — 25 g de beurre.

Travailler, en terrine, la farine, le sucre, le sel et 2 œufs ; continuer à travailler en ajoutant les œufs un par un, ainsi la pâte fera ruban et prendra corps. Ajouter le lait, puis les raisins de Malaga, épépinés et macérés au rhum pendant 48 heures, ainsi que la macération.

Verser l'appareil dans un moule à charlotte beurré et, par-dessus, mettre quelques noisettes de beurre.

Cuire à four assez chaud, avec ou sans bain-marie. Couvrir d'un papier, par prudence, pour éviter de laisser croûter la crème.

Nous insistons sur ce fait, de toujours épépiner les raisins de Malaga et de les mettre à macérer 48 heures à couvert avec l'alcool choisi. Pour les épépiner, il suffit de les mettre à tremper dans de l'eau tiède quelques instants et de s'armer de patience pour retirer chaque pépin.

FLAN « TRÉSOR DE BEAUVOIR »

Recette de M^{me} SÉMARQUE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

8 œufs — 1 litre de lait vanillé — 100 g de farine — 150 g de sucre en poudre — 30 g de beurre.

Battre les œufs avec le sucre. Lorsque le mélange est mousseux, y verser peu à peu le lait bouillant, vanillé, en tournant toujours. Passer au chinois et verser dans une tourtière beurrée. Tamiser la farine dans la crème et cuire à four doux. La farine tombe au fond du flan et forme croûte. On peut parfumer le flan au chocolat.

FRAISES GLACÉES

Préparation : 1 heure.

500 g de fraises — 50 g de gomme arabique — 150 g de sucre au grand cassé.

Avoir des fraises bien saines, surtout sans trace de mouillure, et fermes ; donc pas très mûres. Les choisir très propres, non terreuses, pour ne pas les laver. Leur retrousser la queue, car c'est par là qu'on doit les saisir. Les passer dans de la gomme arabique pulvérisée.

Une à une, les tremper dans le sucre cuit au grand cassé ; les déposer, couchées sur une tôle ou un marbre huilé ou frotté de talc. Les détacher avant complet refroidissement. Mettre en caissettes de papier plissé.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 768.)

FRUITS RAFRAÎCHIS AU « GRAND MARNIER »

Préparation : 3 heures.

200 g de cerises — 200 g de fraises — 2 bananes — 1 pomme — 1 poire — 1 orange — 250 g d'abricots — 1 dl de Grand Marnier — 125 g de sucre.

Réunir toutes sortes de fruits frais et crus, tels que : poires, bananes, oranges, pêches, prunes, cerises, abricots, fraises, etc., suivant la saison ; les mettre dans un récipient soit entiers, soit coupés suivant leur nature, et verser dessus, pour les baigner, un sirop pesant, froid, 30° au pèse-sirop : ajouter quelques cuillerées de Grand Marnier, et laisser pendant 2 heures dans la glace pilée, mais non salée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 704.)

GÂTEAU BASQUE

Recette de M^{me} BERNATEAU DE GIRODON.

Préparation : 2 heures.

500 g de farine (environ) — 250 g de beurre — 250 g de sucre en poudre — 2 œufs entiers, plus 3 jaunes — 1 cuillerée à bouche de rhum — 1 pincée de sel — un demi-paquet de levure en poudre — 200 g de crème pâtissière (v. p. 759) — 1 blanc d'œuf pour dorure.

Mélanger la farine, le beurre et le sucre. Ajouter les autres ingrédients et bien travailler la pâte en ajoutant autant de farine qu'il est nécessaire pour que la pâte ne colle plus aux doigts. Saupoudrer une planche de farine ; étaler la pâte assez épaisse. Beurrer et enfariner un moule. Mettre un rond de pâte au fond, une couronne étroite tout autour. Mettre une bonne couche de crème pâtissière parfumée au rhum et de l'essence d'amandes amères. Recouvrir d'un autre rond de pâte. Décorer avec des petites boules de pâte qu'on dispose tout autour. Passer au blanc d'œuf et faire cuire à four doux après avoir chauffé le four à « haut » et « bas » assez fortement.

Cuire 1 heure environ.

GÂTEAU « BISCUIT AUX POMMES »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

750 g de pommes — 4 jaunes d'œufs — 125 g de sucre — une cuillerée à café de vanille en poudre — 4 blancs d'œufs — 25 g de beurre — sauce abricot au kirsch, beurrée.

Eplucher et couper en tranches minces des pommes de bonne qualité. Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille. Y ajouter les blancs montés puis, enfin, les pommes. Cuire dans une casserole assez haute et grassement beurrée à four moyen 1 heure environ. Servir tiède avec une sauce abricot au kirsch, beurrée.

GÂTEAU AUX CAROTTES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

6 jaunes d'œufs — 250 g de sucre semoule — 250 g de poudre d'amandes — 250 g de carottes râpées — I cuillerée à potage de kirsch — une demi-cuillerée à café de poudre de cannelle — x cuillerée à potage de jus de citron — I cuillerée de zeste de citron râpé et I cuillerée de fécule (30 g) — 150 g de sucre glace — 6 blancs d'œufs — 50 g de beurre.

Si le gâteau est bien fait, la pâte doit gonfler dans des proportions vraiment étonnantes. Le gâteau s'affaisse toujours un peu en le sortant du four. La difficulté résidant dans la cuisson, ce gâteau demande à être saisi et à être remué constamment jusqu'à sa mise dans le four.

En terrine, travailler énergiquement les jaunes d'œufs, le sucre, les amandes, le rouge de carotte râpé, le kirsch, la cannelle, le zeste de citron, le jus de citron, la fécule, avec une cuiller en bois.

La pâte doit former ruban et être très légère.

Fouetter les 6 blancs bien ferme, sucrer au sucre glace, mélanger délicatement et verser dans un moule à génoise beurré et fariné.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

GÂTEAU « COUNTRY CHEESE CAKE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : x h 15.

2 tasses de chapelure en poudre — 6 cuillerées à soupe de beurre — 6 cuillerées à soupe de sucre — 2 cuillerées à soupe de farine — 1 tasse de fromage mou — 1 tasse de crème double — 6 œufs — 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger, dans une terrine chaude, la chapelure avec 3 cuillerées de sucre et 3 cuillerées de beurre en pommade. Travailler jusqu'à confection d'une pâte ; l'étendre dans le fond d'un moule à quatre-quarts bien beurré. Ensuite, dans la même terrine, mélanger 6 cuillerées de sucre, 3 cuillerées de farine, un quart de cuillerée de sel, le fromage mou, la crème, 6 jaunes d'œufs et la vanille. Travailler l'appareil, que l'on versera dans le moule à quatre-quarts.

Batte les 6 blancs d'œufs bien ferme ; y mélanger une cuillerée de sucre ; verser sur l'appareil, et égaliser dans le moule. Semer de la chapelure ; cuire au four très doux ; température 175° pendant 1 h 1/4. Servir froid.

GÂTEAU « L'ESPÉRANCE »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de génoise (v. p. 761) — 125 g de crème au beurre {v. p. 758} — parfum : anisette — quelques gouttes de colorant — 50 g de pistache.

Préparer la crème au beurre ; la parfumer à l'anisette et la colorer en vert très pâle au moyen de très peu de colorant en pâte vert et autant de jaune.

Prendre une génoise ovale, carrée ou ronde, et la partager en deux tranches. Etaler une couche de crème au beurre sur la tranche inférieure et la couvrir avec l'autre. Masquer entièrement le gâteau (dessus et côtés) avec la crème.

Avec le restant de crème, mis dans une poche avec petite douille cannelée, faire un décor sur le dessus du gâteau ; en long sur fond ovale, en biais sur fond carré ; le décor conventionnel est l'ancre de marine ! Pourquoi ? Nous n'en savons rien !

Semer quelques pistaches hachées fines autour du gâteau.

(Gâteau de fête ou d'anniversaire.)

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 665.)

GÂTEAU « GEORGE SAND »

Recette de M. H. BARRAUD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 à 15 minutes.

10 blancs d'œufs — 40 g de sucre glace — 200 g de poudre d'amandes
— 50 g d'amandes effilées — 150 g de crème Chantilly pralinée.

Monter les blancs en neige très ferme ; y ajouter le sucre et les amandes. Coucher en forme de disque sur plaque beurrée et farinée.

Il faut trois disques par entremets ; sur un disque, semer des amandes hachées et effilées.

Cuire à four doux.

Se fourrer à la crème Chantilly pralinée.

GÂTEAU « HORTENSIA »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

250 g de génoise (v. p. 761) — 100 g de fruits confits — 3 cuillerées d
soupe de marmelade d'abricots — 1 petit verre de rhum — 100 g de fon-
dant rose clair.

Partager en deux un fond de génoise, garnir la tranche du dessous avec 100 g de fruits confits coupés en dés, liés avec 3 cuillerées de marmelade d'abricots et 4 cl de rhum. Recouvrir avec l'autre tranche. Abricoter entièrement le gâteau et le glacer entièrement aussi avec du fondant rose clair, un peu chaud, parfumé au rhum.

GÂTEAU « MALMAISON »

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pâte à foncer (v. p. 753) — un demi-litre de crème pâtissière
(v. p. 759) — 8 pommes reinettes du Mans, du Canada ou calvilles —
1 litre de sirop vanillé (pour pocher les pommes) — 2 dl de pulpes d'abri-
cots — 5 cl de kirsch — 6 blancs d'œufs — 50 g de sucre glace.

Eplucher et évider les pommes au moule à colonne ; les pocher au sirop vanillé.

Foncer un cercle à flan de 20 cm de diamètre ou même, de préférence, 8 moules ou cercles à flan de 6 cm de diamètre, avec la pâte à foncer ; passer les bords du cercle à la pince ; piquer à la fourchette. Laisser reposer. Cuire au four assez chaud.

Egoutter les pommes sur un linge. Faire réduire le sirop jusqu'à épaissement et lier avec la pulpe d'abricots ; parfumer. Garnir le fond du cercle à flan (ou des 8 cercles à flan) de crème pâtissière bouillante. Poser les pommes dessus ; napper de la confiture d'abricots. Masquer avec les blancs battus bien ferme, saupoudrer de sucre glace et glacer au four. Surveiller la bordure du cercle.

GÂTEAU DE MARRONS A LA CORRÉZIENNE

Préparation : 3 heures.

Cuisson des marrons : 45 minutes environ ;
— du gâteau : 30 à 40 minutes.

150 g de farine — 60 g de sucre — 75 g de beurre — 2 jaunes d'œufs
— 4 cuillerées de lait — 1 pincée de sel — 20 gros marrons — 4 dl de lait —
une demi-gousse de vanille — 2 cuillerées de sucre en poudre — 4 cuillerées
de crème fraîche — 3 blancs d'œufs.

Ce véritable gâteau de famille est doublement recommandable, parce qu'il est d'exécution facile et se conserve aisément pendant plusieurs jours.

La pâte : Tamiser sur la table 150 g de farine, et l'étaler en couronne. Déposer au milieu 60 g de sucre, 75 g de beurre bien manié, une pincée de sel, 2 jaunes d'œufs et 4 cuillerées de lait. Faire la détrempe et fraiser la pâte deux fois. La rouler en boule et la tenir au frais ; cela au moins 2 heures à l'avance.

Les marrons et la composition du gâteau : Inciser l'écorce de 20 gros marrons ; les jeter dans une casserole d'eau bouillante ; les y laisser 5 minutes, puis les égoutter et enlever l'écorce et la pellicule grise qui adhère aux marrons. Les mettre dans une casserole avec 4 dl de lait bouilli, une demi-gousse de vanille, une pincée de sel, et les cuire doucement. (Cette cuisson demande 45 à 50 minutes.)

Aussitôt cuits, broyer les marrons dans la casserole avec le pilon, ou les passer au tamis ; mais il est préférable de les broyer simplement pour conserver au gâteau son caractère original. Retirer alors la vanille et ajouter : 2 cuillerées de sucre en poudre, 4 cuillerées de crème épaisse et bien fraîche et 3 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme. (Il y a lieu de remarquer que le sucre est ajouté dans les marrons après cuisson, parce que celle-ci se fait mieux et plus vite sans le sucre.)

Formation du gâteau et cuisson : Beurrer grassement un cercle à flan de 18 à 20 cm de diamètre et assez haut de bords. Abaisser la pâte en circonférence de un demi-centimètre d'épaisseur, et foncer le cercle, en faisant tomber la pâte dedans et en l'appuyant du bout des doigts. Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le cercle à flan, puis faire la crête en serrant la pâte du bout des doigts et la pincer. Placer ce flan sur une tourtière ; piquer le fond avec la pointe d'un petit couteau pour éviter les boursouflures qui ne manqueraient pas de se produire pendant la cuisson ; verser dedans la composition de marrons, et cuire à four doux pendant 35 à 40 minutes.

Pour servir, on poudre la surface de sucre vanillé et on sert le gâteau, tiède ou froid de préférence.

GÂTEAU « MARS »

(Pâtisserie ancienne)

Préparation : 3 heures.

Cuisson de la croûte : 25 minutes ;
— de la meringue : 15 minutes.

200 g de feuilletage (v. p. 754) — 200 g de crème frangipane (v. p. 761)
— 8 blancs d'œufs — 250 g de sucre glace — 50 g d'amandes effilées grillées.

Abaisser un morceau de rognures de feuilletage en forme de bande rectangulaire à laquelle on donnera une longueur de 50 cm sur 9 ou 10 cm de largeur et un demi d'épaisseur. Placer cette bande sur une plaque ; en relever légèrement les bords tout autour ; la piquer et la garnir d'une épaisseur de 1 cm de crème frangipane aux amandes.

Cuire cette bande à four doux et la laisser refroidir.

D'autre part, fouetter en neige très ferme les blancs d'œufs ; leur incorporer le sucre en poudre, et étaler cette meringue sur la bande en lui donnant une épaisseur égale de 3 cm. Parsemer la meringue d'amandes finement effilées ; saupoudrer de glace de sucre, puis diviser la bande en morceaux de 4 cm de largeur.

Ranger ces morceaux sur une plaque et cuire à four très doux pendant 12 à 15 minutes. Ce n'est pas, à proprement parler, une cuisson ; il s'agit simplement de sécher et de colorer légèrement la meringue.

GÂTEAU « MILHASSOU »

Recette de M. SIMIN PALAY.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 h 30.

250 g de farine de maïs très fine — x litre de lait bouillant — 1 grain de sel — 250 g de beurre — 250 g de sucre semoule — 8 œufs entiers — 5 cl d'eau de fleurs d'oranger — un demi-bâton de vanille ou 1 zeste de citron râpé.

Le lait bouillant, y jeter en pluie la farine de maïs, en tournant avec une spatule en bois. Retirer du feu ; remuer toujours. Lorsque cette bouillie est tiède, ajouter le beurre fondu (à peine, et non clarifié), les œufs (légèrement battus au préalable, comme pour une omelette), le parfum et le sucre, le tout bien homogène.

Verser en tourtière (récipient en cuivre étamé assez évasé) et mettre au four pour une cuisson lente. Si l'on possède une vraie tourtière, avec couvercle à large rebord, cuire feu dessous et braise dessus.

GATEAU MOLLET REMOIS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 45 minutes.

500 g de farine de gruau — 8 œufs — 1 dl de lait — 30 g de sucre — 10 g de sel — 375 g de beurre — 20 g de levure.

A Reims, la proportion était de 25 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers pour 500 g de farine et le gâteau était cependant vendu 1 f 50 les 500 g. Autres temps, autres proportions, autres prix.

Procédé : Dans une terrine, faire un levain avec 100 g de farine et la levure délayée avec le lait. Ajouter le reste de la farine et, sans laisser le levain pousser, délayer avec les œufs, tiédés dans l'eau chaude, mais non bouillante ; la pâte étant bien lisse et mollette, la mettre à lever près d'une source de chaleur. Pendant que la pâte lève, mettre le beurre à fondre à demi et y ajouter le sel et le sucre. Beurrer aussi le moule de forme haute, historié, du genre moule à haut biscuit de Savoie. La pâte ayant doublé de volume, y mélanger le beurre réduit en pommade ; travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement lisse et élastique et en garnir le moule à demi. Laisser lever presque jusqu'en haut du moule.

Cuire à four moyen (175°) pendant 45 minutes environ. Bien vérifier la cuisson avant de démouler et faire refroidir sur grille en fil de fer ou clayette en osier.

GÂTEAU « NICOLAS »

Recette de M. André DUVEAU.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

250 g de génoise (v. p. 761) — 1 dl de kirsch — 125 g de beurre —
125 g de sucre glace — 1 dl de sirop à 30° — 200 g de fruits confits —
50 g de noisettes, ou avelines, grillées et hachées.

Faire la génoise la veille, ou quelques heures à l'avance, pour qu'elle soit bien reposée ; la mouler ; la partager en deux en travers. Mettre le beurre dans une terrine, dans un endroit un peu chaud, pour qu'il soit ramolli ; le travailler à la spatule avec le sucre glace, très énergiquement, et, petit à petit, tout en veillant à ce qu'il reste en pommade, lui incorporer les fruits confits (cerises, angélique, chinois, poires et abricots) coupés en petits dés réguliers et macérés au kirsch (au moins 48 heures).

Asperger les deux tranches de génoise de quelques gouttes de kirsch et de sirop. Tartiner abondamment la tranche inférieure de crème et la coiffer avec la deuxième tranche. Avec une petite spatule, garnir le vide autour et tartiner le dessus ; que le tout soit bien lisse. Saupoudrer largement le dessus et le tour avec les noisettes grillées et hachées, puis saupoudrer légèrement de sucre glace.

On peut, à volonté, mélanger aux noisettes quelques pistaches hachées.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 736.)

GÂTEAU AUX NOIX

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

375 g de sucre — 125 g de noix râpées — 125 g d'amandes en poudre — 1 œuf entier — 6 jaunes, 6 blancs — 100 g de fécule — 1 g de vanille en poudre — 2 dl de crème Chantilly sucrée — un demi-litre de crème anglaise (v. p. 759) au café.

Dans une terrine, travailler vigoureusement le sucre, 1 œuf entier et les 6 jaunes. Lorsque la pâte forme ruban, ajouter noix, amandes, fécule. Monter les 6 blancs en neige ; lorsqu'ils seront montés, les mélanger délicatement.

Garnir le moule, beurré et fariné, aux trois quarts et mettre au four à chaleur moyenne. Le gâteau doit être fait la veille, au moins.

Couper le gâteau en travers, en tranches peu épaisses, le fourrer largement de crème Chantilly (couche assez épaisse) ; monter les tranches. Napper copieusement de crème anglaise au café et servir dans un compotier un peu évasé.

GÂTEAU DES NYMPHES

Recette de M^{me} GUYARD.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 30 minutes.

250 g de crème frangipane (u. p. 761) — 100 g de beurre — 5 cl de rhum — 2 dl de sirop au rhum — 250 g de génoise (v. p. 761) — 50 g d'amandes grillées et effilées — 25 g de brisures de meringues.

Préparer une crème frangipane aux amandes ; la laisser refroidir ; la monter au beurre et la parfumer au rhum.

Couper une génoise (faite la veille) comme pour un moka ; l'imbiber d'un sirop fortement rhumé et garnir avec la crème, qui recouvrira également le gâteau.

Décorer avec des amandes grillées et des brisures de meringues.

Accompagner d'un sauternes.

GÂTEAU « PAVÉ AUX MARRONS »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 heure.

55° g de génoise — 250 g de mousse de marrons — sauce au chocolat.

Cuire une génoise (v. p. 761) dans un moule carré. La couper d'abord en deux, puis chaque moitié transversalement, et la fourrer d'une mousse (purée) aux marrons, parfumée au rhum ou kirsch, dans laquelle on a ajouté un peu de beurre en place de crème ; superposer les deux moitiés l'une sur l'autre, en fourrant de mousse aux marrons (cela forme un pavé). Faire prendre au frais, puis décorer, selon son goût, de petits marrons déguisés, ou à la poche avec une purée de marrons. Dresser dans un plat creux et entourer d'une sauce chocolat.

GÂTEAU DE RIZ

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 h 15.

Cuisson : 30 minutes.

8 moules à tartelettes ou à amandines — 5 cl de rhum — 300 g de feuilletage — 200 g de riz pour entremets (v.p. 765) — confiture d'abricots.

Foncer les moules bien beurrés avec le feuilletage. La forme du moule importe peu. Lorsque les moules seront foncés, prendre gros comme une noix de pâte, la fariner et tamponner l'intérieur des moules pour que la pâte épouse bien la forme et les contours du moule.

Garnir avec le riz bien moelleux et parfumé. Mettre au four ; cuisson : 25 à 30 minutes. Laisser à peine reposer, mais tenir au chaud.

Tant pour le goût que pour la présentation, il est nécessaire, pour ce genre de gâteaux, lorsqu'ils sont un peu reposés, de bien les abricoter et de poser sur le dessus une demi-cerise, une demi-amande mondée, ou un losange d'angélique.

Servir sur un napperon ou un papier gaufré.

GÂTEAU « SAINT-GEORGES »

Recette de M. Jacques DURAND.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

200 g de pâte feuilletée ou brisée — **8** tablettes de chocolat — **2** œufs — **300 g** de beurre.

Faire une tarte, soit en pâte feuilletée, soit en pâte brisée, mais ayant au moins 3 cm de bord ; la cuire à blanc et la garnir de la crème suivante :

Faire fondre, dans une casserole, le chocolat avec un peu d'eau ; quand il est bien fondu, le retirer du feu, laisser perdre de sa chaleur et y ajouter le beurre préalablement divisé en petits morceaux.

Quand le tout forme un mélange parfaitement homogène, ajouter les 2 jaunes en tournant vivement, mais hors du feu ; laisser refroidir, verser dans la croûte et bien lisser le dessus.

Au moment de servir, battre les blancs en neige ; sucrer légèrement et ajouter la valeur de 3 cuillerées à café de chocolat fondu. Recouvrir la tarte de cette mousse et décorer à la poche. Mettre à four doux pour sécher la mousse.

GÂTEAU SARLADAIS : « CAJASSE »

Recette de M. DUMONTEIL.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

500 g de farine — **1** pincée de sel — **5 cl** de rhum — **400 g** de sucre en poudre — **1** litre de lait — **4** œufs — **50 g** de beurre.

A la farine, ajouter le sel, le rhum, le sucre en poudre, le lait ; mêler à ce mélange les œufs, et remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien liée.

Beurrer un moule à bords un peu élevés ; y verser la pâte en remuant toujours, et mettre immédiatement au four.

GÂTEAU DE SAUMUR

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

200 g de poudre d'amandes — **200 g** de sacre semoule vanillé — **4** jaunes d'œufs — **4** œufs entiers — **60 g** de farine — **4** blancs montés — **50 g** de beurre — **1** dl de fondant à la pistache.

Mettre dans une terrine le sucre et les 4 jaunes d'œufs. Travailler fortement, ajouter les œufs entiers un par un (que le tout soit bien amalgamé avant d'y ajouter l'œuf suivant) et ensuite la poudre d'amandes.

Lorsque cette pâte fera ruban, ajouter en pluie la farine et ensuite les 4 blancs bien ferme. Mélanger les blancs délicatement. Beurrer et fariner des moules barquettes ou à amandines. Cuire à four doux.

Démouler à chaud et, à froid, glacer au fondant pistache. A volonté, parsemer dessus quelques pistaches hachées.

GELÉE AU MARASQUIN

Préparation : 5 à 6 heures.

Cuisson : 15 minutes.

Trois quarts de litre d'eau filtrée — 250 g de sucre en morceaux — 20 feuilles de gélatine (40 g) — 1 petit citron — 2 blancs d'œufs — 6 cuillerées de marasquin — 1 dl de vin blanc sec.

Préparation : 1° A l'avance, faire dissoudre le sucre dans l'eau (qui peut être tiède) ; mettre la gélatine à tremper à l'eau froide, afin qu'elle soit bien amollie au moment de son emploi ;

2° Mettre les blancs d'œufs dans une casserole avec quelques cuillerées de vin blanc ; les fouetter pour les rendre mousseux ; y joindre le jus de citron et deux rubans de zeste ; puis ajouter le sirop, petit à petit, en fouettant vigoureusement, afin de bien mélanger dans le liquide le blanc d'œuf, qui est l'agent de clarification, et la gélatine.

Faire prendre l'ébullition sur un feu modéré, et sans cesser de fouetter ; retirer ensuite la casserole sur le côté du feu, pendant un quart d'heure ;

3° Au bout de ce temps, verser la gelée sur une serviette, au préalable trempée à l'eau tiède, tordue et solidement attachée après les quatre pieds d'un tabouret renversé. Il va sans dire qu'un récipient quelconque doit être placé sous la serviette !

Comme il arrive que le premier jet de gelée qui passe est parfois un peu trouble, il est nécessaire de le passer une seconde fois afin de l'obtenir absolument limpide.

Lorsque la gelée est froide, ou à peu près, y mélanger le marasquin et la verser dans un moule à douille centrale. Si celui-ci peut être entouré de glace (et se bien garder d'y ajouter du sel), il suffit de 2 heures et demie pour assurer la solidification de la gelée ; sans glace, compter au moins le double en la tenant dans un endroit bien frais.

Service : Juste au moment de servir, tremper rapidement le moule dans de l'eau chaude ; l'essuyer et renverser la gelée sur un plat couvert d'une serviette ou d'un napperon.

Observations. — 1° La liqueur, pour parfumer la gelée, peut tout aussi bien être du kirsch, du rhum, etc.

2° Si la gelée est parfumée par infusion (orange ou citron, par exemple), les proportions sont les mêmes, seulement le sirop doit être bouilli à l'avance et l'on y fait infuser les zestes, qui y sont laissés jusqu'au moment où la gelée est passée.

Si elle est complétée par un vin de liqueur comme madère, porto, zucco, etc., comme ce vin s'additionne en quantité supérieure à celle d'une liqueur spiritueuse, les proportions sont de : 6 dl d'eau, mêmes quantités de sucre et gélatine, 2 dl du vin adopté, lequel s'ajoutera, comme la liqueur, dans la gelée presque froide.

GÉNOISE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de sucre en poudre — 12 œufs — 500 g de farine — 250 g de beurre fondu et décanté — parfum à volonté, soit : 1 cuillerée de sucre vanillé, de sucre de citron ou d'orange, ou 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Cette sorte de pâtisserie, qui n'est en somme qu'une variété de biscuit, a l'avantage d'être d'un apprêt simple et de se prêter à de multiples emplois. Elle se parfume à volonté et, dans certains cas, on peut lui mélanger des fruits confits ou des amandes hachées, mais la façon de l'apprêter est invariable.

Préparation : Mettre sucre et œufs dans un bassin sphérique en cuivre non étamé (c'est l'ustensile le plus commode) ; faire le mélange avec un fouet ; placer le bassin sur des cendres chaudes ou sur le côté du feu, de façon que la composition tiédisse légèrement durant le travail, et la fouetter jusqu'au moment où elle fait nettement le ruban.

Y mélanger alors, à l'aide d'une spatule : le parfum, la farine (tamisée) et le beurre, en ayant soin de le décanter.

Faire ce mélange légèrement, sans trop travailler la composition ; la verser aussitôt dans des moules, ou dans des plaques beurrées et farinées, selon l'usage auquel est destinée la génoise, en ne les remplissant qu'aux deux tiers.

Cuire au four de chaleur douce et démouler sur grilles ou sur des clayons en osier, pour faire refroidir.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 769.)

GÉNOISE ANGEVINE AUX AMANDES OU AUX CERISES

Recette de M. Ch. ALAMAGNIE.

Préparation : 35 minutes.

Cuisson : 40 minutes.

250 g d'amandes douces en poudre — 400 g de sucre semoule — 3 œufs entiers — 6 jaunes d'œufs — 6 blancs — 300 g de beurre à peine fondu — 1 dl de liqueur au choix.

Crème au beurre : 2 œufs entiers — 350 g de beurre fin — 100 g de sucre semoule — 1 dl de crème pâtissière — parfum au choix — 250 g d'amandes effilées grillées ou cerises confites.

Il est préférable de faire les génoises ou biscuits la veille.

Mettre, dans le bassin à blancs, 6 jaunes, 3 œufs entiers, 400 g de sucre semoule, 250 g d'amandes. Au fouet, battre d'abord avec modération et insensiblement avec plus d'énergie ; que cette pâte fasse ruban et soit bien mousseuse. Lorsqu'elle sera bien légère, y ajouter en pluie la farine et le beurre. Le mélange doit se faire avec délicatesse, à la spatule, et, en même temps, sitôt la farine et le beurre absorbés, incorporer les blancs en neige. Verser en moule beurré et fariné, soit rond ou rectangulaire. Cuire à four de chaleur douce.

Par ailleurs, en petite terrine, toujours avec spatule, travailler 2 œufs entiers, 100 g de sucre en poudre ; ajouter la crème pâtissière et 350 g de beurre. La crème au beurre devra être bien lisse et homogène.

En ce qui concerne le parfum, surtout pour la crème au beurre, choisir un parfum qui ait un peu le goût d'amande tout en étant assez alcoolisé. (Bien entendu, une liqueur fabriquée ou d'origine angevine ou de l'ouest, qui justifie l'appellation de la génoise.)

Une fois la génoise froide, la partager dans son épaisseur (c'est-à-dire en travers) en deux ou trois plaques ; imbiber légèrement chaque couche ; tartiner de crème la première couche qui adhérerait au moule (épaisseur de la crème : un bon demi-centimètre). Ajouter la couche de génoise du milieu. Tartiner de nouveau, et coiffer avec la plaque du dessus.

Pour terminer, il y a plusieurs moyens, tous orthodoxes : saupoudrer le dessus de la génoise de sucre glace, camoufler les vides autour du gâteau avec la crème au beurre et parsemer par-dessus quelques amandes effilées, ou glacer entièrement le gâteau au fondant vanille et le décorer de cerises confites. On peut encore étaler la crème au beurre sur le dessus et autour, et crépir le tout d'amandes effilées et grillées (très blondes). Saupoudrer de sucre glace.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 769.)

GÉNOISE EN PETITS MOKAS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 35 minutes.

250 g de génoise — 250 g de crème au beurre, parfums variés —
100 g de fruits confits divers, hachés — 150 g de fondants assortis —
50 g de pistache ou 50 g de chocolat granulé.

Garnir une plaque à rebords de 4 cm de hauteur, beurrée, munie d'une feuille de papier blanc au fond, avec la pâte à génoise.

Cuire à four doux pendant 30 à 35 minutes et laisser refroidir.

Le lendemain, partager la génoise en deux dans son épaisseur, puis en quatre dans sa largeur. On aura ainsi 8 gâteaux différents. Tartiner une épaisseur de génoise avec crème au beurre, ou fruits confits, chaque crème de parfum différent, soit vanille, café, chocolat, praliné. Glacer chaque pièce avec le fondant correspondant à la crème ; décorer, à volonté, soit avec fruits confits, pistaches, chocolat granulé, soit même d'une rosace de crème (à la poche).

On peut fourrer les génoises, moitié crème pâtissière et moitié beurre fin en pommade. Liqueur au choix.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 769.)

GRENADE AUX CERISES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes environ.

Un quart de lait, sucré et vanillé — 2 œufs battus — 500 g de cerises — 150 g de sucre en morceaux — 1 verre de vin rouge — un peu de cannelle — 1 zeste de citron — 15 amandes — angélique — 4 cuillerées de kirsch — 2 cuillerées de gelée de groseilles — grande friture — 20 g d'arrow-root.

Préparation : 1° Prendre 8 petits pains au lait à croûte molle (forme de navette). A défaut, tailler sur du pain de mie très rassis 8 rectangles de 8 cm de long sur 4 de large et un bon centimètre d'épaisseur. Affranchir les angles pour donner aux morceaux une forme ovale. Ranger pains ou ovales sur un plat et les arroser de lait bouillant sucré et vanillé.

Les retourner et les arroser de même de l'autre côté, mais remarquer que cet arrosage ne doit pas être poussé à l'excès ; il s'agit simplement d'imbiber le pain, mais non de le détremper.

Ensuite, les presser légèrement, l'un après l'autre, dans un linge fin ou une mousseline ; puis les tremper dans de l'œuf battu et les rouler dans de la mie de pain fraîche et très fine. Appuyer légèrement celle-ci avec le plat de la lame d'un couteau ; ranger pains ou ovales de pain sur un couvercle de casserole ou, ce qui est préférable, sur la grille de la poêle à friture, si celle-ci en est munie ;

2° Retirer les noyaux d'une livre de cerises choisies et mûres à point.

Dans un vi poêlon en cuivre non étamé, faire dissoudre 150 g de sucre en morceaux avec un verre de bon vin rouge ; ajouter un petit morceau de cannelle et deux rubans de zeste de citron attachés avec un fil ; faire prendre l'ébullition ; mettre les cerises dans le sirop ; laisser bouillir 2 minutes et les retirer ensuite à l'écart du feu. Il suffit qu'elles soient bien attendries ;

3° Monder 15 amandes ; les partager en deux ; les couper en petits filets et préparer la même quantité de petits filets d'angélique.

Mise au point : Douze minutes avant de servir, plonger pains ou ovales à grande friture bien chaude ; les égoutter sur un linge aussitôt que l'enveloppe d'œuf et de mie de pain est bien dorée.

Piquer sur chacun une dizaine de filets d'amande et autant de filets d'angélique (pour cela, trouser la croûte avec la pointe d'une aiguille à piquer) ; les dresser en turban sur un plat rond.

Égoutter les cerises dans un saladier ; faire réduire vivement le sirop à 2 dl et le lier avec 1 cuillerée à café d'arrow-root délayé avec un peu d'eau froide. Donner un seul bouillon ; remettre les cerises dans ce sirop et compléter, hors du feu, avec 4 cuillerées de kirsch.

Verser au milieu des croûtes et servir.

Observations. — 1° On peut faire la liaison du sirop avec 2 cuillerées de gelée de groseilles au lieu d'arrow-root ; 2° comme tout entremets de fruits, il n'est pas nécessaire que celui-ci soit servi brûlant ; il suffit qu'il soit tiède. On peut donc préparer à l'avance la compote de cerises, mais le kirsch ne s'y ajoute qu'au dernier moment.

HÉRISSONS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 7 d 8 minutes.

250 g de pâte brisée (v. p. 753) — 100 g de pâte à choux (v. p. 764) —
200 g de crème cuite — 150 g d'amandes grillées — 20 g de sucre glace.

Dans une abaisse en pâte brisée de 3 mm d'épaisseur, détailler des rondelles de 6 cm de diamètre ; les placer sur une plaque mouillée. Les piquer. A la douille unie de un demi-centimètre de diamètre, faire une bordure en pâte à choux.

Cuire à four moyen.

A la douille unie de 15 mm de diamètre, faire sur chaque gâteau un dôme de crème cuite légère, à la vanille, plutôt un peu plus élevé que la demi-sphère. Avoir des amandes effilées, grillées, bien régulières. Les piquer en en mettant une au sommet et d'autres en dessous et en les espaçant d'un centimètre, cela tout autour. Poudrer de sucre glace et repasser au four doux jusqu'à ce que la crème commence à se teinter.

« MARQUISE » AU CHOCOLAT

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : x h 15.

250 g de sucre — 250 g de beurre — 250 g de chocolat — 90 g de fécule — 4 œufs (4 jaunes — 4 blancs).

Pour la sauce vanille ou crème anglaise : Un demi-litre de lait — 6 jaunes d'œufs — 125 g de sucre — un demi-bâton de vanille.

Travailler au chaud le sucre, le beurre en pommade, le chocolat bien ramolli et lissé et les jaunes d'œufs. Ajouter les blancs en neige en même temps que la fécule. Verser dans un moule à charlotte. Pocher au bain-marie.

Sauce anglaise : Travailler les jaunes, le sucre, le lait bouillant vanillé. Verser le lait par petites doses. Remettre sur le feu, tout en remuant à la spatule. Ne pas laisser prendre ébullition. A cuisson, la crème nappera le dessus de la spatule. Retirer du feu tel quel.

Au moment de servir le pudding « marquise », le démouler sur plat rond. Passer la crème anglaise au linge et napper la marquise.

MELON A LA SOUVAROV

Préparation : 12 heures.

1 melon — 100 g de sucre glace — 250 g de fraises des bois — 5 cl de kirsch.

Préparation : Prendre un melon de moyenne grosseur qui soit à un jour de sa maturité. Pratiquer une incision tout autour, à 4 cm de la tige, en enfonçant le couteau dans l'épaisseur du melon, et enlever la partie cernée. Par cette ouverture, et à l'aide d'une cuiller en argent, retirer d'abord les graines et filaments ; puis, avec le coupant de la cuiller, détacher la pulpe.

Cela fait, saupoudrer copieusement l'intérieur avec de la glace de sucre ou du sucre en poudre très fin, et remplir le melon avec des fraises des bois (des quatre-saisons, à défaut) et la pulpe coupée en gros dés ; par couches alternées et en saupoudrant copieusement chaque couche de glace de sucre ou de sucre en poudre. Compléter avec un bon demi-verre de kirsch ; refermer le melon avec la partie enlevée et le tenir au frais pendant 12 heures au moins.

Si l'on veut opérer plus rapidement, prendre le melon mûr à point : il suffit alors de 2 à 3 heures pour la macération des fraises et de la pulpe.

Service : Trancher le melon aux deux tiers de sa hauteur et le poser sur un plat garni de feuilles de vigne. Sur table, on enlève la partie tranchée ; le service se fait à la cuiller et l'on présente des gaufrettes en même temps.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 705.)

MERINGUE AUX AMANDES SAUCE VANILLE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes;

étuvage : 12 heures.

250 g d'amandes douces, mondées, effilées et grillées — 500 g de sucre en poudre — pincée de sel — 12 blancs d'œufs — sucre glace.

Fouetter les blancs très ferme, ajouter le sel et le sucre en pluie et mélanger doucement de bas en haut ; ajouter, avant complet mélange, les amandes effilées. Avec une poche et une douille unie, dresser les meringues sur plaque à pâtisserie beurrée et farinée ; saupoudrer de sucre glace, couvrir d'un papier d'office. Cuire à four tiède et ouvert ; enlever et mettre pour terminer à sécher en étuve.

Servir avec crème anglaise vanille, café, chocolat, ou Chantilly. On peut également les servir garnies d'une glace.

Ces meringues individuelles ou accouplées deux par deux et bien sèches sont préférables à la meringue moulée en moule à savarin.

MONT-BLANC AU « GRAND MARNIER »

Préparation : 1 heure.

1 boîte quatre-quarts de purée de marrons sucrée — 1 dl de sirop de sucre à 32° — 2 dl de Grand Marnier — un demi-litre de crème fouettée — 50 g de débris de marrons glacés — 25 g de violettes cristallisées.

Délayer la purée avec le sirop de sucre et la liqueur ; la battre pour la rendre plus légère. La passer à travers une passoire à gros trous, dans le plat de service, pour obtenir des vermicelles. Napper de crème fouettée, décorer à la poche. Parsemer de débris de marrons glacés et de violettes.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 736.)

MONT-BLANC DU « PÈRE LOUIS »

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 minutes.

250 g de pâte à savarin — 2 dl de sirop rhum et marasquin — 150 g de débris de marrons glacés — 1 dl de crème fraîche — un demi-litre de crème fouettée — 100 g de pralin, soit aux amandes, noisettes ou avelines, pilé et passé au tamis.

Rompre la pâte à savarin ; la mouler dans le moule beurré et fariné et laisser remonter la pâte aux trois quarts du moule ; enfourner.

A chaud, démouler le savarin, l'imbiber de sirop parfumé, le napper de la crème de marrons délayée avec un peu de sirop du savarin et un peu de crème fraîche. Garnir le centre du savarin à la crème Chantilly ; saupoudrer celle-ci du pralin.

MOUSSE DE POMMES AU « GRAND MARNIER »

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 h 30.

1 kg net de pommes reinettes — 75 g de sucre en poudre — 6 blancs d'œufs — 130 g de sucre en poudre — 5 cl de Grand Marnier.

Pour la crème : Un demi-litre de lait — 5 jaunes d'œufs — 125 g de sucre en poudre — une demi-gousse de vanille.

Cuire au four les pommes émincées : passer au tamis ; ajouter le sucre ; dessécher sur feu vif. Refroidir ; mélanger avec les blancs fouettés en neige ferme ; ajouter le Grand Marnier. Verser en moule à charlotte caramélisé ; mettre au bain-marie au four.

Faire la crème anglaise, jaunes et sucre battus ensemble ; ajouter le lait vanillé chaud ; lier sur feu doux. Démouler la mousse ; l'entourer de quelques cuillerées de crème. Servir le reste à part dans la saucière.

MOUSSE AUX POMMES A LA GATINAISE

Préparation : 6 heures.

Cuisson : 40 minutes.

1 kg de pommes — 30 g de beurre — une demi-gousse de vanille — 3 cuillerées d'eau — 125 g de miel — 250 g de crème — 30 g de sucre en poudre — quelques pralines rouges — 2 dl de sirop de sucre à 32°.

La pomme qui convient le mieux est la reinette grise ; à défaut, prendre la reinette du Canada ou calville d'hiver.

Préparation : 1° Emincer 750 g de pommes coupées en quartiers, pelées et épépinées. Mettre ces pommes dans une sauteuse avec 30 g de beurre, une demi-gousse de vanille et 3 cuillerées d'eau ; les cuire sur le côté du feu en tenant la casserole hermétiquement couverte. Quand la pomme est réduite en marmelade, remuer celle-ci en plein feu jusqu'à ce qu'elle soit pour ainsi dire en pâte.

Ajouter 125 g de bon miel ; couvrir la casserole et la retirer hors du feu. Dès que le miel est bien fondu, le mélanger dans la pâte de pommes ; verser celle-ci dans un saladier et laisser refroidir en la remuant de temps en temps. On doit, naturellement, retirer la vanille ;

2° Couper en quartiers deux autres belles pommes ; les peler ; les diviser en tranches dans un sirop léger et bouillant. Comme elles doivent être conservées bien entières, ne les y laisser que le temps nécessaire pour attendrir la pulpe ; puis les égoutter sur un plat et laisser refroidir ;

3° La marmelade étant bien refroidie, y mélanger 2 dl et demi de crème fouettée, bien ferme, et additionnée de 2 cuillerées de sucre en poudre fin.

Verser cette composition dans une coupe en cristal (ou dans un compotier creux à pied bas) ; lisser la surface en forme de dôme et tenir dans une armoire à glace pendant 2 heures et demie ou 3 heures ;

4° Au moment de servir, ranger les tranches de pommes tout autour de la mousse, en les appuyant l'une sur l'autre. Parsemer le milieu de cette couronne de 6 pralines rouges, écrasées avec le rouleau de façon à en faire une grosse chapelure.

NEIGE FLAMBÉE AUX LIQUEURS

Recette de M. Emile JOLY.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

6 jaunes d'œufs, 12 blancs — 150 g de sucre — 50 g de beurre clarifié
— x dl de Grand Marnier.

Monter les jaunes au sucre jusqu'à ce qu'ils forment le ruban.

Battre très ferme les blancs.

Mélanger lentement.

Garnir de cet appareil le tiers d'une poêle, dans laquelle doivent se trouver 2 ou 3 cuillerées de beurre clarifié et tiède.

A feu doux, faire prendre corps à une mince pellicule qui doit rester jaune d'or. Mettre au four et laisser souffler.

Plier et servir la « neige » arrosée de liqueurs enflammées choisies au goût du client.

ŒUFS AU CHOCOLAT

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 à 40 minutes.

1 litre de lait — 5 cl d'eau — 150 g de sucre — 250 g de chocolat —
3 œufs entiers — 4 jaunes d'œufs.

Concasser le chocolat ; le faire fondre en casserole avec un demi-verre d'eau. Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, travailler à la spatule les jaunes, les œufs et le sucre. Le chocolat étant fondu, verser dessus le lait bouillant. Les œufs et le sucre bien travaillés par petites doses, mélanger le tout. Passer au linge.

Verser dans un plat creux de contenance exacte. Avoir un autre plat plus grand, creux aussi, qui servira de bain-marie.

Cuire à four assez chaud. Laisser refroidir et servir dans le plat.

ŒUFS AU LAIT

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 30 à 40 minutes.

1 litre de lait — 250 g de sucre — un demi-bâton de vanille — 4 œufs entiers et 4 jaunes.

Faire bouillir le lait avec la vanille. Dans une terrine, travailler les jaunes, les œufs entiers et le sucre, soit au fouet, soit à la spatule. Le lait étant bouillant, bien aromatisé, le verser par petites doses et amalgamer ; passer au linge.

Verser la crème dans un plat de juste contenance et mettre celui-ci dans un plat plus grand qui servira de bain-marie ; sans ébullition, cuisson au four. Pour s'assurer de la cuisson, plonger profondément un couteau d'office dans le centre de la crème ; la lame du couteau doit être nette.

Pour les œufs au lait au café, mêmes proportions, mais faire infuser 75 g de grains de café, grossièrement moulus ou concassés dans un linge ; infusion assez poussée. Terminer comme plus haut.

Pour les œufs au lait au chocolat, procéder de même, mais employer du chocolat au lait à la place de lait.

ŒUFS DANS LE SIROP (Canada)

Recette de M^{me} Cora MANSEAU.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 20 à 30 minutes.

3 tasses de sirop d'érable — 8 œufs entiers.

Cuire le sirop jusqu'au moment où il nappe la cuiller ; y ajouter les œufs battus comme pour une omelette, et fouetter continuellement. Retirer du feu lorsque l'appareil a la consistance d'une gelée. Servir très froid, en coupes individuelles.

OMELETTE AUX CONFITURES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 15 minutes.

12 œufs — 1 cuillerée à potage de sucre semoule — 2 cuillerées à potage de sucre glace — 1 pincée de sel — 2 dl de confiture au choix : soit gelée de groseilles, fraises, abricots, coings — 5 cl d'alcool : cognac, rhum, kirsch — 100 g de beurre fin.

Pour 8 personnes, il est plus indiqué de faire 2 omelettes de 6 œufs chacune, elles seront plus moelleuses et mieux moulées. En les glaçant au four rouge, on augmente légèrement le degré de cuisson.

Casser les œufs dans deux sébiles séparées, ajouter une petite pincée de sel et une demi-cuillerée à potage de sucre semoule. Parfumer la confiture (deux parts) avec l'alcool choisi ; inutile de la chauffer au préalable.

Dans la poêle, mettre suffisamment de beurre. Battre à la fourchette, sans crainte, les œufs ; jeter dans le beurre moussieux. Sauter l'omelette comme si l'on faisait des pommes sautées, sans se servir de la fourchette. Lorsque l'omelette commence à faire croûte, mais que l'intérieur est encore moelleux, avec la main gauche, soulever la poêle et avec la fourchette, de la main droite, ramener vers l'intérieur les deux bords ; dans la cavité formée, garnir ce vide, à la cuiller, de confiture. Avec la main droite, donner quelques petits coups sur le manche ou queue de la poêle et, d'un coup sec, renverser sur le plat. Recommencer et placer à côté la deuxième omelette.

Auparavant, mettre le pique-feu dans le foyer du fourneau pour qu'il soit bien rouge. Saupoudrer de sucre glace, quadriller au fer ou faire des festons ; appuyer à peine.

OMELETTE DANUBIENNE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

125 g de sucre en poudre — 4 œufs — une cuillerée à café de graines de cumin — une cuillerée à café de jus de citron — 50 g de beurre — confiture de framboises avec pépins — 50 g de sucre glace.

Travailler le sucre avec les 4 jaunes d'œufs et les graines de cumin. Ajouter le jus de citron et les blancs montés ; bien mélanger. Verser dans une grande poêle après y avoir fait fondre un bon morceau de beurre et faire prendre l'omelette, pas trop vite, au four. Sortir, laisser reposer et tomber pendant quelques minutes. Fourrer alors l'omelette avec de la confiture de framboises avec pépins ; rouler et fermer l'omelette ; dresser ; saupoudrer de sucre glace et passer au four très chaud ou à la salamandre au moment de servir.

OMELETTE AUX POMMES CAMEL

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

12 œufs — 6 pommes reinettes, canadas ou calvilles — 150 g de beurre fin — 100 g de sucre semoule — sucre glace — pincée de sel.

Faire 2 omelettes de 6 œufs chacune.

Le principe de l'omelette aux pommes (fruits) est le même que celui de l'omelette à la confiture (v. p. 720). Dans deux sébiles, casser 12 œufs (6 dans chaque) ; ajouter un peu de sucre, peu de sel. Au préalable, éplucher les pommes (fruits), les couper en petits quartiers, les épépiner ; dans une sauteuse, ranger les quartiers de pommes, quelques noisettes de beurre et saupoudrer de sucre. Mettre au four chaud, sans trop les remuer ; elles doivent être bien cuites et légèrement caramélisées, sans qu'elles soient trop défaites.

Faire les omelettes (v. p. 720) ; remplacer la confiture par les pommes. A volonté, les ferrer au fer rouge, après les avoir saupoudrées de sucre glace.

Pour donner un peu plus de relief à cet entremets, en présentant sur table, arroser les omelettes de quelques centilitres de calvados et flamber.

OMELETTE SOUFLÉE

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

250 g de sucre en poudre — 8 jaunes d'œufs, 12 blancs — 150 g de sucre glace — vanille ou autre parfum — 50 g de beurre — petite pincée de sel.

Pour 8 personnes il est préférable de faire deux omelettes séparées, dans deux plats différents.

Travailler les 8 jaunes avec les 250 g de sucre, dans une terrine, avec une spatule ou même un fouet. Continuer à travailler cet appareil ; en même temps, faire monter les 12 blancs d'œufs en neige (dans une bassine en cuivre) très ferme, mais à point, car, si l'on dépassait le degré voulu, ils seraient grenés. Mélanger délicatement en mêlant les

blancs à l'appareil, à la spatule (et non au fouet). Parfumer. Mettre un peu de l'appareil sur les deux plats bien beurrés, formant assise. Puis, avec une louche ou cuiller à ragoût, faire un ovale sur cette assise ; former un puits, cela pour accélérer la cuisson. Avec une petite spatule ou couteau de table, égaliser les parois extérieures et intérieures, et guilocher la surface. Saupoudrer d'abord légèrement de sucre glace et mettre à four très chaud. Retourner les plats pour que la cuisson et le glaçage soient uniformes et homogènes. Après quelques minutes, à deux ou trois reprises, reglaser de nouveau au sucre glace, car une omelette soufflée ne doit pas seulement être bien glacée, mais aussi cuite à point. Aussitôt cuite, la servir avec assiettes à dessert chaudes.

Accompagner toujours de gâteaux secs ou pain de Gênes.

OMELETTE SOUFFLÉE ET FLAMBÉE « MAURICE »

Recette du chef de l'« Auberge de l'Arche de Noé ».

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

8 œufs — 200 g de fruits — 125 g de sucre en poudre — 1 paquet de sucre vanillé — 5 cl de liqueur au choix — zeste d'orange — 100 g de beurre — 100 g de sucre glace.

Préparation : 1° Dans un récipient assez grand, genre saladier, mettre les jaunes d'œufs (les 8 blancs étant mis de côté dans un chaudron à battre les blancs en neige), le sucre en poudre, le verre de liqueur, le zeste râpé d'une orange, la vanille et les fruits confits hachés assez fins. (La composition de ces derniers devrait être de préférence constituée pour un tiers de bigarreaux, un tiers de melon, un tiers de mandarine avec un brin d'angélique.) Mélanger au fouet cet appareil durant quelques minutes ;

2° Monter dans le cul-de-poule les blancs d'œufs en neige bien ferme, en y ajoutant, sur la fin, 1 cuillerée de sucre glace (au moment du « serrage des blancs ») ;

3° Les incorporer délicatement en deux ou trois fois à l'appareil numéro 1 ;

4° Le mélange de ces deux éléments étant obtenu, le verser au beurre bouillant dans une poêle assez grande, enduite sur toutes ses parties intérieures (la poêle, auparavant, devra être très propre, nettoyée et frottée avec du gros sel, afin que l'omelette n' « attrape » pas à celle-ci) ;

5° Mettre à rougir une barre de fer ronde (genre pique-feu) ;

6° Mettre la poêle au four bien chaud ; laisser cuire durant 8 à 10 minutes environ. Pour ceux qui préfèrent l'omelette « baveuse », laisser cuire 4 à 5 minutes seulement ;

7° Le degré de cuisson obtenu, prendre un plat en métal ovale d'une main, la poêle de l'autre : appuyer le rebord de celle-ci sur le rebord de celui-là. Renverser dessus-dessous l'omelette dans ce plat (elle doit se détacher nettement de la poêle sans l'aide d'un couteau-spatule) ; on lui donnera une forme allongée en la comprimant légèrement entre les deux mains sur les deux côtés en se protégeant d'un torchon propre ;

8° Une fois bien en place dans le plat, saupoudrer l'omelette de sucre fin et la brûler au fer rouge en croisillons. Verser une bonne rasade de rhum ou de liqueur, au choix, dans les deux bouts du plat et une autre sur l'omelette caramélisée ; le fer rouge suffit pour l'enflammer au contact du sucre. Servir rapidement sur table en l'arrosant.

Cette véritable omelette soufflée est un entremets très apprécié, imposant et très léger.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA VERVEINE DU VELAY

Recette de M. Jean LAVIALLE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

12 œufs — 200 g de sucre semoule — 25 g de fécule de pommes de terre — 1 dl de liqueur de verveine — 50 g de beurre — 25 g de sucre glace.

Travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit épais et moelleux ; ajouter la fécule, puis la liqueur. Monter les blancs en neige bien ferme, les incorporer délicatement aux jaunes, verser dans un poêlon épais, bien beurré, et cuire à four chaud.

Démouler sur plat en roulant l'omelette ; saupoudrer de sucre et servir.

PAIN D'ÉPICE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 1 h 15.

250 g de farine — 50 g de beurre fondu — 125 g de miel blanc — 100 g de sucre — trois quarts de verre d'eau chaude — 15 g de bicarbonate de soude.

Mélanger le sucre, le miel, l'eau et le bicarbonate. Ajouter le beurre fondu et, en dernier lieu, la farine. Verser dans un moule à plum-cake, habillé de papier, et mettre immédiatement dans le four de moyenne chaleur. Éviter surtout d'ouvrir le four, particulièrement au début de la cuisson.

PAINS DE LA MECQUE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

Un demi-litre d'eau (ou lait) — 50 g de beurre — 125 g de farine tamisée — une pincée de sel — 8 œufs environ — 15 g de sucre — 100 g de sucre cristallisé.

La pâte à choux se fait à l'eau, mais, pour les pains de La Mecque, on peut remplacer l'eau par le lait, car, n'étant pas garnie, la pâte sera plus savoureuse et moins sèche.

Mettre le lait en casserole avec sel, sucre, beurre. A ébullition, jeter en pluie la farine, délayer et travailler sur le feu pour bien la sécher. Lorsqu'elle ne colle plus aux parois, retirer du feu. Casserole sur table, ajouter les œufs deux par deux d'abord, puis un par un (pâte molle). Laisser reposer un instant. Avec poche et douille, sur plaque beurrée, dresser les pains, comme de gros éclairs, c'est-à-dire des choux allongés ; saupoudrer de sucre glace. Avec le couteau d'office, trempé dans l'eau, faire dans la longueur une incision.

Ce sont des choux qu'on dresse à la douille unie ronde de 7 à 8 mm de diamètre, comme les choux Duchesse. Dès qu'ils sont dressés, couvrir entièrement chaque chou avec du sucre en poudre. Laisser ainsi pendant 5 minutes, puis retourner la plaque au-dessus de la table ; frapper un coup sec derrière pour faire tomber l'excédent de sucre. Avec le dos de la lame d'un couteau, esquisser une fente en long et cuire à four doux (150°) pendant 25 à 30 minutes.

Surtout, bien dessécher la pâte avant d'y mettre les œufs. Le nombre d'œufs est relatif, il dépend de la pâte qui est plus ou moins desséchée et enfin du volume et du poids des œufs. Mais plus la pâte absorbera d'œufs, meilleur sera le résultat. Pour varier la présentation, on peut, avant de saupoudrer, semer dessus des amandes effilées et même des pistaches ; le goût aussi y gagnera.

PANNEQUETS « GRIMALDI »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : *i* heure.

Cuisson : **20** minutes.

4 dl de lait — **125** g de beurre — **60** g de sucre — **12** œufs — **100** g de farine — une pincée de sel — un peu de zeste de citron — confiture de groseilles — **50** g de sucre glace.

Faire un appareil à soufflé vanille ordinaire, mais pas trop serré. S'en servir pour faire des crêpes bien cuites et bien dorées. Les disposer sur un plat allant au four en les enduisant de confiture de groseilles. Ensuite, masquer l'ensemble avec le reste du soufflé et passer au four après avoir poudré pour faire glacer.

PÊCHES « COMTESSE »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : **2** heures.

2 savarins (v. p. 766) pour **4** personnes chacun — **8** pêches — **5** cl de kirsch — **5** cl de rhum — **1** cuillerée à café de fécule — **250** g de marmelade d'abricots — un demi-litre de crème Chantilly — **25** cl de rhum — **50** g d'angélique — **12** cerises confites.

Les pêches doivent être mûres à point et très saines. Les pocher au sirop à 28°.

Tremper les savarins au sirop, les égoutter. Les poser sur un plat. Garnir l'intérieur de crème Chantilly.

Disposer les pêches sur le savarin, appuyées légèrement sur la crème Chantilly.

Avec quelques cuillerées de sirop et de marmelade d'abricots parfumés au rhum, napper les pêches.

Décorer les pêches avec un peu d'angélique et des demi-cerises confites.

PÊCHES « ELISABETH »

Recette de M. Louis COURBON.

Préparation : **2** heures.

Cuisson : **10** minutes.

8 belles pêches — **8** brioches rondes — **1** dl de confiture d'abricots — **3** dl de sauce abricot — **50** g d'amandes — **1** dl de kirsch — **3** dl de sirop de sucre à 32°.

Pocher les pêches dans le sirop, les éplucher, les dresser sur croûtons de brioche grillés et enduits de confiture d'abricots épaisse. Napper les pêches de sauce abricot légère. Semer par-dessus des amandes effilées ; arroser de kirsch ; passer au four et flamber.

PÊCHE FARCIE ET FLAMBÉE

Recette de M. VANDERHEYDEN.

Préparation : 1 heure.

Pochage : 20 minutes ;

glaçage : 5 minutes.

8 belles pêches de premier choix — un demi-litre de sirop à 28° —
250 g de macarons de Nancy — 6 blancs d'œufs — 50 g de sucre glace —
8 tampons de génoise ou pain de Gênes — 1 dl de Grand Marnier.

Choisir de belles pêches mûres à point ; les pocher au sirop, les éplucher et les partager en deux (à chaud).

Monter les blancs d'œufs bien ferme et aussitôt les sucrer avec le sucre glace ; y mélanger les macarons, concassés au mortier au préalable.

Garnir assez copieusement chaque demi-pêche, à la cuiller (ou mieux à la poche, avec douille cannulée). Beurrer légèrement un plat, y poser les demi-pêches, le meringage au-dessus ; saupoudrer de sucre glace ; passer rapidement au four. Flamber au Grand Marnier en posant sur table.

On peut aussi bien farcir un peu plus légèrement les demi-pêches et les réunir deux par deux. Mais, avec la poche, faire un petit décor à la jonction des deux moitiés. Poser cette pêche sur un petit tampon concave, en pain de Gênes, ou génoise, coupé à l'emporte-pièce, juste pour servir de support. Avec le reliquat de meringage, faire une bordure autour des pêches, et opérer comme ci-dessus. Le tout n'est qu'une question de présentation.

PÊCHES FLAMBÉES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

8 pêches — un quart de bâton de vanille — un demi-litre de sirop à 24° — 5 cl de kirsch — 250 g de fraises des bois — 125 g de framboises — 150 g de sucre glace.

Lorsqu'on sert des fruits en entremets, tels que poires, pêches ou autres, les choisir de première qualité, mûrs à point et très sains.

Pocher les pêches au sirop, les monder, les remettre dans le sirop pour qu'elles restent bien blanches.

A cru, sur tamis de crin, faire une purée des fraises et framboises, légèrement sucrée.

Dresser les pêches dans un plat un peu creux. Il y a deux manières (ou méthodes) pour les servir :

1° Les passer au four pour qu'elles soient bien chaudes, afin de faciliter le flamage, et flamber sur table, mais en ayant soin de saupoudrer les pêches de sucre ; la purée de fraises et framboises à part ;

2° Les pêches sur tampons en couronne sur le plat (tampons de génoise, biscuits de Savoie) seront toujours servies très chaudes, la purée au centre.

Flamber sur table.

Il est indispensable d'accompagner cet entremets de gâteaux secs aux amandes (le choix est grand) ou d'un pain de Gênes.

PETS-DE-NONNE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Friture : 8 à 10 minutes.

7 dl d'eau ou trois quarts de litre — 400 g de farine — 150 g de beurre — une pincée de sel — 15 g de sucre — 12 œufs moyens — parfum : eau de fleurs d'oranger, rhum, zeste de citron ou vanille — sucre glace — grande friture.

Dans une casserole assez grande, mettre l'eau, le sel, le sucre, le beurre, le parfum choisi. A ébullition, retirer du plein feu, jeter en pluie la farine et mélanger avec une spatule ; avancer sur le feu et, tout en travaillant la pâte énergiquement, la dessécher. Cela a une réelle importance, car plus la pâte sera desséchée, plus elle absorbera d'œufs et plus les beignets gonfleront. Il faut que la pâte, avant d'être enlevée du fourneau, n'adhère plus ni au fond de la casserole ni sur les parois. A ce point, mettre la casserole sur table ; ajouter (tout en travaillant ferme) les œufs un par un (ou deux par deux). Ici encore une remarque : pour ne pas avoir de mauvaises surprises, casser les œufs dans un bol, mais ne pas les casser directement dans la pâte, car il peut y en avoir un de mauvais et tout serait gâché ; en les cassant à part, la perte est limitée (d'ailleurs, agir ainsi en toutes circonstances lorsqu'il s'agit de faire un plat ou un entremets pour plusieurs personnes).

Si la pâte a été bien desséchée, bien travaillée, le nombre d'œufs est variable, le poids et la grosseur des œufs entrant en ligne de compte. Laisser la pâte telle quelle ; la couvrir d'un papier et d'un linge et la laisser reposer quelques instants dans un endroit tempéré.

Avoir une friture neuve dans une bassine assez grande, composée de saindoux et d'huile exclusivement, l'huile dominant (pas de graisse de rognons de bœuf). Elle doit être assez chaude, mais pas fumante.

Avec une cuiller à potage, prendre la pâte tout en frottant la cuiller légèrement contre la paroi de la casserole ; avec l'index de la main gauche, en l'approchant le plus possible de la surface de la friture, faire glisser la pâte. Répéter rapidement ce geste huit à dix fois. Avancer progressivement votre bassine à friture en plein feu ; avec la main droite (tout en laissant la bassine à friture adhérer au fourneau), donner un mouvement de rotation de droite à gauche, ou de gauche à droite, à la bassine ; ce roulis de friture a la faculté d'agir sur les beignets et de les faire gonfler avantageusement. Lorsqu'ils sont bien gonflés et croquants, dorés à souhait, avec l'écumoire à friture (ou araignée), les enlever délicatement et les égoutter sur une plaque garnie d'un linge. Garder au chaud.

Servir très chaud, saupoudré de sucre glace, sur plat chaud et napperons avec assiettes chaudes.

A volonté, on peut les accompagner d'une sauce abricot parfumée au choix (en saucière) ou même les garnir ; avec un crayon, faire une ouverture dans le flanc des beignets et à l'aide d'un cornet en papier les garnir de confiture.

POIRES « BELLE DIJONNAISE »

Recette de M. RACOUCHOT.

Préparation : 3 heures.

8 poires fondantes — 1 kg de sucre — 1 litre d'eau — 1 citron — trois quarts de litre de grains de cassis bien mûrs — 250 g de framboises — 50 g d'amandes mondées, effilées, grillées — 1 litre de sirop à 32° vanillé.

Avec le sucre, l'eau et les zestes de citron, faire un sirop à 24°. A froid, après avoir passé un demi-litre de grains de cassis au tamis, les ajouter au sirop ; filtrer au linge. Pratiquer comme pour une glace ordinaire. En même temps, pocher 8 poires au sirop vanillé ; laisser refroidir. Faire une purée légèrement sucrée avec les framboises et le reste des cassis.

Avec la glace, faire une assise, dans une timbale en argent ou bi-métal. Dresser les poires, bien égouttées, en couronne sur la glace au cassis ; napper de la purée de framboises et cassis, et parsemer dessus les amandes effilées.

Il serait préférable d'utiliser pour le dressage une coupe, argent ou cristal, suffisamment grande pour recevoir la timbale où sont dressées les poires. Le fond de la grande timbale serait garni de glace vive très concassée, qui empêcherait la glace au cassis de fondre. Accompagner de petits fours secs aux amandes ou de biscuits.

POIRES « BELLE HELENE »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

16 petites poires fondantes — 350 g d'eau — 200 g de sucre — 10 g de cannelle en poudre — 1 litre de crème à la vanille (v. p. 759) ou crème Chantilly — x socle génoise — amandes effilées — marmelade d'abricots — kirsch.

Peler de petites poires ; les cuire entières avec sucre, cannelle et eau. Les égoutter et les refroidir, les couper, les évider et les remplir de crème. Reforme la poire, dresser sur la génoise imbibée de kirsch, abricoter et garnir d'amandes.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 721.)

POIRES « DAME SIMONE »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 35 minutes.

8 poires — 5 belles pommes reinettes — 300 g de sucre en poudre — une demi-gousse de vanille — 150 g de confiture de tomates — 25 g de beurre — 6 dl de vin rouge — 12 amandes — 1 dl de rhum.

Préparation : 1° Monder et effiler une douzaine d'amandes. Les mettre à l'entrée du four pour les sécher et les griller légèrement, ou plutôt les dorer ;

2° Emincer finement les pommes reinettes grises, coupées en quartiers, pelées et épépinées. Les mettre dans une sauteuse, avec 3 cuillerées de sucre en poudre, 2 cuillerées

d'eau, une demi-gousse de vanille, et les cuire sur le côté du feu et à couvert. Aussitôt cuites, travailler la marmelade avec un petit fouet pour la lisser ; la remuer ensuite en plein feu jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse, puis y mélanger 3 fortes cuillerées de confiture de tomate et 25 g de beurre fin ;

3° En même temps, partager en deux de moyennes poires bergamote ou rousselet, ou toute autre poire d'hiver; les peler; retirer les pépins et cuire les poires dans un poêlon en cuivre, avec 200 g de sucre en morceaux et du vin rouge de Bordeaux, en les tenant un peu fermes.

Mise au point : Etaler la marmelade sur un compotier à pied bas et ranger dessus les demi-poires ; faire réduire rapidement le vin de cuisson à deux petits décilitres et le verser sur les poires ; parsemer le dessus avec les amandes grillées ; arroser le tout avec le rhum (chauffé à l'avance) et l'enflammer sur table.

POIRES « GERMAINE »

Recette de M. J. JANTET.

Préparation : 2 heures.

1 génoise de 20 cm de diamètre environ (v. p. 761) — 4 belles poires équeutées et pochées, coupées en deux — 1 dl de kirsch — un demi-litre d'appareil à soufflé — 50 g d'amandes effilées et grillées (dorées) — 2 dl de sauce abricot (marmelade).

Dresser les poires, pointes au centre, sur la génoise. Préparer l'appareil à soufflé, parfumé au kirsch, et y incorporer les amandes effilées. Recouvrir non pas en dôme, mais en terrasse, c'est-à-dire à plat. Décorer à la poche la base et le tour, par dessins discrets, mais de bon goût ; saupoudrer de sucre glace. Passer au four chaud pour que l'appareil à soufflé soit bien cuit.

Servir à part la sauce abricot parfumée au kirsch. Bien entendu, avant de dresser la génoise, elle sera aspergée copieusement (et non trempée). Ce gâteau sortant du four, on ne doit rien y ajouter, le glaçage l'habille suffisamment.

POIRES « GINETTE »

Recette de M. TIBIER.

Préparation ; 3 heures.

8 belles poires — un quart de litre de crème frangipane — 100 g de pralin — 5 cl de kirsch — 2 dl de marmelade d'abricots — 8 croûtons de génoise de 405 cm de diamètre.

Crème frangipane : 125 g de farine — 30 g de beurre — 75 g de sucre — un demi-litre de lait — 2 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers — une demi-pincée de sel (un rien).

Les poires étant pochées au sirop vanillé, les laisser refroidir. A 2 ou 3 cm de la queue, avec un couteau d'office, couper franchement. Avec une cuiller à pommes parisienne, enlever une partie de la pulpe, et garnir d'une crème frangipane pralinée. Remettre les couvercles. Mettre les tampons de génoise en couronne et à volonté les asperger (peu), soit de kirsch, soit de Marie-Brizard. Dresser les poires sur cette génoise, et napper pièce par pièce à la marmelade d'abricots parfumée au kirsch.

Ne dresser les poires qu'au dernier moment, tant pour le nappage que pour la génoise, qui ne doit pas être trop détrempée.

Pour la crème frangipane, mettre dans une casserole les œufs entiers, les jaunes, le sucre, la farine, le sel. Travailler avec une cuiller de bois, faire le ruban.

Par petits jets, mettre le lait bouillant, le beurre, et remettre sur le feu, en remuant pour ne pas laisser attacher. Piler les 100 g de pralin et les mélanger à la crème.

POIRES « IMPÉRATRICE »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

8 poires fondantes — 100 g de sucre — 200 g de riz au lait (v. p. 765)
— 3 dl de crème frangipane — 200 g de macarons — 100 g de beurre.

Peler les poires ; les plonger dans un sirop fait avec un quart de litre d'eau et 100 g de sucre ; si elles sont grosses, on les aura coupées en moitiés ou en quartiers. Les cuire doucement.

Préparer une petite quantité de riz, qu'on allongera avec un tiers de crème frangipane pour qu'il soit plus crémeux. Faire un lit de riz sur le fond du plat beurré. Egoutter les poires ou quartiers ; les ranger sur le riz et les recouvrir de semblable couche. Saupoudrer de macarons écrasés ou, à défaut, de fines amandes grillées hachées, mélangées avec leur poids de sucre ; arroser de beurre et faire gratiner au four.

POIRES EN ROBE BLANCHE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes environ.

8 poires — 4 morceaux de sucre — 1 gousse de vanille — 5 cl de rhum — 1 litre de crème à la vanille (v. p. 759).

Peler les poires entières de moyenne grosseur, écourter les queues. Mettre dans une casserole ; couvrir d'eau ; ajouter le sucre et la vanille. Couvrir et laisser cuire à petit feu, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau entre dans la poire comme dans du beurre. Retirer les poires de leur jus ; égoutter, les queues en l'air, dans un compotier ; recouvrir d'une crème à la vanille assez épaisse, où le rhum aura été mélangé.

POIRES « SAVARIN »

Préparation : 1 heure.

8 poires — 8 petites cuillerées de fromage de Roquefort — 6 cuillerées à soupe de crème de fromage — quelques feuilles de laitue — 10 g de paprika — 100 g de beurre — 1 dl de crème double.

Composition : Peler et enlever les pépins de la poire ; remplir le milieu avec du fromage de Roquefort mélangé à un peu de beurre. Diluer la crème de fromage avec de la crème épaisse. Placer la poire sur des feuilles de laitue ; y verser de la crème de fromage et saupoudrer de paprika. Servir très froid.

POIRES « SURPRISES D'ÉTÉ »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

8 poires William — 250 g de framboises — 250 g de sucre en poudre
— 1 dl d'eau-de-vie de framboises — 200 g de gelée de framboises.

Prendre de belles poires William ; les peler ; les couper en deux ; enlever le centre, les évider un peu plus que de coutume. Les pocher dans un sirop de sucre, les égoutter et les refroidir. Remplacer le vide par des framboises fraîches au sucre, ou des framboises conservées au sirop. Pour servir, reconstituer le fruit.

Au sirop retiré après cuisson des poires, ajouter un bon verre d'eau-de-vie de framboises et la moitié de son poids de gelée de framboises. Bien mélanger ; verser le tout sur les poires en prenant soin qu'elles soient recouvertes. Rafraîchir, mais ne pas glacer, et servir.

POMMES « BONNE FEMME »

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

8 reinettes — 100 g de beurre — 100 g de sucre — 20 g de sucre
vanillé — 8 croûtons.

Vider l'intérieur des pommes. Les ranger sur un plat, emplir l'intérieur de beurre et sucre en poudre, vanille ; mettre un peu d'eau dans le fond du plat ; laisser cuire doucement.

Dresser tel quel, avec des croûtons frits au beurre.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 776.)

POMMES A LA CRÈME (Pain de)

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 40 minutes.

12 pommes — 175 g de beurre — 250 g de sucre en poudre — 2 gousses
de vanille — 3 dl de crème double — 3 gros œufs — 50 g de raisins de
Smyrne ou de Corinthe.

Composition : Couper en quartiers, peler, épépiner 8 pommes de plaine (locart, fareau, fleur d'Auge, etc.) et les émincer finement. Les mettre dans un sautoir avec 2 cuillerées d'eau, 125 g de beurre, 100 g de sucre en poudre et une gousse de vanille. Cuire en marmelade (casserole hermétiquement fermée pour concentrer la vapeur dans l'intérieur). (La vanille peut être remplacée par une petite cuillerée de zeste de citron finement haché.)

D'autre part, couper, en 8 petits quartiers, 4 autres pommes (épluchées) et les mettre dans un sirop bouillant fait avec 3 dl d'eau, 125 g de sucre et vanille ou citron. Les y laisser juste le temps de les attendrir, c'est-à-dire quelques minutes seulement. En retirer 16 sur une assiette et laisser les autres finir de cuire. Dès que la marmelade est prête, la travailler un instant avec un fouet pour la lisser, puis la remuer en plein feu jusqu'à ce qu'elle soit à consistance de pâte. Y mélanger hors du feu : 3 cuillerées de crème épaisse et fraîche, 3 gros œufs battus en omelette, les petits quartiers de pommes préparés et les raisins de Corinthe et de Smyrne.

Verser cette composition dans un moule à charlotte beurré et faire pocher au bain-marie pendant 40 minutes. Le pochage est à point quand on sent la composition un peu ferme et élastique sous le doigt.

Lorsque le moule est sorti de l'eau, laisser le pain reposer pendant un quart d'heure pour qu'il se produise un petit tassement.

Accompagnement : Passer au chinois le sirop et les quartiers de pommes laissés à cuire, en foulant avec une cuiller de bois. Faire réduire ce sirop à un décilitre et demi à peine, y ajouter 2 dl de crème fraîche (bouillie à l'avance) et compléter, hors du feu, avec 50 g de beurre fin.

Au moment de servir, démouler le pain sur plat rond et le couvrir entièrement de crème.

POMMES ((FIGARO »

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 50 minutes.

8 pommes reinettes grises — 1 litre de marrons — 1 pincée de sel — 1 gousse de vanille — un litre et demi de lait — 16 amandes — 50 g de débris de marrons glacés — 1 litre de sirop à 24°, fortement vanillé — 225 g de sucre en poudre — 4 jaunes d'œufs — 50 g de farine — 40 g de beurre — 1 dl de crème fraîche.

Préparation : 1° Prendre un litre de marrons moyens. Après avoir incisé l'écorce, les mettre dans une casserole avec de l'eau froide ; faire prendre l'ébullition et laisser bouillir 5 minutes. Ensuite, les sortir de l'eau par 5 ou 6 à la fois ; les écorcer, et enlever, surtout, la pellicule grise qui adhère aux marrons. Brûlants, ils s'épluchent mieux que lorsqu'ils sont refroidis. Les mettre dans une casserole étroite et haute, pour qu'ils s'y trouvent entassés. Ajouter une prise de sel, une gousse de vanille, assez de lait (bouilli à l'avance) pour qu'ils en soient recouverts, et les cuire très doucement.

2° Monder les amandes ; les partager en deux ; les couper en petits filets ; les étaler sur une tourtière, et les faire sécher et griller à l'entrée du four. A ces amandes, mélanger des débris de marrons glacés émiettés en grosse chapelure.

3° Prendre 8 moyennes pommes reinettes grises (d'autres à défaut, mais ce sont celles-là qui conviennent le mieux). Les trouser avec un tube de fer-blanc pour en retirer péricarpe et pépins (comme pour les beignets de pommes) ; les peler finement et les cuire dans un sirop léger, fortement vanillé, en les conservant un peu fermes.

4° Mélanger dans une petite casserole 125 g de sucre et les jaunes d'œufs. Travailler pour obtenir le ruban ; y ajouter la farine et délayer ce mélange, petit à petit, avec le lait bouilli, dans lequel on aura infusé la vanille. Faire prendre l'ébullition en remuant ; laisser bouillir une minute, et compléter, hors du feu, avec le beurre fin. Ne plus laisser bouillir cette crème.

Opérations finales : 1° Passer rapidement les marrons au tamis ; recueillir la purée dans un sautoir ; y mélanger 100 g de sucre en poudre et la crème. Remuer cette purée en plein feu pendant 2 minutes, puis la verser et l'étaler sur le plat de service ;

2° Prendre les pommes avec une fourchette et bien les égoutter ; les ranger en couronne sur la purée en les y enfonçant légèrement.

Napper les pommes avec la crème et parsemer celle-ci d'amandes et de débris de marrons.

POMMES GRATINÉES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes environ.

12 belles pommes reinettes — 1 litre de sirop à 32° vanillé — 50 g de beurre — 50 g de sucre — 100 g de sucre glace — un blanc d'œuf — 60 g d'amandes effilées.

Peler 8 pommes, les partager en quartiers, et les pocher dans un sirop vanillé (un quart de litre d'eau, 100 g de sucre et une demi-gousse de vanille). Les égoutter sur un torchon, les laisser refroidir et les essorer.

Peler et hacher 500 g de pommes ; les mettre dans une sauteuse avec le beurre et le sucre. Réduire en plein feu, sans cesser de remuer, et incorporer, petit à petit, le sirop de sucre. Quand la composition est ferme, étaler sur un plat allant au four.

Travailler dans une petite terrine le sucre glace avec un blanc d'œuf, jusqu'à ce que cette composition devienne légère et consistante ; y mélanger les amandes effilées fines.

Sur le plat, ranger harmonieusement les pommes pochées ; étaler dessus le pralin (composition: sucre, blanc d'œuf et amandes effilées). Poudrer légèrement de sucre glace et passer au four doux pour réchauffer et blondir le pralin.

POMMES « LA MADELON »

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes environ.

Un demi-litre de lait — 60 g de sucre en morceaux — une demi-gousse de vanille — 125 g de riz — 20 g de beurre — un grain de sel — 7 pommes — 250 g de gelée de groseilles — 3 cuillerées de kirsch — 100 g de beurre clarifié — quelques noisettes.

Préparation : 1° Dans un demi-litre de lait bouilli, additionné de 60 g de sucre en morceaux et d'une demi-gousse de vanille, ajouter 125 g de riz Caroline (blanchi 5 minutes et rafraîchi), un grain de sel et 20 g de beurre.

L'ébullition reprise, couvrir et cuire au four pendant 28 à 30 minutes.

En même temps, cuire dans une petite sauteuse 3 pommes pelées et finement émincées, en y joignant 1 cuillerée de sucre en poudre et une demi-cuillerée d'eau. Aussitôt cuites, les écraser avec le dos d'une fourchette afin de les réduire en marmelade épaisse. Le riz étant à point, le désagréger avec une fourchette et y mélanger la marmelade ;

2° Peler 4 pommes moyennes (pommes de plaine à chair ferme) ; les trouser avec une colonne en fer-blanc pour en retirer péricarpe et pépins (tout comme pour les beignets) et les couper en tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur. Les ranger sur un plat et les saupoudrer de sucre des deux côtés ;

3° Faire fondre un petit pot de groseilles (fondre simplement). A cette gelée, on ajoutera, au tout dernier moment, 3 cuillerées de kirsch. Faire griller à l'entrée du four 7 ou 8 noisettes ; les frotter dans un linge pour enlever la pellicule et les hacher.

Mise au point : 1° Sept à huit minutes avant de servir, chauffer dans une grande poêle 100 g de beurre clarifié (ou tout au moins bien épuré) ; y ranger les tranches de pommes après les avoir passées dans de la farine, et les retourner à deux ou trois reprises. Ne pas les laisser trop cuire ; il suffit que la pulpe soit bien attendrie ;

2° Etaler le riz sur un plat (en forme de galette) ; ranger dessus les tranches de pommes ; napper celles-ci avec la gelée de groseilles et parsemer le dessus de noisettes hachées.

POMMES « MARIETTE »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : pochage des pommes, 10 minutes ;
soufflé : 8 minutes.

8 belles pommes Calville — 4 petites pommes reinettes Canada ou du Mans — 2 blancs d'œufs montés en neige — 100 g de sucre pour le sirop — un demi-bâton de vanille — 1 dl de marmelade d'abricots — 50 g de sucre glace — 5 cl de rhum — 8 tampons en génoise de 5 cm de diamètre, un peu incurvés, pour servir d'assise aux pommes.

Eplucher délicatement les pommes (fruits). Enlever le pédoncule. Avec la cuiller à légumes parisienne, creuser la pomme et enlever pépins et tous filaments non comestibles. Faire pocher (sans ébullition) dans un sirop à 32°. Mettre de côté à égoutter et faire tiédir.

D'autre part, avec les 4 reinettes, faire une marmelade parfumée avec la vanille du sirop. Passer au tamis, mais cette marmelade doit être bien serrée (sèche). Monter les blancs en neige bien ferme. Mélanger marmelade et blancs avec douceur pour ne pas couper les blancs. Sucrer au besoin ce mélange avec du sucre glace. Avec poche et douille, garnir les calvilles avec ce soufflé et faire une rosace sur le dessus. Glacer au sucre glace, passer au four au moins 6 à 8 minutes (four chaud), dresser sur les tampons de génoise, légèrement creusés pour assurer leur assise. Napper de la marmelade d'abricots (légère) détendue avec le rhum.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

Un demi-litre d'eau — 5 œufs — 60 g de beurre — 25 g de sucre semoule — 125 g de farine — 1 pincée de sel — un demi-litre de crème fraîche — 250 g de chocolat.

Porter à ébullition l'eau, le sel, le beurre ; verser la farine en pluie, remuer avec la spatule sur le feu, de manière à bien dessécher la pâte. En dehors du feu, ajouter les œufs un par un ; remuer constamment pour rendre la pâte homogène. Celle-ci doit être mollette sans être claire, ce qui dépend surtout de la qualité de la farine et de la grosseur des œufs.

Coucher les profiteroles (ou petits choux de la grosseur d'une noix) sur une plaque à pâtisserie, avec la poche et la petite douille unie (4 par personne). Mettre un dé de crème

de côté pour la sauce chocolat. Monter la crème au fouet, en chantilly légèrement sucrée. Faire une petite incision, sur le côté de chaque profiterole, ou encore (avec un crayon) faire un trou sur le côté. Avec une deuxième poche et petite douille unie, garnir les profiteroles de crème Chantilly.

Faire fondre le chocolat avec un verre d'eau et finir avec le dé de crème fraîche (non battue) ; tenir la sauce chocolat assez fluide.

Dresser les profiteroles en deux compotiers ; napper juste au moment de servir les profiteroles de la sauce au chocolat.

PROFITEROLES AUX FRAISES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

x litre de pâte à choux (v. p. 000) — 500 g de belles fraises — 1 litre de crème Chantilly — 100 g de sucre — 100 g de sucre glace — 250 g de fraises des bois — 250 g de framboises — 2 dl de Grand Marnier.

Avec la pâte à choux, faire 24 profiteroles (petits choux) de la grosseur d'une noix. Les garnir de crème Chantilly. Glacer les choux avec le sucre glace travaillé avec une demi-cuillerée à café de Grand Marnier. Equeuter les belles fraises, sucrer et asperger de Grand Marnier. Laisser macérer. Avec les fraises des bois et les framboises passées au tamis de crin, faire une purée à cru, à peine sucrée, et ajouter le liquide où ont macéré les belles fraises.

Dans un plat légèrement creux, dresser les profiteroles et les belles fraises, en les intercalant, et napper le tout de la purée de fraises et framboises.

Servir très frais.

PRUNEAUX A L'AGENAISE

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 45 minutes.

250 g de pruneaux — 150 g de sucre en morceaux — 1 pincée de cannelle — 1 petit zeste d'orange — un quart de litre de vin rouge — 8 pommes — 25 g de beurre — 3 cuillerées de sucre en poudre — 3 cuillerées de confiture de prunes — une dizaine de noix — 3 œufs entiers — 1 orange — sirop de sucre.

Préparation : 1° Mettre à tremper à l'eau tiède 250 g de pruneaux d'Agen. Pour ces pruneaux, dont la qualité est extra, il suffit de 12 à 15 minutes de trempage. En revanche, si ce sont des pruneaux ordinaires, le trempage doit être prolongé jusqu'à ce qu'ils soient gonflés.

Les mettre dans un pot en terre ou autre ustensile (mais plutôt étroit que large pour qu'ils s'y trouvent entassés) avec 150 g de sucre en morceaux, un fragment de cannelle, un ruban de zeste d'orange et assez de très bon vin rouge pour qu'ils en soient bien couverts. Faire prendre l'ébullition et la continuer très doucement jusqu'à ce que les pruneaux soient cuits à point, non trop cuits ; ils doivent être conservés bien entiers et un peu fermes ;

2° Couper en quartiers, peler, épépiner et émincer 8 pommes moyennes ; les mettre dans un sautoir avec 25 g de beurre et 3 cuillerées de sucre en poudre; couvrir hermétiquement et cuire sur le côté du feu jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade. Ensuite, remuer cette marmelade sur un feu très vif jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse, puis y mélanger 2 ou 3 cuillerées de confiture de reines-claude, les lobes de 8 à 10 noix hachés et grillés légèrement à l'entrée du four ; 3 gros œufs, battus en omelette, et ajoutés petit à petit.

Mettre cette marmelade dans un moule à bordure, beurré, et faire pocher au bain-marie pendant 40 à 45 minutes. Après pochage, et le moule étant sorti de l'eau, on laissera cette bordure reposer 10 à 12 minutes avant de la démouler, pour qu'il se produise un tassement dans l'intérieur ;

3° Détacher le zeste d'une petite orange à peau granulée ; le tailler en fine julienne ; l'ébouillanter pendant 5 minutes et le cuire doucement ensuite pendant 10 minutes, avec quelques cuillerées de sirop léger (4 cuillerées d'eau et une demi-cuillerée de sucre en poudre).

Service : Démouler la bordure sur un plat rond ; prendre les pruneaux avec une fourchette et les mettre au milieu ; réduire le sirop à environ 2 dl ; le verser sur les pruneaux et, sur ceux-ci, parsemer la julienne d'orange bien égouttée.

Observation. — Il est loisible de remplacer la bordure de pommes par une bordure de riz préparée comme pour les « abricots à la Condé ». Au lieu d'être parsemée sur les pruneaux, la julienne de zeste peut être mélangée dans la marmelade ou le riz.

PRUNEAUX AU BOURGOGNE

Préparation : 20 minutes.

Macération : 48 heures.

500 g de pruneaux extra — un demi-litre d'eau chaude (50°) — 1 bouteille (75 cl) de vin de Bourgogne, mais de qualité (un bon millésime) — 100 g de sucre — 1 gousse de vanille — pain de Gênes.

Cette préparation est très simple, mais exige d'excellents produits. Choisir des pruneaux extra et sains; les laver, les mettre dans une jatte, les couvrir d'eau chaude; mettre un couvercle et les laisser tremper 24 heures ; les égoutter et les essorer, les remettre dans la jatte, avec la vanille, le sucre ; verser dessus le vin choisi. Laisser macérer 24 heures dans un endroit chaud. Retirer la vanille et servir en jatte de cristal, accompagné d'un pain de Gênes.

PLUM-CAKE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : de 1 h à 1 h 15.

250 g de beurre fin — 1 pincée de sel — 250 g de sucre semoule — 250 g de farine tamisée — 6 à 8 œufs entiers, suivant grosseur — 250 g de raisins de Smyrne, de Corinthe et de Malaga — 1 dl de rhum — 125 g de débris de fruits confits, cerises et zeste d'orange, angélique (en petits dés).

Dans un torchon, sasser les raisins de Corinthe et de Smyrne avec un peu de farine ; bien frotter ; les mettre sur un gros tamis en fer pour enlever les impuretés. Les raisins très propres, les mettre dans un bol, avec les raisins de Malaga épépinés, les dés de fruits confits, et le rhum. Macération : 48 heures.

Mettre le beurre en terrine dans un endroit un peu chaud, pour le ramollir ; le travailler avec une spatule en bois. Ajouter le sucre et la farine en pluie ; continuer de travailler ; mettre les œufs entiers, mais deux par deux. Lorsque la pâte sera bien homogène, ajouter les fruits et raisins macérés. Alors, mélanger seulement et ne plus travailler la pâte.

Beurrer le ou les moules rectangulaires ; garnir les parois et le fond d'une bande de papier d'office, dépassant le bord des moules de 1 à 2 cm.

Mouler et ne garnir les moules qu'aux trois quarts. Laisser reposer quelques minutes et cuire au four à chaleur modérée.

Si l'on désire un cake plus léger, aussi un peu moins savoureux, utiliser la même formule, mais en ne montant l'appareil qu'avec les jaunes d'œufs et, au dernier moment, ajouter les blancs d'œufs en neige. Mouler et cuire. Ce cake se conserve moins bien que le premier, car il sèche plus vite.

A la première formule, pour rendre le cake moins lourd, on peut ajouter à la pâte 2 grammes de sel d'ammoniaque.

On peut, si l'on désire des cakes individuels, les mouler dans des moules à darioles (ou babas) en procédant de la même manière. Les petits plum-cakes doivent être consommés sans trop attendre.

PLUM-PUDDING AU RHUM

Préparation : 5 jours.

Cuisson : 5 heures.

250 g de graisse de rognons de bœuf — **175 g de farine** — **175 g de mie de pain** — **100 g de raisins de Corinthe** — **100 g de raisins de Smyrne** — **100 g de raisins de Malaga (épépinés)** — **50 g de figues sèches**, **125 g de pommes fruits (net) épluchées, épépinées**, **50 g de cédrat**, **50 g d'écorces d'oranges (le tout haché très finement)** — **125 g de pruneaux très cuits (dénoyautés) et passés au tamis** — **125 g de cassonade** — **1 orange (zeste et jus)** — **1 citron (zeste et jus)** — **5 g de sel** — **3 œufs** — **7 g d'épices comprenant : pincée d'épices, pincée de poudre de cannelle, pincée de muscade, pincée de gingembre râpé** — **1 dl de rhum** — **1 dl de bière** — **200 g de beurre Suzette en pommade.**

Il est admis que le plum-pudding est l'entremets national des Anglais, ce qui ne veut pas dire, malgré la légende du roi Ethelberg, qu'il soit sûrement d'origine anglaise, car il a été démontré qu'il dérivait du « fare » breton et, à coup sûr, le « strepte » grec des noces de Caranus est son aïeul. Mais cela importe peu ; ce qui est vrai, c'est que le plum-pudding, servi brûlant avec rhum flambant, beurre au cognac, ou sabayon, est un bon entremets, quoique assez lourd.

Enlever les filaments et les nerfs de la graisse ; celle-ci étant propre, la passer à la machine à hacher, ou la hacher finement au couteau en la saupoudrant d'une partie de la farine.

Dans une terrine, mettre la graisse, la farine et tous les ingrédients, sauf les œufs ; remuer et triturer, deux fois par jour, avec une spatule. Laisser macérer quatre jours ; le cinquième jour, ajouter les œufs ; le sixième, cuire. Toutefois, si l'appareil semble un peu

serré ou sec, ajouter quelques centilitres de rhum ou de cognac, ou même de la bière ou du lait.

Pour cette quantité d'appareil, il faut 2 torchons ou serviettes, beurrés et farinés. Partager l'appareil en deux portions bien égales ; serrer fortement et ficeler dans la toile. Plonger les puddings dans une marmite d'eau bouillante ; couvrir ; cuire sans arrêt pendant cinq heures. Laisser un peu refroidir.

Le pudding doit être servi flambant, dans l'assiette du convive ; napper le pudding d'une cuillerée de beurre Suzette (en pommade).

Beurre Suzette : Frotter quelques morceaux de sucre sur les zestes d'une orange et d'un citron ; écraser ces morceaux de sucre avec une cuillerée de fine ou de rhum et triturer le tout avec du beurre très fin.

PUDDING AUX AMANDES

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 25 minutes.

500 g d'amandes douces — 4 œufs — 500 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — 1 dl de vin blanc — 2 cuillerées à potage de fécule de pomme de terre — 200 g de sucre — 5 cl d'eau de fleurs d'oranger.

Plonger les amandes dans l'eau bouillante, juste le temps que l'eau reprenne l'ébullition ; les égoutter. A chaud (sans les rafraîchir), sur table, les étaler ; monder les amandes entre le pouce et l'index, en appuyant sur la table.

Les piler énergiquement en ajoutant petit à petit le beurre, la crème (par cuillerée) les œufs un par un, le sucre, le vin blanc et le parfum, puis la fécule. Le tout formera une pommade. Beurrer un moule à charlotte, le remplir et cuire au four doux.

PUDDING AUX AVELINES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 h 30.

250 g de noisettes mondées — 250 g de sucre — 250 g de beurre — 20 à 25 biscuits à la cuiller.

Pour la crème anglaise : x litre de lait — 12 jaunes d'œufs — 250 g de sucre — 1 gousse de vanille.

Faire une crème anglaise, c'est-à-dire travailler les jaunes et le sucre. Bien amalgamer. Jeter petit à petit le lait bouillant sur l'appareil. Bien mélanger. Mettre sur le feu, mais pas en plein feu. Lorsque la crème nappe suffisamment la spatule, reculer et surtout ne pas laisser bouillir. Enlever du feu tout en continuant à vanner la crème. Passer au chinois.

Pour 8 couverts, il est préférable de garnir un moule de un litre un quart de contenance.

Piler les noisettes avec le sucre et le beurre ; passer cette pommade au tamis de crin. Tartiner les biscuits avec la purée de noisettes, garnir le moule, mettre la crème pour tremper assez les biscuits sans les faire nager et en plusieurs fois. Le reste de la crème en saucière, après avoir nappé l'entremets au départ.

Lorsque le moule garni sera froid, le mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Cet entremets doit se faire la veille (essentiel).

PUDDING DE CABINET

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 35 à 45 minutes.

50 g de raisins de Smyrne et de Corinthe — 50 g de fruits confits variés — 1 dl de kirsch ou de marasquin — 8 biscuits à la cuiller — 1 cuillerée de confiture d'abricots — 5 cl d'alcool (cognac ou rhum) — 20 g de beurre.

Pour la crème renversée : 1 litre de lait — 5 œufs entiers et 5 jaunes — 250 g de sucre semoule — 1 gousse de vanille.

Pour la sauce anglaise : 150 g de sucre — un demi-litre de lait — 6 jaunes d'œufs — 1 gousse de vanille — parfum au choix.

Frotter, nettoyer, laver les raisins de Smyrne et de Corinthe, et les fruits confits.

Mettre raisins et fruits à macérer à l'avance pendant plusieurs heures avec le parfum désiré : rhum, kirsch, marasquin. Si l'on fait souvent ce pudding, avoir toujours des fruits confits coupés en petits dés et raisins à macérer dans un bocal fermant hermétiquement ; ils se trouvent ainsi bien imprégnés de parfum et de ce fait sont tout à fait fondants.

Beurrer légèrement un moule à charlotte ; décorer le fond du moule avec les fruits confits ; enrober les biscuits avec la confiture rendue un peu fluide. Intercaler, par étages successifs, biscuits et fruits ; verser la crème renversée, petit à petit, et attendre que les biscuits s'imbibent. Remplir à ras du bord.

Crème renversée : Bien travailler les jaunes, les œufs entiers avec le sucre, soit au fouet ou à la spatule, pour former le ruban ; verser le lait bouillant, mais en ne l'incorporant que par petites quantités pour ne pas cuire les œufs. Passer au chinois ; écumer ; verser peu à peu dans le moule. Mettre au bain-marie, mais sans laisser bouillir l'eau du bain-marie.

Préparer et tenir au chaud une sauce anglaise ; la parfumer à l'alcool, ou liqueur. Travailler les jaunes et le sucre, verser tout doucement le lait bouillant ; remettre sur le feu tout en remuant avec la spatule. Lorsque la crème commence à napper la spatule, éloigner du feu et remuer ; ne pas laisser bouillir, car la crème tournerait. Passer au chinois. Servir à part.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 737.)

PUDDING DE CHOCOLAT A LA CRÈME

Recette de M. Antonin ARMAND.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 1 heure.

250 g de chocolat — 250 g de sucre — 250 g de beurre — 30 g de fécule — 6 œufs (6 jaunes, 6 blancs) — un demi-litre de crème.

Faire fondre le chocolat, au coin du feu, avec 1 dl d'eau. Lorsqu'il sera fondu, ajouter le sucre ; travailler à la spatule ; ajouter le beurre, puis les jaunes, ensuite la fécule. Monter les blancs ; mélanger le tout, mais prudemment. Mouler aux trois quarts dans des moules à charlotte et cuire au bain-marie.

Fouetter la crème double avec 2 cuillerées à potage de lait cru ; sucrer.

Décorer les puddings et envoyer le restant de crème Chantilly à part.

PUDDING CRÉMEUX DE BOURGOGNE

Recette de M^me Jeanne RAMILLON.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

6 œufs (6 jaunes, 6 blancs) — 100 g de beurre — 80 g de farine — 1 litre de lait — 200 g de sucre — 1 zeste de citron — 75 g de sucre (pour caramel).

Avec le beurre et la farine, faire un roux. Mouiller avec le lait bouillant, sucrer avec les 200 g de sucre ; ajouter le zeste du citron. Faire le caramel, le tenir blond.

Lier la béchamel avec les jaunes. Monter les blancs bien ferme et mélanger à la béchamel ; mettre en moule. Cuire de 40 à 50 minutes. Laisser reposer un instant et démouler sur plat, rond.

PUDDING « HOSTELLERIE PROVENÇALE »

Recette de M. Paul NOUVEAU.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 40 minutes.

1 litre de lait — 300 g de sucre semoule — 15 jaunes d'œufs — 1 gousse de vanille — 100 g de biscuits à la cuiller — 300 g de fruits confits, coupés en petits dés — 1 dl de Grand Marnier, ou rhum, kirsch, anisette, kummel, chartreuse — sucre pour caramel.

Travailler le sucre et les jaunes en terrine, quelques minutes ; l'appareil doit faire pommade. Mélanger le lait. Les moules étant garnis par couches de biscuits et de fruits, mettre la crème sur le feu, mais ne pas la laisser bouillir. Remplir les moules ; cuire au bain-marie.

Mélanger le restant de crème anglaise et de fruits bien parfumés, dont on nappera les puddings au moment de les servir.

« INDIAN PUDDING »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 2 heures.

Un litre et demi de lait — 350 g de farine de maïs — 500 g de mélasse de miel — 300 g de sucre — 3 g de sel — 50 g de beurre — 5 g de cannelle — 2 g de muscade — 150 g de dattes.

A volonté : glace à la vanille ou sauce au chocolat.

Mélanger la farine de maïs avec le lait dans un poêlon. Cuire pendant 20 minutes ; ensuite, ajouter le reste des ingrédients ; verser dans un moule à cake beurré ; cuire à four très doux. Durée de cuisson : 2 heures. Ce pudding peut se servir froid avec une glace vanille, ou chaud avec une sauce au chocolat chaude.

PUDDING « MAGIQUE »

Préparation : 1 heure.

250 g de biscuits à la cuiller — **100 g** de confiture de prunes — **100 g** de gelée de groseilles — **100 g** de marmelade d'abricots — **100 g** de confiture de fraises — **50 g** d'amandes mondées, effilées — **5 cl** de rhum — trois quarts de litre de crème à la vanille — **100 g** de sucre en poudre.

Tartiner les biscuits avec les confitures, et les ranger au fur et à mesure dans un moule droit, en alternant les confitures. Bien tasser. Arroser avec le rhum, coupé de moitié d'eau et sucré. Bien imbiber. Démouler et servir nappé de crème à la vanille froide.

PUDDING NORMAND

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 1 heure.

10 pommes reinettes — **80 g** de beurre — **6** jaunes d'œufs — un quart de litre de lait — **100 g** de sucre — **8** tranches épaisses de **1 cm** de génoise (v. p. **662**), du diamètre des moules — un demi-litre de sabayon.

Eplucher, couper en quartiers, épépiner les reinettes, les cuire au beurre (étuvée).

Faire, avec le lait, les œufs et le sucre, une anglaise.

Beurrer légèrement le moule. Ranger par étage les pommes et les tranches de génoise. Verser l'anglaise dessus et cuire au bain-marie. Cuisson sans ébullition.

Napper d'un sabayon parfumé au calvados.

PUDDING AU PAIN

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes environ.

250 g de pain de mie — **1** litre de lait — **250 g** de sucre — **8** œufs — **5 cl** de rhum — **100 g** de raisins de Smyrne et de Corinthe — **50 g** de sucre glace.

La veille, sasser les raisins de Smyrne et de Corinthe avec une pincée de farine et les brasser sur un tamis. Lorsqu'ils sont propres, les mettre à macérer dans le rhum (dans un bol couvert).

Trancher le pain de mie (ou même de fantaisie), le saupoudrer légèrement de sucre ; faire sécher et blondir au four.

Travailler les œufs, en terrine, avec le sucre ; verser, par petites doses, le lait bouillant, comme pour une crème renversée. Passer à la passoire fine ou au linge.

Chevaucher les lamelles de pain dans un plat en terre (vernies) ou en bi-métal (creux), ou mieux dans un plat à pie (plat anglais). Semer les raisins bien macérés sur les tranches de pain ; verser la crème et mettre au four assez chaud et au bain-marie.

Au moment de servir, saupoudrer le pudding de sucre glace. Se sert froid.

PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

Recette de M. TIBIER.

*Préparation : 1 heure.**Cuisson : 30 à 35 minutes.*

125 g de riz — **trois quarts** de litre de lait — **250 g** de sucre semoule — **100 g** de beurre — **8 morceaux** de sucre — **une petite pincée** de sel — **3 oranges** — **8 œufs** — **100 g** de mie de pain — **un demi-litre** de crème anglaise (v. p. 759).

Laver le riz, le faire crever, l'égoutter, le jeter dans le lait, ajouter la petite pincée de sel et le sucre en poudre.

Frotter les morceaux de sucre sur les oranges, pour que ces morceaux s'imbibent bien, Le riz cuit, jeter dessus les morceaux de sucre. Ceux-ci fondus, égrener le riz avec une fourchette, mais délicatement ; ajouter, pour lier, les 8 jaunes d'œufs et le beurre. Cela fait, monter 4 blancs, mélanger. Beurrer le moule à charlotte et le passer à la mie de pain. Cuisson à four doux. Napper de crème anglaise parfumée au zeste d'orange.

Ce pudding se sert chaud ou froid.

« REINE DE SABA »Recette de M^{lle} LARCHE.*Préparation : 1 heure.**Cuisson : 40 minutes.*

6 œufs — **250 g** de sucre en poudre — **250 g** de farine — **250 g** de beurre — **400 g** de chocolat — **2 cuillerées** à café de levure — **30 g** de beurre — **1 litre** de crème anglaise.

Travailler jaunes, sucre, beurre ramolli, chocolat râpé, farine et levure.

Incorporer très légèrement les blancs battus en neige. Verser la préparation dans un moule rectangulaire abondamment beurré. Faire cuire dans un four chaud. Démouler chaud ; servir froid avec une crème anglaise. L'intérieur doit rester moelleux.

PETITES RELIGIEUSES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

*Préparation : 2 heures.**Cuisson : 15 minutes.*

250 g de pâte sucrée (v. p. 755) — **200 g** de crème frangipane (v. p. 761) — **16 petits choux** au chocolat — **100 g** de crème au beurre.

Foncer des moules en pâte sucrée mince et pincer les crêtes. Les garnir aux deux tiers de frangipane et cuire à four moyen. Sur ces fonds refroidis, poser un chou au café ou au chocolat, garni et glacé. Tout autour du fond et du chou, faire un pointillé de crème au beurre avec la poche et la douille cannelée, et dessiner une rosace sur le dessus.

RIZ MERINGUÉ

Préparation : 2 heures.

Cuisson du riz : 40 minutes ;
du gâteau : 30 minutes.

125 g de riz Caroline — 1 litre de lait sucré, vanillé — 6 œufs entiers
— 100 g de sucre (pour caramel) — 50 g d'amandes mondées, effilées,
grillées (blond).

Faire crever le riz, bien lavé, dans un litre de lait sucré et vanillé, en ayant la précaution de mettre le lait par petites quantités, au fur et à mesure de son absorption. Quand tout le lait a été absorbé et que le riz est bien gonflé, retirer la casserole du feu ; y mêler les jaunes d'œufs ; battre les blancs en neige ferme ; les mêler à leur tour au riz, et emplir du mélange un moule enduit de caramel, mais seulement aux trois quarts (car le gâteau monte) et mettre au four à feu doux.

On peut rendre cet entremets plus délicat encore en le pralinant avec des amandes grillées et hachées dont on parsème le caramel du moule.

RIZ A LA NORMANDE

Recette de M^{me} SÉMARQUE.

Préparation : 50 minutes.

Cuisson du riz : 35 à 40 minutes ;
des pommes : 10 minutes.

250 g de riz — 1 litre de lait — 350 g de sucre — 1 pincée de sel —
1 sachet de sucre vanillé — 3 dl de crème fraîche — 100 g de beurre —
10 pommes reinettes.

Le riz étant bien lavé, le faire crever quelques minutes ; l'égoutter et le rafraîchir. Le mettre en casserole avec le lait et le sel. La meilleure solution pour le riz est de ne le sucrer qu'en fin de cuisson.

Eplucher en quartiers et épépiner les reinettes ; les pocher au sirop préparé à l'avance avec 150 g de sucre, 4 dl d'eau et une demi-gousse de vanille.

Conservé ces quartiers un peu fermes ; il suffit que la pulpe soit attendrie. Les dresser sur compotier, mais en réserver 8 ou 10 bien cuits. Réduire le sirop à 2 dl et le verser sur la compote.

Faire bouillir la crème ; y ajouter une cuillerée de sucre en poudre et le sucre vanillé.

Mise au point : Le riz étant cuit, le désagréger à la fourchette ; y mélanger la moitié de la crème d'abord et ensuite les quartiers de pommes réservés, grossièrement écrasés.

Mettre ce riz dans une timbale ; le couvrir avec le reste de la crème et le garnir de la compote de pommes.

SAINT-HONORÉ

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

100 g de pâte brisée (v. p. 753) — 300 g de pâte à choux (v. p. 764)
— 1 œuf battu pour dorure — 125 g de sucre — 30 g de miel — 200 g
de crème Chantilly (v. p. 759).

C'est le roi des gâteaux à la crème. Il se fait en trois temps : la croûte, la crème et la garniture de la croûte.

Abaisser de la pâte brisée à 3 mm d'épaisseur ; la déposer sur une plaque ou tôle à pâtisserie mouillée au centre ; y découper une rondelle de 20 cm de diamètre. Avec la poche en coutil munie d'une douille ronde, unie, de 15 mm de diamètre, garnie de pâte à choux, faire une bordure du diamètre de la douille juste au bord du fond en pâte. Piquer le fond afin qu'il ne gonfle pas en cuisant. Faire à la poche, au milieu du fond, une virgule en pâte à choux ; elle empêchera celui-ci de carboniser. Dorer à l'œuf battu la bordure du saint-honoré et cuire à four moyen pendant 30 minutes environ.

Avec une douille de 8 à 10 mm de diamètre, dresser sur une plaque environ 24 petits choux de forme hémisphérique, gros comme de belles mirabelles. Les dorer et les cuire à four chaud.

Cuire au cassé le sucre avec une cuillerée à café de miel.

Prendre un chou par le fond ; tremper la tête dans le sucre ; l'essuyer sur la couronne en pâte à choux du saint-honoré et coller le chou sur la bavure de sucre qu'il a faite. Coller le second chou côte à côte avec le premier, en sorte qu'ils se collent entre eux avec la couronne. Continuer ainsi jusqu'à ce que la couronne soit complète.

Le saint-honoré peut se garnir à la crème Chantilly ou à la crème cuite, dite «pâtissière», légère.

SAVARIN « CHANTILLY »

500 g de savarin (v. p. 766) — crème Chantilly (v. p. 759) — 2 dl de Grand Marnier ou de marasquin.

Sirop : **250 g** de sucre cuit au soufflé — zeste de citron, ou cannelle, ou bâton de vanille.

Placer le savarin sur grille et plat creux ou plaque ; l'arroser avec le sirop tiède ; renouveler l'opération plusieurs fois. Au dernier moment, avant de mettre la crème Chantilly, l'asperger du parfum choisi. Fouetter bien la crème et en garnir le centre en dôme et la base et le pourtour du savarin. Le décorer à la poche.

La crème Chantilly doit être bien sucrée et parfumée à la vanille.

Beurrer un moule en couronne uni, dit «à savarin» ; semer un peu d'amandes effilées dans le fond et le garnir aux deux tiers de sa hauteur avec de la pâte à savarin. Laisser lever à hauteur du moule et cuire à four moyen de 30 à 40 minutes. Démouler au sortir du four.

Préparer un sirop avec 300 g de sucre mouillé de 450 g (4 décilitres et demi) d'eau. Donner juste un bouillon et écumer.

Placer le savarin sur une grille au-dessus d'un plat ; l'arroser avec le sirop chaud ; recueillir le sirop dans le plat, le réchauffer, le verser de nouveau jusqu'à ce que le gâteau en soit bien imbibé. On pourra, sans briser le gâteau, le sortir en prenant la grille qui est en dessous. Tremper le savarin assez longtemps à l'avance pour qu'il soit complètement refroidi au moment de servir.

On aura fouetté un quart de litre de crème douce, dite « fleurette », sucrée et vanillée. Au moment de servir, glisser le savarin sur un plat rond ; l'arroser copieusement de kirsch.

Garnir l'intérieur de crème Chantilly et, avec le reste, mis dans la poche munie d'une douille cannulée, faire un décor, sur le dessus, d'un dôme de crème, et dresser une couronne de rosaces autour du pied du savarin.

SCHENKELES (beignets)

Recette de M. R. MORAND.

Préparation : 4 heures.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

500 g de farine — 250 g de sucre — 250 g d'amandes mondées, hachées fines (poudre) — 250 g de beurre fondu — 3 œufs entiers — 5 cl d'eau de fleurs d'oranger ou de kirsch — un demi-citron râpé — friture (trois quarts de saindoux, un quart d'huile).

Casser et battre en terrine, comme pour une omelette, les œufs ; ajouter le sucre, la poudre d'amandes, le parfum, le zeste de citron râpé, le beurre fondu, puis, en pluie et peu à peu, la farine.

Sur table farinée, déposer la pâte encore molle ; laisser reposer 2 à 3 heures pour la raffermir. Partager la pâte en quatre parties. Faire 4 abaisses, de l'épaisseur de 1 cm et de 7 à 8 cm de longueur, puis découper en bâtonnets de la grosseur du petit doigt.

Tremper à la friture bouillante. Les bâtonnets bien dorés et croustillants, les saupoudrer de sucre glace.

Servir sur napperons, plat et assiettes chaudes.

Employer autant que possible une friture neuve. Avoir soin, avant de l'utiliser pour les schenkeles, d'y jeter un croûton de pain pour enlever le goût initial de graisse.

Pour agrémenter les schenkeles, on peut, en les découpant, les rouler dans des amandes hachées avant de les jeter à la friture.

SOUFFLÉ DES CAPUCINS

Recette de M. J.-P. VIENS.

Préparation : 2 heures.

Glaçage : 4 à 5 minutes.

1 litre de glace à la framboise — 1 tampon ou socle en génoise — 5 cl de kirsch — 250 g de grosses et belles framboises bien mûres — 6 jaunes d'œufs, 8 blancs — 250 g de sucre — 1 litre de sirop à 33° (pour pocher les framboises).

Ils peuvent aussi s'accompagner d'une marmelade de fruits.

Avec beaucoup de soins, pocher les framboises et les laisser sécher.

Opérer comme pour toutes les omelettes dites « norvégiennes » : travailler dans une terrine les jaunes d'œufs et les 250 g de sucre ; battre les blancs bien ferme et mélanger délicatement ; ensuite, ajouter les framboises confites.

Mettre le tampon de génoise parfumée au kirsch sur le plat, le mouler de glace couchée sur la génoise et couvrir avec l'appareil ; faire un ovale bien lisse et quelques dessins au couteau ou à la spatule, mais laisser un vide dans le centre de l'omelette, pour activer

sa cuisson. Pas de décors à la poche. Saupoudrer de sucre glace et opérer comme il est dit pour le « Soufflé surprise ».

Faire un sirop de sucre à 33° (25° de chaleur).

Poser sur une grille 250 g de belles framboises très mûres, et plonger grille et framboises dans ce sirop tiède pendant 5 minutes.

Les égoutter.

Les laisser sécher pendant 2 heures. Au moment de faire le soufflé, avoir sous la main 1 litre de glace à la framboise que l'on dressera sur un socle de génoise kirschée, tandis que, dans une terrine, on aura préparé l'appareil suivant : 6 jaunes d'œufs, travaillés avec 250 g de sucre en poudre et vanillé, jusqu'à ce que se forme un ruban blanc. Monter 8 blancs très ferme ; les mélanger aux jaunes sans les casser, puis incorporer les framboises très délicatement pour ne pas les écraser. Dresser cet appareil sur la glace. Décorer et glacer 5 minutes à four chaud.

Servir très vite.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

250 g de chocolat — 1 litre de lait — 50 g de fécule de pommes de terre — 8 jaunes d'œufs et 12 blancs.

Faire dissoudre le chocolat dans le lait ; faire bouillir dans une chocolatière. Le chocolat étant cuit, y ajouter un peu de fécule de pommes de terre, et faire encore jeter un bouillon. Mettre ce chocolat dans une terrine ; y mêler les jaunes d'œufs battus et les blancs battus en neige ; verser cette préparation dans un moule beurré ; poser le moule sur un feu doux ; couvrir avec un four de campagne, et servir dès que le soufflé sera bien gonflé et de belle couleur. Le soufflé, de même que l'omelette soufflée, se sert dans le plat où il a cuit.

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : de 15 à 18 minutes.

250 g de sucre — 1 dl de lait — 1 dl de Grand Marnier — 25 g de farine — 10 blancs d'œufs et 5 jaunes — 10 g de beurre — 8 biscuits.

Avec une spatule, travailler le sucre, la farine et les jaunes. Quand cet appareil forme le ruban, mélanger petit à petit le lait bouillant ; fouetter doucement pour commencer et ensuite plus énergiquement les blancs. Mélanger les blancs et la crème, mais très délicatement.

Avoir 8 biscuits à la cuiller imbibés de Grand Marnier ; le supplément de Grand Marnier sera mélangé à la crème.

Beurrer 2 moules et les chemiser de sucre en poudre ou de fécule. Mettre une partie de l'appareil en moule et y placer les biscuits ; ne remplir les moules qu'aux trois quarts. Cuire à four assez chaud, surtout au départ. Pour la bonne ordonnance du service, un soufflé ne peut et ne doit pas dépasser 3 ou 4 couverts.

On ajoute des biscuits dans un soufflé parce que ceux-ci gardent le parfum de la liqueur ou de l'alcool, car, si l'on ne parfume que la crème, pendant la cuisson le parfum s'évapore et le résultat recherché n'est que partiellement atteint.

SOUFFLÉ A L'IMPÉRATRICE

Recette de M. ROBIN.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes environ.

4 dl de lait — 40 g de farine — 100 g de sucre en poudre — 10 œufs entiers et 6 blancs — 1 dl de Grand Marnier — 25 g de riz au lait.

Mettre dans une casserole le lait, la farine, le sucre en poudre. Laisser sur le feu jusqu'à ébullition. Retirer et mettre les jaunes d'œufs et la liqueur. D'un autre côté, monter les blancs très ferme et mélanger avec l'appareil. Ajouter le riz poché au lait sucré ; verser le tout dans un moule beurré et mettre au four pendant 20 minutes.

Servir très chaud.

SOUFFLÉ DE MAÏS AUX MASSEPAINS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

1 litre de lait sucré vanillé — 75 g de fécule de maïs — 4 macarons de Nancy — 50 g de beurre — 4 blancs d'œufs — 100 g de sucre en poudre.

Faire bouillir le lait sucré. Y ajouter la fécule de maïs en tournant 5 minutes sur le feu avec une cuiller de bois et les macarons écrasés ; y mélanger les blancs d'œufs battus et sucrés. Mettre dans un plat beurré allant au four. Faire cuire à feu doux.

SOUFFLÉ PRALINÉ

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 18 à 20 minutes.

6 dl de lait — 120 g de sucre en morceaux — 1 gousse de vanille — 100 g de pralin ou nougat — 60 g de fécule ou farine — 8 œufs et 2 blancs — 50 g de beurre — 10 pralines rouges — sucre glace.

Composition : 1° Faire bouillir 4 dl de lait ; y ajouter 120 g de sucre en morceaux, la vanille et le pralin ou du nougat ordinaire écrasé en poudre. Couvrir ; laisser infuser pendant 10 à 12 minutes, en assurant la dissolution du sucre, et faire la liaison avec la farine (ou la fécule) délayée petit à petit avec 2 dl de lait froid.

Faire prendre l'ébullition en remuant ; laisser bouillir pendant quelques instants ; ajouter à cette bouillie les jaunes, le beurre et les blancs d'œufs fouettés en neige très ferme (ne pas oublier que sans les blancs en neige ferme il n'est pas de soufflé possible). Pour cette addition des blancs, en mettre d'abord le quart dans la bouillie et les mélanger à fond ; ajouter ensuite le reste et, cette fois, faire le mélange légèrement, en coupant et en soulevant la composition avec la spatule, de façon à leur laisser leur légèreté.

2° Mettre aussitôt cette composition dans une timbale ou une caisse en porcelaine beurrée dont le fond et les parois seront saupoudrés de glace de sucre ou de sucre en poudre très fin.

Nota. — Si la bouillie, base du soufflé, est faite un peu à l'avance, on éparpille le beurre dessus, le mélange ne devant s'effectuer qu'au moment de l'addition des blancs.

Avec la lame d'un couteau, lisser le tour de la composition en lui donnant la forme d'un cône. Avec la pointe du couteau, faire quelques incisions dans l'épaisseur (pour faciliter la pénétration de la chaleur dans l'intérieur) ; parsemer la surface de pralines rouges écrasées en chapelure et mettre au four.

Cuisson : Four de chaleur très moyenne. Au bout de 18 à 20 minutes, saupoudrer le soufflé de glace de sucre et surveiller de près le glaçage, c'est-à-dire la formation d'une légère couche caramélisée, résultat de la fonte du sucre répandu sur la surface.

Servir immédiatement : un soufflé n'attend pas et ne peut attendre.

SOUFFLÉ AU RIZ

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

200 g de riz — 1 litre de lait — 250 g de sucre — 150 g de macarons pilés ou 150 g de pralin — 8 œufs — vanille, zeste de citron ou d'orange, ou essence de café Trablit.

Faire cuire le riz comme pour tous les entremets ou soufflés. Mouiller au lait, ne sucrer qu'en fin de cuisson ; parfumer.

A cuisson, le lier aux jaunes d'œufs. Monter les blancs bien ferme dans un cul-de-poule ou bassine à blanc. Mélanger le tout et mettre en moule beurré ou plat profond, beurré et saupoudré de sucre. Peut se cuire ainsi tel quel, ou en moule, mais à feu vif.

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

SOUFFLÉ SURPRISE DU « CHATEAU TROMPETTE »

Recette de M. E. BEZIAT.

Préparation : 2 heures.

Glaçage : 5 minutes.

1 litre de glace (parfum désiré) bien prise — 8 biscuits à la cuiller ou 300 g de génoise (o. p. 761) — 2 dl de Grand Marnier — 5 œufs et 3 blancs — 500 g de sucre semoule — 100 g de sucre glace.

Préparation de l'omelette : Dans une terrine, travailler vigoureusement les jaunes et le sucre, à la spatule, pour qu'ils forment le ruban. Ajouter alors délicatement les blancs battus en neige très ferme.

Sur plat long, étaler les biscuits ou la génoise ; parfumer à la liqueur. Démouler la glace sur ce lit, couvrir avec l'appareil à omelette soufflée, tout en laissant un vide dans le centre du plat pour activer la cuisson de l'appareil à omelette soufflée et aussi pour y dissimuler un godet ovale, fait soit en nougat, soit en appareil à tuiles, ou même plus simplement prélevé sur un morceau de génoise. Dans ce cas, le faire légèrement sécher au four au préalable, comme les croûtes aux fruits ; couvrir la glace extérieurement d'abord, puis à l'intérieur, avec une petite spatule ou un couteau de table ; mettre le godet ; décorer à la poche avec le même appareil ; saupoudrer de sucre glace. Mettre le plat sur glace pilée, qui elle-même sera dans une plaque, cela pour que la glace ne soit pas touchée par la chaleur. Glacer vivement, à peine 4 à 5 minutes. Si toutefois le four ne donnait pas le

glaçage désiré, prendre 2 ou 3 journaux bien froissés et serrés comme pour faire des torches, les allumer et les placer autour du plat ; ainsi, on active le glaçage et la cuisson de l'appareil. Mettre la liqueur dans le godet et allumer.

Surtout pas de coquilles d'œufs, cela n'est pas orthodoxe.

« SUBRICS » DE SEMOULE A LA GROSEILLE

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 2 à 3 minutes.

1 litre de lait — 150 g de sucre — 1 grain de sel — 1 gousse de vanille — 250 g de semoule — 50 g de beurre — 10 jaunes d'œufs — 100 g de beurre clarifié — 100 g de gelée de groseilles.

Observation : Le « Subric » est un genre de beignet qui se distingue des autres en ce sens qu'il n'est ni pané à l'anglaise ni frit. Il se cuit simplement, ou plutôt on lui fait prendre couleur des deux côtés, dans du beurre clarifié.

Préparation : 1° Mettre en ébullition un demi-litre de lait ; y ajouter 75 g de sucre, un grain de sel, une gousse de vanille ou un zeste de citron. Dans ce lait bouillant, faire tomber en pluie 125 g de semoule ; ajouter 25 g de beurre ; couvrir la casserole et placer celle-ci sur le côté du feu ou de préférence à l'entrée du four, de façon que la semoule cuise tout doucement ;

2° Lorsque le lait est absorbé et la semoule à sec, retirer la casserole hors du feu ; enlever le zeste de citron ou la gousse de vanille et ajouter cinq jaunes d'œufs. Renverser alors cette composition sur un plat beurré et l'étaler avec la lame d'un couteau en lui donnant une épaisseur égale de deux petits centimètres. Tamponner légèrement la surface avec un morceau de beurre, pour l'empêcher de sécher, et laisser refroidir ;

3° La composition étant complètement froide, la renverser sur un linge étendu, puis la détailler avec un emporte-pièce rond, uni, de 5 cm de diamètre. Avec un autre emporte-pièce plus petit, enlever le centre de façon à obtenir un anneau de la forme que doivent avoir les « subrics », en ayant soin de tremper l'emporte-pièce à l'eau bouillante, ce qui facilite le coupage de la semoule. Ranger les « subrics » au fur et à mesure sur un couvercle ou une plaque farinée ;

4° Dix minutes avant de servir, les glisser avec précaution dans une grande poêle ou un sautoir contenant du beurre clarifié très chaud ; leur faire prendre couleur des deux côtés, puis les sortir de la poêle, au moyen d'une petite palette ou d'un couteau pliant à large lame, et les ranger sur un plat. Garnir le centre de chaque « subric » avec une cuillerée de gelée de groseilles froide, et servir aussitôt.

SUCCÈS MONTARGEOIS

Recette de M. ROULLET.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

500 g d'amandes mondées — 500 g de sucre glace — 40 g de farine — 1 cuillerée de vanille en poudre — 16 blancs d'œufs — 30 g de beurre.

Crème : 275 g de sucre au filet — 10 jaunes d'œufs — 500 g de beurre fin — 250 g de pralin — 3 g de vanille en poudre. .

Fond pour succès : Broyer finement les amandes mondées avec le sucre ; ajouter la farine, la vanille en poudre ; mélanger convenablement cet appareil que l'on verse sur les blancs d'œufs montés très ferme.

Dresser à la poche sur plaque beurrée et farinée des fonds de la forme et de la grandeur désirée.

Cuire à four doux (150°).

Lever aussitôt sorti du four.

Crème : Verser le sucre cuit au filet sur les jaunes d'œufs, fouetter, pour rendre cette composition mousseuse et consistante, jusqu'à refroidissement.

Incorporer le beurre, du très bon pralin, un peu de vanille et garnir les fonds avec cette crème.

Terminer le décor du gâteau à volonté. Tenir en chambre froide pour servir.

TARTE ALBIGEOISE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pâte à foncer — 5 cl de marmelade d'abricots — 500 g de pruneaux cuits, dénoyautés — appareil à crème renversée — un demi-litre de lait — un demi-bâton de vanille — 125 g de sucre semoule — 4 œufs entiers.

Foncer le moule ou le cercle à flan, bien le piquer à la fourchette ; le garnir de noyaux ou de légumes secs ; le cuire à blanc.

Garnir cette croûte, en couronne et très serrée, avec les pruneaux cuits et dénoyautés. Verser dessus l'appareil à crème renversée. Cuisson douce.

La tarte est sucrée et quadrillée au fer rouge.

Pour ce genre d'entremets, avoir toujours soin de relever le plus possible les bords en pâte et de faire des crêtes assez hautes.

LA TERRINÉE

Recette de M. André ROBINE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 8 heures.

250 g de riz — 150 g de sucre semoule — 1 pincée de cannelle en poudre — x pincée de sel — un litre et demi de lait.

Faire crever le riz à l'eau, c'est-à-dire blanchir ; au premier bouillon, égoutter. Dans une terrine, mélanger le riz, le sucre, les épices ; verser dessus le lait bouilli, mais froid. Bien mélanger, mettre en terrine de cuisson. Laisser cuire lentement pendant 8 heures. Le riz doit être bien gratiné.

Se sert froid, avec petits sablés à part.

TIMBALE OU COUPE « FRUIT DÉFENDU »

Recette de M. Paul MOITRY.

Préparation : 3 heures.

250 g de génoise — **1 dl** de bénédictine — **8** timbales en sucre filé
— **150 g** de glace vanille — **200 g** de fruits frais (fraises, framboises ou oranges) — **150 g** de crème Chantilly — **8** colombes en sucre.

Préparer un fond de génoise trempé dans un sirop de bénédictine que l'on pose dans le fond d'une timbale en sucre filé ; mettre ensuite une couche de glace vanille, une couche de fruits frais coupés en dés, une couche de crème Chantilly très vanillée, une couche de glace.

Recouvrir de fruits au sirop, le tout enveloppé d'une deuxième timbale en sucre filé de façon que les deux timbales accolées forment une pomme.

Terminer au sommet par une petite colombe en sucre pastillage.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 672.)

TIMBALE LYONNAISE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

1 croûte en feuilleté (vol-au-vent) — **350 g** de marrons glacés — **4** poires fondantes — **4** pommes reinettes — **200 g** de sucre — **1 dl** de kirsch — **100 g** de cerises confites.

Garnir la croûte de marrons glacés et de quartiers de poires et de pommes cutts au sirop (kirsch), de cerises ou de bigarreaux confits, de reines-claudes confites, le tout lié avec le sirop au kirsch épais par addition de purée de marrons glacés.

Au lieu de marrons entiers, vous pouvez utiliser des" moitiés de marrons, moins coûteuses et parfois meilleures, car ce sont généralement les marrons les plus tendres qui se cassent.

TIMBALE « MARLY »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

40 marrons (bien propres, cuits au lait ou au sirop vanillé) — **50 g** de beurre — **100 g** de sucre — **10 cl** de rhum — **2 dl** de crème Chantilly — **250 g** de chocolat — **1 dl** de crème fraîche.

Passer les marrons au tamis de crin fin. En terrine, les travailler avec le sucre, le beurre et le rhum pour obtenir une pommade bien lisse. Garnir de papier le fond et les parois d'un moule à charlotte ; chemiser de la purée de marrons. Fouetter la crème en chantilly. Sucrez, vaniller, remplir le vide du moule. Mettre au réfrigérateur.

Démouler et napper de sauce chocolat (chocolat fondu avec 5 cl de sirop ; terminer cette sauce avec 1 dl de crème fraîche).

TIMBALE MILANAISE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 3 heures.

250 g de nougat ou 200 g de langues-de-chat — 20 g de crème au beurre (v. p. 758) — 400 g de glace pralinée au chocolat — 200 g de purée de marrons glacés — 50 g de praliné (v. p. 765) en poudre.

Mouler une timbale en nougat, ou à défaut utiliser de petites langues-de-chat collées avec un point de crème au beurre. La garnir au moment du service d'une glace pralinée chocolat. Couvrir cette glace de purée de marrons poussée à la poche pour imiter du macaroni. Semer dessus du praliné en poudre pour imiter le gratin.

TIMBALE PARISIENNE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 48 heures.

Cuisson : 1 heure.

Pour la brioche mousseline : 500 g de farine — 375 g de beurre fin — 6 œufs — 10 g de levure — 12 g de sel — 20 g de sucre.

Pour la macédoine de fruits frais (ou conservés) : 125 g (de chacun) de fraises, groseilles, framboises, quartiers d'oranges, raisins épépinés, mirabelles, cerises dénoyautées, etc. — 150 g de marmelade d'abricots — 200 g de sirop de sucre à 18° — 1 dl de kirsch ou rhum — 100 g de sucre semoule.

Il est nécessaire de faire la pâte à brioche la veille, car il faut la laisser reposer dans un endroit frais. La mouler dans un moule à charlotte ; laisser lever quelques instants ; cuire à four moyen. Laisser refroidir.

Préparer une macédoine de fruits frais (tous les fruits de saison), coupés de grosseur identique ; les sucrer et les parfumer à la liqueur ou alcool désiré. Au dernier moment, lier à la marmelade d'abricots (très peu).

Evider la brioche, la garnir, lui remettre son couvercle.

La décoration extérieure est facultative ; amandes hachées, sucre granulé, pistaches bien vertes hachées, ou angélique.

TOASTS AUX POMMES MERINGUÉES

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 à 20 minutes.

8 pommes — 150 g de beurre — 100 g de sucre en poudre — 1 zeste de citron — 8 biscottes — 150 g de fraises — 1 blanc d'œuf.

Employer des pommes moyennes de bonne qualité et saines ; les peler, les épépiner, et les couper en morceaux. Mettre dans une poêle le beurre, laisser fondre puis y jeter les pommes ; laisser cuire à découvert ; 5 minutes avant la fin, y incorporer du sucre en poudre, selon le goût, et un peu de zeste de citron. Préparer 6 biscottes, les beurrer, y étendre cette compote ; parsemer de quelques fraises et couvrir de blanc d'œuf battu en neige sucré. Enfournier rapidement à four très chaud. Se mange chaud.

TOURTE AUX NOIX

Recette de M^{lle} LARCHE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

250 g de sucre semoule — 180 g de farine tamisée — 8 œufs — 125 g de noix épluchées (net).

Pour la crème : 125 g de beurre — 125 g de sucre glace — 125 g (net) de noix épluchées — 2 dl de fondant au chocolat.

Monter au fouet, dans une bassine cul-de-poule, les 8 jaunes et le sucre ; pour commencer, fouetter doucement, puis progressivement augmenter la cadence. Lorsque l'appareil formera ruban, fouetter les blancs en neige très ferme. Mélanger le tout en remuant avec une spatule en bois ; mélanger très légèrement pour ne pas faire tomber la pâte. Ajouter la farine et terminer par les 125 g de noix.

Mouler aussitôt en 3 moules pareils, beurrés et farinés, et cuire à four modéré. Démouler et laisser refroidir. Mettre dans un bol le beurre en pommade, le sucre glace et les noix ; bien mélanger.

Prendre la moitié de cette préparation et l'étaler sur le premier biscuit ; couvrir du deuxième biscuit et étaler le restant de crème ; terminer avec le troisième biscuit.

Faire tiédir le fondant chocolat et napper complètement le gâteau.

Décorer de noix.

A défaut de fondant, râper finement 2 ou 3 bâtons de chocolat et en saupoudrer le gâteau.

TRANCHES RUSSES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

200 g de feuilletage (v. p. 754) — 250 g de marmelade de pommes — 200 g de sucre en poudre — 6 blancs d'œufs — 100 g de sucre glace.

Prendre des rognures de feuilletage ; leur donner deux tours et faire une abaisse de 10 cm de largeur et de 1 cm d'épaisseur. Relever les bords et les extrémités comme pour un chausson aux pommes. Garnir l'intérieur de la bande avec une couche de marmelade de pommes. La cuire à four doux. Garnir la bande avec de la meringue ordinaire, à raison de 200 g de sucre en poudre pour 6 blancs bien fermes. Poudrer fortement avec du sucre glace et la repasser au four doux, après avoir marqué sur le dessus, avec le dos de la lame d'un couteau, une division de 4 en 4 cm.

La bande étant retirée du four, on la découpe en suivant les divisions avec un couteau dont on a mouillé la lame.

PÂTISSERIE

•

GÉNÉRALITÉS

Il y a de très nombreuses recettes que Von peut exécuter chez soi. En revanche, trop souvent, même dans des cuisines bien pourvues, le matériel ou les ingrédients de base font défaut. De plus, la pâtisserie et la confiserie demandent une grande habileté, qui ne peut s'acquérir que par une longue pratique. Il est donc préférable, en ce domaine plus qu'ailleurs encore, de savoir borner son ambition à «faire simple » et d'avoir recours aux professionnels pour le reste. Vous trouverez cependant ici des recettes de base qui vous permettront d'exercer vos talents.

PÂTES DE BASE

PÂTE BRISÉE OU PÂTE A FONCER

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

*200 g de farine tamisée — 100 g de beurre — 1 dl d'eau — 5 g de sel
— 12 g de sucre.*

Procédé : Remarquer qu'il ne figure pas d'œuf dans cette pâte. Jadis, on en aurait mis un ; nous l'avons supprimé et la pâte est tout aussi bonne, mais un peu moins nourrissante.

Les professionnels font la pâte à même le tour (table à pâtisserie) ; il est beaucoup plus simple de la faire dans une terrine avec une cuiller en bois dite « spatule ».

Faire dissoudre, dans l'eau, le sel et le sucre. Mettre la farine dans une terrine. Amollir le beurre en le mettant, à l'avance, près d'une source de chaleur propre à le rendre bien souple, et chasser l'eau, l'air ou le petit-lait qu'il contiendrait encore.

Dans la terrine, avec la farine, mettre le beurre divisé en menus morceaux. Avec la spatule, chercher à diviser ces morceaux de beurre en une infinité de parcelles sans essayer de faire absorber le beurre par la farine pour former la pâte (on n'y réussirait

pas, et, si l'on y arrivait, la pâte serait manquée, alors qu'il n'y a aucun danger à attendre en poussant ce travail trop loin) ; à partir du moment où l'on a mis l'eau, il faudra ne mélanger les éléments de la pâte que juste assez pour les rassembler en une boule lisse, ne collant plus à la terrine ni à la spatule.

Donc, le sel et le sucre étant fondus dans l'eau, verser celle-ci tout d'un coup et assembler la pâte sans exagérer le mélange. Déposer la pâte sur la table légèrement saupoudrée de farine ; la replier deux ou trois fois sur elle-même ; l'envelopper dans un torchon et la mettre au frais. Elle peut se conserver 2 jours en été et 3 jours en hiver si on la tient au frais.

Observation. — La qualité de la farine étant souvent inégale, il peut se faire que la quantité d'eau varie de 1 ou 2 centilitres ; si la pâte est un peu molle, y ajouter une cuillerée à soupe de farine ; si elle est trop ferme, y mettre un peu d'eau, mais ne pas attendre, pour cela, qu'elle soit tout assemblée. Le faire dès que l'on constate la difficulté.

PÂTE FEUILLETÉE FINE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

250 g de farine tamisée — 140 g d'eau — 10 g de sel — 250 g de beurre.

La préparation de la pâte feuilletée se décompose en deux opérations principales : 1° faire la détrempe ; 2° beurrer et tourer le feuilletage.

Procédé : 1° La détrempe : tamiser la farine, la peser, la mettre dans une terrine ; peser le sel, le mettre à fondre dans l'eau. Le sel étant fondu, verser l'eau d'un seul coup dans la terrine. Avec la spatule, remuer juste ce qu'il faut pour rassembler eau et farine ; mettre cette détrempe sur la table saupoudrée de farine ; la replier deux ou trois fois sur elle-même ; la rouler en boule, l'envelopper dans un linge fin et la laisser reposer au frais pendant 20 minutes.

2° Beurrer et tourer le feuilletage : cette opération doit se faire dans un local frais, où le beurre ne s'amollit pas de lui-même. Les beurres tels que ceux du Poitou ou des Charentes conviennent mieux que d'autres même plus fins.

Il y a aussi, dans le commerce, une qualité de margarine spéciale pour le feuilletage {margarine blanche, en vente dans les maisons de fournitures pour pâtisseries ; elle doit toujours être employée très fraîche} ; elle ne craint pas la chaleur et conserve sa consistance même dans les fournils des boulangers, où la température est cependant élevée.

Le beurre aura été manié plusieurs heures avant pour l'assouplir, l'amollir et le débarrasser de l'eau, puis remis au frais. Après l'avoir manié et s'il était très mou, le mettre dans un grand récipient d'eau aussi fraîche que possible, et l'égoutter juste au moment de l'utiliser. Ce n'est d'ailleurs là qu'un « pis-aller ».

Reprendre la détrempe ; la replier une ou deux fois sur elle-même ; la rouler en boule et l'étaler au rouleau à pâtisserie ou à la main pour en faire une large pastille ronde de 22 cm de diamètre environ, tout cela sur la table légèrement saupoudrée de farine pour qu'elle n'y colle pas. Au milieu de la détrempe, placer le beurre en un carré d'environ 20 cm de côté. La détrempe dépassera tout autour ; rabattre ce qui dépasse sur le beurre et faire que cette pâte se rencontre juste sans se chevaucher sur le beurre en l'enveloppant

complètement et sans surépaisseur de pâte dans les angles. Remettre la pâte au frais pour 15 minutes, puis la reprendre et lui donner deux tours. Pour ce faire, sur la table légèrement saupoudrée de farine, allonger le pâton au rouleau pour l'amener à 50 cm de longueur (pas davantage surtout). Replier la pâte en trois ; donner *un tour*. Faire décrire à la pâte un quart de tour sur la droite, lui donner un *second tour* et la remettre au frais pour 15 minutes ; lui donner encore deux tours, ce qui fera quatre. Il convient de donner six tours au feuilletage avant de détailler et cuire, mais ces deux opérations doivent être faites assez rapidement, en sorte que la pâte ne soit pas trop reposée et n'ait pas perdu son « corps », c'est-à-dire son élasticité.

La cuisson se faisant à four chaud, le chauffer, puis, quand il sera prêt, donner les deux derniers tours à la pâte ; surtout ne pas allonger plus qu'il n'est nécessaire : 50 cm suffisent ; autrement, la pâte serait « usée » (le beurre trop mélangé), elle monterait à peine et serait grise d'aspect. Pour la même raison, ne pas trop saupoudrer la table de farine ; le résultat serait le même.

La pâte ayant six tours est prête à être détaillée.

PÂTE SABLÉE

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 20 minutes environ.

500 g de farine — 250 g de beurre — une cuillerée à café de sel fin
— eau.

Tamiser la farine, faire la fontaine ; y déposer le sel, le beurre préalablement trituré dans un linge pour en extraire l'eau et le petit-lait. Du bout des doigts, sans travailler la pâte, mélanger farine et beurre. Mouiller peu à peu à l'eau froide pour obtenir une pâte ferme, mais pas trop dure. La rouler en boule et la laisser reposer 2 heures avant l'emploi.

PÂTE SUCRÉE (OU PÂTE A SUCCÈS)

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

250 g de farine tamisée — 125 g de sucre en poudre — 125 g de
beurre — 2 œufs.

Cette pâte est surtout employée pour « foncer » des moules contenant des compositions aux amandes, trop légères pour avoir une consistance suffisante sans ce support.

Elle sert aussi à faire des fonds d'entremets fourrés à la crème pâtissière, crème au beurre, ou macédoines de fruits.

C'est aussi une pâte avec laquelle on peut faire des gâteaux secs avec de légères variantes.

Procédé : C'est le beurre que l'on met en premier lieu dans la terrine ; l'amollir en le manipulant et en le battant ensuite à la spatule, puis y ajouter le sucre en poudre et, petit à petit, les œufs. Quand le mélange sera bien homogène, y mettre d'un seul coup la farine, et ne mélanger à la spatule que juste ce qui est nécessaire pour assembler la pâte.

Pendant toute la première partie, et tant que la farine n'a pas été ajoutée, on peut mélanger et battre sans dommage ; mais une fois celle-ci incorporée à la masse, modérer le battage pour ne pas nuire à la consistance de la pâte, qui deviendrait dure et cassante.

La pâte étant assemblée, la replier deux ou trois fois sur elle-même sur la table, saupoudrée de farine, et la mettre au frais dans un torchon propre. Cette pâte se conserve 2 jours en été et 3 jours en hiver.

PÂTE A TARTE OU A CROUSTADES

Recette de M. Marcel DORIN.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

*Un demi-litre de peau de lait cuit — 400 g de farine tamisée —
1 pincée de sel.*

Réserver la peau du lait bouilli, que beaucoup de personnes n'aiment pas. Prendre cette peau avec une écumoire et la mettre dans un petit bol. Faire cette opération pendant une semaine en veillant à ce qu'il ne reste aucun liquide.

Avec une cuiller en bois, incorporer à cette masse de crème cuite de la farine, tout doucement, jusqu'à obtenir une pâte épaisse ; saler légèrement ou sucrer selon l'emploi prévu. Ne pas trop travailler la pâte pour ne pas lui faire prendre corps.

Etendre cette pâte sur la table et en faire de petits gâteaux secs ou de petites croustades ou barquettes dans des moules de petite taille. Lorsque les moules sont foncés, y mettre un papier de soie, puis quelques lentilles sèches et cuire au four. Démouler, faire bien sécher et réserver au sec jusqu'à l'emploi.

PATES ET PRÉPARATIONS DIVERSES DE PATES

APPAREIL (ou pâte) A BOMBE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : x heure.

Cuisson : 20 minutes.

Pour la bombe : 32 jaunes d'œufs.

Pour le sirop : 750 g de sucre.

Mélanger dans 32 jaunes d'œufs : 1° un demi-décilitre d'eau froide ; 2° un litre de sirop à 30°.

Préparation du sirop à 30° (densité, non température) : dissoudre 750 g de sucre dans un litre d'eau et mesurer un litre de sirop obtenu.

Jaunes d'œufs et sirop étant bien mélangés, les passer au tamis et les placer dans un

réipient, bassine ou casserole, et mettre celui-ci au bain-marie pour pocher la composition en la remuant souvent.

On peut aussi la cuire à feu doux en remuant sans cesse.

L'appareil étant poché, le fouetter au frais, jusqu'à ce qu'il soit devenu léger et mousseux et qu'il ait complètement refroidi.

La composition, tenue au frais sur glace si possible, se conserve 4 jours en hiver et 2 jours en été.

BISCUIT DE SAVOIE

PREMIÈRE RECETTE.

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 1 heure.

250 g de sucre semoule — 150 g de farine tamisée — 50 g de fécule — 2 œufs entiers — 6 jaunes d'œufs — 6 blancs montés en neige — une demi-gousse de vanille ou un zeste de citron râpé.

Dans une terrine, travailler le sucre, les 2 œufs entiers et les 6 jaunes d'œufs.

Par ailleurs, fouetter les blancs, les incorporer à la pâte et, en même temps, faire tomber en pluie la farine et la fécule mélangés.

Beurrer grassement le moule avec du beurre fondu et l'égoutter. Saupoudrer fortement aussitôt avec sucre semoule et fécule mélangés, qui fourniront une croûte à la cuisson de ce biscuit très léger.

Remplir le moule aux trois quarts. Cuisson à four modéré.

DEUXIÈME RECETTE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes à 1 h 15.

1 kg de sucre en poudre — 28 œufs — 400 g de farine tamisée et sèche — 200 g de fécule — 2 paquets de sucre vanillé.

Composition : Mélanger dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs ; à l'aide d'une spatule, travailler vigoureusement le mélange jusqu'à ce qu'il fasse parfaitement le ruban. Y ajouter d'abord le sucre vanillé, la farine et la fécule ; ensuite, le quart des blancs, fouettés en neige aussi ferme que possible. Ce premier mélange de blancs doit être fait à fond pour détendre la composition ; en revanche, le mélange du reste doit se faire avec légèreté pour ne pas trop amortir les blancs.

A l'avance, on aura soigneusement beurré le ou les moules avec du beurre clarifié. Les renverser sens dessus dessous pour faire égoutter l'excédent de beurre au moment de les garnir ; le fond et les parois seront saupoudrés, c'est-à-dire couverts d'une légère couche de fécule et de sucre glace mélangés (moitié de chaque).

Remplir le ou les moules avec la composition, mais seulement aux deux tiers ; l'espace vide se trouvera rempli, durant la cuisson, par le développement ou gonflement de la composition.

Cuisson : Mettre au four de chaleur très douce et bien régulière. La grande question — et parfois l'écueil — dans la préparation d'un biscuit de Savoie est celle de la chaleur du four. Compter de i heure à i heure un quart pour les grands moules et environ 45 minutes pour ceux d'un litre et demi.

En sortant le ou les biscuits du four, laisser reposer 6 à 7 minutes et démouler sur grille ou clayon en osier.

BISCUITS A LA CUILLER

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

500 g de sucre en poudre — 16 œufs — 275 g de farine tamisée
— 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

Préparation : Mélanger dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs ; travailler le mélange à la spatule jusqu'au moment où il fait le ruban (terme dont la signification est expliquée ci-dessous).

Ruban (faire le ruban). — Lorsqu'un mélange de sucre en poudre et d'œufs (ou de jaunes d'œufs) a été vigoureusement travaillé à la spatule ou au fouet, *il fait le ruban*, c'est-à-dire que le mélange a épaissi et pris une couleur jaune paille, et que si on élève la spatule au-dessus de l'ustensile où se fait le travail, la composition qui est attachée autour s'en détache en prenant la forme de ruban et ne s'affaisse que lentement. Les compositions de base des biscuits, génoises, soufflés, etc., doivent toujours *faire le ruban*.

Y mélanger alors le parfum, la farine ensuite, puis les blancs d'œufs, fouettés en neige très ferme. Faire le mélange en coupant et en soulevant la masse avec la spatule, de façon à ne pas trop briser les blancs.

Introduire la composition dans une poche en toile munie d'une douille de 1 cm de diamètre ; fermer la poche en plissant les bords et coucher les biscuits sur des feuilles de papier registre. Les saupoudrer fortement de sucre en poudre et, au bout de quelques instants, faire tomber l'excédent de sucre en soulevant les feuilles de papier par les deux extrémités ; puis, à l'aide d'un petit pinceau, projeter quelques gouttes d'eau sur le sucre attaché après les biscuits, ce qui a pour but de faciliter le perlage.

Placer les feuilles sur des plaques et cuire au four de chaleur très douce.

CRÈME AU BEURRE (moka)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes environ.

250 g de sucre en morceaux—2 dl d'eau — 10 jaunes d'œufs — 500 g
de beurre fin.

Cuire le sucre et l'eau « au filet » ; verser lentement sur les jaunes en battant sans arrêt au fouet et jusqu'à complet refroidissement. Ramollir le beurre dans une terrine, le travailler dans un linge, puis lui incorporer peu à peu le sirop. Pour parfumer la crème,

il faut ajouter au premier sirop le parfum liquide choisi (kirsch, essence de café, etc.) et, s'il s'agit d'un parfum solide (praliné, chocolat, etc.), l'incorporer lorsque la crème est terminée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 665.)

CRÈME FOUETTÉE ET CRÈME CHANTILLY

Préparation : 20 minutes.

Un demi-litre de crème fleurette — un demi-litre de crème double
— 150 g de sucre vanillé.

Mélanger les deux crèmes. Sur glace, fouetter le mélange, en évitant qu'il ne fasse beurre. Egoutter sur tamis et servir frais. Sucrée, cette crème fouettée devient la crème Chantilly. Pour la rendre plus légère et plus solide, on peut lui incorporer 2 ou 3 blancs d'œufs battus en neige très ferme et quelques grains de gomme adragante dissous dans un peu d'eau.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de sucre en poudre — 65 g de farine — 6 jaunes d'œufs —
un demi-litre de lait — 1 gousse de vanille — 1 pincée de sel fin.

Opération : Faire bouillir le lait d'avance et mettre la vanille à infuser dedans. Réunir dans une casserole la farine, le sucre, le sel et les jaunes d'œufs. Mélanger et travailler le mélange un instant, puis ajouter le lait par petites parties, et faire prendre sur le feu, en appuyant bien la cuiller au fond de la casserole, afin d'éviter que la crème ne s'y attache. Faire donner quelques minutes d'ébullition sans cesser de remuer ; puis la débarrasser et la laisser refroidir dans une terrine (en ayant soin de la vanner de temps à autre).

Observations. — Si elle doit être parfumée au café, on y ajoute, au moment de son emploi, la quantité nécessaire de très forte essence de café. Dans ce cas, on supprime la vanille.

Si elle doit être parfumée à l'orange, on fait infuser dans le lait le zeste d'une orange.

CRÈME A LA VANILLE (dite « CRÈME ANGLAISE »)

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

10 jaunes d'œufs — 200 g de sucre — 1 gousse de vanille — 1 litre
de lait.

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Battre les jaunes d'œufs avec un peu de lait froid, dans une casserole. Y verser le lait légèrement refroidi et passé. Cuire au bain-marie en battant continuellement au fouet, jusqu'à épaississement. Refroidir en vannant. On peut remplacer 3 jaunes d'œufs par 3 cuillerées à café de fécule.

CRÊPES

PREMIÈRE RECETTE.

Préparation et confection : 45 minutes.

Cuisson : 3 minutes.

375 S de farine tamisée — 50 g de sucre semoule — 1 pincée de sel
— 8 œufs entiers — 1 litre de lait bouilli et froid — 50 g de beurre fondu
— parfum choisi.

Par ailleurs : sucre glace (pour les crêpes sucrées) — beurre.

Dans une terrine, mettre la farine, le sucre, le sel. Avec une cuiller en bois et en mettant les œufs deux par deux, mélanger mais sans trop travailler la pâte, car les crêpes seraient nerveuses et élastiques sous la dent ; ajouter le lait par petites doses, puis le beurre fondu. Mettre le parfum choisi : vanille, citron ou orange râpés, eau de fleurs d'oranger, rhum ou autres liqueurs (facultatif). Si la pâte est faite avec soin, il est inutile de la passer au chinois, sans cela ne mettre le beurre fondu qu'après l'avoir passée.

On compte en moyenne 3 crêpes par personne. Pour 24 crêpes, pour les servir chaudes et à point, il faut avoir deux à trois poêles ; les choisir de petite taille, mais utiliser de préférence des poêles à crêpes, qui sont très épaisses. Les crêpes doivent être très minces et bien dorées. Les poêles à crêpes seront maintenues toujours très chaudes ; mettre quelques noisettes de beurre dans la poêle, avant d'y verser la pâte.

Pour des crêpes sucrées, saupoudrer avec la glacière chaque crêpe de sucre glace.

Pour les servir, on peut les rouler, ou les plier en éventail.

DEUXIÈME RECETTE.

Préparation : 2 h 30.

Cuisson : 3 minutes.

250 g de farine — 4 œufs — un demi-litre de lait — 5 cl de cognac
— 1 cuillerée d'huile d'olive — 10 g de sel.

Faire la fontaine, y verser le sel, les œufs battus en omelette, l'huile et le cognac. Délayer peu à peu avec le lait. Compléter avec de l'eau. La consistance doit être fluide et la pâte sans grumeaux. Laisser reposer au moins 2 heures avant l'emploi. Cuire dans une poêle épaisse, faiblement graissée.

FONDANT

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

1 kg de sucre en morceaux — 75 g de glucose — parfum au choix — colorant liquide.

Faire fondre le sucre dans un poêlon mouillé d'eau. A ébullition, rafraîchir les bords du poêlon avec un linge mouillé. Ecumer. Le sucre cuit au boulé, ajouter le glucose. Retirer du feu, verser sur un marbre mouillé et malaxer à la spatule dès que le refroidissement est commencé. Le sucre doit devenir blanc et solide. Réserver au frais.

Pour l'emploi, chauffer légèrement, parfumer au choix ou colorer. Le fondant ne doit jamais être plus que tiède, car il ne serait plus brillant.

FRANGIPANE

Préparation : 1 h 30.

250 g d'amandes douces — **10 g** d'amandes amères — **8 œufs** —
250 g de beurre — **300 g** de sucre semoule — **xo g** de sel fin — 1 cuillerée
à soupe de fécule — 5 cl de kirsch.

Monder et sécher à l'étuve les amandes ; les piler au mortier. Les travailler en terrine avec 4 œufs entiers, ajoutés un à un. Incorporer alors le beurre ramolli, puis le sucre et le sel. La pâte étant crémeuse, incorporer la fécule puis, un par un, les œufs. Ajouter le parfum et tenir au frais jusqu'à l'emploi.

GÉNOISE

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

250 g de sucre semoule — **8 œufs** — **125 g** de beurre — **250 g** de
farine tamisée — **10 g** de sel.

Battre les œufs, le sucre, le sel, dans un récipient en cuivre non étamé, désigné sous le nom de bassine à blanc (ou cul-de-poule). Lorsque la pâte est bien battue (au fouet) et bien levée, ajouter la farine en pluie et le beurre fondu. Couler dans des moules à génoise (beurrés et farinés). Cuire à four doux. Démouler à chaud.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 769.)

GLAÇAGE D'UN GROS GATEAU

Recette de M. Georges MARTEAU.

Préparation : 1 heure.

Fondant (v. p. 760) — rhum ou kirsch — quelques gouttes de colorant — **150 g** de confiture d'abricots.

On glace soit le dessus, soit la totalité d'un gâteau. Si on ne glace que le dessus, on commence par le napper au pinceau avec de la marmelade d'abricots réduite, ce qui donnera du brillant au glaçage.

Dans une petite casserole, on met gros comme deux œufs de fondant ; en le remuant avec une cuiller en bois, on le tiédit à feu très doux. Il convient que ce fondant, étant tiède, ait la consistance d'une sauce légère ou d'une anglaise (crème légère). Si le fondant est trop épais, on l'allonge avec du rhum, ou du kirsch, ou de l'eau, et, facultativement on le colore en rose, jaune, vert, par addition de quelques gouttes de carmin liquide ou avec un soupçon de colorant en pâte vert ou jaune. Le fondant étant chaud, en verser sur le dessus du gâteau et, très rapidement, l'étaler au couteau sur toute la surface, bien uniformément.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 760.)

GLACE ROYALE

Préparation : 25 minutes.

300 g de sucre glace — **2** blancs d'œufs — **4** cuillerées de fécule de pommes de terre — **3** cl de kirsch.

Travailler le sucre avec les blancs d'œufs à la spatule. Ajouter alors la fécule, puis le parfum. Il faut travailler la glace au moins 25 minutes.

LEVAIN

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

100 g de farine — **10 g** de levure — **3** cuillerées à soupe d'eau.

Dans une tasse, émietter la levure et la délayer avec 3 cuillerées à soupe d'eau tiède. Verser la levure délayée dans la terrine contenant la farine. Avec une spatule, opérer le mélange et ajouter autant d'eau tiède qu'il en faudra pour obtenir une pâte lisse, mais un peu molle, que l'on rassemble au fond de la terrine.

Recouvrir le levain avec le reste de la farine, couvrir la terrine avec un linge et la placer dans un lieu tempéré, surtout à l'abri des courants d'air.

Nota. — Le levain peut être mis à lever, baignant dans un peu d'eau tiède.

MERINGUE

1° Meringue ordinaire (meringue suisse).

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 minutes.

8 blancs d'œufs — **500 g** de sucre en poudre vanillé.

Mettre les blancs dans un bassin en cuivre non étamé (cul-de-poule ou même bassine à confiture). Battre au fouet en neige très ferme, puis ajouter rapidement le sucre en mélangeant à la spatule.

Cuire à four très doux et sécher à l'étuve.

2° Meringue cuite.

Mêmes proportions que ci-dessus.

Mettre le tout dans un chaudron sur feu doux et fouetter l'ensemble. La pâte doit être chaude, mais non pas cuite.

Cuire à four très doux. Utiliser de préférence du sucre glace.

3° Meringue italienne.

6 blancs d'œufs — **500 g** de sucre en morceaux — **2** dl d'eau —
1 gousse de vanille.

Mettre le sucre dans un poêlon ; ajouter vanille et eau. Cuire le sirop au boulé. Mettre alors la casserole au bain-marie. Battre les blancs en neige très ferme ; verser le sucre dans les blancs tout en battant au fouet. Cette meringue est utilisée telle quelle, sans nouvelle cuisson au four, sauf pour une rapide coloration.

PÂTE D'AMANDES

250 g d'amandes mondées et séchées à l'étuve — **200 g** de fondant
(v. p. 760) — **10 g** de vanille en poudre.

Réduire les amandes en poudre très fine ; mélanger à la main au fondant, sur marbre. Ajouter la vanille et, éventuellement, le colorant.

PÂTE A BISCUIT

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

16 œufs — **500 g** de sucre en poudre (sucre semoule) — **5 cl** de
rhum ou de kirsch — **300 g** de farine fine ou féculé de pommes de terre.

Séparer les jaunes des blancs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'au moment où le mélange devenu blanc forme le ruban. Ajouter le parfum choisi et battre encore un peu. Incorporer alors la farine ou la féculé, puis les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Cuire à four doux.

PÂTE A BRIOCHE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

500 g de farine — **10 g** de levure de grains — **15 g** de sel fin — **30 g**
de sucre en poudre — **6 œufs** — **375 g** de beurre.

Avec 100 g de farine prélevés sur les 500 g et 10 g de levure, faire un levain.

Casser les œufs ; en mettre 3 dans la terrine où l'on aura laissé lever le levain pendant 30 minutes ; avec une spatule, procéder au mélange de la masse. Pour le moment, il est inutile d'y mettre la main. Quand on aura bien assemblé la pâte et qu'elle n'adhérera plus à la terrine ni à la spatule, ajouter successivement les 3 derniers œufs préalablement battus et dans lesquels on aura mis le sel et le sucre en poudre à fondre. Battre la pâte à la cuiller jusqu'à ce qu'elle soit redevenue lisse et bien élastique.

Lorsque le beurre est pesé et manié, l'approcher d'un lieu tempéré ou d'une source de chaleur, en sorte qu'il s'amollisse, sans fondre toutefois. Retirer la cuiller de la pâte et, sur la table à pâtisserie, ou dans une seconde terrine, mettre une poignée de pâte, le cinquième environ, puis y ajouter le beurre. Pétrir à la main beurre et pâte en sorte que le mélange soit parfait, puis ajouter une nouvelle poignée de pâte non beurrée et ainsi de suite jusqu'à ce que tout le beurre ait été mélangé et que la pâte soit devenue bien élastique et ne colle plus ni à la terrine ni à la main. Se gratter la main au couteau, bien rassembler toute la pâte dans le fond de la terrine et la saupoudrer légèrement de farine ; la couvrir d'un linge et la placer au frais en été et en lieu tempéré en hiver. Ce genre de pâte doit se faire la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir.

Au bout de 2 à 3 heures, la brioche doit avoir augmenté de volume ; la battre à la cuiller pour lui faire reprendre son volume primitif ; la recouvrir et la mettre en lieu frais jusqu'au lendemain matin ; on dit alors qu'on a « rompu » la pâte à brioche.

PÂTE A BRIOCHE MOUSSELINE

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 1 heure.

500 g de farine — 375 g de beurre fin — 6 œufs (moyens) — 12 g de sel — 20 g de sucre.

Sur les 500 g de farine, en prélever 125 g pour faire le levain, avec la levure et 1 verre d'eau tiède. Mettre en terrine dans un endroit tempéré. Avec le reste de la farine, 100 g de beurre, le sel, le sucre, les œufs, faire une détrempe. Travailler sur table la pâte pour lui donner du corps, en la soulevant avec les mains (la ramener vers soi et la rejeter sur la table) ; elle doit être bien élastique. Par prudence, ou si l'on manque de pratique, ne pas mettre tous les œufs à la fois. Tenir compte de la qualité de la farine. Ajouter le restant du beurre et le levain ; mélanger, mais ne plus travailler la pâte. Fariner un récipient, y mettre la pâte et saupoudrer de farine. Quatre à cinq heures après, rompre la pâte. Attendre quelques heures pour mouler et cuire.

Suivant que l'on désire une pâte plus ou moins riche, faire varier les proportions de beurre (de 300 à 425 g par livre de farine) et le nombre des œufs (de six à dix). Employer toujours du beurre fin, sans eau. Cette pâte se réussit mieux en hiver qu'en été, mais elle demande un peu de pratique.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 769.)

PÂTE A CHOUX ET A ÉCLAIRS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

500 g de farine — 500 g de beurre — 1 litre d'eau — 10 g de sel — 20 g de sucre — 16 œufs — 1 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger.

Dans une casserole, mettre l'eau, le sel, le sucre, l'eau de fleurs d'oranger et le beurre divisé en plusieurs morceaux. Tamiser la farine sur un papier et casser les œufs deux par deux dans des tasses. Remuer le beurre pour qu'il soit fondu quand l'eau entrera en ébullition. Ce résultat atteint, retirer la casserole du feu et y verser d'une seule fois la farine. Mélanger vigoureusement avec la spatule et, la pâte étant bien amalgamée, replacer la casserole sur feu doux et dessécher la pâte sans cesser de remuer à la spatule jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus à celle-ci ni à la casserole et qu'elle suinte positivement le beurre ; c'est parfois long, mais il faut y parvenir coûte que coûte. Ce résultat atteint, retirer la casserole du feu et y mélanger les œufs deux par deux jusqu'à ce que la pâte paraisse bien lisse. Si tout a été bien pesé et mesuré et la pâte bien desséchée, elle doit absorber 16 œufs de taille moyenne. On voit que la pâte est suffisamment mouillée quand, en en prenant une certaine quantité sur la spatule, et en inclinant celle-ci au-dessus de la casserole, la pâte y retombe d'elle-même.

La pâte à choux se cuit habituellement aussitôt faite ; elle n'est pas de celles qui se peuvent faire la veille. Incidemment, on peut conserver un reste de pâte et la cuire le lendemain, mais il convient de lui incorporer un peu d'œuf battu ; néanmoins, elle sera toujours moins belle.

PÂTE A FRIRE

Préparation : 1 h 30.

125 g de farine tamisée — **50 g** de beurre fondu — **5 g** de sel fin —
1 œuf entier, plus 1 blanc d'œuf — 1 verre de bière — 2 cl de cognac.

Mélanger à la spatule le beurre à la farine salée. Ajouter l'œuf battu en omelette. Délayer avec la bière. Parfumer au cognac. La pâte, sans grumeaux, doit masquer la spatule. Laisser reposer une heure. Au moment de l'emploi, ajouter un blanc d'œuf battu en neige ferme.

PRALINÉ

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de noisettes — **250 g** d'amandes — **500 g** de sucre en poudre.

Le praliné est une composition qui sert à parfumer les crèmes au beurre ou autres, les glaces, et dont on a souvent besoin tant en pâtisserie qu'en confiserie. Le praliné a sa place dans ce qu'on nomme les provisions du pâtissier.

Griller au four 250 g d'amandes douces ; en casser une de temps en temps ; bien les remuer pour qu'elles grillent également. Quand elles sont blondes, les retirer du four. Griller une même quantité de noisettes ; quand elles sont blondes, les retirer du four et les frotter sur un tamis pour enlever les peaux.

Dans un poêlon, faire fondre sans eau 500 g de sucre en poudre, sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'il soit de teinte caramel blond. Y mélanger amandes et noisettes ; faire refroidir sur marbre, puis piler au mortier ou passer au hachoir mécanique jusqu'à ce que cela forme une pâte fine, sans rien ajouter surtout, ni eau, ni huile, ni quoi que ce soit. Conserver en pot couvert d'un papier.

QUATRE-QUARTS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

350 g de sucre — 7 jaunes d'œufs — **100 g** de farine — **100 g** de fécule — 7 blancs d'œufs.

Travailler jaunes et sucre, jusqu'à ce que le mélange fasse ruban ; ajouter farine, fécule et blancs en neige. Mélanger doucement.

Mouler dans un moule à côtes, beurré et fariné. Cuire à four doux.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 736.)

RIZ AU LAIT POUR ENTREMETS

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 35 minutes.

300 g de riz (Caroline) — 1 pincée de sel — 1 litre de lait — **125 g** de sucre semoule — 1 bâton de vanille — 1 dl de crème fraîche — 4 jaunes d'œufs.

Faire crever le riz lavé dans très peu d'eau. A ébullition, l'égoutter et le mouiller au lait. Saler et vaniller. Lorsqu'il est cuit, ajouter le sucre, puis, hors du feu, la crème et les jaunes d'œufs pour le lier. On peut ajouter à la cuisson, en même temps que le lait, 50 g de beurre.

SAVARIN

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 35 à 45 minutes.

250 g de farine tamisée — **175 g** de beurre fin — **2 g** de sucre semoule
— **1 g** de sel fin — **1 g** de levure de bière — **5 cl** de crème double (chaude)
— **5 cl** de rhum — **3 œufs** — **125 g** de raisins de Malaga (épépinés).

Prendre le quart de farine et procéder à la confection du levain, en y faisant dissoudre la levure et la crème fraîche. Conserver ce levain dans un récipient couvert, et au chaud.

Former une fontaine avec la farine ; au centre, mettre la moitié du beurre en pomade, les œufs, le sucre et le sel ; mélanger et travailler à la main, tenir la pâte mollette. Ajouter le levain et le restant du beurre. Travailler, pour que le tout soit bien homogène.

Laisser lever la pâte. La rompre, c'est-à-dire la travailler à la main et y joindre les raisins de Malaga, épépinés et macérés.

Mettre la pâte dans deux moules à savarin (moules creux en couronne). Laisser reposer et lever à point ; mettre au four assez chaud. Cuisson : 35 à 45 minutes. Démouler à chaud.

SOUFFLÉ

Recette de base de M. Marcel DORIN.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

250 g de sucre en poudre — **100 g** de farine — **10 jaunes** d'œufs
— **1 litre** de lait — **1 gousse** de vanille — **8 œufs** — parfum au choix
— **50 g** de sucre glace — **30 g** de beurre.

Mettre dans une terrine le sucre en poudre, la farine tamisée et, au centre, 8 à 10 jaunes d'œufs que l'on tourne lentement avec un fouet jusqu'à ce que la farine et le sucre soient absorbés.

Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille et le verser très doucement en remuant avec le fouet.

Remettre le tout dans la casserole où a bouilli le lait et l'amener très lentement à ébullition en fouettant constamment et en frottant le fond de la casserole de façon que la pâte ne brûle pas. Débarrasser dans une terrine et couvrir d'un papier beurré.

Pour confectionner un soufflé, mettre une partie de cette pâte dans une terrine et fouetter énergiquement ; ajouter 1 jaune d'œuf par personne, puis le parfum désiré (anisette, Grand Marnier, chocolat fondu, etc.).

Fouetter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement, sans les briser, dans la pâte avec une spatule en bois.

Mettre dans un bol à soufflé beurré et sucré, et laisser au four 10 à 15 minutes. Lorsqu'il commence à colorer, le saupoudrer de sucre glace et terminer la cuisson.

SUCRE

Degré et cuisson.

Le degré de cuisson se mesure à l'estime ou au pèse-sirop.

Le tableau ci-dessous vous donnera les indications nécessaires :

SI LE PÈSE-SIROP INDIQUE	LE SUCRE SERA CUIT AU (les dénominations usuelles sont en italique)	ET LE THERMOMÈTRE CENTIGRADE INDIQUERA
20°	<i>nappé</i>	100°
25°	<i>petit lissé</i>	102°
30°	<i>grand lissé</i>	103°
33°	<i>grand perlé</i>	105°
35°	<i>filet</i>	106°
37°	<i>petit soufflé</i>	108°
38°	<i>grand soufflé</i>	112°
39°	<i>petit boulé</i>	115°
40°	<i>boulé</i>	118°
41°	<i>gros boulé</i>	121°
	<i>petit cassé</i>	125°
(Pas de graduation au- dessus.)	<i>cassé</i>	141°
	<i>grand cassé</i>	145°
	<i>caramel</i>	148 à 150°

Le sucre filé est du sucre cuit au grand cassé et travaillé rapidement à la fourchette.

PATISSERIE

ALLUMETTES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

Pâte feuilletée à six tours : 300 g de farine — 125 g de beurre — 60 g de crème — 40 g de sucre — 2 jaunes d'œufs — un demi-verre de lait — 1 cuillerée à soupe de rhum — glace royale (v. p. 762).

Dans du feuilletage à six tours de 1 cm d'épaisseur, détailler une bande large de 10 cm. Brosser la farine qui reste dessus, et étaler au couteau ou à la palette une couche de glace royale.

Il est entendu que la bande aura été coupée franchement sur les quatre côtés, autrement elle ne feuilletterait pas du côté non coupé ; partager en tranches de 4 cm ; ranger sur plaque non mouillée et cuire au four doux entrouvert, 20 à 25 minutes.

BRIOCHE DE NANTERRE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 40 minutes.

500 g de pâte à brioche ou brioche mousseline.

Se dit d'une brioche qu'on cuit dans un moule à cake de forme rectangulaire. On peut même, dans ce genre de moule, cuire une brioche mousseline plus facilement que dans les moules cylindriques, car les fours domestiques ne sont pas très hauts et la tête de la brioche se trouve près de la voûte.

Beurrer le moule; le garnir intérieurement d'une bande de papier beurré qui dépasse le moule d'environ 4 cm. Partager la pâte en 6 ou 8 parts égales, en les pesant; les mouler et les déposer côte à côte dans le moule, soit par deux dans la largeur, soit seules dans toute la largeur. Laisser lever au moins à hauteur du moule et cuire au four moyen après avoir doré à l'œuf battu. Température du four : 175°. Couvrir la brioche, si elle tend à prendre beaucoup de couleur.

Temps de cuisson : 40 minutes environ; mettre à chaleur décroissante après 30 minutes.

Démouler. Découvrir et faire refroidir sur grille ou clayette en osier.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. ci-contre.)

BRIOCHE SURPRISE

Recette de M. E. CHATARD.

Préparation : 1 heure.

Fermentation : 6 à 8 heures.

cuisson : 35 à 40 minutes.

Brioche mousseline (v. p. 764): 1 kg de farine tamisée — 800 g de beurre — 15 œufs environ — 25 g de levure — 20 g de sel — 20 g de sucre.

Glace vanille : 1 litre de lait — 1 bâton de vanille — 10 jaunes d'œufs environ — 250 g de sucre semoule — 200 g de fruits confits macérés, parfum au choix : kirsch, marasquin, Grand Marnier, Marie Brizard.

Mouler les brioches, mais ne garnir de pâte que la moitié à peine des moules à charlotte. Laisser lever, et mettre au four. Après cuisson, laisser reposer un instant et démouler. Les brioches doivent être très légères. On ne peut traiter la finition qu'à froid, c'est-à-dire le lendemain.

Ce n'est que dans une maison de commerce (glacier, restaurant, hôtel) où l'on possède des glaces de parfums différents que l'on peut se permettre le panachage; d'autre part, les glaces étant obligatoirement superposées, les premier et deuxième convives seraient servis correctement, les suivants auraient un amalgame de couleurs et de goûts qui se nuiraient les uns aux autres. Il faut donc s'en tenir au seul parfum et aux fruits confits. Les fruits (quatre ou cinq sortes) seront coupés en petits dés, et surtout bien macérés pendant 48 heures à l'avance.

Faire une bonne glace, quel que soit le parfum. Sur la moins belle des brioches, faire des toasts (toujours quelques tranches de plus que le nombre des convives), saupoudrer de sucre glace et faire légèrement dorer au four.

Evider la seconde brioche, mais faire avec la tête un couvercle ou chapeau. Garnir juste au moment de servir : intercaler glace et fruits, chapeauter la brioche, et saupoudrer de sucre glace. Autour, en couronne, disposer les toasts bien dorés.

Servir sur plat orné d'un napperon. Assiettes froides.

CHAUSSENS FEUILLETÉS AUX POMMES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

500 g de feuilletage (v. p. 574) — 2 dl de marmelade de pommes —
X œuf.

Prendre la moitié du feuilletage ; faire une abaisse de 5 à 6 mm d'épaisseur, longueur 50 à 60 cm, largeur 8 cm environ. Avec un emporte-pièce rond, cannelé, découper 8 rondelles. Dans le centre, mettre 1 cuillerée à potage de marmelade de pommes. Avec le pinceau trempé dans l'eau, mouiller les bords du feuilletage. Rabattre vers soi la partie arrière de la pâte, appuyer légèrement pour que les fonds se soudent. On peut aussi, avec l'emporte-pièce retourné, appuyer sur les bords. Recommencer avec la deuxième abaisse, ce qui fera 16 chaussons.

Avec l'œuf et un peu d'eau, faire une dorure.

Cuire à four assez chaud sur plaque mouillée et non beurrée.

On peut aussi mélanger à la marmelade de pommes autant de marmelade d'abricots et quelques décilitres de rhum.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 768.)

CONDÉS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

Pâte feuilletée à six tours — glace royale (v. p. 762) — 1 cuillerée
d'amandes mondées.

Se font comme les allumettes (v. p. 767), mais mettre 1 cuillerée d'amandes finement hachées dans la glace royale avant de l'étaler sur la pâte feuilletée.

Même cuisson que pour les allumettes.

COQUE GASCONNE

Recette de M^{me} PIC.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 15 minutes.

Pour la pâte : 500 g de farine — 2 œufs — 10 g de sel fin — 1 cuillerée d'huile d'olive — 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger — 1 dl d'eau.

Pour la garniture : 200 g de beurre — 200 g de sucre en poudre — 500 g de poires fondantes (poids net) — 1 dl d'eau-de-vie.

Bien pétrir la pâte, en ajoutant le contenu d'un verre d'eau tiède, jusqu'à ce qu'elle se détache de la main et du récipient. Mettre ensuite quelques gouttes d'huile dans un plat ; y verser la pâte ; la retourner et la couvrir. L'hiver, on la prépare la veille, l'été le matin même.

Sur une table, étendre un drap saupoudré de farine, un peu plus au milieu que sur les côtés, et y jeter la pâte. L'étirer avec les mains en commençant par le milieu, jusqu'à la rendre très mince. Laisser sécher 2 heures ou toute une nuit. Faire fondre, après, du beurre, soit à feu doux, soit au bain-marie. L'y jeter et l'étendre avec une plume un peu résistante (plume d'oie, par exemple), et recouvrir avec une couche de sucre en poudre, assez épaisse, mais pas trop.

Couper cette pâte à la taille du four ; bien arrondir : la moitié fera la première couche ; sur cette dernière, mettre toujours un peu de beurre et de sucre et, suivant le goût de chacun, y ajouter des poires bien mûres coupées en lames minces et macérées à l'avance dans un peu d'eau-de-vie et de sucre. Terminer par la deuxième couche avec le reste de la pâte ; ajouter un peu de beurre et saupoudrer de sucre en poudre ou vanillé une fois cuit.

Cuisson : 10 ou 15 minutes, feu vif dessus, doux dessous ; auparavant, chauffer le four 3 à 4 minutes.

COUQUES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

Pâte feuilletée à six tours (v. « allumettes », p. 767).

Dans du feuilletage à six tours, ayant 1 cm d'épaisseur, détailler une dizaine de rondelles avec un emporte-pièce cannelé de 7 cm de diamètre. Brosser la farine qui est sur la table et saupoudrer celle-ci de sucre en poudre. Placer les rondelles côte à côte et les allonger d'un même coup de rouleau pour les amener à 12 cm (ou 14) de longueur. Les retourner sur une plaque sèche, côté sucre au-dessus.

Cuire au four moyen et bien laisser fondre le sucre ; le gâteau doit être doré et comme verni.

DARTOIS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

500 g de feuilletage — 1 jaune d'œuf — 2 dl de marmelade d'abricots
— 20 g de sucre granulé.

Faire une abaisse de 45 cm de long, 20 cm de large, 6 à 7 mm d'épaisseur. Couper cette abaisse dans sa longueur. Cela donnera deux bandes de même longueur et de 10 cm de largeur.

Sur une des bandes, juste au milieu, avec une cuiller à potage, mettre la marmelade d'abricots ; de chaque côté de la marmelade, réserver une marge de 2 cm. Avec

le pinceau, passer à l'eau pour souder la deuxième bande. Mettre la deuxième bande, légèrement farinée, devant soi. La plier, dans sa largeur, en deux. Avec un couteau assez fort, la ciseler tout du long tous les 3 à 4 mm et à 3 cm du bord. Avec le rouleau, rouler la bande autour et couvrir la première bande abricotée. Cette deuxième bande formera grille. Avec le pouce, appuyer sur les bords.

Délayer le jaune d'oeuf avec un peu d'eau fraîche, dorer la bande, et mettre à cuire. En sortant du four, abricoter légèrement au pinceau et, avec le sucre granulé, faire quelques dessins.

Couper la bande en 8 morceaux égaux.

GALETTE BEAUCERONNE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 250 g de fromage blanc égoutté — 30 g de farine tamisée — 50 g de sucre semoule — 50 g de beurre fondu — 100 g de raisins de Smyrne et de Corinthe — 3 jaunes d'œufs et 3 blancs — un demi-décilitre de crème fraîche.

Foncer un cercle à flan. Le fromage blanc passé au tamis fin, le mettre dans un récipient et le mélanger avec la farine, le sucre, le beurre fondu, les raisins et les jaunes d'œufs. Lorsque ce mélange est fait, sans trop le travailler, monter les blancs en neige et mélanger le tout, mais doucement. Garnir le cercle et cuire à four chaud.

Se sert tiède.

GALETTE «JOINVILLE»

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

250 g de farine — 200 g de beurre — pincée de sel — un demi-décilitre de lait — 2 dl de confiture de framboises avec pépins — sucre glace.

Travailler, dans une terrine, la farine, le beurre, le sel, et mettre à point avec un peu de lait. Laisser reposer.

Sur le marbre, partager en deux la pâte. Faire deux abaisses rondes ou rectangulaires, comme pour la tarte anglaise.

Garnir l'abaisse de dessous avec la confiture de framboises (le milieu seulement).

Avec le pinceau mouillé à l'eau, longer les bords. Couvrir de la deuxième abaisse et appuyer sur les bords pour les souder.

Avec un couteau d'office, gaufre les bords.

Après quelques minutes de cuisson, commencer à saupoudrer de sucre glace, et renouveler souvent pour que le sucre forme miroir à la fin de la cuisson.

Four assez chaud.

GÂTEAU DES ROIS DE BORDEAUX

Recette de M. René MORAND.

Préparation : 45 minutes.

Fermentation : 3 à 5 heures ;
cuisson : 30 minutes.

Levain : 10 g de levure — 125 g de farine — 5 cl d'eau tiède.

Sirop : 125 g de sucre — 1 zeste de citron — 1 zeste d'orange — 1 cl d'eau de fleurs d'oranger — 4 cl de cognac ou de rhum.

Pâte à brioche : 500 g de farine — 6 œufs — 250 g de beurre — 1 pincée de sel — 20 g de sucre granulé — 100 g de cédrat confit.

Faire le levain avec les 125 g de farine, la levure et quelques centilitres d'eau tiède ; pâte assez serrée. Mettre en récipient fariné et dans un endroit tiède ; laisser lever.

Avec les 125 g de sucre, les zestes de citron, d'orange, l'eau de fleurs d'oranger, 1 dl d'eau, le cognac ou le rhum, faire un sirop et laisser refroidir.

Sur table ou marbre, avec les 500 g de farine, faire une fontaine, mettre sel et beurre ; mélanger en ajoutant les œufs un par un, et aussi, petit à petit, le sirop. Travailler la pâte en la soulevant. Pâte pas trop consistante. Mélanger le levain à la pâte, puis mettre en récipient et dans un endroit légèrement chaud pour activer la fermentation. Lorsqu'elle est bien levée, la rompre, c'est-à-dire la travailler en la soulevant deux ou trois fois. La laisser de nouveau lever. Après 4 à 5 heures de fermentation, mettre la pâte sur le marbre, la fariner et la rouler comme un gros saucisson ; faire une couronne et souder les deux bouts au pinceau ; dorer. Sur le dessus, disposer quelques quartiers minces de cédrat confit, intercalés avec une rangée en biais de sucre granulé.

Mettre sur plaque, laisser pousser une demi-heure dans un endroit bien tempéré ou devant le four. Cuire à chaleur douce. On fait ces gâteaux des rois, en couronne, aussi bien pour une personne que pour six à huit.

GÂTEAU ROULÉ

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

300 g de génoise (o. p. 761) — 150 g de marmelade d'abricots — pralin et amandes grillées.

Sur l'abaisse de génoise sortant du four, étendre la marmelade. Déposer sur un torchon humide essoré et rouler immédiatement (sinon le gâteau casserait). Semer d'amandes grillées et de pralin émietté.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 697.)

GÂTEAU DE SAVOIE

Recette de M. AUSTIN DE CROZE.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 30 à 35 minutes.

6 œufs — 180 g de farine — 300 g de sucre en poudre — 1 zeste de citron.

Battre les jaunes avec le sucre et les blancs en neige ; les mêler ensuite, ainsi que la farine, passée au tamis de soie et séchée à l'étuve ; ajouter de la râpura de citron. Le mélange étant bien fait, remplir des moules en fer-blanc étamé, en forme de turban, graissés de beurre frais fondu ; glacer avec du sucre et un peu de farine mélangés ensemble, et cuire le gâteau au four médiocrement chaud.

JALOUSIES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 à 25 minutes.

250 g de pâte feuilletée (v. p. 754) — 1 œuf pour dorure — 150 g de marmelade d'abricots — 50 g de sucre cristallisé.

Comme pour les dartois, détailler deux bandes de pâte feuilletée. En mettre une sur plaque mouillée. Placer la seconde devant soi sur la table ; la saupoudrer légèrement de farine. Dans toute sa longueur, la replier sur elle-même en ramenant vers la partie la plus éloignée et en la repliant exactement en deux sur l'autre. Garnir l'autre bande de marmelade d'abricots en laissant nets les bords et les extrémités sur 4 cm.

Avec le talon de la lame d'un couteau, couper la bande repliée de 3 en 3 mm, mais sans aller sur toute la largeur, et en respectant au moins 3 cm de bord, c'est-à-dire que l'on coupe la partie repliée et non le côté des deux bords. Cela étant fait, transporter la bande découpée en la repliant sur elle-même et bien l'ajuster sur celle qui est garnie de confitures ; bien appliquer la pâte à la main et souder les deux abaissees. Dorer à l'œuf battu. Au sortir du four, passer sur les bandes, au pinceau, de la marmelade d'abricots chaude, et parsemer les gâteaux de sucre cristallisé de moyenne grosseur.

KOUGLOF OU KUGELHOF

Recette de M. F. WERNERT.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 45 à 50 minutes.

250 g de farine — 6 g de levure de bière — 5 g de sel — 5 g de sucre semoule — 250 g de beurre — 50 g de raisins de Malaga macérés dans 5 dl de rhum — 5 œufs — 50 g d'amandes mondées.

Travailler à la spatule le beurre en pommade dans une terrine ; y incorporer les œufs un à un et la même quantité de farine. L'appareil était bien homogène, y joindre la levure dissoute dans un peu d'eau, le sel et le sucre ; ajouter les raisins macérés. Fouetter à la main la pâte, assez longuement, pour qu'elle prenne du corps. Beurrer le ou les moules à kouglof. Parsemer les amandes, mondées et partagées en deux, au fond du moule. Garnir le moule à moitié ; laisser lever d'un tiers. Cuire à four moyen. Démouler à chaud. Avant de présenter, saupoudrer de sucre glace.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 768.)

KRAPFEN (ou beignets viennois)

Préparation : 45 minutes.

*Fermentation : 2 heures ;
cuisson : 7 à 10 minutes.*

*500 g de farine tamisée — 5 g de sel — 50 g de sucre semoule —
1 dl d'eau — 4 œufs — 25 g de levure — 50 g de beurre — 2 dl de confi-
ture d'abricots — sucre glace — grande friture.*

A l'avance, prélever 100 g de farine. Faire une petite fontaine, ajouter la levure et délayer avec un peu d'eau tiède ; mettre dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air.

Avec les 400 g de farine en fontaine, mettre au centre le sel, le sucre, les œufs ; faire une pâte mollette (en la ramollissant avec un peu d'eau). Ajouter le levain et les 50 g de beurre, par parcelles, sans trop travailler la pâte. La pâte devra être un peu plus légère que pour la brioche ordinaire. Laisser reposer 2 heures dans un endroit tempéré.

Grande friture (saindoux et huile) assez chaude.

Opérer comme pour les beignets soufflés. Une cuillerée à potage de pâte.

Egoutter sur linge et saupoudrer de sucre glace.

A loisir, on peut envoyer un bol ou saucière de marmelade d'abricots en même temps ou, avec un crayon, percer le flan des krapfens et, avec une poche ou un cornet, les garnir de confiture.

MADELEINES SÈCHES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

*250 g de sucre en poudre — 6 œufs — 250 g de farine — 150 g
de beurre.*

Mélanger le sucre avec les œufs mis un à un. Bien travailler. Ajouter la farine, le beurre fondu ; mouler. Moules à madeleines beurrés sans être farinés. Cuire à four doux. Elles se conservent longtemps.

MILLE-FEUILLES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

*750 g de feuilletage (v. p. 754) — un demi-litre de crème pâtissière
(v. p. 759) — sucre glace — 1 dl de confiture d'abricots ou de groseilles.*

Faire une seule abaisse avec le feuilletage de l'épaisseur d'un bon centimètre ; piquer copieusement. L'abaisse sera de la surface de la plaque à pâtisserie, c'est-à-dire de 40 à 42 cm de long, sur 35 cm de large. Cuire à four chaud. Lorsque l'abaisse est cuite, la mettre sur marbre et en faire 3 bandes égales dans le sens de la longueur, ce qui donne en largeur 3 bandes de 11 à 12 cm chacune.

Sur la première bande, étaler la crème pâtissière. La bande bien garnie de crème, couvrir avec la deuxième bande, bien d'aplomb ; tartiner celle-ci à la confiture et couvrir de la troisième bande. Saupoudrer de sucre glace.

Avec un couteau bien tranchant, faire 8 parts égales, ce qui donnera des rectangles de 5 cm sur 10 cm.

MILLE-FEUILLES DE FRAISES CHANTILLY

Recette de M. BLUR.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

750 g de feuilletage (v. p. 754) — 500 g de fraises des bois (net) —
5 cl de Grand Marnier — 50 g de sucre semoule — 2 dl de crème fraîche
— 50 g de sucre glace.

Mettre les fraises (très propres) dans un récipient avec les 50 g de sucre semoule et le Grand Marnier ; fouetter la crème et la sucrer au sucre glace. Opérer comme pour les mille-feuilles ordinaires (v. p. 774) ; faire trois abaisses.

Pour donner plus de relief et soigner la présentation des mille-feuilles, avec 2 cuillerées de sucre glace et un blanc d'œuf, faire une glace royale. Avec un couteau de table (lorsque le mille-feuille est terminé), enduire l'abaisse du dessus, ce qui formera une légère couche blanche. A l'aide d'un petit cornet en papier rempli d'une bonne cuillerée de gelée de groseilles (petite ouverture au cornet), tirer deux ou trois traits dans le sens de la longueur du gâteau. Avec la pointe d'un petit couteau d'office (mouillée), tirer en travers, par-ci par-là, quelques traits qui entraîneront la confiture. Faire le premier trait vers soi, le second contrarié, et ainsi de suite.

MOULAGE DES GALETTES FEUILLETÉES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 40 minutes.

250 g de farine — 10 g de sel — 225 g de beurre — 1 œuf, plus 1 blanc
— 2 dl d'eau.

En tournant la pâte à galette, s'arranger de façon que celle-ci ait une forme carrée. Replier les quatre pointes sur la pâte en sorte qu'elles se réunissent au centre. On obtient également un carré ; rabattre encore les quatre cornes au centre ; retourner la pâte sur la table ; saupoudrer légèrement de farine ; l'englober entre les deux mains réunies et faire décrire à celles-ci un mouvement circulaire. A un moment, on sent que la pâte adhère à la table et devient ferme. Avec un couteau, décoller la pâte ; saupoudrer la table de farine, et, avec le rouleau à pâtisserie, étaler la galette pour lui donner la forme bien ronde et une épaisseur de 2 cm. Pour ce faire, on retourne la boule de pâte soudure au-dessus. Si on le désire, placer une fève en entaillant la pâte en dessous et en la rabattant sur la fève.

On chiquette la galette avec un couteau tenu presque à plat en maintenant la pâte avec la main gauche, tenue aussi à plat ; cela augmente l'épaisseur de la pâte.

Mouiller légèrement une plaque en tôle ; y placer la galette en ayant soin de la retourner.

Dorer la galette avec un pinceau ou une plume trempée dans l'œuf battu. Rayer la galette en losanges et cuire au four chaud (250° environ) ; la placer plutôt dans le bas du four ; la cuisson demande environ 40^minutes.

On procède de même pour toutes les galettes.

PARIS-BREST

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

1 litre de pâte à chou (v. p. 764) — 100 g d'amandes effilées —
250 g de crème pâtissière pralinée (v. p. 759).

Faire en pâte à chou une couronne ; la mettre sur une tôle non beurrée.
Parsemer d'amandes effilées ; poudrer de sucre et cuire à four chaud d'abord, modéré ensuite. Une fois cuit et refroidi, l'ouvrir et le remplir de crème pâtissière pralinée.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 701.)

PITHIVIERS

Recette de M. LE HIR.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

(Pour 8 personnes.)

500 g de feuilletage (v.p. 754) — 100 g d'amandes douces (en poudre) — x cuillerée d'amandes amères (en poudre) — 100 g de beurre en pommade — 100 g de sucre semoule — 3 jaunes d'œufs — un quart de de bâton de vanille — 1 dl de crème pâtissière (v. p. 759) — 1 dl de crème fraîche — 1 œuf — 5 cl de rhum ou de kirsch.

En terrine, avec une spatule en bois, travailler avec énergie les amandes (en poudre) douces et amères, le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille. Après brassage, y ajouter la crème pâtissière, la crème fraîche, le parfum : rhum ou kirsch.

Avec le feuilletage, faire 4 abaisses rondes de 16 à 18 cm de diamètre (car pour 8 personnes il est préférable de faire deux pithiviers). Les deux abaisses étant sur plaque, avec le pinceau, mouiller le pourtour à l'eau pour la soudure.

Garnir le centre de la crème d'amandes, recouvrir de la deuxième abaisse, le tout bien soudé ; appuyer (genre cannelure) avec le couteau d'office, ainsi la soudure sera confirmée.

Avec l'œuf battu, dorer au pinceau le dessus et, avec le couteau d'office ou une fourchette, faire quelques dessins. Cuire à four doux.

(V. **PLANCHE EN COULEURS**, p. 665.)

« POLONAIS »

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

250 g de pâte feuilletée (v. p. 754) — 1 œuf — 250 g de cerises, ou 250 g de mirabelles, ou 250 g d'abricots — 100 g de sucre glace.

Dans une abaisse de feuilletage à six tours, ayant 1 cm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce cannelé des rondelles de 7 à 8 cm de diamètre. Les placer sur une plaque mouillée ; appuyer fortement le pouce au milieu pour former un creux. Les dorer à l'œuf battu ; les rayer ; les garnir avec 4 cerises ou 3 mirabelles ou la moitié d'un petit abricot.

Cuire à four chaud, poudrer et glacer au four.

« PONT-NEUF »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

Pour la pâte brisée : 300 g de farine — 150 g de beurre — 1 pincée de sel — 125 g de sucre en poudre — un demi-pot de marmelade d'abricots.

Pour la pâte à choux : 80 g de farine — 50 g de beurre — 3 œufs — 40 g de sucre — 2 dl d'eau — 1 pincée de sel.

Foncer un moule à tarte de pâte brisée ; pincer la crête. Mettre la marmelade d'abricots au centre et, à la poche, dresser des choux de taille moyenne. Dorer ces choux. Tailler de fines bandelettes de pâte brisée et en placer deux en croix sur chaque chou. Pour fixer la bandelette, mouiller extérieurement la crête et appuyer doucement la bandelette sur la crête et le moule.

Cuire à four moyen (150°) pendant 25 à 28 minutes.

Poudrer légèrement de sucre glace au sortir du four.

RATONS

Recette de M. Léon ABRIC.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de feuilletage (v. p. 754) — 200 g de gruyère râpé — 16 tranches très minces de gruyère (4 cm sur 6 cm) — 1 jaune d'œuf.

Avec le feuilletage, faire le dernier tour (le sixième), en semant sur la table une bonne partie du gruyère râpé qui remplacera la farine. Laisser reposer quelques minutes ; faire plusieurs abaisses très minces comme pour une tarte anglaise. Largeur des bandes : 8 à 10 cm. Poser les lamelles (très minces) de gruyère. Au pinceau, mouiller à l'eau le bord de l'abaisse ; recouvrir d'une deuxième abaisse et appuyer légèrement pour qu'elles adhèrent (soudées). Parsemer de gruyère après avoir doré à l'œuf. Continuer tant que le feuilletage ne sera pas épuisé. Cuire à four chaud.

Ces ratons accompagnent l'apéritif et supportent le sel et le cayenne.

Cette recette est l'interprétation de celle que donnait, vers 1650, Nicolas de Bonnefonds, dans son petit livre de cuisine *les Délices de la campagne*. Le mot *raton* est encore en usage dans certaines régions picardes, mais il s'applique à des crêpes salées.

« SINGAPOUR »

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson de la génoise : 30 minutes.

1 livre de génoise (v. p. 761) — 4 tranches d'ananas de conserve — 1 chinois confit — 16 demi-amandes mondées — 5 cl de kirsch — 2 dl de marmelade d'abricots — 100 g d'amandes hachées ou effilées (grillées, dorées).

Mouler la génoise de préférence dans un moule rond de 22 à 25 cm de diamètre ou, à défaut, un moule carré ou rectangulaire.

Avec 2 tranches d'ananas, faire 8 triangles de 3 cm à la base et 4 cm de hauteur ; les mettre de côté ; couper la chute de ces tranches (ou parures) et les autres tranches d'ananas, ainsi que le demi-chinois, en tout petits dés et les mettre à macérer au kirsch ; lier juste ce qu'il faut avec une ou deux cuillerées de marmelade d'abricots.

Trancher la génoise en deux en travers. Y mettre le salpicon d'ananas bien égalisé, remettre la deuxième tranche de génoise ; abricoter le dessus et la bordure de la génoise copieusement. Avec les amandes hachées ou effilées, faire un crépissage en appuyant autour sur les amandes. Sur le dessus de la génoise, mettre le demi-chinois au centre, cerclé par 8 demi-amandes ; sur le bord de la génoise, placer les 8 triangles d'ananas enrobés d'abricots la pointe tournée vers le centre. On peut, pour terminer, ajouter les 8 demi-amandes qui restent, soit sur les triangles d'ananas, ou entre les triangles.

TARTE AUX ABRICOTS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

Pour la pâte : 300 g de farine — 150 g de beurre — 7 g de sel — 125 g de sucre en poudre.

Pour la garniture : 600 g d'abricots — 50 g de sucre — 100 g de confiture d'abricots.

Enoyauter les abricots ; les partager en deux ; les ranger dans la tarte saupoudrée d'un peu de sucre en poudre. Si ce sont des fruits conservés, les égoutter dans une passoire. Poudrer au sucre ou napper à l'abricot après cuisson.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 777-)

TARTE « COQUELIN »

Recette de M. Roger BONNEAU.

Préparation : 2 heures.

1^{re} cuisson : 25 minutes;

2^e cuisson : 15 minutes.

Pour la pâte brisée : 250 g de farine — 200 g de beurre — 2 jaunes d'œufs — 1 pincée de sel — 75 g de sucre semoule — 1 dl d'eau.

Pour la garniture : 6 pommes reinettes épluchées — 50 g de sucre semoule — 2 dl de marmelade d'abricots.

Pour la crème : 4 jaunes d'œufs — 50 g de sucre — 50 g d'amandes en poudre — 1 dl de crème fraîche.

Foncer le moule à flan de 25 cm avec la pâte brisée ; étaler la marmelade d'abricots puis les pommes coupées en deux (bien nettes) émincées finement ; les mettre proprement en couronne et bien chevalées ; sucrer légèrement et cuire au four. Aux trois quarts de la cuisson, napper les pommes avec la crème faite avec les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la crème fraîche (non cuite). Remettre au four très tempéré et terminer la cuisson.

Se sert tiède ou froid.

TARTE AUX FRAISES DES BOIS

Recette de M^{mc} A. DONAT-DEPALLE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : de 12 à 15 minutes.

500 g de pâte brisée (v. p. 753) — 1 kg de fraises des bois équeutées — 1 litre de haricots ou autres légumes secs, ou 1 litre de noyaux de cerises bien secs — 1 dl de gelée de groseilles un peu détendue — 2 dl de crème Chantilly.

Foncer un moule (cercle à flan) de 22 cm de diamètre. Bordure assez haute et au bord du cercle, pincer à la pince à pâtisserie ou canneler au couteau d'office. Garnir l'intérieur de haricots ou noyaux, ainsi la croûte gardera sa forme initiale. Les fraises bien propres, en garnir abondamment la tarte. Napper (très légèrement) les fraises de la gelée de groseilles. Faire quelques décors (sans trop charger) à la poche avec la crème Chantilly. Servir sur napperon.

En petits cercles ou en barquettes individuelles, on peut foncer en pâte sablée d'une grande finesse, mais celle-ci est trop friable pour être découpée.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 776.)

TARTE A LA FRANGIPANE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 45 minutes.

250 g de pâte brisée (v. p. 753) — 250 g de crème frangipane (v.p. 761) — 1 œuf pour dorure — 50 g de sucre glace.

Foncer une tarte en pâte brisée ; la garnir de crème frangipane à hauteur du cercle ; bien lisser le dessus. Dans une abaisse de pâte brisée de 2 mm d'épaisseur, découper une bandelette de 35 à 40 cm de longueur et de 1 cm ou 2 de largeur. Avec le rouleau, faire, de centimètre en centimètre, une série d'incisions en biais à mi-largeur de la bandelette. Soulever la bande repliée dans la main gauche et la ranger en spirale en partant du centre, et les hachures tournées vers l'extérieur, de sorte qu'elles forment une crête ; ce motif se nomme un *fleuron*. Dorer le fleuron et mettre au four chaud pendant 45 minutes. Peu avant la fin de cuisson, poudrer la tarte de sucre glace et repasser au four pour glacer.

TARTE AU FROMAGE

Recette de M. R. MORAND.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 30 minutes.

500 g de pâte à foncer (v. p. 753) — 500 g de fromage blanc — 200 g de sucre semoule — 150 g de farine — 3 œufs — un demi-litre de lait — 1 dl de crème fraîche.

Mélanger, dans une terrine, le fromage, le sucre, la farine, la crème. Ce mélange fait, ajouter les œufs et le lait chaud.

Au préalable, foncer le cercle à flan avec une bonne crête ; garnir avec l'appareil. Cuisson douce.

TARTE AU FROMAGE DU RHIN

Recette du KRANZLER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 30 minutes.

400 g de pâte feuilletée (en deux abaisses rondes de 25 cm) — 100 g de confiture d'abricots — 4 jaunes d'œufs — 180 g de sucre glace — un demi-litre de lait — 1 litre de fromage blanc égoutté — 12 feuilles de gélatine — 100 g de raisins de Corinthe — une demi-gousse de vanille — 1 zeste de citron râpé — 1 pincée de sel — un demi-litre de crème fouettée.

Préparer deux abaisses rondes de pâte feuilletée et les cuire à blanc. D'autre part, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le lait vanillé, le fromage blanc, les raisins, le zeste de citron râpé et le sel. Cuire doucement jusqu'à ébullition. Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau tiède et l'ajouter à la préparation. Laisser refroidir presque complètement, puis ajouter un quart de litre de crème fouettée.

Recouvrir une abaisse de cette préparation ; poser la seconde abaisse ; la tartiner de confiture d'abricots ; napper de crème fouettée et servir très frais.

TARTE AUX FRUITS ALSACIENNE

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

1^{ie} cuisson : 15 minutes;

2^e cuisson : 10 minutes.

400 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 8 pommes reinettes ou 8 poires — un demi-litre de crème anglaise — 2 dl de crème très fraîche.

Foncer un cercle à flan avec la pâte sucrée, rebord assez haut, terminé par une belle crête ; garnir de légumes secs ou de noyaux secs de cerises, afin que le fond de tarte garde sa forme initiale. Cuisson à four doux.

Les pommes ou poires épluchées, coupées en quartiers, épépinées, sont pochées au sirop à 24° ; les égoutter sur un linge ; les ranger en couronne dans la tarte ; les napper de la crème anglaise. Cuisson à four moyen ; laisser refroidir. Servir avec un bol de crème fraîche à part.

On peut, à loisir, escaloper, très proprement, les fruits, mais qu'ils se chevauchent bien les uns les autres, sans interruption. Cette tarte se fait aussi en tarte anglaise (en bandes) et surtout avec quetsches ou mirabelles.

TARTE « JEANNETTE »

Recette de M^{lle} FEULLAUBOIS.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 35 minutes.

500 g de pâte à sablé (v. p. 755) — 200 g de sucre semoule — 50 g de beurre — 1 dl de crème fraîche — 8 pommes reinettes ou calvilles.

Les pommes seront épluchées, coupées en quartiers et épépinées. Mettre le plat en terre allant au four sur le feu, le saupoudrer de sucre et de quelques gouttes d'eau ; celui-ci étant fondu, ranger les pommes en couronne, bien serrées. Lorsque le sucre commence à caraméliser, retourner les quartiers de pommes, ajouter le beurre en parcelles ; reculer un peu et laisser cuire tout doucement. A moitié cuisson, faire l'abaisse de pâte à sablé ; la couvrir avec les quartiers de pommes et appuyer la pâte sur les bords. Mettre au four.

A cuisson complète, napper la pâte avec la crème fraîche et laisser au four un instant.

TARTE « A MA FAÇON »

Recette de M. SCHRUFFENEGER.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 1 heure.

250 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 500 g de pommes reinettes — 100 g de beurre — 200 g de sucre — 10 g de cannelle en poudre — 200 g de crème Chantilly (v. p. 759) — 1 dl de kirsch.

Faire un appareil à succès (pâte sucrée). Le faire cuire.

Prendre, d'autre part, une sauteuse de la même dimension que le fond de succès. Couper les pommes en quartiers. Les mettre dans la sauteuse avec le beurre, un peu d'eau, le sucre et la cannelle. Faire cuire jusqu'à complète évaporation, veiller à ce que les quartiers de pommes soient enrobés de caramel. Laisser refroidir. Renverser les pommes sur le fond à succès. Décorer avec une crème Chantilly légèrement « kirschée ».

TARTE NORMANDE

Recette de M. MABON.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

250 g de farine — 250 g de beurre — grain de sel — un peu d'eau — 6 belles pommes Calville — 100 g de sucre semoule — 1 dl de marmelade d'abricots ou 1 dl de gelée de pommes — 2 dl de crème fraîche.

Avec le feuilletage, faire une abaisse ; en garnir un cercle à flan, de 22 à 25 cm de diamètre. Faire une belle crête. Piquer avec une aiguille ou fourchette l'abaisse, et la saupoudrer légèrement de sucre.

Eplucher les pommes, les couper en deux, les épépiner, les parer ; les émincer de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs ; les chevaucher en couronne, bien serrées (on peut même doubler l'épaisseur des pommes) ; sucrer légèrement les pommes. Mettre au four doux ; glacer les pommes au sucre glace ; retirer du four à cuisson. A volonté, on peut servir la tarte telle quelle, ou la badigeonner au pinceau avec une légère couche de gelée de pommes ou de marmelade d'abricots. Servir, en bol ou saucière, 2 dl de crème fraîche.

TARTE AUX POMMES A L'ANGLAISE

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes.

250 g de farine — 250 g de beurre — grain de sel — 6 belles pommes (calville) — 100 g de sucre semoule — 1 dl de marmelade d'abricots (ou gelée de pommes) — 1 œuf pour dorure.

Avec la pâte brisée, faire une abaisse et en garnir un moule, piquer avec une fourchette et garnir de quartiers de pommes. Saupoudrer de sucre, étendre la marmelade, puis, avec le reste de la pâte, faire des bandelettes régulièrement disposées. Dorer à l'œuf et cuire 35 minutes à four doux.

TARTE «POMPADOUR»

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 40 minutes.

125 g de chocolat râpé — 500 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 125 g de poudre d'amandes — 125 g de sucre semoule — 4 œufs — 125 g de beurre en pommade — 25 g de farine — 2 dl de crème fraîche nature — une demi-cuillerée à thé de cannelle — un tiers de clou de girofle.

Foncer le cercle à flan de 25 à 28 cm de diamètre. Bordure haute, ainsi que la crête. Piquer et laisser reposer.

Dans une terrine, travailler le beurre ramolli, le chocolat râpé, les amandes, le sucre et les 4 jaunes d'œufs ; ajouter la farine, la cannelle en poudre, le petit morceau de clou de girofle écrasé. Le tout doit former le ruban. Monter les 4 blancs en neige. Mélanger le tout et garnir la tarte. Cuisson lente mais assez poussée. A part, servir la crème fraîche demi-fouettée en bol ou saucière.

TARTE AUX PRUNEAUX DE TOURS

Recette de MM. BESNARD et CLAUDE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson du fond de tarte : 20 minutes.

(Pour 8 personnes.)

500 g de pâte brisée (v. p. 753) — un demi-litre de crème pâtissière (v. p. 759) — 1 dl de gelée de groseilles — 500 g de pruneaux (dénoyautés) — 2 dl de vouvray — parfum au choix — 250 g de pâte d'amandes.

Pâte brisée : 400 g de farine — 100 g de beurre — 10 g de sel — 1 jaune et 1 œuf entier — eau froide — deux tours.

Crème pâtissière : un demi-litre de lait — 125 g de sucre — 4 œufs — 50 g de farine.

Pruneaux : les dénoyauter et les faire macérer au vouvray doux pendant 48 heures, à couvert.

Pâte d'amandes : si l'on n'a pas de pâte d'amandes toute prête sous la main : 150 g d'amandes douces mondées — 150 g de sucre semoule — 2 blancs d'œufs.

Une fois les amandes bien propres, les piler au mortier ; à mesure que l'on pile, la pâte se fait ; ajouter alors, petit à petit, le sucre et les blancs. Pâte très homogène.

Faire une abaisse de l'épaisseur de un demi-centimètre environ avec la pâte brisée ; garnir le moule à flan de façon que l'abaisse dépasse le bord du cercle, et faire une crête avec la pince à pâtisserie.

Garnir cette abaisse de légumes secs ou de noyaux de cerises. Cuire à blanc.

Fourrer les pruneaux à la pâte d'amandes. Etaler la crème pâtissière dans le fond du cercle ; disposer les pruneaux en couronne. Au pinceau, passer la gelée.

Servir sur napperon.

CONFISERIE

•

AMANDES PRALINÉES

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : i heure.

100 g d'amandes hachées — 200 g de sucre glace — 1 dl environ d'eau de fleurs d'oranger.

Dans une terrine, mettre les amandes hachées et autant de sucre glace ; asperger avec une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger ; remuer à la cuiller en bois et ajouter petit à petit autant d'eau de fleurs d'oranger qu'il en faudra pour que tout le sucre adhère aux amandes ; ne pas laisser se former de pelotes ; les briser à mesure qu'elles se forment. Faire sécher à l'air ou au four doux et conserver en boîte hermétique ces « amandes pralinées ».

ANGÉLIQUE FOURRÉE GLACÉE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : i heure.

12 tiges d'angélique de 12 à 15 cm — 250 g de pâte d'amandes (v. p. 763) — 50 g de sucre vanillé.

Prendre une grande tige d'angélique confite ; la fendre en deux par une incision sur le côté, sans en détacher une partie, mais simplement pour ouvrir le tuyau que forme cette tige.

D'autre part, prendre de la pâte d'amandes fondante ; la manier à la main pour la rendre bien souple et y incorporer du sucre vanillé ou de la vanille en poudre (une pincée). Allonger la pâte en un boudin aussi long que la tige d'angélique et assez gros pour la garnir. Placer la pâte d'amandes dans la tige ; bien replier celle-ci, puis la couper en biais, en morceaux de 3 cm de longueur.

Embrocher chaque morceau avec une brochette en fer ou en bois.

CARAMELS AU CHOCOLAT

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 35 minutes environ.

250 g de cacao — **250 g** de sucre — un demi-litre de crème fraîche —
50 g de beurre — **20 g** de glucose.

Cuire le tout au gros boulé. Verser sur marbre huilé et couper à froid. Servir en caissettes plissées.

CASSIS DÉGUISÉS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

500 g de cassis à Veau-de-vie — **250 g** de fondant (v. p. 760) —
quelques gouttes de carmin — 1 verre d'eau-de-vie de cassis.

Égoutter des grains de cassis à l'eau-de-vie ; les mettre à sécher sur un linge pendant plusieurs heures. Il faut trois grains de cassis pour faire un petit four.

Chauffer du fondant ; le parfumer et le colorer avec quelques gouttes de carmin et de l'eau-de-vie de cassis.

Procéder avec une petite « bague », sorte de broche en laiton se terminant par un anneau dit « bague », avec lequel on repêche le fruit. Il y en a de plusieurs grosseurs.

Le fondant étant chaud, y laisser tomber un grain de cassis ; bien l'envelopper, l'égoutter, le déposer sur plaque ou papier ; essayer de faire une boucle sur le dessus avec le fondant qui adhère à la bague. En tremper un second que l'on fait toucher au premier, et puis un troisième qui touche les deux premiers. Et ainsi de suite.

Mettre en caissettes de papier plissé.

CERISES A L'EAU-DE-VIE GLACÉES AU CARAMEL

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 12 heures.

250 g de cerises à l'eau-de-vie — **100 g** de gomme arabique —
150 g de sucre au grand cassé — quelques gouttes de carmin liquide.

Égoutter les cerises conservées dans l'eau-de-vie à 55° et très peu sucrée (on leur conserve une longue queue pour faciliter le trempage). Placer les cerises sur une mousseline, et les laisser sécher au moins 6 heures en lieu tempéré ; il faut qu'elles soient très sèches.

On les glace au dernier moment et, par mesure de précaution, on les passe encore dans de la gomme arabique, et non gomme adragante, comme le recommandent certains auteurs.

Cuire du sucre au grand cassé ; le colorer en rouge par addition de quelques gouttes de carmin liquide, et laisser rendre 2 ou 3 bouillons. Prendre la cerise par la queue et la tremper dans le sucre ; la sortir, la laisser égoutter au-dessus du poëlon, et la déposer sur une plaque légèrement huilée.

Décoller les cerises au couteau avant complet refroidissement, surtout sans les tirer par la queue.

Mettre en caissettes de papier plissé.

DATTES FOURRÉES

Préparation : 24 heures.

32 dattes — 150 g de pâte d'amandes colorée (v. p. 763) — 16 amandes mondées ou 32 dattes — 150 g de massepain coloré (v. p. 787) — 16 noix.

Fendre les dattes en long pour enlever le noyau ; remplir de pâte d'amandes (ou de massepain) ; introduire une demi-amande ou une demi-noix. Reforme la datte en laissant apparaître le contenu. Laisser au frais 24 heures et servir en caissette.

DÉLICES ESPAGNOLS

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

250 g de farine — 150 g de beurre — 60 g de sucre en poudre — 2 œufs — une goutte d'essence d'amandes amères ou 2 amandes amères pilées finement avec quelques gouttes d'eau.

Tamiser la farine ; la disposer en fontaine ; y mettre le beurre, le sucre, les oeufs, l'essence d'amandes ou les amandes. Pétrir le tout pour former une pâte, ni trop ferme ni trop molle ; l'étendre au rouleau pour obtenir une abaisse mince et découper des rondelles de la grandeur d'une pièce de 5 francs, que l'on fait cuire à four chaud. Lorsqu'elles sont cuites, coller deux par deux les rondelles enduites de marmelade d'abricots et coller tout autour du sucre en grains.

DRAGÉES

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 30 minutes environ.

150 g de sucre — 75 g de gomme arabique — 300 g de noisettes.

Faire fondre dans un verre d'eau la gomme arabique, la passer à travers un linge, puis la mélanger avec autant de sucre cuit au lissé.

Mettre dans ce sirop les noisettes au préalable bien échaudées et séchées dans la poêle à feu doux. Les remuer de manière qu'elles s'imprègnent de sucre. Faire cuire un sucre au lissé, y remettre les noisettes ; lorsqu'elles ont pris tout le sucre, les retirer et les faire sécher.

FRUITS CRISTALLISÉS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 15 minutes.

500 g de fruits — 100 g de gomme arabique ou 1 blanc d'œuf — 200 g de sucre semoule.

Tous les fruits frais à l'eau-de-vie ou confits, qu'on glace au caramel ou au fondant, peuvent être cristallisés.

On les sèche quand ils en ont besoin ; on les passe dans une solution légère de gomme arabique ou dans un blanc d'œuf battu pour le diviser, sans en faire de la neige. En les sortant, les passer dans le sucre cristallisé fin ou dans la grosse semoule de sucre.

Les cassis, cerises, raisins frais ou à l'eau-de-vie, peuvent être passés dans le sucre semoule.

Les fraises, framboises, cubes d'ananas, peuvent être passés soit au sucre semoule, soit au sucre cristallisé fin.

GLAÇAGE DES ABRICOTS DÉGUISÉS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation :

500 g d'abricots confits — 500 g de fondant (v. p. 760).

Prendre de petits abricots confits ; s'ils sont trop gros, les partager en deux, trois ou quatre.

Chauffer du fondant dans une casserole en le remuant sans cesse ; surtout, ne pas le diluer avant qu'il soit bien chaud, car il doit l'être pour ce genre de glaçage. En y mettant le doigt, on doit avoir l'impression de forte chaleur.

Faire un essai : plonger un morceau d'abricot dans le fondant, bien l'envelopper entièrement ; le sortir avec une fourchette ; essuyer le dessous de celui-ci sur le bord de la casserole et le retourner au-dessus d'une feuille de papier ou d'une plaque de tôle saupoudrée de sucre glace. Le fondant ne doit pas couler et l'on ne doit pas voir la couleur du fruit par transparence.

Si ce fondant semble un peu épais, mais bien dans ce cas seulement, allonger avec un peu de kirsch ou de rhum.

Cependant, le fondant doit être parfumé ; si on ne peut le faire sans qu'il coule, c'est qu'il n'est pas assez cuit ; il y a un moyen pour remédier à cela, c'est d'ajouter dans le fondant une cuillerée à soupe de sucre glace.

Sur chaque fondant, on peut mettre, alors qu'il est encore chaud, donc aussitôt posé sur plaque, un minuscule cube confit.

AUTRE RECETTE DE GLAÇAGE POUR FRUITS CONFITS.

Faire fondre du sucre concassé, mouillé d'un peu d'eau, jusqu'à ébullition. Lorsqu'une goutte de sucre file en se solidifiant dans un verre d'eau, ajouter une petite cuillerée de vinaigre blanc par 30 g de sucre ; amener le sirop au caramel blond. Tremper vivement les fruits en les piquant avec une brochette de bois et les disposer sur une plaque huilée.

MACARONS DE NANCY

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

300 g d'amandes — 500 g de sucre glace — 6 petits blancs d'œufs
— 1 cuillerée à café de vanille — une cuillerée à café de fécule.

Piler les amandes ; y ajouter peu à peu le sucre glace, puis les blancs d'œufs, en plusieurs fois, la vanille, pour obtenir une pâte molle, ne s'étalant pas. Coucher cette pâte sur des feuilles de papier et cuire au four, après avoir légèrement humecté d'eau et saupoudré de sucre glace.

Pour détacher du papier, déposer sur une surface mouillée.

MANDARINES DÉGUISÉES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

1 belle mandarine par personne — 250 g de fondant (v. p. 760) — quelques gouttes de carmin.

ou : 2 petites mandarines par personne — fondant — 100 g de sucre cuit au cassé (v. p. 767) — quelques gouttes de colorant vert.

Quartiers de mandarines épluchés, séchés et trempés à la fourchette dans le fondant coloré par addition de quelques gouttes de carmin liquide et très peu de colorant végétal en pâte.

De très petites mandarines peuvent être trempées entières en utilisant la bague pour le repêchage.

Sur ces fruits entiers, glacés au caramel ou au fondant, on peut faire, avec du sucre cuit au « cassé », coloré en vert pâle, une petite queue et deux petites feuilles que l'on colle sur le fruit.

MASSEPAINS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

500 g de pâte d'amandes — 250 g de sucre — 2 blancs d'œufs — 2 cuillerées à soupe d'eau de fleurs d'oranger — 150 g de sucre semoule.

Prendre la pâte d'amandes et y mélanger le sucre. Amollir avec blancs d'œufs et bien battre cette pâte avec la cuiller en bois dans une terrine ; ajouter de l'eau de fleurs d'oranger.

Dresser sur papier blanc à la poche avec une douille unie de 1 centimètre de diamètre, en forme demi-sphérique de la grosseur d'une noix. Avoir un bâtonnet de x centimètre de diamètre, long de 12 à 15 cm et arrondi à une extrémité. Avec ce bâtonnet, légèrement mouillé à son extrémité arrondie, faire un trou dans un massepain, en plein centre ; plonger ensuite le bâtonnet dans du sucre semoule que l'on tient dans une tasse ; continuer ainsi : trou dans le massepain, retour au sucre et ainsi de suite.

Laisser les massepains jusqu'au lendemain et les cuire au four doux pendant 12 à 15 minutes de belle couleur blonde, sans plus.

Pour décoller les massepains, poser la feuille sur le marbre mouillé. Les massepains peuvent se coller deux à deux.

Observation. — On fait des massepains roses en ajoutant à la composition ci-dessus 20 g de sucre vanillé et un peu de carmin liquide.

On ne gomme pas les massepains.

NOIX GLACÉES

Préparation : x heure.

Cuisson : 35 minutes.

24 belles noix — 150 g de pâte d'amandes (v. p. 763) — 150 g de caramel blond.

Couper les noix en deux, réunir les parties par de la pâte d'amandes. Bien appuyer, pour que la noix se reforme. Tremper dans le caramel blond, retirer à la fourchette, faire sécher sur grille et servir en caissette.

NOUGAT BLANC

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

50 g de miel blanc — 300 g de glucose — 4 blancs d'œufs — 750 g d'amandes — 250 g de noisettes — 150 g de pistaches — 250 g de sucre cuit au grand cassé — feuilles de pain azyme.

Faire chauffer le miel, le glucose et les blancs d'œufs au bain-marie. Y ajouter les amandes, les noisettes et les pistaches à peine concassées. Mélanger au sucre cuit au grand cassé. Verser dans une plaque creuse habillée de pain azyme.

NOUGAT BRUN

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 20 minutes environ.

250 g d'amandes — 250 g de sucre en poudre — quelques gouttes de jus de citron.

Si l'apprêt du nougat ne présente pas de sérieuses difficultés dans la première partie de l'opération, il n'en est pas de même lorsqu'il s'agit de l'utiliser dans l'exécution des pièces montées qui réclament l'habileté et le tour de main que, seules, peuvent donner la pratique et une longue expérience de ce genre de travail.

Notre intention n'est pas d'exposer ici, où tout est sacrifié à la simplicité dans l'exécution, les détails compliqués du montage d'une pièce ; nous resterons sur le plan pratique.

Préparation : Monder 250 g d'amandes et les laver à l'eau froide. Les partager chacune en deux, et les couper en 5 ou 6 filets (ce qui s'appelle effiler les amandes). Les ranger sur une plaque couverte d'un papier blanc, et les mettre à sécher à l'étuve pendant au moins 12 heures.

Prendre dans une petite bassine en cuivre, plate, 200 g de sucre en poudre, avec quelques gouttes de jus de citron, et le faire fondre très doucement, en le poussant petit à petit avec une spatule vers l'endroit en contact avec le feu. Ce sucre doit, lorsqu'il est fondu, présenter une couleur blond foncé, mais non pas être à l'état de caramel brun. Ajouter les amandes dans le sucre ; bien mélanger le tout avec une cuiller en bois, et placer la bassine à l'entrée du four pour tenir le nougat chaud.

Détail : En prendre la moitié sur un marbre ou sur un couvercle de casserole huilé légèrement. L'aplatir avec un rouleau à pâtisserie huilé, ou la lame d'un large couteau, sur une épaisseur de un demi-centimètre, et le tailler immédiatement en carrés, losanges ou rectangles, ou bien avec des emporte-pièce unis ou cannelés. Abaisser l'autre partie de même, et opérer de semblable façon. On peut très bien, avec ces divers détails, dont l'exécution demande seulement beaucoup de vivacité, varier un dessert.

Moulage : Si, cependant, on désirait obtenir un nougat moulé, une « pièce » en un mot, on procéderait ainsi : choisir de préférence un moule à biscuit de Savoie, à détails bien accentués (c'est-à-dire dont les dessins ne soient pas trop compliqués), et huiler légèrement l'intérieur.

Prendre maintenant une partie du nougat ; l'aplatir comme il est expliqué plus haut, puis, avec cette abaisse, garnir le fond et une partie du tour du moule. L'appuyer fortement avec un citron pour qu'il prenne bien l'empreinte des dessins du moule, puis abaisser une nouvelle partie de nougat, et la souder sur la première, en la montant le long des bords du moule, et ainsi de suite jusqu'à ce que celui-ci soit complètement foncé.

Si, lorsque le moule est foncé complètement, on constate des vides entre les parties soudées l'une à l'autre, il est facile de les combler en rapportant simplement dans ces vides quelques petites parties du nougat tenu au chaud.

Dans tous les cas, pour que ces parties puissent se souder convenablement, il est de toute nécessité que le nougat, déjà placé dans le moule, soit encore chaud, autrement il casserait infailliblement lorsque la partie rapportée serait appuyée dessus.

C'est pourquoi nous insistons sur le fait que ce travail doit être exécuté avec une extrême célérité.

Ensuite, lorsque la pièce est foncée entièrement, il faut la laisser quelques minutes dans le moule avant de la sortir.

On peut alors la fixer avec un peu de sucre cuit, sur un fond en pâte sucrée, et la terminer selon le goût, soit avec quelques détails de nougat, losanges ou croissants, soit avec des gimbettes roses et blanches, collées sur la pièce avec un peu de sucre cuit.

PÂTE DE COINGS

Préparation : 48 heures.

Cuisson : 30 minutes.

Pour chaque kilo de purée obtenu, 1 kilo de sucre en poudre.

Les quartiers, dont le jus a été extrait pour la gelée, peuvent être utilisés pour de la pâte de coings. On procède ainsi :

Passer les quartiers au tamis et mettre la purée dans la bassine avec poids égal de sucre semoule. Remuer sur le feu et sans aucune interruption, à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte soit arrivée à la consistance d'une purée de pommes de terre très épaisse.

La verser alors dans une plaque en fer-blanc à rebords, légèrement huilée, et l'y étaler en épaisseur de un centimètre.

Le lendemain, on peut renverser la plaque de pâte sur une serviette ; la diviser à volonté en losanges, carrés ou autres formes, que l'on conserve en boîtes fermées, où on les range par couches entre des feuilles de papier blanc.

RAISINS AU CAMEL

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

*500 g de raisins — 100 g de gomme arabique — 250 g de fondant
(v. p. 760).*

Ils se font soit avec des raisins à l'eau-de-vie, soit avec des raisins frais.

Quand on opère avec des raisins frais, on les prend par bouquets de 3 grains, qu'on trempe à la pince, ou même à la main.

Si ce sont des raisins à l'eau-de-vie, on les égoutte et on les laisse sécher longtemps ; on les passe à la gomme arabique en poudre, et on les glace comme les cerises à l'eau-de-vie.

Toujours décoller de la plaque ou du marbre avec un couteau avant complet refroidissement.

SUCRE DE POMMES

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 20 minutes.

200 g de gelée de pommes — 600 g de sucre — 100 g de sucre pilé.

Ajouter à la gelée de pommes trois fois son poids de sucre cuit au cassé ; mettre sur le feu dans une bassine, et remuer pour éviter que le mélange ne s'attache.

Quand il est bien opéré, verser sur un marbre légèrement huilé, laisser refroidir. Découper ensuite la pâte et former des bâtons que l'on roule dans du sucre pilé fin.

PETITS FOURS

•

BISCUITS FOURRÉS

Préparation : 1 heure.

*300 g de biscuits à la cuiller (v. p. 758) — 150 g de gelée de groseilles
ou de confiture d'abricots.*

Tartiner l'intérieur des biscuits à la cuiller avec de la gelée de groseilles ou d'abricots, et appliquer les deux biscuits tartinés l'un contre l'autre.

BOUCHÉES DE DAMES

Préparation : 1 heure. Cuisson des bouchées : 10 à 15 minutes.

*200 g de sucre en poudre — 6 œufs — 250 g de farine — 1 cuillerée
à café d'eau de fleurs d'oranger — 150 g de confiture d'abricots — 250 g
de glace (fondant) au parfum désiré.*

Pour 30 bouchées : Avec 200 g de sucre en poudre, 6 œufs, 150 g de farine et 1 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger, préparer une composition de biscuit à la cuiller. Coucher cette composition sur feuilles de papier posées sur plaques, avec poche et douille, comme pour les biscuits à la cuiller, et en 60 parties de la grosseur d'un macaron (ces parties s'accouplent pour faire une bouchée). Saupoudrer de sucre et cuire à four doux.

Glaçage : Après refroidissement, les détacher du papier ; les tartiner (du côté plat) avec de la confiture d'abricots passée au tamis et réduite ; les accoupler par deux et, à l'aide d'un petit pinceau, abricoter légèrement le dessus.

Ensuite, les tremper à moitié dans la glace adoptée, soit au café, chocolat, vanille, soit à autre parfum, et les ranger au fur et à mesure sur une grille. Laisser sécher la glace et les dresser ensuite sur le plat de service.

Nota. — Comme la forme de ces bouchées est bombée, on pare légèrement celles du dessous pour les faire tenir en équilibre.

CHARLOTTE

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 10 minutes.

200 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 100 g de biscuits à la cuiller (v. p. 758) — 1 dl de sucre au cassé (v. p. 767) — un demi-litre de crème Chantilly (v. p. 759) — 2 dl de Grand Marnier — 100 g de cerises confites.

Dans de la pâte sucrée, détailler des rondelles de 3 mm d'épaisseur et de 5 cm de diamètre. Cuire 10 minutes à four de chaleur moyenne.

Couper deux biscuits à la cuiller à mi-hauteur ; parer les côtés bien droits et égaliser les hauteurs. Dans du sucre cuit au cassé, tremper le bas d'un biscuit ; le coller au bord du fond. Coller le second à côté, de façon à former un angle droit avec le premier, puis les deux autres. Avec le couteau, faire couler un peu de sucre sur les quatre soudures. Les gâteaux étant bien froids, les garnir avec de la crème Chantilly, parfumée au Grand Marnier. Décorer de cerises.

CIGARETTES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 7 à 8 minutes.

250 g de farine — 250 g de sucre glace — 4 blancs d'œufs — ciré vierge.

Travailler le sucre et les blancs ; mélanger la farine et cuire à four chaud sur plaques cirées et farinées. La pâte s'étend au couteau et très mince.

Rouler au fur et à mesure autour d'un fer rond.

« CONVERSATIONS »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 3 heures.

Cuisson : 25 minutes.

250 g de feuilletage (v. p. 754) — 150 g de frangipane (v. p. 761) — 150 g de crème d'amandes — 100 g de glace royale (v. p. 762).

Se foncent en rognures de feuilletage dans des moules à tartelettes. Beurrer ces moules ; les étaler sur la table en les faisant se toucher ; faire une abaisse de pâte feuilletée ; placer celle-ci au-dessus des moules, et la faire descendre dans ceux-ci en appuyant avec un tampon de pâte farinée. Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau dessus au ras des moules.

Les garnir aux deux tiers avec un mélange de frangipane et de crème d'amandes. Mouiller les bords de la pâte et étaler sur les moules une nouvelle abaisse de pâte feuilletée. Appliquer la pâte soit à la main, soit au rouleau, et en supprimer l'excédent. Pour finir, étaler au couteau sur chaque gâteau une couche légère de glace royale, puis poser deux fines bandelettes parallèles sur chacun et une autre série de deux, coupant les premières en diagonale. Se fait aussi en gros gâteau.

Cuire à four très doux 20 à 25 minutes.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 697.)

COPEAUX

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 10 minutes.

125 g de sucre glace — 125 g de farine tamisée — 1 œuf — 50 g de lait.

Dans une terrine, délayer le sucre glace et la farine avec 1 œuf et le lait. La composition doit être liquide et s'étaler sur plaque beurrée.

On dresse les copeaux à la poche munie d'une douille ronde de 3 mm de diamètre, pour obtenir des bâtons de 20 cm de long. Faire un essai avec deux spécimens.

Cuire au four doux ; sitôt une bordure dorée, on décolle le copeau et on le roule en vrille sur un bâton rond de 1 cm de diamètre. Si le copeau se fendille en le roulant alors qu'il est encore très chaud, c'est que la pâte est trop ferme, et il faut l'allonger avec un peu de lait.

Conserver en boîte à fermeture hermétique.

CROQUETS

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

500 g de farine — 100 g de carbonate d'ammoniaque — 250 g de sucre en poudre — 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger — 200 g d'amandes — 4 œufs.

Tamiser la farine sur la table. Faire une fontaine et placer au milieu le carbonate d'ammoniaque en poudre, le sucre en poudre, l'eau de fleurs d'oranger, les amandes brutes (triées) et les œufs. Faire la détrempe selon la règle ; fraiser la pâte deux fois et la laisser reposer pendant x heure.

Rouler cette pâte en forme de boudin, et l'émincer finement pour couper les amandes. La partager ensuite en deux parties. Rouler chacune de ces parties sur une longueur de 30 cm, toujours en forme de boudin. Les abaisser au rouleau, en leur donnant de 10 à 12 cm de largeur et un centimètre et demi d'épaisseur. Les rectifier sur les côtés et les bouts, pour donner aux bandes de pâte une forme correcte ; les poser sur une plaque, les dorer, les rayer avec une fourchette, et faire cuire au four de bonne chaleur moyenne.

En les sortant du four, détailler ces bandes en bâtonnets de 2 cm de largeur.

CROQUETS DE DONZY

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 25 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

250 g de farine tamisée — 375 g de sucre semoule — 250 g d'amandes brutes, effilées — 3 blancs d'œufs — 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger — 1 œuf pour la dorure.

Faire, avec tous les ingrédients, une pâte qui suffit pour 50 croquets. Allonger en bâtonnets. Poser sur une plaque beurrée. Aplatir et dorer. Cuire à bon four et couper à chaud en forme de sifflet.

CROQUETS FONDANTS

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 minutes.

200 g de farine tamisée — 75 g de beurre — 1 œuf — 1 pincée de sel ammoniac — 150 g d'amandes douces — 1 dl de marmelade d'abricots.

Glaçage au rhum : 150 g de sucre glace — à peine 1 dl de rhum — 3 blancs d'œufs.

Faire une fontaine ; y mettre au centre, le beurre, les œufs, le sel ammoniac. Faire la détrempe. Laisser reposer un instant.

Faire l'abaisse, tailler une bande rectangulaire de 40 cm de long sur 10 de large, mouiller. Servir les amandes et cuire ; après, au pinceau, étaler la marmelade d'abricots.

Faire la glace avec le sucre glace dans un bol avec les blancs nature. Travailler à l'aide d'une petite spatule. Parfumer légèrement au rhum. Avec une cuiller, étaler la glace au rhum et laisser sécher.

Cuisson à four assez chaud. Découper en croquets (petites allumettes).

DENTS-DE-LOUP DE MULHOUSE

Recette de M. R. MORAND.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 7 minutes.

300 g de farine — 200 g de beurre — 200 g de sucre — 4 œufs, plus 4 blancs — un zeste de citron — 20 g de sucre vanillé.

Mélanger dans une terrine la farine, le beurre, le sucre, les œufs entiers, le zeste de citron et le sucre vanillé. Ajouter à cette pâte les blancs d'œufs battus très ferme et mélanger le tout.

Cirer ou beurrer des moules à dents-de-loup et mettre dans chaque compartiment la grosseur d'une noix de pâte.

« DÉSIERS DE BÉDOUINE »

Recette de M. Raymond VAUDARD.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 45 minutes.

1 tasse de farine — 1 cuillerée et demie de levure en poudre — 3 cuillerées de sucre — 3 g de sel — x tasse de dattes hachées — 1 tasse d'amandes — 3 œufs — 125 g de beurre — 1 tasse de miel — 1 cuillerée d'huile d'arachide — 100 g de sucre cristallisé.

Mélanger la farine, la levure et le sel ; ajouter dattes et amandes. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent couleur citron ; y ajouter du sucre, une cuillerée d'huile d'arachide, du miel ; mélanger le tout et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse : la verser alors dans un moule carré, au préalable beurré. Cuire dans un four modéré. Avant qu'il soit complètement froid, faire 6 portions ; décoller du moule à la spatule et, pour finir, rouler les portions dans du sucre cristallisé.

DORIA (petit gâteau)

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 2 à 3 minutes.

145 g de farine — 125 g de beurre — 30 g de sucre — 30 g de chocolat râpé — 100 g d'amandes brutes effilées — 150 g de crème au beurre (v. p. 758) ou confiture, au choix.

Mélanger les ingrédients, couper à l'emporte-pièce ; en dorer un sur deux et semer dessus des amandes effilées ; coller ensuite deux à deux.

Crème au beurre chocolat, ou confiture.

ÉCORCES D'ORANGES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

250 g de pâte d'amandes — 50 g d'écorces d'oranges — 25 g de farine — 1 œuf — 150 g de sucre glace — le jus de 2 oranges — 1 g de carmin.

Sur un rouleau en carton, comme ceux dans lesquels on expédiait jadis les imprimés, ou sur une bande de fer-blanc, moulée sur un rouleau à pâtisserie, cuire les écorces d'oranges. Le moule à tuiles renversé convient très bien à cette cuisson.

Peser la pâte d'amandes ; mélanger les écorces d'oranges confites, hachées très, très finement ou, mieux, pilées en pâte, puis la farine. Allonger cette pâte à 4 mm d'épaisseur.

Au moyen d'un emporte-pièce rond, en procédant en deux fois, découper dans la bande de pâte d'amandes à l'orange des languettes que l'on dépose sur un rouleau de carton ou de fer-blanc beurré et fariné. Dorer à trois reprises avec de l'œuf battu mélangé de carmin. Cuire à four chaud et détacher après refroidissement.

Glacer l'intérieur des écorces avec un mélange de sucre glace et de jus d'orange assez ferme pour ne pas couler ; laisser sécher à l'air.

FRIANDS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

125 g de poudre d'amandes — 375 g de sucre en poudre — 25 g de farine — 10 blancs d'œufs — 150 g de beurre — 20 g de sucre vanillé.

Rassembler tous les ingrédients dans une bassine ; mouiller avec 10 blancs d'œufs ; bien battre la composition et la tiédir sur un feu doux sans cesser de remuer à la cuiller en bois. Y mélanger 150 g de beurre cuit « à la noisette » et 20 g de sucre vanillé.

On cuit ces petits fours dans de petits moules en forme de barquette, mais tous peuvent convenir ; les beurrer grassement.

Cuire à four doux et de couleur blonde.

FRIANDS « DOROTHÉE »

Recette de M. BALANDIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

Pour 24 friands • 100 g de poudre d'amandes — 100 g de farine
— 300 g de sucre semoule — 250 g de beurre — 8 blancs d'œufs —
1 gousse de vanille.

Prendre des moules rectangulaires de 8 cm sur 3 cm et demi et 1 cm de hauteur, affectant la forme d'un tas de pierres renversé. Ces moules doivent être au préalable beurrés et farinés.

Mélanger intimement, dans un cul-de-poule, poudre d'amandes, farine, sucre et vanille. Ajouter ensuite les blancs et remuer à la spatule sans insister. Mettre à tiédir l'appareil à l'entrée du four.

Incorporer à la spatule le beurre noisette pas trop chaud.

Mouler et cuire à four moyen.

Excellente pâtisserie pour le dessert et le thé. Accompagne agréablement les vins liquoreux. Conservation limitée à plusieurs jours en boîtes fermées à l'abri de l'humidité.

FRISONS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

250 g de pâte à choux (v. p. 764) — 50 g d'amandes hachées — 50 g
de sucre en grains.

Ce sont des choux secs de forme plutôt plate. Ils se dressent à la poche (avec une douille cannelée de moyenne taille) garnie de pâte à choux. On leur donne 3 cm de largeur au milieu et 8 cm de longueur. En dressant le chou, on imprime à la douille, qui touche la plaque, un mouvement de gauche à droite et inversement (va-et-vient) allant en s'amplifiant jusqu'au milieu, et décroissant ensuite. Semer sur les gâteaux, aussitôt dressés, une pincée d'amandes hachées et de sucre en grains mélangés.

Cuire à four moyen. Se servent tels quels.

GÂTEAUX SECS (recette de base)

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

500 g de farine tamisée — 300 g de sucre en poudre — 3 œufs entiers
— 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger — 1 jaune d'œuf pour dorure
— 25 g de gomme arabique.

Ces gâteaux peuvent servir indifféremment pour accompagner le thé ou un entremets quelconque. On peut les conserver très longtemps, sans crainte qu'ils se détériorent, en les plaçant dans les boîtes, par couches séparées avec une feuille de papier, et en tenant celles-ci dans un endroit sec.

La pâte : Faire la fontaine et placer au milieu le sucre en poudre, le beurre, les œufs et l'eau de fleurs d'oranger.

Mélanger d'abord le sucre, le beurre et les œufs, puis incorporer progressivement la farine et pétrir le tout ensemble. Rassembler la pâte d'un seul morceau ; la fraiser deux fois ; la rouler en boule en saupoudrant légèrement la table de farine, et la laisser reposer 2 heures, en ayant soin de la tenir enveloppée dans un linge.

Le détail : Abaisser cette pâte en lui donnant une épaisseur de 1 cm, et la détailler à l'emporte-pièce. Rouler en boule ce qui reste de pâte ; l'abaisser comme précédemment et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Ranger les gâteaux obtenus sur des plaques légèrement mouillées ; les dorer avec du jaune d'œuf additionné de quelques gouttes d'eau, et cuire au four de bonne chaleur moyenne. Les gommer en les sortant du four, en passant dessus un petit pinceau trempé dans une dissolution de gomme arabique, ou simplement dans du lait chaud sucré et à l'état de sirop épais. Ce gommage a pour but de donner du brillant aux gâteaux.

Observation. — On peut, avec cette pâte, faire une grande variété de gâteaux, en se servant de différents modèles d'emporte-pièce, dont il existe de toutes formes chez les marchands spécialisés en articles de cuisine.

Ensuite, ces différents genres de gâteaux peuvent être décorés chacun d'une façon spéciale, soit avec une demi-cerise confite, soit avec un détail d'angélique, soit encore avec une pincée de sucre en grains, ou une demi-amande, etc.

GAUFRETTES ROULÉES

Recette de M^{me} Odette BIONDE-MAYOUX.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 3 minutes.

250 g de beurre — 250 g de sucre glace — 250 g de farine tamisée
— zeste de 2 citrons — 4 blancs d'œufs.

Mettre la farine passée au tamis dans un bol ; ajouter le beurre coupé en morceaux et bien mélanger. Mettre le sucre, les blancs *non battus*. Faire une pâte bien lisse.

Sur une feuille à pâtisserie, étendre avec une spatule une mince couche de pâte, d'un diamètre d'environ 10 cm.

Mettre à four très chaud à peu près pendant 3 minutes ; quand les gaufrettes sont dorées, ne pas les sortir tout à fait du four et surtout pas toutes à la fois. Il faut en prendre une sur la spatule et la rouler vite sur le manche d'une cuiller en bois, puis passer à la suivante.

Si les gâteaux refroidissent, ils se cassent et l'on ne peut plus rien en faire. On peut les rouler sur une épaisseur de torchons.

Quand toutes les gaufrettes sont sorties de la feuille ou plaque à pâtisserie, il est indispensable de laisser refroidir celle-ci avant d'en remettre d'autres. C'est très important. Il faut donc avoir au moins deux plaques. Cette quantité représente une livre et demie de gaufrettes. C'est assez compliqué, mais absolument délicieux.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 681.)

LANGUES-DE-CHAT A LA CRÈME

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

250 g de sucre — 200 g de farine — 10 g de sucre vanillé — 250 g de crème — 5 blancs d'œufs.

Rassembler dans une terrine le sucre, la farine, le sucre vanillé, le tout tamisé. Délayer avec la crème. Mélanger ensuite les blancs d'œufs battus en neige.

Au moyen d'une poche munie d'une douille ronde unie de 4 mm de diamètre, garnie de la composition, dresser les langues en biais en leur donnant 8 à 9 cm de longueur et en les espaçant de 4 cm ; la plaque doit avoir l'aspect d'une page de bâtons comme on en fait à l'école ; mais inclinés à gauche au lieu de l'être à droite.

Cuire à four doux, en ne chauffant que vers le bas, car seule la bordure doit être dorée, le milieu restant blanc. Cuisson : 8 à 10 minutes au plus.

Décoller au couteau et faire refroidir sur marbre ou plaque froide.

LANGUES FONDANTES

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 8 à 10 minutes.

200 g de beurre — 30 g de sucre — 300 g de farine — 4 œufs — 1 cuillerée à café de vanille en poudre.

Travailler le beurre, le sucre, la vanille, les œufs et la farine. Coucher, comme les langues-de-chat, sur des plaques sèches, cuire au four gai. Décoller aussitôt.

LEKERLES SUISSES

Recette de M. René MORAND.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 12 minutes,

500 g de farine — 300 g de miel — 250 g de sucre en poudre — 150 g d'amandes hachées — 100 g d'écorces d'orange, citron, cédrat — 50 g de cannelle — 5 g de clous de girofle en poudre — 1 dl de kirsch — 1 œuf — 10 g de carbonate d'ammoniaque ou 10 g de levure alsacienne — 100 g de sucre glace.

Tamiser la farine ; l'écartier en couronne et mettre au milieu le miel fondu et bouillant, le sucre en poudre, les amandes hachées, les écorces d'orange, de citron et de cédrat hachées en parties égales, la cannelle et les clous de girofle en poudre, le kirsch, un petit œuf.

Quand le miel a perdu sa plus grande chaleur, faire la détrempe soit avec une cuiller en bois, soit à la main. On doit y ajouter alors 10 g de levure sèche. Cette pâte doit être un peu ferme et l'on y ajoute un peu de farine, s'il y a lieu.

La rassembler en bloc, la fraiser, puis la rouler en boule ; l'envelopper dans un linge légèrement humide et la laisser reposer jusqu'au lendemain.

La partager en 3 ou 4 morceaux ; abaisser chaque morceau en lui donnant une forme rectangulaire et une épaisseur de 7 à 8 mm. (Pour faciliter le transport de l'abaisse sur la plaque, on la roule autour du rouleau et on la développe sur la plaque légèrement saupoudrée de farine.)

Cuire au four, à chaleur moyenne, 12 minutes environ.

Quand les abaisses de pâte sont cuites et parées sur le tour, les diviser en bandes de 5 cm de largeur ; les partager ensuite en parties de 7 cm de longueur, ce qui donne des morceaux rectangulaires. Passer sur la surface, à l'aide d'un pinceau, de la glace à l'eau (sucre glace mouillé à l'eau et tenu assez consistant).

« LUXEMBOURGEOIS »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 6 heures.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

*300 g de pâte d'amandes — 100 g d'ananas confit — 2 cl de kirsch —
20 g de gomme arabique.*

Dans la pâte d'amandes, mélanger la moitié de l'ananas confit haché finement et le kirsch.

Avec une poche et une grosse douille cannelée, dresser, sur papier posé sur plaque, de petits fours en forme d'une grosse rosace. Au milieu de chacune, mettre un dé d'ananas confit.

Laisser sécher les petits fours 4 à 5 heures.

Cuire à four doux 10 à 12 minutes pour blondir simplement les petits fours. Les gommer au sortir du four.

Les décoller en mouillant le papier.

MACARONS DE MONTMIRAIL

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 20 minutes.

*250 g de poudre d'amandes — 125 g de crème de riz — 20 g de
sucre vanillé — 500 g de sucre glace — 4 œufs, plus I blanc — 100 g de
sucre semoule.*

Bien malaxer le tout à la cuiller en bois et laisser reposer jusqu'au lendemain. Le lendemain, battre un blanc d'œuf à la fourchette ; mouiller le marbre ainsi que les mains. Allonger la pâte en un boudin que l'on coupera à 2 cm de hauteur environ. Rouler en boule dans les mains, puis dans le sucre semoule ; ranger sur plaque garnie de papier. Aplatis à demi les macarons à la paume de la main.

Cuire 20 minutes à four chaud.

MIRLITONS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 25 à 30 minutes.

*250 g de rognures de pâte feuilletée — 2 œufs — 60 g de poudre
d'amandes — 125 g de sucre en poudre — 50 g de sucre glace — 2 cuil-
lerées à soupe de crème — I cuillerée d'eau de fleurs d'oranger — 50 g
d'amandes brutes.*

Dans des rognures de feuilletage, découper des rondelles, avec un emporte-pièce cannelé de 4 mm d'épaisseur et de diamètre convenable pour foncer des moules à tartellettes. Bien dresser la pâte pour faire une crête bien droite dépassant franchement les bords du moule. Piquer le fond, de sorte que la pâte ne se boursoufle pas en cuisant.

Mirlitons : Battre au fouet le sucre en poudre et les œufs, et, quand cela sera mousseux, ajouter les amandes en poudre et battre encore un peu. Ajouter 2 cuillerées à soupe de crème ou, à défaut, de beurre fondu, et 1 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger.

Garnir les moules (une cuillerée à soupe dans chaque moule) ; sur le dessus, placer, au centre, 3 moitiés d'amandes, pointes en centre ; poudrer fortement de sucre glace et cuire au four doux pendant 25 à 30 minutes.

« NANTAIS »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de pâte sucrée (v. p. 755) — 1 œuf battu — 50 g de poudre d'amandes — 50 g de sucre en poudre.

Dans de la pâte sucrée, abaissée à 4 mm d'épaisseur, détailler avec un emporte-pièce en forme de navette des languettes de pâte que l'on range sur une plaque légèrement beurrée. Les dorer à l'œuf battu avec un pinceau. Dans la partie large, avec une fourchette, faire deux rayures en biais et, au milieu, déposer une pincée de poudre d'amandes mélangée de sucre en poudre. Cuire à four doux pendant 20 minutes environ.

« NIORTAIS »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 24 heures.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

500 g de pâte d'amandes — 100 g d'angélique confite — 3 cl de rhum — 1 g de colorant en pâte — 1 blanc d'œuf — 150 g de sucre en grains ou amandes hachées — 20 g de gomme arabique.

Prendre de la pâte d'amandes, y incorporer l'angélique confite finement hachée et décorer la pâte au vert tendre. Parfumer avec le rhum.

Avec la main mouillée de blanc d'œuf, allonger la pâte en un boudin que l'on découpe en morceaux de 25 g environ. Rouler d'abord en boules, puis en olives ; faire rouler dans du sucre en grains ou, à défaut, dans des amandes hachées finement. Ranger sur papier, laisser sécher une nuit, et cuire au four de chaleur moyenne 15 à 18 minutes environ.

Gommer au sortir du four avec solution de gomme arabique dans de l'eau.

PAINS D'AMANDES DE GAND

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 6 heures.

Cuisson : 15 minutes.

500 g de farine tamisée — 250 g de cassonade blanche — 300 g de beurre — 250 g d'amandes brutes, grossièrement concassées — 10 g de cannelle pulvérisée — 3 g de bicarbonate de soude — 2 œufs — 2 cuillerées à soupe de lait.

Faire une pâte plutôt dure, juste assez molle pour ne pas s'émietter. Sur la table farinée, faire un ou plusieurs boudins de 5 cm de diamètre et les aplatir un peu pour les

ovaliser. Mettre à raffermir plusieurs heures au frais. Découper entranches de 4 mm d'épaisseur ; ranger sur plaque légèrement beurrée, en espaçant de 2 cm.

Cuire à four doux, après 5 heures ou une nuit de séchage à l'air.

Conserver en boîtes ou bocaux hermétiques.

PAINS ANANAS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

400 g de pâte d'amandes — 50 g d'ananas confit — un demi-œuf —
2 cl de kirsch.

Mêler les ingrédients. Allonger cette pâte à la main, sur le marbre mouillé, en un boudin que l'on coupe en morceaux gros comme des noix. Les rouler en olives, que l'on range sur une plaque garnie d'un papier blanc, en espaçant de 4 cm. Avec une fourchette trempée dans l'œuf battu, les aplatir légèrement à deux reprises, en sorte que les dents imprimées en creux se croisent pour former un quadrillage.

Laisser sécher 3 heures, et cuire à four doux 12 à 15 minutes. Décoller en mouillant le papier en dessous. Laisser sécher sur grille avant de ranger.

PAINS ANGLAIS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 à 18 minutes.

150 g de beurre — 200 g de sucre — 150 g d'amandes en poudre —
2 œufs, plus 1 jaune — 5 g de carbonate d'ammoniaque — 200 g de farine —
3 cl de rhum — 1 œuf pour dorure.

Travailler, dans une terrine, le beurre avec le sucre, les amandes en poudre, les œufs entiers et 1 jaune, le carbonate d'ammoniaque. Le tout étant bien amalgamé, y incorporer la farine et le rhum, mais en mélangeant juste ce qui est nécessaire, autrement la pâte se brûlerait.

Allonger la pâte en un long boudin et le découper en morceaux de 20 g environ. Rouler ces morceaux en boules, puis les allonger en forme de navettes, pointues aux deux extrémités, et leur donner 12 cm de longueur. Les ranger sur plaque beurrée ; les dorer à l'œuf battu à deux reprises à 20 minutes de distance. Avec la lame d'un couteau tenue à plat, faire une incision qui étale en même temps la pâte en forme de pain plat.

Cuire à four doux et, une fois cuits, mettre à refroidir sur grille ou clayette en osier.

Conserver en boîte de fer hermétique.

PALETS DE DAMES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 48 heures.

Cuisson : 12 minutes.

125 g de beurre — 125 g de sucre en poudre — 2 œufs — 125 g de farine tamisée — 150 g de raisins épépinés — 4 cl de rhum.

Travailler le beurre à la cuiller en bois, pour le mettre en crème ; ajouter le sucre en poudre, puis un œuf, puis un second œuf ; tamiser la farine et ajouter 150 g de raisins grossièrement hachés et macérés dans 4 cl de rhum pendant au moins 48 heures.

Dresser à la poche munie d'une grosse douille unie de 12 mm de diamètre, de la grosseur d'une noix, sur la plaque garnie d'une feuille de papier.

Cuire à four doux pendant 12 minutes environ.

Décoller ; lorsqu'ils sont refroidis, le papier se détache bien.

PAPILLONS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 12 minutes.

300 g de pâte feuilletée (v. recette p. 754) — 150 g de sucre en poudre — 100 g de sucre glace.

Prendre de la pâte feuilletée à « quatre tours » et lui donner deux tours dans le sucre comme pour les palmiers.

S'arranger pour avoir 21 ou 22 cm dans une dimension. En couper 4 bandes qui auront chacune 5 cm de largeur. Les mettre l'une sur l'autre. Avec le rouleau placé en long et au milieu, appuyer très fortement pour ne conserver qu'une épaisseur de un centimètre au milieu. Découper en travers, de centimètre en centimètre ; prendre chaque morceau à chaque bout, en leur faisant faire un demi-tour au centre de la partie amincie. Ranger sur plaque de tôle sèche en espaçant de 4 cm. Poudrer légèrement de sucre glace.

Cuire à four chaud.

PETITS SABLÉS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 20 minutes.

250 g d'amandes en poudre — 250 g de farine — 200 g de beurre — 5 g de sel — 10 g de sucre vanillé — 50 g de crème — 100 g de sucre glace.

Faire la pâte comme la pâte sucrée et la laisser reposer 2 heures. Abaisser à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce uni de 10 cm de diamètre, puis couper chaque rondelle en quatre. Ranger sur plaque légèrement beurrée. Cuire à four doux en chauffant à peine du haut. Seule la bordure doit blondir d'un blond roux ; le milieu doit rester presque blanc.

ROCHERS AUX AMANDES

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 12 à 15 minutes.

300 g de sucre glace — 4 blancs d'œufs — 300 g d'amandes effilées — 20 g de sucre vanillé — 25 g de gomme arabique.

Mettre dans une casserole le sucre glace et les blancs d'œufs. Placer à l'entrée du four doux, étalées sur une plaque, les amandes effilées. Chauffer doucement, en remuant

à la cuiller en bois, le mélange de blancs d'œufs et de sucre ; quand il commence à épaissir, y ajouter les amandes effilées et le sucre vanillé. Continuer à remuer, en chauffant, mais à la fourchette, cette fois. Quand le mélange ne s'affaissera plus dans la casserole, en faire de petits tas et les disposer sur plaque garnie d'un papier.

Cuire 12 à 15 minutes, de belle couleur blonde, à four doux. Gommer avec une solution de gomme arabique dans l'eau, au sortir du four.

SABLÉS D'ANGERS

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 45 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

180 g de farine — 180 g de beurre — 60 g de sucre glace — cerises confites — angélique — parfum au choix.

Bien travailler ensemble le beurre, la farine, le sucre glace ; coucher à la poche comme un macaron ; mettre un losange d'angélique sur une demi-cerise confite ; cuire à four doux. Parfumer la pâte à la vanille ou au citron.

« SANS-SOUCI »

Recette de M. G. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 20 minutes.

250 g de feuilletage (v. p. 754) — 250 g de mirabelles, abricots ou cerises — 100 g de sucre glace.

Détailler dans du feuilletage à six tours, de 1 cm d'épaisseur, des carrés de 8 cm de côté. Relever les coins et replier sur la pâte ; les placer sur une plaque mouillée et garnir le centre avec quelques fruits (4 cerises, ou 3 mirabelles, ou la moitié d'un petit abricot).

Cuire à four chaud, poudrer et glacer au four.

SIGISMONDS

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 15 minutes.

250 g d'amandes grillées — 250 g de sucre semoule — 2 œufs, plus 1 jaune — 200 g de beurre — 180 g de farine — une demi-cuillerée à café de cannelle — 100 g de sucre glace.

Piler les amandes grillées avec le sucre, les œufs entiers, le jaune et le beurre. Ajouter la farine, la cannelle en poudre. Faire une abaisse, cuire à four doux et couper à chaud en losanges. Poudrer de sucre glace.

SOUPIRS

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 2 heures.

Cuisson : 15 minutes.

250 g de pâte sucrée (v. recette p. 755) — 150 g de meringue italienne (v. p. 762) — 150 g de fondant — parfums et colorants variés — 200 g de frangipane (v. p. 761) — 50 g de marmelade d'abricots.

Foncer des moules à tartelettes en pâte sucrée, bien mince et sans crêtes. Les garnir à ras avec de la frangipane ; cuire et refroidir.

Avec une poche en coutil munie d'une douille unie ronde de 10 mm de diamètre, garnir de meringue italienne ; faire une pointe, le tout mesurant 7 à 8 cm de hauteur. Glacer au fondant léger, diversement coloré et parfumé, ou napper aussi à l'abricot réduit ou à la gelée de groseilles.

if STANGERS »

Recette de M. TIBIER.

Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 10 à 12 minutes.

300 g de farine — 180 g de beurre — 120 g de sucre — 2 jaunes d'œufs — une pincée de sel.

Mêler les ingrédients ; sabler, allonger la pâte en bande de 5 cm de large et de 1 cm d'épaisseur. Dorer au jaune d'œuf, rayer les deux bords avec une fourchette et tailler en petites allumettes. Cuire à four moyen.

« TORTILLONS »

Recette de M. DUMONT-LESPINE.

Préparation : 1 heure.

Cuisson : 25 minutes.

200 g de pâte à choux (v. p. 764) — 150 g de raisins de Corinthe — 50 g de sucre glace.

Avec une poche et douille cannelée de taille moyenne, garnie de pâte à choux, dresser sur plaque des bâtons de 12 à 15 cm de longueur en zigzag, la douille allant alternativement de droite à gauche et *vice versa* avec une inclinaison de 45°, de manière à former une suite de dents de scie. Semer sur chacun des bâtons une dizaine de raisins de Corinthe ; poudrer légèrement de sucre glace et cuire au four doux pendant 20 à 25 minutes.

Refroidir légèrement pour servir.

COCKTAILS

.

GÉNÉRALITÉS

L'étymologie du mot « cocktail », et non « coquetel », comme certains voudraient le voir orthographier, est entourée de mystère.

Nous possédons plusieurs versions touchant l'origine de ce nom.

*Un historien américain prétend que le mot et la chose sont aztèques : un grand chef aimait beaucoup une boisson mélangée que lui aurait servie une jeune fille du nom de Oxo Chiti, et **cocktail** serait la déformation de ce prénom.*

*L'Anglais Thakeray raconte que les combats de coqs étaient accompagnés de grandes beuveries et que le dernier drink, avant de se séparer, était bu par les spectateurs à la santé de la queue du coq vainqueur : **Cock...tail**.*

*Cependant, la version la plus courante est celle du cabaretier Flanagan, lequel avait une fille et un coq de combat, qu'il aimait beaucoup l'un et l'autre. Un jour, le coq ayant disparu, Flanagan fit savoir qu'il donnerait en mariage sa fille à celui qui ramènerait le coq vivant. Après des semaines d'attente et de désespoir, un officier de l'armée d'Indépendance descend de cheval et remet au tavernier son coq qui, hélas! dans son escapade avait perdu... sa queue. Flanagan, ravi, offre une tournée générale. Sa fille est tellement impressionnée de voir son futur époux qu'elle ne sait plus ce qu'elle fait, se trompe de bouteilles, fait des mélanges divers et finalement sert une boisson nouvelle qui, bue à la santé du **cock** et de sa **tail**, est baptisée sur-le-champ **cocktail**.*

Quoi qu'il en soit, il apparaît certain que le cocktail est d'origine anglo-saxonne, bien que de tout temps on ait, partout, mélangé les liqueurs et les boissons, notamment aux Antilles, aux Indes et dans certaines provinces vinicoles françaises.

Il est même certain que les Anciens connaissaient cette pratique et qu'ils en usaient dans leurs festivités.

Mais les cocktails d'aujourd'hui sont sûrement bien éloignés du mélange dû à l'émotion de miss Flanagan et des boissons composées servies dans les agapes romaines.

Le cocktail subtil et raffiné est devenu un art ayant ses lois et ses règles. Il possède ses classiques et ses fantaisies.

Le cocktail est l'art d'accommoder les saveurs, d'harmoniser les mélanges. Ne réussit pas un cocktail qui veut. Il faut connaître les alcools qui peuvent se marier, étudier heureusement les proportions des assemblages possibles.

Cet art fut d'abord réservé aux hommes ; les femmes n'entraient guère, avant 1914, dans les bars (ils leur furent même jadis interdits). Puis, petit à petit, elles vinrent aux cocktails.

Actuellement, on prend des cocktails en famille, le shaker fait partie des cadeaux de mariage, le bar est aussi un meuble d'appartement. On peut même dire qu'on déguste autant de cocktails dans les salons que dans les établissements publics.

Malgré cette généralisation, les amateurs sont-ils certains de savoir réellement faire un cocktail ?...

Il ne suffit pas de mélanger du gin et du vermouth sec pour faire un « Martini ». Il faut connaître les proportions exactes, et il est sage de suivre les indications de barmen professionnels et de faire le mélange des ingrédients tel qu'il est indiqué pour chaque recette.

On peut avoir parmi ses invités des amateurs de cocktails qui aiment qu'un rose ait le goût d'un rose et qu'un manhattan soit réellement un manhattan, chez vous comme dans un bar.

Il ne s'agit donc pas de remplir un petit verre d'alcools variés, plus ou moins mélangés et glacés, pour se croire barman ou barmaid.

Le cocktail est un art et, comme pour tous les arts, à moins d'être exceptionnellement doué, il faut se tenir aux normes et n'innover qu'avec modération.

Et, à propos de modération, c'est ainsi que le cocktail doit être bu. Il ne faut pas abuser des bonnes choses. C'est un stimulant qui produit son effet comme un coup de fouet ; le cocktail n'est pas qu'un apéritif, il excite l'appétit avant les repas, et sa composition variée offre à toutes heures du jour une boisson correspondant à la nécessité du moment.

Il en est de légers, de violents, de très secs, et d'autres qui se boivent à l'eau, ne vous en déplaise.

Le cocktail ne doit jamais apparaître sur la table où l'on prend ses repas ; mais il est séant et nécessaire même de grignoter quelques chips, bouchées ou olives en le dégustant.

La connaissance des formules ne suffira peut-être pas à faire un excellent « mixer », il faut aussi beaucoup de doigté. Certains produits se versent goutte à goutte et non en jets (qui viendraient ruiner l'harmonie gustative la mieux étudiée).

N'oublions pas que l'on boit autant avec le nez et les yeux qu'avec la bouche ; aussi, lorsque vous ajoutez un zeste de citron ou d'orange, ne le déposez pas au fond du verre, mais l'olive ou la cerise doivent, elles, obligatoirement se placer dans le verre avant de servir.

N'employez jamais de glace trop finement écrasée, elle se résout trop facilement en eau.

N'utilisez que des produits de qualité, grandes marques reconnues ayant fait leurs preuves.

Tenez-vous, au début du moins, à la confection de quelques grands classiques dont vous trouvez la recette partout, à une légère variante près. Vos invités seront satisfaits de les retrouver. Ayez peut-être une ou deux fantaisies de votre cru, mais pas plus, c'est largement suffisant.

N'ayez pas un matériel trop considérable ni trop encombrant, mais une verrerie appropriée et attendez que votre savoir soit grand avant d'acheter une râpe à noix muscade, qui fait si bien, mais dont l'emploi est rarement nécessaire.

N'oubliez jamais que les alcools les plus denses doivent être versés les premiers et ayez vos bouteilles sous la main.

Le cocktail à domicile est maintenant une réalité ; il fait partie des bonnes mœurs. Vous vous devez de pouvoir procurer cet agrément à vos convives. Dans peu de temps, votre savoir peut égaler le nôtre, mais n'oubliez pas que l'homme étant le seul animal qui boit sans soif, il doit le faire avec discernement.

PAUL DE MONTAIGNAC,
chargé de presse de la Fédération
des barmen professionnels français.

PRÉPARATION DES COCKTAILS ET LONG DRINKS

Recettes communiquées par le barman de POTEL et CHABOT
et par le secrétaire général de l'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE

Préparer d'excellents cocktails est à la portée de tous. Il convient cependant, pour ce faire, de bien observer les recommandations suivantes :

1° Ainsi qu'il est prescrit, utiliser le récipient convenant à la confection propre à chaque cocktail ;

2° N'employer que des produits de toute première qualité et d'origine ;

3° En versant les ingrédients dans le verre à mélange ou dans le shaker, prendre bien soin de commencer par ceux qui possèdent la plus faible teneur d'alcool ;

4° Ne jamais utiliser deux fois la même glace ;

5° Brasser rapidement et servir, afin que la glace n'ait pratiquement pas le temps de fondre ;

6° Ne jamais « shaker » les produits mousseux, tels que champagne ou eaux minérales ;

7° Servir les boissons à base d'œufs ou de crème et en général les *long drinks* accompagnés de chalumeaux.

MATÉRIEL. — Il est nécessaire de posséder un matériel permettant la préparation des diverses boissons en usage, qui se compose de : i shaker (double timbale), i verre à mélange, i cuiller à mélange avec pilon, i passoire à cocktails, i presse-citron, 2 ou 3 flacons stilligouttes.

On utilise habituellement le shaker pour la confection des cocktails nécessitant l'emploi de jus de fruits, sirops, œufs, crème et liqueurs sirupeuses.

On se sert du verre à mélange pour préparer les cocktails à base d'alcools secs et de liqueurs non sirupeuses.

INGRÉDIENTS DE BASE. — Anis, champagne, cognac, curaçao blanc et orange, cherry liqueur, gin, rhum Bacardi, porto, rye ou Canadian whisky, scotch whisky, vermouth français, vermouth italien, xérès (sherry).

INGRÉDIENTS DE COMPLÉMENT. — Angostura, liqueur bitter, orange bitter, sirops de sucre et de grenadine, cerises à l'eau-de-vie, noix muscade, crème, œufs, citrons, oranges.

Les recettes qui suivent sont « classiques » parce qu'universellement connues. Nous avons tenu à les présenter, en écartant systématiquement toute recette fantaisiste due à l'imagination plus ou moins fertile de certains.

RECETTES

ALEXANDRA-COCKTAIL. — Dans le shaker : 1/3 de crème fraîche, 1/3 de crème de cacao, 1/3 de cognac. Bien agiter, passer et servir dans un verre à flip.

AMERICANO. — Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 1/2 de bitter Campari, 1/2 de vermouth italien (1). Ajouter un zeste de citron et compléter avec de l'eau de Seltz ou eau minérale.

BACARDI-COCKTAIL. — Dans le shaker : 1 jet de grenadine, le jus d'un quart de citron, 1 verre de Ron Bacardi. Bien agiter, passer et servir.

BACARDI ZOOM. — Dans le shaker : 1 cuillerée de miel, 1 cuillerée de crème fraîche, 1 verre de Ron Bacardi. Bien agiter et servir.

BOSSOM CARESSER. — Dans le shaker : 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée de grenadine, 1/3 de curaçao orange, 2/3 de cognac. Bien agiter et servir dans un verre à flip.

BRANDY-COCKTAIL. — Dans le verre à mélange : 1 jet d'angostura, 2 jets de curaçao orange, 1 verre de cognac. Mélanger rapidement et servir.

BRANDY CRUSTA.— Givrer un verre en frottant son bord avec un morceau de citron et en le trempant dans une soucoupe remplie de sucre en poudre. Y placer ensuite l'écorce d'un demi-citron découpée en spirale.

Dans le shaker : x jet d'angostura, 2 jets de jus de citron, 3 jets de maraschino, 1 verre de cognac. Bien agiter et servir dans le verre préparé, en ajoutant une cerise et une tranche d'orange.

Pour le gin, rhum ou whisky Crusta, procéder de la même manière en utilisant la liqueur demandée.

BRANDY DAISY. — Dans le shaker : 1 cuillerée de grenadine, le jus d'un demi-citron, 1 verre de cognac. Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec de l'eau de Seltz ou de l'eau minérale.

Pour le gin, rhum ou whisky Daisy, procéder de la même manière en utilisant la liqueur demandée.

BRONX-COCKTAIL. — Dans le shaker: 1/4 de jus d'orange, 1/4 de vermouth français, 1/4 de vermouth italien, 1/4 dry gin. Agiter rapidement et servir.

CHAMPAGNE-COCKTAIL. — Dans un verre à vin : 1 petit morceau de sucre saturé d'un jet d'angostura, 1 morceau de glace. Remplir avec du champagne brut. Presser un zeste de citron, puis servir avec une tranche d'orange.

CHAMPAGNE JULEP. — Dans un grand verre : 1 morceau de sucre, 3 ou 4 feuilles de menthe fraîche, quelques gouttes d'eau. Bien écraser le tout avec le pilon.

Remplir le verre à moitié avec de la glace pilée. Verser un verre de cognac. Compléter avec du champagne. Servir en ajoutant une tranche d'orange et quelques feuilles de menthe. Présenter des pailles.

CHAMPAGNE PICK-ME-UP. — Dans le shaker : 1 jet de grenadine, le jus d'une demi-orange, un demi-verre de cognac. Bien agiter et verser dans un verre à fizz. Compléter avec du champagne.

(1) Sont communément appelés vermouths italiens les vermouths rouges et doux. Les vermouths dits « français » sont les vermouths blancs et secs.

CLOVER CLUB-COCKTAIL. — Dans le shaker, un demi-blanc d'œuf, 1 cuillerée de grenadine, le jus d'un quart de citron, 2/3 dry gin. Bien agiter et servir.

En ajoutant 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche à ce cocktail, on obtient le *Clover-leaf*.

CROISIÈRE (Grand Prix de France 1952 du cocktail), créé par Michel Filippi, du Palais de la Méditerranée, à Nice. — Dans le shaker : 1/3 de whisky américain, 1/3 de curaçao orange, 1/3 de vermouth français, 1 jet de kirsch. Bien agiter et servir.

DAIQUIRI. — Dans le shaker : 2 jets de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, 1 verre de Ron Bacardi. Bien agiter et servir.

DRY MARTINI-COCKTAIL.— Dans le verre à mélange : 1/3 de vermouth français, 2/3 de dry gin. Mélanger vivement et servir.

EGG NOGG. — Dans le shaker : 1 œuf bien frais, 1 cuillerée de sucre, 1/2 de cognac, 1/2 de rhum, 1 verre de lait. Bien agiter et servir dans un grand verre.

Râper dessus un peu de noix muscade.

Cette boisson se sert également chaude. Il est alors recommandé d'utiliser un grand bol de faïence. Mélanger les ingrédients en versant le lait bouillant petit à petit.

GIN ET TONIC. — Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 1 verre de gin, 1 tranche de citron. Remplir avec du Tonic Water ou Indian Water.

GIN-FIZZ. — Dans le shaker : 1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de dry gin. Bien agiter et verser dans un verre à fizz. Compléter avec de l'eau de Seltz ou de l'eau minérale.

Pour les brandy, rhum ou whisky-fizzes, procéder de la même manière en utilisant l'alcool demandé.

GIN SLING. — Dans un verre à fizz : 1 cuillerée de sucre, 1 jet d'angostura, le jus d'un demi-citron, 1 verre de gin, 2 ou 3 morceaux de glace. Remplir avec de l'eau naturelle.

Pour les brandy, rhum ou whisky slings, procéder de la même manière, en utilisant l'alcool demandé.

GOLDEN-FIZZ. — Même recette que pour le « Gin-fizz », en ajoutant un jaune d'œuf.

HORSE'S NECK. — Dans un grand verre : 1 morceau de glace, l'écorce d'un citron découpée en spirale, 1 verre de cognac ou de whisky. Compléter avec du ginger ale.

MACKA. — Dans un grand verre : 2 ou 3 morceaux de glace, 2 traits de crème de cassis, 1/3 de dry gin, 1/3 de vermouth français, 1/3 de vermouth italien. Mélanger et servir avec zeste de citron et zeste d'orange. Selon les goûts, de l'eau de Seltz peut être ajoutée.

MANHATTAN-COCKTAIL. — Dans le verre à mélange : x jet d'angostura, 1/3 de vermouth italien, 2/3 rye ou Canadian whisky. Mélanger et servir en ajoutant une cerise.

MINT JULEP.— Dans un grand verre : 1 cuillerée de sucre, quelques feuilles de menthe fraîche, quelques gouttes d'eau. Bien écraser avec le pilon. Remplir le verre avec de la glace pilée. Ajouter 1 verre de rye ou Canadian whisky. Mélanger longuement jusqu'à parfait givrage du verre. Décorer avec une tranche de citron et une branche de menthe piquée dans le sucre. Servir avec des pailles.

NORD-EXPRESS (1^{er} Prix au Concours international de Cocktails 1953), créé par M. Karl Harry Eriksson, de l'« Operakallaren », à Stockholm. — Dans le verre à mélange : 1/3 de cinzano dry, 1/3 de ryewiskey, 1/3 de cordial médoc.

OLD FASHION-COCKTAIL. — Dans un gobelet : 1 petit morceau de sucre saturé d'angostura. Quelques gouttes d'eau. Bien écraser avec le pilon. Ajouter quelques morceaux de glace. Verser un verre de rye ou Canadian whisky. Mélanger. Décorer avec des tranches d'orange et de citron. Ajouter une cerise. Servir avec des pailles et un grand verre d'eau glacée.

PANSY BLOSSOM.— Dans le shaker : 1 jet d'angostura, 2 jets de grenadine, 1 verre d'anis. Bien agiter et servir.

PARADISE-COCKTAIL. — Dans le shaker : 1/2 dry fin, 1/4 de jus d'orange, 1/4 d'apricot brandy. Agiter rapidement et servir.

PORTO FLIP. — Dans le shaker : 1 cuillerée de sucre, x jaune d'œuf, 1 verre de porto. Bien agiter et servir dans un verre à flip. Râper au-dessus un peu de noix muscade.

Pour les brandy, gin, rhum ou whisky flips, procéder de la même manière, en utilisant la liqueur choisie.

PRAIRIE OYSTER.— Dans un verre à cocktail : 2 jets de vinaigre, 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée de Worcestershire sauce, 1 cuillerée de tomato ketchup. Saler et poivrer. Servir avec un grand verre d'eau glacée.

N. B. — Le jaune d'œuf doit rester entier. Une cuillerée de cognac, madère ou xérès peut être ajoutée si on le désire.

PUNCH GLACÉ MARTINIQUAIS. — Dans un verre à bordeaux : 1 morceau de glace, 1/4 de sirop de sucre, 3/4 de rhum blanc, 1 zeste de lime. Mélanger et servir.

ROSE-COCKTAIL. — Dans le verre à mélange : 1/3 de vermouth français, 1/3 de cherry liqueur, 1/3 de kirsch. Mélanger et servir avec une cerise.

ROYAL-FIZZ. — Même recette que pour le « Gin-fizz », en ajoutant un œuf entier.

SHERRY COBBLER. — Dans un gobelet : remplir à moitié de glace pilée, 2 jets de curaçao orange, 1 cuillerée de jus d'orange; remplir avec du xérès. Décorer avec des fruits de saison. Ajouter une tranche d'orange et servir avec une cuiller.

SIDECAR-COCKTAIL. — Dans le shaker : 1/2 de cognac, 1/4 de jus de citron, 1/4 de curaçao blanc ou triple sec. Bien agiter et servir.

SILVER-FIZZ. — Même recette que pour le « Gin-fizz » en ajoutant un blanc d'œuf.

SINGAPORE SLING.— Dans un grand verre : 1/2 de cherry liqueur, 1/4 de gin, 1/4 de jus de citron. Compléter avec de l'eau de Seltz. Mélanger et servir.

STINGER-COCKTAIL. — Dans le shaker : $\frac{2}{3}$ de cognac, $\frac{1}{3}$ de crème de menthe blanche. Bien agiter et servir.

TEXAS-FIZZ. — Dans le shaker : 1 jet de grenadine, le jus d'un quart de citron, le jus d'un quart d'orange, 1 verre de gin. Bien agiter et servir en complétant avec de l'eau minérale.

TOM COLLINS. — Même recette que pour le « Gin-fizz », avec la seule différence qu'il convient de le préparer directement dans un grand verre.

WHISKY HIGHBALL. — Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 1 verre de scotch whisky. Compléter avec de l'eau de Seltz ou de l'eau minérale. (C'est tout simplement le « scotch and soda ».)

Pour les bourbon, gin ou bourbon highball, procéder de la même manière, en utilisant la liqueur demandée.

WHISKY SOUR. — Dans le shaker : 2 jets de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, 1 verre de rye ou bourbon whisky. Bien agiter et servir.

WHITE LADY-COCKTAIL. — Dans le shaker : $\frac{1}{2}$ de dry gin, $\frac{1}{4}$ de curaçao blanc ou de triple sec, $\frac{1}{4}$ de jus de citron. Bien agiter et servir.

Et un cocktail bien français :

KIR COCKTAIL. — Dans le verre à mélange : $\frac{2}{3}$ d'aligoté (ou vin d'Alsace très sec), $\frac{1}{3}$ de crème de cassis (crème et non pas sirop). Mélanger et servir dans un grand verre. (Le chanoine Kir est maire de Dijon.)

BOISSONS CHAUDES

•

GÉNÉRALITÉS

Les boissons chaudes doivent être servies « très chaudes ». Il est bon d'ébouillanter les cafetières, récipients, etc.

Les HOT DRINKS se préparent sans aucun ustensile spécial. Avant de verser les mélanges, avoir soin de passer de Veau chaude dans les verres, pour éviter qu'ils n'éclatent. C'est ce que, dans les recettes, nous voulons dire par les mots « faire chauffer »; dissoudre le sucre dans Veau chaude avant de verser l'alcool.

Il est bon aussi, pour éviter de se brûler les doigts, de se munir de porte-verres de plusieurs grandeurs.

Les PUNCHS CHAUDS se préparent et se servent dans de grands bols en porcelaine fort épaisse, qu'il est bon de n'employer que pour cet usage.

RECETTES

BAVAROISE AU LAIT. — Un demi-litre de thé bouillant, un demi-litre de lait bouillant. Sucre au sirop de capillaire. Chauffer les verres.

CAFÉ. — Les amateurs de café à l'ancienne mode n'admettent pas les formules nouvelles : extrait ou poudre soluble, qui font la joie des gens pressés. Les recettes indiquées sont chacune considérées comme « unique » par leur auteur.

Café-cona. — Mettre la poudre (très finement moulue) au fond de la boule supérieure. Ajouter la quantité d'eau froide nécessaire. Allumer le réchaud, ou mettre le contact (système électrique). Pour être à point, le café doit « monter » trois fois. Ce mode de préparation donne un excellent café, mais le temps de préparation est assez long. On peut l'accélérer en utilisant de l'eau chaude.

Café dessert. — Moudre le café, fraîchement torréfié (8 à 12 g par tasse, suivant le goût), au moment de l'emploi. Le mettre dans le filtre, bien tasser, verser l'eau frémissante, mais non bouillante, goutte à goutte. Maintenir la cafetière au bain-marie, pour que le café reste chaud. Proportionner exactement la quantité de café au nombre de tasses qu'on désire obtenir. Servir dans une cafetière chauffée.

Café à la manière normande. — Cette façon de faire est économique : mettre le marc de la veille dans l'eau froide. Porter rapidement à ébullition. Laisser un peu décanter, hors du feu, et verser sur le café fraîchement moulu (5 à 6 g par tasse). Maintenir la cafetière au bain-marie, sans ébullition, pendant que le café passe.

Café-Vapeur. Utiliser une cafetière électrique. Mettre le café fraîchement moulu (8 g par tasse) dans la cafetière. Assujettir le filtre. Mettre la quantité d'eau froide nécessaire. Donner le contact. Dès que l'ébullition est obtenue, le café est prêt.

CHOCOLAT. — *Proportions* : une tablette pour un décilitre de lait par personne.

Principe : le chocolat, pour conserver sa saveur, ne doit jamais bouillir. Faire fondre la tablette de chocolat dans très peu d'eau. Ajouter peu à peu le lait bouillant. Fouetter continuellement. Servir en chocolatière.

GROG. — Rhum (8 cl), 1 cuillerée de sirop de sucre, 1 tranche de citron. Faire bouillir.

HOT RED WINE PUNCH. — Bon vin rouge (6 cl), 1 cuillerée de sirop de sucre, 1 clou de girofle, 1 tranche de citron. Chauffer sans laisser bouillir.

PORTO WINES NEGUS. — 1 verre de porto rouge, 1 cuillerée de sirop de sucre. Faire chauffer, et servir avec de la muscade râpée.

PUNCH AU KIRSCH. — Faire infuser 25 g de thé pendant huit minutes dans un litre d'eau bouillante. Verser cette infusion à travers une passoire dans un bol à punch contenant 500 g de sucre en poudre. Remuer. Ajouter trois quarts de litre de kirsch. Faire flamber. (Pour le punch au rhum, procéder de même, en remplaçant le kirsch par du rhum, mais ajouter des tranches de citron dans les verres.)

THÉ. — *Proportions* : une cuillerée à café rase par personne, plus une « pour la théière ». Ebouillanter la théière pour la chauffer ; la vider complètement. Mettre le thé, couvrir de très peu d'eau bouillante (très important). Laisser infuser pendant trois minutes au chaud. Couvrir d'eau bouillante (deux tasses à thé par personne). Utiliser uniquement l'eau qui vient seulement de bouillir, pour qu'elle soit légère. L'eau qui a bouilli longtemps devient lourde.

BOISSONS DIVERSES

*

RECETTES

BOISSON AMÉRICAINNE RECONSTITUANTE (d'après le docteur Legay) [recommandée aux sportifs avant l'effort]. — 1 litre et demi de jus d'orange, de tomate et de citron, 5 cuillerées à soupe de lait condensé sucré, 250 g de miel pur, 100 g de sucre de malt. Agiter pour bien mêler et boire un grand verre toutes les demi-heures, avant l'effort.

CUP (première recette). — Un demi-citron, 2 cl de maraschino, 2 cl de brandy, 1 cl de chartreuse, 1 cl de curaçao, 15 cl de champagne, 4 tranches de citron, 4 tranches d'orange, 4 cerises, 4 tranches d'ananas. Servir dans une carafe à vin avec de la glace pilée.

CUP (deuxième recette). — 1 bouteille de champagne, 1 bouteille de vin d'Alsace, 1 jus de citron. Mélanger. Servir très frais. A volonté, y ajouter quelques fraises des bois ou des framboises.

ICED CHOCOLAT.— Remplir un grand verre à moitié de glace pilée, avec du chocolat au lait froid. Adapter un gobelet en argent. Frapper fortement ; attendre une minute avant de l'enlever. Servir avec la mousse et un chalumeau.

ICED CREAM SODA. — Prendre un grand verre, le remplir à moitié de glace pilée, avec 3 gouttes de curaçao, un demi-verre de crème de vanille, 2 cl de kirsch, 1 jaune d'œuf frais, une demi-cuillerée de crème fraîche. Adapter un gobelet en argent ; bien battre ; remplir le verre avec une bouteille de soda, remuer. Servir avec un chalumeau.

ICED TEA (ou CAFÉ). — Remplir à moitié le verre de glace pilée, avec une cuillerée de sirop de sucre. Remplir de thé froid très fort. Secouer fortement. Attendre une minute avant de servir mousseux, avec chalumeau.

JUS DE RAISIN-COCKTAIL. — 5 cl de jus de raisin, 1 cl de gin. Frapper et servir dans le verre ballon.

ORANGE, CITRON-COCKTAIL. — Un demi-citron, une demi-orange, 1 cuillerée de sirop de sucre, 1 cl de gin. Frapper et servir dans le verre ballon.

PAMPLEMOUSSE-COCKTAIL. — 8 cl de jus de pamplemousse, une demi-cuillerée de sirop de sucre, 1 cl de gin. Frapper et servir dans un verre ballon.

TOMATO-COCKTAIL. — 5 cl de jus de tomate, poivre, sel, 4 gouttes de sauce anglaise. Frapper, servir avec 4 gouttes de jus de citron.

VERMOUTH CASSIS. — Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 5 cl de vermouth français, une cuillerée à soupe de cassis. Remplir de soda. Frapper et servir.

YOUNG FELLOW-COCKTAIL. — 1 bouteille de soda, 4 cl de peach brandy, 1 tranche d'orange. Servir avec chalumeau dans un verre à whisky, à demi rempli de glace pilée.

MENUS

AVANT la Révolution, les grands dîners n'étaient que des cérémonies d'apparat. Le faste l'emportait sur le goût. Il y avait des services si nombreux que le menu d'un repas d'alors épuiserait, aujourd'hui, la carte d'un restaurant. Mais tous les invités n'y avaient pas droit. Devant les moins haut placés, on déposait seulement cinq ou six plats, froids ou à peu près, dont ils devaient se contenter.

La Déclaration des droits de l'homme consacra l'égalité des convives devant les plats comme devant la bouteille, et l'ordonnance d'un repas s'en trouva complètement modifiée, et tellement améliorée que la Restauration, si réactionnaire pourtant, ne put revenir sur le fait accompli.

Carême lui-même, le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes, qui avait rêvé de renouer les traditions culinaires des règnes de Louis XV et de Louis XVI, dut s'incliner. Il fit contre fortune bon cœur :

« Je voudrais, écrivait-il, que, dans notre belle France, tout citoyen pût manger des mets succulents, et cela est facile quand on est servi à souhait par la Providence. Je proposerai donc d'abord de servir quatre plats au lieu de huit et de les servir l'un après l'autre, ils en seraient plus chauds et meilleurs. »

N'ayons donc pas peur de diminuer le nombre des plats, mais soignons-les davantage.

Ne servez jamais, au cours d'un même repas, deux plats saucés à peu près de la même façon, deux sauces à la crème, par exemple, ou deux sauces riches. Ne servez pas un poisson à sauce crémeuse, puis un poulet à la crème ; il ne faut pas fatiguer l'estomac et il convient d'apporter de la diversité dans les saveurs.

Ne donnez pas, comme je le vis un jour, un poisson à la crème puis un foie gras chaud, et pour finir une tranche de pâté de foie gras ; j'en étais écœuré. Ne servez pas, l'une immédiatement après l'autre, deux sauces au vin.

Aujourd'hui que les repas de fête sont réduits à deux ou trois plats, on a une tendance à enrichir chacun de ces plats. Il ne faut le faire qu'avec discernement. Ne donnez pas une béarnaise après une hollandaise ou une mayonnaise, alternez le caractère des mets, voilà la meilleure des règles. Après une sauce blanche, si vous arrivez à une sauce, qu'elle soit brune de préférence.

N'oubliez pas enfin que si vos convives savent apprécier un repas harmonieusement composé, ils vous sauront gré en eux-mêmes de leur avoir fait savourer un menu léger, leur permettant de sortir de table dans un état d'aimable euphorie.

Vos invités puiseront alors dans les alcools accompagnant un savoureux café des forces nouvelles pour recréer la chaude atmosphère qui régnait autour de votre table.

Vous terminerez ainsi votre soirée avec des hôtes pétillants d'esprit, oubliant l'heure dans une éblouissante conversation, et non avec des fauves repus et somnolents qui ne songent qu'à regagner leur couche pour y digérer plus à l'aise.

Maurice Des OMBIAUX.

MENUS D'HIVER

DÉJEUNERS

Beurrecks à la turque.
Homard à la crème.
Riz pilaw.
Fromages.
Beignets de banane.
Oranges.

Moules en salade.
Cassoulet de mouton.
Salade.
Neige flambée aux liqueurs.

Tourteau lyonnais.
Bécasse rôtie sur croûte.
Subric d'épinard à l'italienne.
Mont-blanc « Père Louis ».
Oranges.

Tourte de campagne.
Morue « Montevideo ».
Poireaux à la grecque.
Fromages.
Gâteau des nymphes.
•

Rizotto.
Merlan « Déjazet ».
Choux-fleurs au gratin.
Salade de mâche.
Gâteau aux marrons.
•

DÉJEUNER DE MARIAGE

Mousse de jambon.
Truites « caprice de Buffon ».
Poulet de grain au champagne.
Salade « Thérèse ».
Fromages.
Blanc-manger renversé.
Envoi de Nice et d'ailleurs.
Petits fours.
•

DÉJEUNER LÉGER « LENDEMAIN DE FÊTE »

Pamplemousse.
Filets de sole meunière.
Pommes à l'anglaise.
Volaille froide, achards.
Salade d'endive.
Pommes bonne femme.

Cervelas truffé en brioche.
Oiselle en cocotte à la mode de Segré.
Salade verte.
Gâteau aux noix.

Riz en salade au thon.
Côte de veau des gourmets.
Cèpes à la bordelaise.
Mousse à la liqueur « à l'ancienne ».
Poires.

Fruits de mer.
Turbot glacé.
Cœur de filet de bœuf « Saint-Florentin ».
Caille à la Cherville.
Salade.
Fromages.
Mousses aux pommes à la gâtinaise.

Croustade au fromage.
Mostèle valentinoise.
Entrecôte « Rougemont ».
Poularde à la française.
Pieds de céleri au jus lié.
Salade.
Bananes « Baronnet ».

*

DÉJEUNER D'AFFAIRES

Croustade à la moelle.
Tournedos à la périgourdine.
Endives « Gabriel ».
Fromages.
Tarte aux fraises des bois.
Fruits.
•

DÉJEUNER DE NOUVEL AN

Fruits de mer.
Langouste soufflée des gastronomes.
Tournedos aubergiste.
Pieds de céleri au jus lié.
Salade muguette.
Fromages variés.
Pannequets « Grimaldi ».
•

CHRISTMAS ANGLAIS

Huitres glacées.
Chevreuil sauce groseille.
Dinde à la sauge.
Purée de marrons.
Plum-pudding.

MENUS D'HIVER

DINERS

Garbure béarnaise.
Œufs brouillés à la d'Aumale.
Salade d'endives.
Charlotte « Gabriel ».

•

Potage « Billy-by ».
Cabillaud à la hollandaise.
Pommes de terre à l'anglaise.
Mousse de pommes gratinées.
Mandarines.

•

Potage « Chantilly ».
Rognon de veau « Grand-Veneur ».
Nouilles à l'alsacienne.
Ananas couché.

•

Pot-au-feu.
Ravioli.
Dindonneau de 1' « Uncle Sam ».
Salade.
Bananes soufflées.

•

Potée de légumes.
Tranche de lotte au four.
Rognons flambés.
Purée de céleri-rave.
Panier d'oranges.

•

DÎNER PRIÉ

Potage « Dame-Edmée ».
Timbale épicurienne.
Sole « Côte d'Emeraude ».
Filet de boeuf « Lucullus ».
Salade japonaise.
Fromages.
Charlotte « Marie-Louise ».

•

DÎNER MAIGRE

Soupe aux clams.
Omelette « Monselet ».
Suprême de barbue soufflée lucquoise.
Laitue au riz à la fermière.
Morilles noires du Valmorey.
Fromages.
Cœur de Jeannette.

Soupe à l'ail du Languedoc.
Piperade.
Pommes de terre « Château ».
Vacherin.

*

Potage crème « Maria ».
Carbonade de raie.
Betteraves à la crème.
Salade.
Riz « Impératrice ».

•

Potage oxtail.
Quenelles de brochet à la lyonnaise.
Poularde à la Montmorency.
Salade.
Fromages.
Poules « Alice ».

*

Potage julienne au blond de veau.
Escalopes d'esturgeon à la russe.
Rognons de mouton au champagne
Caneton aux pêches.
Fonds d'artichauts à la châtelaine.
Salade beauçoise.
Charlotte russe.

•

RÉVEILLON

Consommé à la royale.
Huîtres de Marennes.
Homard « Alexandre ».
Faisan « Charbonnière ».
Salade « Montfermeil ».
Omelette surprise au Grand Marnier.
Fruits.
Fours glacés.

•

Huîtres.

Boudin blanc et noir.
Perdreau sur canapé.
Champignons « Nichette ».
Salade d'endive.
Fromages.
Bombe glacée.
Bûche aux marrons et chocolat.

MENUS DE PRINTEMPS

DÉJEUNERS

Bouchées à la Montglas.
Poularde sautée à l'angevine.
Salade.
Fromages.
Cerises flambées.

Marennnes.
Brochet au raifort au beurre rose.
Concombres persillés.
Fromages.
Beignets d'acacia.

Carottes râpées.
Gratin de coquilles Saint-Jacques.
Artichauts à la beaunoise.
Fromages.
Tarte aux fruits.

Radis roses au beurre.
Noisette de pré-salé « Bodeley ».
Haricots verts à l'anglaise.
Beignets de framboises.

DÉJEUNER DE FIANÇAILLES

Turban de colin.
Poularde « Maison d'Or ».
Petits pois à la française.
Salade cœurs de laitue.
Cœur de Jeannette.
Glace « Promesse ».

DÉJEUNER DE PAQUES

Œuf monstrueux.
Timbale épicurienne.
Chachlik Karsy.
Macédoine de légumes nouveaux.
Barbe-de-capucin.
Fromage blanc à la crème.
Pièce montée.

DÉJEUNER MAIGRE

Coquilles Saint-Jacques.
Œufs à la Vaucourt.
Filet de Saint-Pierre à la crème.
Pommes de terre à l'anglaise.
Salade.
Plateau de fromage.
Galette « Joinville ».

Lavagnon charentais.
Carpe farcie.
Laitue au jus.
Fromages.
Crêpes flambées.

Moules à la mayonnaise.
Omelette aux rognons.
Pommes de terre « Anna ».
Génoise angevine aux amandes.

Œufs à la Félix Ziem.
Feuillantine de paupiette de sole.
Barbue à l'ambassadrice.
Homard « Alexandre ».
Champignons « Nichette ».
Salade « Huguette ».
Délice de poire en surprise « Monthy »

Fenouil à la grecque.
Délices de sole « Francotte ».
Poularde soufflée « Hôtel de Paris ».
Royal périgourdin.
Salade.
Fromages.
Fruits rafraîchis au Grand Marnier.

DÉJEUNER DE PREMIÈRE COMMUNION

Œufs au gratin « Elisabeth ».
Brochet au beurre blanc.
Baron d'agneau de lait rôti.
Asperges sauce maltaise.
Fromages.
Ananas « Augier ».
Petits fours.
Fruits.

MENU « LITTÉRAIRE » en l'honneur d'un écrivain (Henri Duvernois, 1913).

Prologue gourmand.
Filets de sole roulés « Fifinoiseau ».
Baron d'agneau de Pauillac aux primeurs.
Asperges de Lauris glacées sauce « crapotte ».
Fraises givrées « Mirabeau ».
Friandises.
Desserts.

MENUS DE PRINTEMPS

DINERS

Potage brunoise.
Galantine d'agneau.
Salade « Thérèse ».
Gelée au marasquin.

Potage velouté d'asperges.
Omelette aux morilles.
Riz en salade à l'italienne.
Gâteau milhassou.

Potage aux champignons.
Cassolette du bon prince Curnonski.
Carottes « Lucullus ».
Délices d'Armaillé.
Fruits.

Potage crème de céleri.
Pigeonneaux aux petits pois.
Salade.
Fromages.
Œufs au lait.

Potage « Bagation » maigre.
Brème à la batelière.
Salade de laitue.
Gâteau aux carottes.

Potage crème d'orge au beurre d'écrevisse.
Canales glacées.
Pudding soufflé d'anguilles.
Langouste farcie.
Crosnes au velouté.
Salade « Pierrot ».
Gâteau « Malmaison ».

Potage « cinq minutes ».
Poulet de grain en cocotte à la mode d'Ancenis.
Salade de pissenlit.
Fromages.
Brioche mousseline.

Bisque d'écrevisses.
Vol-au-vent.
Rougets aux mousserons.
Ris de veau de mon hostellerie.
Salade de laitue.
Fromage frais.
Melon farci.

DÎNER DE PREMIÈRE COMMUNION

Potage velouté d'asperge.
Barbue fourrée à la dacquoise.
Poulet « Belle Meunière ».
Fonds d'artichauts.
Salade.
Fromage.
Mille-feuille de fraises Chantilly.

DÎNER PROVENÇAL (MAIGRE)

Bouillabaisse.
Pissaladière.
Brandade de morue.
Tomates provençales.
Fromage tomme arlésienne.
Fruits confits.

DINER NORMAND

Moules « Comme à Villerville ».
Sole dieppoise.
Côtes de porc normande.
Haricots verts.
Fromage « Excelsior ».
Pommes meringuées.

DINER ANGLAIS

Potage aux raisins.
Haddock « Singapour ».
Coeur de filet de bœuf « Saint-Florentin » :
Haricots verts.
Salade.
Chester.
Plum-pudding.

MENUS D'ÉTÉ

DÉJEUNERS

Salade de tomates.
Truites « Grenouillère ».
Aubergines farcies au maigre.
Abricots à la Montmort.

Coques à la marinière.
Paupiettes de veau.
Purée de pommes de terre.
Fraises « Ginette ».

Quiche lorraine.
Pieds de cochon farcis à la Sainte-Menehould.
Salade romaine.
Fromages.
Beignets de fraises.

Salade d'oursins à la Duse.
Canard à l'orange.
Jardinière de légumes nouveaux.
Pêche « Melba ».

Cuisses de grenouilles.
Bar à la phocéenne.
Carottes « Vichy ».
Charlotte aux fruits.

Œufs pochés à la béarnaise.
Truite rôtie « Comme au moyen âge ».
Pigeonneaux grillés.
Salade.
Fromages secs.
Glace aux fraises.

Boulettes de roquefort.
Tournedos périgourdine.
Pommes de terre frites.
Melon aux fraises.

Timbale épicurienne.
Brochet rôti au montrachet.
Médailles de veau façon du chef.
Canard à l'albigeoise.
Asperges à la parmesane.
Salade.
Fromages.
Mousse glacée à la vanille.

Coquille de poisson mayonnaise.
Entrecôte « Rougemont ».
Pommes de terre en salade.
Chester - céleri en branches.
Compote de poires.

DÉJEUNER POUR PIQUE-NIQUE

Saucisson, radis roses, beurre.
Truites en gelée « Mâconnaise ».
Bœuf à la mode froid.
Salade de haricots verts.
Crème de gruyère.
Cerises.

DÉJEUNER FROID

Melon glacé.
Œufs en gelée à l'estragon.
Tourteau lyonnais.
Carré de porc en Bellevue.
Macédoine de légumes.
Salade.
Gruyère.
Glace aux fruits.

DÉJEUNER RAPIDE

Œufs brouillés aux crevettes.
Maquereaux frits à l'américaine.
Rognons de mouton en brochette.
Concombres persillés.
Salade.
Port-salut.
Pêches flambées.

MENUS D'ÉTÉ

DINERS

Potage aux laitues.
Filets de soles à l'alsacienne.
Fromages.
Clafouti.
Fraises des bois.

Soupe froide à la tomate.
Coq au vin blanc de Pouilly.
Purée d'artichauts.
Salade.
« Feux follets ».

Champignons à la favorite.
Pintade rôtie.
Salade.
Grenade aux cerises.

Consommé froid.
Omelette au crabe.
Courgettes au beurre.
Flamri à la purée de framboises.

Potage aux champignons.
Crabe à l'anglaise.
Macaroni au gratin.
Compote de cerises « Coquelin ».

« Demoiselles de Cherbourg à la nage »
Poularde « Poyaudine ».
Mignardises de champignons.
Salade.
Poires glacées « Dame Blanche ».

Potage « Saint-Germain »:
Œufs froids « Marinette »:
Fèves à la crème.
Boule-de-neige.

Potage « Dame Edmée ».
Œufs cuits à la gasconne.
Féra farci.
Poularde à la Charles Monselet.
Foie d'oie « Tell ».
Salade « Gardian ».
Vacherin.

Consommé froid en tasse.
Melon glacé.
Canard à l'albigeoise.
Salade « Thérèse ».
Fromage de Sainte-Maure.
Vacherin.

DINER BRETON

Crabe à l'armoricaine.
Rouget de roche à la nantaise.
Selle de pré-salé braisé à la Pompadour.
Salade.
Fromage nantais.
Far breton.

DINER OFFICIEL

POUR LE 14-JUILLET

Potage « Pondichéry ».
Sole à l'amiral.
Queue de bœuf à la française.
Salade exotique.
Choix de fromages.
Glace boule de neige tricolore.

DINER FRANCE D'OUTRE-MER

Couscous à la Marga.
Salade de piment grillé.
Glace à la rose.

MENUS D'AUTOMNE

DÉJEUNERS

Tourte cévenole.
Filet de barbe « Du Guesclin ».
Cèpes au gratin.
Salade.
Omelette soufflée « Maurice ».

Lamproie bordelaise.
Foie de canard aux raisins.
Cèpes à la gasconne.
Salade vigneronne.
Croustade languedocienne.

Terrine de Body.
Filets de soles « Géraldine ».
Oignons à la crème.
Glace « Duchesse de Bar ».
Fruits.

Lapin en gelée « Grandgousier ».
Salmis de palombes à la paysanne.
Salade « Francillon ».
Crêpes au pralin.

Laitance à la poulette.
Moules au safran.
Tomates farcies aux œufs.
Salade.
Charlotte au Ricard.

Fines Belon glacées.
Homard « Paludière ».
Laitues braisées au jus.
Faisan « Jaham ».
Salade.
Fromages.
Parfait praliné.

Sardines arcachonnaises.
Queue de bœuf à la française.
Salade de vitamines.
Mousse glacée aux fruits.

Champignons à la Favorite.
Sole fourrée au fumet de Meursault.
Jambon du Morvan braisé au chambertin.
Bécasse à la fine champagne.
Cèpes à la cévenole.
Crêpes créoles.

DÉJEUNER DE CHASSE

Omelette hostelière.
Alouette minute.
Civet de lièvre.
Salade.
Camembert.
Tarte aux poires.

DÉJEUNER BASQUE

Piperade.
Colin « Comme à Birriatou ».
Brèdes de citrouilles.
Salade.
Gâteau basque.

DÉJEUNER OFFICIEL

Ecrevisses « Bonne Mère ».
Carpe farcie.
Filet de bœuf fourré « Edouard Herriot ».
Soufflé aux champignons.
Salade.
Fromages.
Gâteau « Nicolas ».

DÉJEUNER AMÉRICAIN

Pamplemousse.
Poulet grillé à la diable.
Endives « Gabriel ».
Œufs au sirop.

MENUS D'AUTOMNE

DINERS

Bisque d'écrevisses.
Poularde soufflée «Hôtel de Paris».
Aubergines à la tomate.
Œufs au chocolat.
Fruits.

Soupe gratinée au fromage.
Œufs frits à la niçoise.
Cardons à la moelle.
Salade.
Savarin.

Soupe aux huîtres à l'américaine.
Bœuf à la mode.
Endives à la royale.
Crème Richelieu.
Fruits.

Potage piémontais.
Soles au beurre landais.
Pommes de terre des gourmottes.
Croûte à l'ananas frais.

Potage aux légumes.
Saupiquet nivernais.
Compote de fruits frais
aux fromages de Fontainebleau.

Caviar.
Potage tortue.
Suprême d'omble chevalier « Bourgetine
Canard « Marie-Paul ».
Aloyau lardé à la broche.
Salade.
Fromage.
Crêpes « Trianon-Palace ».
Soufflé glacé.

Petite marmite du Père Mathieu.
Œufs « Meyerbeer ».
Salade «Lucie».
Crème renversée au chocolat.

Potage « Pondichéry ».
Pâté de canard « Lucullus ».
Rognons de veau «Ile-de-France».
Mauviettes « Parmentier ».
Cerfeuil bulbeux.
Salade.
Crème au caramel.

DÎNER DE CHASSEURS

Soupe gratinée au fromage.
Sarcelle flambée à l'armagnac.
Marcassin aux bananes.
Salade.
Plateau de fruits.

DINER CAMPAGNARD

Elzekaria.
Cassoulet de mouton.
Salade de romaine.
Pie aux mûres.

*

DINER PRIÉ

Soupe aux clams.
Grenouilles « Emile ».
Rognons de veau bourbonnais.
Lièvre en cabessol.
Salade.
Pommes « Figaro ».

DINER SUISSE

Potage crème de riz.
Féra farcie.
Poulet « comme à Chambéry ».
Crosnes sautés.
Salade « Eugénie ».
Tourte au sucre.

MENU DE BUFFET POUR MARIAGE, RÉCEPTIONS, etc.

Pour 100 personnes :

CHAUD :

- 75 saucisses grillées.
- 75 brioches au foie gras.
- 50 allumettes au fromage.

FROID :

- 250 canapés variés, dont :
 - 50 au jambon.
 - 50 à la tomate et œuf dur mayonnaise.
 - 50 au gruyère.
 - 50 au foie gras ou à la mousse de foie gras, ou au pâté de foie.
 - 50 au saumon fumé, ou au caviar rose, ou au caviar.

SALÉ :

- 250 g de pommes chips.
- 500 g d'olives, dont la moitié fourrées aux anchois.
- 300 g d'amandes salées.
- 400 g de biscuits au fromage.

DOUX :

- 50 éclairs au chocolat et au café } spéciaux
- 50 petits choux } pour
- 50 tartelettes aux fruits } lunches.
- 100 fruits glacés ou déguisés.

BOISSON :

- 1 bouteille d'apéritif pour 15 personnes.
- 1 bouteille de champagne pour 6 ou 8.
- 1 litre d'orangeade-citronnade pour 5.
- 1 litre de café glacé pour 12.
- 1 litre de jus de fruit pour 8.

Whisky ou cocktail : un verre par personne.

Augmenter ces proportions de base de un dixième pour 15 personnes, car plus le nombre de convives est important, moins la consommation par tête est forte.

DEJEUNER-LUNCH

pour une personne :

- Consommé madrilène en tasse.
- Cassolette de filets de soles.
- Assiette anglaise (galantine, jambon, viande froide ou foie gras).
- Salade russe.
- Glace (tranche napolitaine).
- Vin blanc sec - Champagne - Café.

GOÛTER D'ENFANTS

- Tranches russes.
- Pain de La Mecque.
- Plum-cake.
- Terrinée.
- Chocolat - Orangeade - Jus de fruits.

PLATEAUX FROIDS

PLATEAUX ÉPICURIENS « AIR FRANCE

Formule française :

- Apéritif.
- Petit pâté champenois.
- Champignons à la grecque.
- Médaille de langouste « Air France ».
- Poulet de grain en gelée à l'estragon.
- Fonds d'artichauts « Clamart ».
- Emmenthal-beurre.
- Fruits - Café - Cognac - Champagne.

Formule américaine :

- Olives farcies.
- Crabes à l'anglaise.
- Cœurs de palmier.
- Feuilleté « Air France ».
- Orange - Champagne.

(V. PLANCHE EN COULEURS, p. 809.)

SOUPER FROID, RETOUR DE THEATRE

LUXUEUX

- Bêlons glacées.
- Langouste «Mar-I-Cel».
- Palets de foie gras,
- des petits soupers du Régent.
- Salade de fruits rafraîchis.

PLUS SIMPLE

- Portugaises glacées.
- Volaille en chaud-froid.
- Salade.
- Fruits rafraîchis.

LEXIQUE

des principaux termes de cuisine

- ABAISSE.** — Partie de pâte aplatie au rouleau (épaisseur et formes déterminées par l'emploi ultérieur).
- ABAISSER.** — Aplatis, étendre un morceau de pâte au rouleau.
- APPAREIL.** — Composition, amalgame, éléments devant constituer une préparation de crème, de liaison, de croquettes, de crêpes, de pâte à frire, de royale, etc.
- BAIN-MARIE.** — Ustensile rempli aux deux tiers d'eau chaude, dans lequel on maintient au chaud des sauces, des préparations, qui ne doivent pas bouillir.
- BARDE.** — Mince tranche de lard gras dont on recouvre l'estomac des volailles, pour les préserver d'un feu trop vif.
- BASSIN (faire un).** — Même sens que «faire la fontaine». L'opération consiste, après avoir versé de la farine sur une table ou dans une terrine, à lui donner, soit à la main, soit au moyen d'une cuiller, la forme d'un bassin au milieu duquel on placera, avant mélange, le sucre, les œufs, l'eau ou le lait.
- BATEAU (faire le).** — Enlever la carcasse supérieure d'une volaille, d'un gibier, en partant de la jointure, des ailes, en longant le pilon des cuisses jusqu'à la pointe de l'estomac. A froid, le bateau est garni de mousse de jambon, de foie gras, etc. Les suprêmes sont détaillés et dressés sur la mousse, pour être nappés de sauce ou de gelée. A chaud, il est garni d'un mélange de farce légère et délicate, dont les finitions doivent être dignes de la « maîtrise culinaire ».
- BEURRE MANIÉ.** — Il peut être fait avec différentes matières grasses. Le plus courant est composé de beurre et de farine (125 grammes de beurre pour 100 grammes de farine) ; le plus délicat est celui où l'on emploie de la crème épaisse au lieu de beurre.
- BEURRER.** — Graisser un moule, une plaque à pâtisserie, un papier, et aussi faire l'appoint final d'une sauce.
- BLANCHIR.** — Passer à l'eau bouillante plus ou moins longtemps certains abats, le lard trop salé, quelques légumes ou zestes d'agrumes, pour les débarrasser de leur âcreté.
- BOUILLON.** — Le liquide d'un pot-au-feu, de la cuisson d'une poularde pochée, etc.
- BOULÉ (cuire au).** — Troisième degré de cuisson du sucre.
- BOUQUET GARNI.** — Quelques queues de persil, une brindille de thym, une demi-feuille de laurier, ficelées ensemble.
- BRAISER.** — Cuire lentement des aliments ou des légumes avec mouillement aromatisé dans un ustensile fermé (braisière ou cocotte).
- BRIDER.** — Maintenir en forme, au moyen d'une aiguille et d'une ficelle, volailles, gibiers et écrevisses. On dit aussi « trusser ».
- BRUNOISE.** — Éléments quelconques coupés en petits dés de 4 millimètres de côté.
- CASSÉ (cuire au).** — Quatrième degré de cuisson du sucre.
- CERNER.** — Effectuer une incision autour d'un fruit, d'un petit pain, pour enlever un couvercle.
- CHEMINÉE.** — Carte de visite roulée en tuyau placée dans l'orifice fait sur le dessus d'un pâté pour l'évacuation de la vapeur.
- CHEMISER.** — Couvrir le fond et les parois d'un moule d'une couche plus ou moins épaisse de gelée ou de farce ; également d'une glace quelconque, exemple : bombe glacée.
- CHEVALER.** — Dresser les aliments en tranches ou en escalopes, etc., que l'on place sur un plat, en les faisant légèrement glisser par la base. On peut également chevaler en dressant en éventail.
- CHIFFONNADE.** — Feuilles de laitue ou d'oseille coupées en julienne et fondues au beurre.
- CHINOIS.** — Passoire fine, conique, très utile en cuisine.
- CHIQUETER.** — Marquer des crans au couteau, autour d'un vol-au-vent, d'une galette.
- CISELER.** — Faire sur certains poissons des incisions pour faciliter la cuisson au gril ou en

friture. C'est également couper en fine julienne des légumes. Ciseler un oignon, c'est le tailler en dés extrêmement fins.

CLOUTER. — Piquer symétriquement sur l'estomac d'une poularde, sur un saumon ou une noix de veau, des petits bâtonnets, coupés assez fins et courts, de truffe, de champignons crus, de jambon ou de langue écarlate. On introduit les bâtonnets dans les incisions faites avec une aiguille à brider.

CONCASSER. — Ecraser du poivre en grains; lorsqu'il s'agit d'épinards, hacher grossièrement.

CONTISER. — Fixer, dans des incisions régulières faites sur des filets de volaille, de gibier, de poisson, des lamelles de truffe, de carotte, de concombre en forme de crêtes. Ces lamelles sont trempées au blanc d'œuf, afin d'être bien maintenues en place.

CORSER. — Enrichir une sauce en l'additionnant de glace de viande ou d'une essence quelconque.

COUCHER. — Dresser sur une plaque ou dans un plat à rôtir, au moyen d'une poche en toile munie d'une douille en fer-blanc, un appareil à pommes duchesse, de la pâte à choux, des meringues, etc.

CREVER. — Mettre le riz qui doit servir aux entremets à bouillir pendant quelques secondes avec de l'eau et un grain de sel; ensuite bien l'égoutter et le mouiller au lait.

CUISSON. — Opération par laquelle sont déterminées les différentes phases de l'état cru à l'état cuit. « Cuisson » s'emploie souvent dans le sens de « liquide de cuisson ».

DARPHIN. — Julienne de pommes de terre cuites comme les pommes Anna.

DÉCANTER. — 1° Mettre en carafe, avec beaucoup d'attention, afin de supprimer le dépôt formé dans une bouteille de vin;

2° Débarrasser un beurre fondu de ses impuretés.

DÉGLACER. — Dissoudre les sucs de viande qui se sont caramélisés dans le fond d'un plat ou d'une casserole avec un liquide, en petite quantité (vin blanc, bouillon ou eau).

DÉGORGER. — Mettre à l'eau fraîche les abats (cervelle, ris de veau, rognons de coq, crêtes), afin de les débarrasser des adhérences sanguinolentes. Les escargots, les concombres, etc., sont mis à dégorger en les saupoudrant de gros sel.

DÉGRAISSER. — Débarrasser de tout excès de graisse (les bouillons, les jus, les sauces).

DÉNERVER. — Supprimer les parties nerveuses des viandes. On enlève les nerfs des cuisses d'une dinde avec une aiguille à brider.

DÉPOUILLER. — Enlever l'écume et autres impuretés qui montent à la surface d'un liquide en ébullition lente (béchamel, velouté, demi-glace).

DESSERTÉ. — Mets qui restent après un repas et qui peuvent servir à des préparations ultérieures (hachis, farces, etc.).

DÉTENDRE. — Relâcher, éclaircir une sauce, une purée, une pâte.

DOUILLE. — Appareil en fer-blanc placé dans le fond d'une poche.

DRESSER. — Disposer harmonieusement viande et garniture sur le plat de service.

ÉCHAUDER. — Tremper dans l'eau bouillante pour enlever la peau ou la pelure. On échaude les tomates, les pêches, etc.

ÉMINCER. — Couper en tranches minces viandes, légumes ou fruits.

ÉTUVER. — Cuire lentement et à couvert soit de la viande, soit des légumes. Les viandes ont toujours un fonçage de légumes.

FARCE-GRATIN. — Composition de lard gras, foie de volaille et condiments; faire cuire. Passer au tamis fin. Utilisée sur les canapés de gibiers.

FARINER OU FÉCULER. — 1° Saupoudrer uniformément un moule préalablement beurré; 2° Préparation des poissons pour la friture : les tremper au lait salé ou à la bière, puis les passer à la farine.

FLAMBER. — Passer à la flamme du gaz ou de l'alcool volaille ou gibier préalablement plumé, pour supprimer les poils et duvets. On flambe également le museau et les oreilles d'une tête de veau, ainsi que les pieds de mouton. Brûler un alcool dans une préparation.

FONCER. — 1° Garnir le fond et les parois d'un moule — timbale, cercle à flan, tarte; 2° Mettre au fond d'une plaque, d'une braisière, d'un plat à sauter des couennes de lard, carottes, oignons, etc.

FOND DE CUISINE. — Bouillons, jus, sauces diverses, glace de viande, qui permettent de réaliser des plats ou de donner plus de sapidité aux mets.

- FONDRE. — Cuire doucement au beurre des légumes émincés ou taillés en julienne, brunoise ou mirepoix.
- FONTAINE (faire la). — Synonyme de «faire un bassin».
- FOUR DE CAMPAGNE. — Appareil en tôle permettant de cuire avec du charbon de bois.
- FRAISER. — Allonger une pâte avec la paume de la main, afin de la rendre plus homogène.
- FRÉMIR OU FRISSONNER. — Se dit d'une cuisson proche de l'ébullition.
- FUMET. — Bouillon obtenu soit avec des arêtes de poissons, soit avec des os et débris de gibier. Les fumets servent à donner aux sauces plus de caractère et de personnalité, suivant leur dénomination.
- GLACER. — 1° Mettre au four très chaud (ou à la salamandre) afin d'obtenir le glaçage (pellicule blonde et brillante) d'un plat en sauce;
 2° Mettre au four un gâteau saupoudré de glace de sucre ou nappé de fondant pour le rendre brillant;
 3° Solidifier par le froid un liquide (appareil à glace, crème, etc.) ;
 4° Recouvrir des fruits de fondant ou de sucre cuit au cassé.
- GRATINER. — Mettre au four un aliment saucé ou non, mais souvent saupoudré de fromage râpé, pour obtenir une légère coloration et quelquefois un croustillant (soupe à l'oignon, pâtes, etc.).
- HABILLER. — Vider, parer un poisson avant son emploi.
- HATELET. — Brochette en argent surmontée d'un sujet allégorique, qui sert à fixer une pièce importante sur son socle (une poularde, un filet de bœuf, un saumon). Le hâtelet est garni, dans sa partie supérieure, d'une très belle truffe et d'un élément de la garniture.
- LARDER. — Mettre dans un morceau de viande, au moyen d'une lardoire, des lardons plus ou moins gros.
- LIER. — Donner de la consistance à une sauce, à un jus, par un appoint de jaunes d'œufs, de crème, de farine, de féculé ou de sang; rendre plus onctueux un potage.
- LIMONER. — 1° Passer au citron des aliments, par exemple le côté blanc d'un turbot, pour lui conserver sa blancheur; on dit aussi *citronner*.
 2° Débarrasser un poisson du limon, de ses écailles, etc. : *limoner une anguille*.
- LUTER. — Action de clore hermétiquement avec de la pâte un couvercle de cocotte, etc.
- MACIS. — Mélange de trois parties de poudre de muscade et d'une partie de poudre de cannelle.
- MARINER. — Mettre dans une préparation appropriée, viande, venaison ou poisson, soit pour les aromatiser, soit pour les attendrir.
- MARQUER. — Mettre un élément aromatique. Préparer une cuisson.
- MASQUER. — Recouvrir un mets de sauce. En confiserie, recouvrir ou enrober de fondant de crème au beurre ou de meringue.
- MATIGNON. — Légumes coupés en petits dés et cuits au beurre.
- MIJOTER. — Faire parvenir à une ébullition lente sur le côté du feu.
- MITONNER. — Pain qu'on laisse tremper longtemps dans le potage, sur le feu, avant de servir : *faire mitonner une panade*.
- MONDER. — Débarrasser les amandes, noisettes, pistaches et lobes de noix de leur pellicule.
- MONTER AU BEURRE. — Finir au beurre, beurrer une sauce.
- MOUILLER. — Ajouter la quantité de liquide à une préparation dans laquelle doivent cuire les aliments. Le même terme sert également pour le mouillement des différentes préparations de pâtes (détrempe du feuilletage, etc.).
- NAPPER. — Recouvrir uniformément un aliment de sauce, coulis, crème ou confiture, etc.
- NOUET. — Mousseline dans laquelle on enferme un aliment pour le cuire.
- PANER. — Rouler dans de la mie de pain ou de la chapelure.
- PANER À L'ANGLAISE. — Tremper les éléments dans un œuf battu avec du sel, du poivre et quelques gouttes d'huile, avant de les mettre dans de la mie de pain. Parfaire l'adhérence de la mie de pain avec la lame d'un grand couteau ou la main.
- PARER. — Enlever tout fragment de peau, de nerf ou de graisse; uniformiser des légumes ou des fruits.

- PASSER. — Faire revenir au beurre; passer au chinois, à la passoire, au linge ou à l'étamine, des bouillons, jus, sauces, ou bien passer au tamis les purées, les farces, etc. Les sirops, les jus de fruits, se passent à la chausse.
- PIGNATE. — Poêlon, ustensile en terre, allant au feu, avec queue.
- PINCER. — 1° Enjoliver la crête d'une tarte, d'un flan ou d'un pâté, en la pinçant aux doigts ou à la pince de pâtissier.
2° Rissoler légèrement un fonçage de légumes, de couennes, etc., sur lequel sont mis à cuire, par exemple, des ris de veau, des paupiettes, etc.
- PIQUER. — Introduire, au moyen d'une aiguille à piquer, des lardons de petites dimensions dans différents abats et viandes, particulièrement dans la venaison.
- PISSALLAT. — Purée d'anchois préalablement saumurée, étendue d'huile.
- POCHE (dresser, décorer à la). — Se servir d'une poche et d'une douille pour décorer ou mouler.
- POCHER. — Cuire à très faible ébullition.
- POINTE. — Substance employée avec grande modération : *pointe de poivre de Cayenne*.
- RAFRAÎCHIR. — Plonger dans l'eau froide et courante des aliments qui ont été blanchis, afin de les débarrasser des écumes, jusqu'à complet refroidissement.
- RÉDUCTION. — Soumettre une sauce, un jus, un sirop, à l'ébullition pour en réduire la quantité.
- RELACHER. — Ajouter un liquide pour allonger une sauce, une purée trop épaisse; mettre au point une consistance.
- RELEVÉS. — Dans l'ordre des menus, on appelle *relevés* les mets qui suivent les potages : poissons, pièces de boucherie, venaison; les poulardes et dindes poêlées.
- REPAIRE. — Pâte mollette, faite de farine et d'eau, que l'on dépose en bande sur la jointure d'une cocotte pour obtenir une cuisson quasi hermétique (voir « luter »).
- REPÈRE. — Mélange de blanc d'œuf et de farine, que l'on emploie pour coller les détails d'un décor que l'on veut fixer sur les bords d'un plat. (Avoir soin de chauffer le plat.)
- REVENIR. — Aliment mis dans une matière grasse très chaude pour lui faire prendre couleur et obtenir son rissollement.
- ROUX. — Mélange de matière grasse et de farine, que l'on fait plus ou moins cuire, selon l'emploi.
- RUBAN. — Préparation faite de sucre et d'œufs, travaillée vigoureusement au fouet ou à la spatule; le mélange épaissi est à point lorsque, traçant avec la spatule ou le fouet une lettre sur la masse, elle ne disparaît que lentement.
- RUSSE. — Casserole très haute de bord.
- SALAMANDRE. — Four spécial pour gratiner superficiellement les plats.
- SANGLER. — Entourer une sorbetière de glace en morceaux mélangés de gros sel, pour assurer la congélation.
- SINGER. — Saupoudrer de farine un jus de cuisson pour le rendre plus épais. Synonyme de « lier ».
- SUER. — Faire évaporer l'humidité des substances alimentaires en les mettant à sec dans une casserole recouverte, sur un feu doux. Parfois, les substances sont mises sur un fonçage de légumes; lorsque l'évaporation est faite et qu'on laisse rissoler la garniture, on dit « pincer ».
- TOMATER. — Ajouter à une sauce, à un jus, un peu de tomate concentrée.
- TOMBER À GLACE. — Cuire au beurre avec légère coloration.
- TOMBER AU BEURRE. — Cuire au beurre sans mouillement ni coloration.
- TOURER. — Abaisser le feuilletage, pour assurer la répartition du beurre dans la détrempe, et en marquer les tours.
- TOURNER. — Ciseler une rosace au couteau (champignons, olives).
- TROUSSER. — Synonyme de « brider ».
- VANNER. — Remuer une sauce durant son refroidissement, pour éviter la formation d'une peau à la surface.
- VERT-CUIT. — Très saignant, avec une partie bleue.
- ZESTER. — Découper un léger ruban d'écorce, sans partie blanche, sur une orange ou un citron.

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES

(Toutes les recettes sont calculées pour huit personnes.)

A

Abattis de volailles.
Abricots (ou pêches) à la Condé
Abricots (ou poires) à la Condé
Abricots à la Montmort
Acacia
Achards de légumes
Agneau
Aïloli ou Aïoli
Alexandra-cocktail
Allumettes
Allumettes aux anchois
Allumettes de gruyère
Alose de la Loire à l'oseille
Alose à la portugaise
Alose à la provençale
Alose farcie à l'angevine
Alouettes « Du Guesclin »
Alouettes « à la minute »
Alouettes « Parmentier »
Aloyau à la broche
Aloyau lardé à la broche à la landaise
Aloyau rôti à la broche à la façon des Causses
Amandes pralinées
Americano
Ananas « Augier »
Ananas couché
Ananas farci
Andouillettes en surprise
Angélique fourrée glacée
Ange à cheval (ou brochettes d'huîtres)
Anguille à la broche
Anguille à la catalane
Anguille « à la minute »
Anguille rôtie
Anguille au vin blanc
Appareil (ou pâte) à bombe
Appareil à soufflé
Apprêt de la farce de volaille ou de poisson.
Apprêt de la langue à l'écarlate
Artichauts à la beaunoise
Artichauts à la provençale
Asperges à la flamande
Asperges à la parmesane
Asperges sauce malthaise
Asperges en tomates
Aubergines à la créole
Aubergines, tomates ou courgettes farcies au gratin
Aubergines farcies « Ismaël Bayaldi »
Aubergines à la Vaucanson

B

Babas de cailles « Mary-George »
Bacardi-cocktail
Bacardi-zoom
Bananes en beignets
Bananes caramel
Bananes soufflées
Bar financière
Bar à la phocéenne
Barbue à l'ambassadrice
Barbue fourrée à la dacquoise
Barbue au plat
Barbue à la poissarde
Baron d'agneau de lait rôti
Barquette d'écrevisses « Hippocampe »
Bavaroise au lait
Bécasse de carême
Bécasse « Cendiillon »
Bécasse farcie
Bécasse à la fine champagne
Bécasse au gamay
Bécasse rôtie sur croûte
Beignets d'acacia
Beignets de céleri
Beignets de champignons en surprise
Beignets de fraises ou de framboises
Beignets au fromage
Beignets aux pommes
Beignets de riz
Beignets de truffes « Hôtel Domino »
Beignets viennois
Beurre d'ail
Beurre blanc
Beurre d'échalote
Beurre d'écrevisses, de homard ou de langouste.
Beurre d'escargot
Beurre d'estragon
Beurre à la maître d'hôtel
Beurre manié
Beurre de Montpellier
Beurre noir
Beurre de noisettes
Beurre de paprika
Beurre de piment
Beurrecks à la turque
Beurres divers
Biscuit de Savoie
Biscuits à la cuiller
Biscuits fourrés
Blanc-manger renversé
Blanquette de veau
Blinis

Bœuf
Bœuf bourguignon du Conseiller
Bœuf à la mode
Boisson américaine reconstituante
Boissons chaudes
Boissons diverses
Bossom Caresser
Bouchées de dames
Bouchées aux huîtres
Bouchées mignonnes Dame-Edmée
Bouchées à la Montglas
Boucherie
Boudin blanc
Boudin à la jaille
Bouillabaisse
Bouillette d'anguilles
Boule de neige
Boulettes hongroises
Boulettes de roquefort
Bouillabaisse
Brandade de morue
Brandy-cocktail
Brandy-crusta
Brandy Daisy
Brèdes de citrouille
Brème à la batelière
Brioche farcie « Nézard »
Brioche de Nanterre
Brioche surprise
« Broadway Chicken Pie »
Brochet de la Loire au beurre blanc
Brochet « meurette de Sailland »
Brochet au raifort au beurre rose
Brochet rôti au Montrachet
Brocheton à la sénénaise
Brochettes d'huîtres (anges à cheval)
Bronx-cocktail
Bugnes arlésiennes
Bugnes lyonnaises

C

Cabillaud à la hollandaise
Café
Caille à la broche
Caille à la Cherville
Caille à la dauphinoise
Caille froide à la Mascotte
Caille aux raisins
Caille « Souvaroff »
Caille à la vigneronne
Cake « Dandy Cake »
Canard à l'albigeoise
Canard farci aux huîtres
Canard « Marie-Paul »
Canard à l'orange « façon Chef »
Canard sauvage
Canard à la solognote
Caneton braisé aux navets à la façon du pays
poitevin
Caneton braisé aux petits pois nouveaux
« comme à Chantenay »
Caneton ou canard à la Montmorency
Caneton nantais
Caneton à l'orange
Caneton aux pêches
Caneton à la rouennaise
Caneton rouennais à la Philéas Gilbert

Cannelloni à la Rossini
Caramels au chocolat
Carbonade de raie
Cardons
Cardons à la moelle
Carottes à la Lucullus
Carpe farcie
Carpe froide à la juive
Carré de porc frais rôti en Bellevue
Carré de porc froid sauce aux pommes
Carré de veau
Carré de veau à la mode de Brignoles
Casserollette de filets de sole « Lasserre »
Cassis déguisés
Cassolette de mouton du bon prince « Cur »
Cassoulet au mouton
Céleri en branches au jus
Céleri-rave au jus
Cèpes à la bordelaise
Cèpes à la cévenole
Cèpes à la gasconne
Cèpes au gratin
Cèpes sur le grill
Cèpes à la provençale
Cèpes aux tomates
Cerfeuil bulbeux
Cerises à l'eau-de-vie glacées au caramel
Cerises flambées
Cervelas truffés en brioche
Cervelles de bœuf sautées
Chachlik Karsky
Champagne-cocktail
Champagne Julep
Champagne Pick-Me-Up
Champignons « Antonin Carême »
Champignons à la Bouzy
Champignons à la Brillât-Savarin
Champignons à la châtelaine
Champignons à la favorite
Champignons à la Fulbert Dumonteil
Champignons à la Laguipière
Champignons à la niçoise
Champignons à la Sagan
Champignons de Langeais farcis
Champignons à la Meyerbeer
Champignons à la moelle
Champignons à la Monselet
Champignons « fruits de friche »
Champignons « Nichette »
Chapon au gros sel
Chapon du maître Raymond
Charlotte
Charlotte au Grand Mamier
Charlotte « Gabrielle »
Charlotte « Marie-Louise »
Charlotte « Mère Depalle »
Charlotte aux pommes
Charlotte au Ricard
Charlotte russe
Chateaubriand grande fine
Chaussons feuilletés aux pommes
Chevreau
Chevreau persillé
Chevreuil
« Chicken Pie » à la française
Chicorée (endives)
Chicorée au jus
Chocolat

Chou farci au chou
Chou farci à la grecque
Choucroute à la crème
Chou-fleur au fromage
« Cigares de la Régie italienne »
Cigarettes
Citrouille
Civet ardennais
Civet de langouste
Civet de lièvre
Civet de lièvre de Diane de Châteaumorand
Civet de lièvre aux pruneaux
Civet d'oie
Clafoutis
Clover Club-cocktail
Cocktails
Cœur de filet de bœuf « Saint-Florentin ».
« Cœur de Jeannette »
Colin en bouillabaisse
Colin à l'italienne
Colin sauce tartare
Colliers d'anguilles vert-pré
Compote de cerises « Coquelin »
Compote de fruits frais aux fromages de Fontainebleau
Concombres à la crème
Concombres farcis.
Concombres persillés
Condés
Confiserie
Confit d'oie ou de canard en pipérade
Congre à l'italienne
Consommé à la royale
« Conversations »
Copeaux
Coq au blanc gratiné à la charentaise
Coq mijoté à la mode du Vieux Port
Coq « le Parisien »
Coq au riesling
Coq au vin
Coq au vin à la jurassienne
Coq au vin nuitonne
Coq au vin à la quercynoise
Coq au vin vieux d'Auvergne
Coq de bruyère
Coq de bruyère fourré au foie gras
Coq en civet
« Coqenpâte »
Coq en pâte
Coq en pâte à la façon du Bourbonnais
Coq en pâte à la façon du pays de Foix
Coq en pâte à la franc-comtoise
Coq en pâte printanier
Coq hardi ou poularde tourangelle
Coque gasconne
Coquelet poêlé « Constellation »
Coquilles de fruits de mer
Coquilles de homard au gratin « comme à Saint-Cast »
Coquilles de poisson « phocéenne »
Coquilles Saint-Jacques
Coquilles Saint-Jacques à l'armoricaine
Coquilles Saint-Jacques au beurre blanc
Coquilles Saint-Jacques à la bordelaise
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne
Coquilles Saint-Jacques « Chez soi »
Coquilles Saint-Jacques « comme à la mer ».
Coquilles Saint-Jacques au curry

Coquilles Saint-Jacques « à la façon des gourmets »
Coquilles Saint-Jacques « Maître Paul »
Coquilles Saint-Jacques à la nantaise
Coquilles Saint-Jacques à la provençale
Coquilles de saumon
Côte de bœuf rôtie à la broche
Côte de porc à la flamande.
Côte de porc normande
Côte de veau
Côte de veau « Clovis »
Côte de veau à la crème
Côte de veau en croûte hédéenne
Côte de veau franc-comtoise
Côte de veau « Grand Monarque »
Côte de veau milanaise
Côte de veau « Monique »
Côte de veau poêlée « Jeanne de Lasas »
Côte de veau « Printemps »
Côte de veau « Vallée d'Auge »
Côtelette d'agneau de lait « Mont rouge »
Côtelette de chevreuil
Côtelette de mouton « à la Père Laurent »
Côtelette de veau panée et grillée
Côtelette de veau en papillote
Côtelette de veau à la gelée
Côtelettes de perdreaux « Maeterlinck »
Côtelettes ou suprêmes de volaille à la Gismonda
Cotriade bretonne
Cotriade de maquereaux
Coupe ou timbale « fruit défendu »
Coupe de homard « Polignac »
Couques
Courges et courgettes farcies ou meunière
Courgettes au beurre
Court-bouillon de colin à la créole
Cous farcis gascons
Couscous algérien
Crabe à l'anglaise ou tourteau froid
Crabe à l'armoricaine
Crabe à la façon des pêcheurs
Crabe au paprika
Crème anglaise
Crème au beurre (moka)
Crème de Calville en suédoise
Crème Chantilly
Crème fouettée
Crème pâtissière
Crème renversée au chocolat
Crème « Richelieu »
Crème « Sabayon »
Crème à la vanille
Crêpes.
Crêpes « Chatard »
Crêpes créoles.
Crêpes et gaufres martiniquaises
Crêpes flambées
Crêpes flambées au kirsch
Crêpes au pralin
Crêpes soufflées
Crêpes soufflées à l'angevine
Crêpes soufflées aux crevettes roses
Crêpes surprises « Grand Veneur »
Crêpes « Suzette » au Grand Mamier
Crêpes « Trianon-Palace »
Crépinettes de perdreaux à la forestière
Crevettes en aspik

Crevettes frites
 Crevettes « Mon Gratin »
 Crevettes en pilaw
 Croisière-cocktail
 Croquets
 Croquets de Donzy
 Croquets fondants
 Croquettes de crevettes
 Croquettes de morue
 Croquettes de riz
 Crosnes au velouté
 Croustade aux langoustes du Cap
 Croustade languedocienne
 Croustade de veau « Providence »
 Croustades au fromage
 Croustades à la moelle
 Croustades tourangelles
 Croûte à l'ananas
 Croûte au chocolat
 Croûte aux fruits
 Croûte-Pudding « Ouailenott »
 Croûtes à la moelle
 Crustacés et mollusques
 Cuisses de grenouilles « Emile »
 Cuisses de grenouilles dorées à la Forézienne
 Cuisses de grenouilles fines herbes
 Cuissot ou filet de marcassin exotique
 Cuissot de porcelet à la nissarde
 Cul de veau à la mode de la vallée
 Cul de veau (quasi) sans nom
 Culotte de bœuf braisée
 Cup

D

Daiquiri
 Dame de colin « comme à Biriadou »
 Dame de saumon au beurre de Montpellier
 Dame de saumon pochée
 Dartois
 Dattes fourrées
 Daurade à la rochelaise
 Délice de poires en surprise « Marthe »
 Délice « Princesse »
 Délices d'Armaillé
 Délices espagnols
 Délices de sole « Francotte »
 Délices de sole « Hôtel de Paris »
 « Demoiselles » de Cherbourg à la nage
 Dents-de-loup de Mulhouse
 « Désirs de Bédouine »
 Dinde, Dindonneau
 Dindonneau aux marrons
 Dindonneau de l'oncle Sam (Uncle Sam's turkey)
 Dindonneau poêlé à la crème
 Dindonneau rôti à la façon du bonhomme
 normand
 Dindonneau rôti à la Vivandière
 Dodine de canard de l'Hostellerie de la Poste
 d'Avallon
 Dodine de canard rabelaisienne
 Doria (petit gâteau)
 Dragées
 Dry Martini-cocktail
 Duxelles sèche

E

Eclanche de mouton « à la boulangère »
 Ecorces d'oranges
 Écrevisses « Bonne Mère »
 Écrevisses à la bordelaise
 Écrevisses à la crème
 Écrevisses façon « pêcheur de l'Adour »
 Écrevisse « façon Poste »
 Écrevisses « Gérard »
 Écrevisses morvandelles
 Egg Nogg
 Elzekaria
 Endives à l'ardennaise
 Endives à la crème
 Endives « Gabriel »
 Endives au jambon
 Endives à la royale
 Entrecôte bordelaise
 Entrecôte à l'estragon
 Entrecôte « Marchand de vin Select »
 Entrecôte « Rougemont »
 Entremets
 Envois de Nice et d'ailleurs soufflés à l'orientale
 Épaule de mouton
 Épaule de mouton à la berrichonne
 Épinards à la crème
 Épinards à la vieille mode
 Épis de maïs au beurre fondu
 Escalope de veau arlésienne
 Escalope de veau « Ramadier »
 Escalope de veau « Valdotain »
 Escalope de veau à la viennoise
 Escalopes d'esturgeon à la russe
 Escalopes de ris de veau à la crème
 Escalopes de ris de veau « Jeannette »
 Escalopes de saumon
 Escargots en beignets
 Escargots du chanoine
 Escargots de Bourgogne
 Escargots à la bourguignonne
 Escargots maison
 Estouffade de bœuf à la provençale
 Estouffade de fruits de l'Océan
 Esturgeon à la bordelaise
 Étuvée de légumes de saison

F

Faisan en Bellevue
 Faisan de Blanchamp
 Faisan à la Champaubert
 Faisan « Charbonnière »
 Faisan farci du Gastronomes
 Faisan à la flamande
 Faisan « Jaham »
 Faisan rôti
 Farcis chinonais
 Farcis poitevin
 Féra farcie
 Feuillantine de paupiette de sole « Air France »
 Feuilletage (pâte feuilletée fine)
 Feuilleté de foie gras « Jeanne Hachette »
 Feuilleté de homard « Pléiades »

Feuilletés garnis de ris de veau, morilles et champignons à la crème
 Feuilletés de truite « Saint-Louis »
 « Feux follets »
 Fèves à la crème
 Fèves des marais
 Filet de bœuf en croustade à la mode du Nivernais
 Filet de bœuf en croûte
 Filet de bœuf fourré « Edouard Herriot »
 Filet de bœuf à la Frascati
 Filet de bœuf limousin
 Filet de bœuf « Lucullus »
 Filet de bœuf aux olives
 Filet de bœuf rôti à la mode des laitiers charentais
 Filet grillé « Cumonsky »
 Filet mignon « Air France »
 Filet mignon « Gilberte »
 Filets de barbue à la dieppoise
 Filets de barbue Dugléré
 Filets de barbue «à la façon du Chef»
 Filets de barbue à la florentine
 Filets de grondin au riz
 Filets de harengs aux tomates
 Filets de lotte à la façon de « Tante Claire »
 Filets de lotte en rissole
 Filet de marcassin aux bananes à l'exotique...
 Filet de marcassin aux croûtons
 Filets de raie à la poulette
 Filets de saint-pierre à la crème
 Filets de sole
 Filets de sole à l'alsacienne
 Filets de sole « Baumannière »
 Filets de sole « Caprice »
 Filets de sole « Cendrillon »
 Filets de sole « Chapon fin »
 Filets de sole en croustade à la Barras
 Filets de sole « Eléonore d'Aquitaine »
 Filets de sole frits en goujons
 Filets de sole « Géraldine »
 Filets de sole en goujons au paprika
 Filets de sole « Hôtel Domino »
 Filets de sole «Jacqueline»
 Filets de sole « maison »
 Filets de sole « Marguery »
 Filets de sole à la Maroc
 Filets de sole à la normande
 Filets de sole « Paris-Amérique latine »
 Filets de sole « Petôfi »
 Filets de sole « Rosmadec »
 Filets de sole sans nom
 Filets de sole sicilienne
 Filets de sole « Syda »
 Filets de sole « Tante Louise »
 Filets de turbot à la portaise
 « Fish-Balls »
 Flamri à la purée de framboises
 Flan breton
 Flan aux cerises
 Flan grillé
 Flan meringué
 Flan de raisin
 Flan « Trésor de Beauvoir »
 Foie (préparations diverses)
 Foie de canard aux raisins
 Foie gras aux raisins
 Foie d'oie à l'albigeoise

Foie d'oie aux raisins
 Foie d'oie «Tell»
 Foie de raie (Croûtes au)
 Foie de veau
 Foie de veau étuvé à la briarde
 Foie de veau « Lazarine »
 Foie de veau à la vénitienne
 Foies de volailles en foie gras
 Fond blanc
 Fondant
 Fond ou jus de veau brun
 Fond de gibier
 Fonds d'artichauts à la châtelaine.
 Fonds d'artichauts « Hautemire »
 Fonds d'artichauts « Saint-Georges »
 Fonds et fumets
 Fondue savoyarde
 Fraises glacées
 Fraises « Ginette »
 Frangipane
 Friands
 Friands « Dorothée »
 Fricadelles de veau
 Fricandeu à l'oseille
 Fricandeu de veau « à la bourgeoise »
 Fricandeu de veau à la provençale
 Fricassée de poulet
 Fricassée de poulet à l'argonnaise
 Fricassée de poulet «Verniaz » au ripaille.
 Frisons
 Fritot de crevettes.
 Friture de goujons.
 Fromages
 Fruits cristallisés
 Fruits de friche
 Fruits de mer et divers
 Fruits rafraîchis au Grand Mamier
 Fumet de poisson

G

« Gala chez le Cardinal des mers »
 Galantine d'agneau
 Galantine de lapin en gelée « Grandgousier ».
 Galantine de pintade «Jeanne d'Albret »
 Galette beauceronne
 Galette « Joinville »
 Garbure béarnaise
 Garniture à la financière
 Gasconnade de fin gigot aux légumes nouveaux
 Gâteau basque
 Gâteau « Biscuit aux pommes »
 Gâteau aux carottes
 Gâteau aux cerises (génoise)
 Gâteau « Country cheese cake »
 Gâteau de courge
 Gâteau «l'Espérance»
 Gâteau de foies blonds de poulardes de Bresse baigné de la sauce aux queues d'écrevisses.
 Gâteau « George Sand »
 Gâteau « Hortensia »
 Gâteau de lavaret au ragout de queues d'écrevisses
 Gâteau «Malmaison»
 Gâteau de marrons à la corrézienne

Gâteau « Mars »
 Gâteau « Milhassou »
 Gâteau mollet rémois
 Gâteau « Nicolas »
 Gâteau aux noix
 Gâteau des Nymphes
 Gâteau « pavé aux marrons »
 Gâteau de riz
 Gâteau des rois de Bordeaux
 Gâteau roulé.
 Gâteau « Saint-Georges »
 Gâteau sarladais « Cajasse »
 Gâteau de Saumur
 Gâteau de Savoie
 Gâteaux secs (recette de base)
 Gaufrettes roulées
 Gayettes
 Gelée au marasquin
 Gelée ordinaire
 Gelée de poisson
 Gelées
 Géline de Touraine en tourteau
 Génoise
 Génoise angevine aux amandes ou aux cerises.
 Génoise en petits mokas
 Gibelotte de lapin (lapin de chou)
 Gibelotte de lapin (lapin de garenne)
 Gibier
 Gigot d'agneau en chemise à la mode de Bergerac
 Gigot d'agneau rôti à la broche à la solognote
 Gigot de chevreuil à la Beaujeu
 Gigot garniture « Richelieu »
 Gigot au genièvre
 Gigot mariné en chevreuil
 Gigot à la Mirabeau
 Gigot de mouton de 7 heures
 Gigot de pré-salé à la broche aux haricots verts à la landaise
 Gigue de porc frais à la nantaise
 Gin et tonic
 Gin-fizz
 Gin Sling
 Glaçage des abricots déguisés
 Glaçage d'un gros gâteau
 Glaces et entremets glacés
 Glace « Duchesse de Bar ».
 Glace aux fraises
 Glace royale
 Glace sur socle (Présentation d'une)
 Gnocchi à la romaine
 Godiveau
 Golden-fizz
 Gourmandise « à la manière de Bicard »
 Gras-double à l'albigeoise
 Gras-double « lyonnaise »
 Gras-double à la mode basque
 Gratin dauphinois
 Gratin d'écrevisses rouergat
 Gratin de queues d'écrevisses à la Nantua
 Gratin de queues d'écrevisses à la royale
 Gratin de ris de veau « Lasserre »
 Gratin savoyard
 Grenade aux cerises
 Grenadins de veau à la macédoine
 Grenouilles
 Grive sur canapé
 Grive « Curs. 1^{er} »

Grive au genièvre à la liégeoise
 Grive « Saint-Hubert »
 Grog

H

Haddock « Singapour »
 Haout méchoui (cuisine tunisienne)
 Harengs grillés à la moutarde
 Haricots rouges au lard
 Haricots rouges à la vigneronne
 Haricots verts à l'anglaise
 Haricots verts à la landaise
 Hérissons
 Hochepot de poularde du vieux moulin
 Homard « Alexandre »
 Homard à l'armoricaine
 Homard au chambertin
 Homard « Chez lui »
 Homard à la crème
 Homard étuvé aux champignons
 Homard gratiné à la dunkerquoise
 Homard « Gala chez le Cardinal des mers »
 Homard grillé « Chatard »
 Homard grillé à la Déjazet
 Homard grillé sauce maison
 Homard à la houssine
 Homard « Lamennais »
 Homard « Matata »
 Homard de la meule
 Homard à la Newburg
 Homard Newburg à la façon du « Petit Robinson »
 Homard « paludière »
 Homard à la parisienne
 Homard au porto
 Homard rôti diable
 Homard « Thermidor »
 Hors-d'œuvre et entrées
 Horse's neck
 Hot red wine punch
 Huîtres à l'américaine
 Huîtres en coquilles
 Huîtres sur croûton
 Huîtres à la diable
 Huîtres au four
 Huîtres « François Villon »
 Huîtres frites à la Villeroy
 Huîtres au gratin
 Huîtres gratinées
 Huîtres « Mornay »

I

Iced chocolat
 Iced cream soda
 Iced tea (ou café)
 Indian Pudding
 Irish-stew de mouton

J

Jalousies
 Jambon basquaise
 Jambon à la crème
 Jambon flambé à la crème

Jambon aux œufs durs « morvandelle »
Jambon du Morvan braisé au chambertin
Jambon persillé à la bourguignonne
Jambon au porto
Jambon au porto ou au madère
Jambon à la sauce madère aux épinards
Jambon d'York à la Florian
Jambonneau de poularde
Jarret de veau à l'orange (dit « l'osso buco »)
Jus de raisin-cocktail

K

Kir-cocktail
Kougelhopf ou kougloff
Krapfen

L

Laitues au jus
Laitues au riz « à la fermière »
Lamproie à la bordelaise
Lamproie « Gargantua »
Langouste à la biarrote
Langouste à la crème au porto
Langouste farcie
Langouste grillée
Langouste « Mar-i-Cel »
Langouste à la parisienne
Langouste soufflée des gastronomes
Langue de bœuf
Langue de bœuf à l'italienne
Langues de chat à la crème
Langues fondantes
Langues de morue en turban
Lapereau de garenne aux champignons
Lapereau au jambon
Lapereau en papillotes
Lapereau rôti
Lapereau à la Saint-Lambert
Lapin à la bressane
Lapin de ma chaumière
Lapin à la Duchambey.
Lapin à l'échalote « Vivandière »
Lapin de garenne à la braconnière
Lapin de garenne en casserole
Lapin d'« Irma »
Lapin «Mère Marie»
Lapin à la moutarde
Lapin sauté provençale
Lavignons charentais
Légumes
Légumes mélangés
Lekerles suisses
Levain
« Li cagaraulo » ou escargots à la sommeroise
Lièvre
Lièvre braconnier
Lièvre en cabessol
Lièvre « au chasseur »
Lotte à la provençale
Loup (bar)
« Luxembourgeois »

M

Macaroni à la napolitaine
Macarons de Montmirail
Macarons de Nancy

Macka
Madeleines sèches
Maïs
Maître de la Loire et ses valets
Mandarines déguisées
Manhattan-cocktail
Maquereaux frits à l'américaine
Maquereaux aux groseilles
Marcassin aux croûtons
Marennnes grillées à la Favorite
Marinades
Marinade cuite
« Marquise » au chocolat
Marrons
Massepains
Matelote d'anguilles
Matelote d'anguilles au chinon
Matelote d'anguilles rabelaisienne
Matelote de brochet à la francvilloise
Matelote normande
Matelote de sole à la normande
Matelote de veau des tonneliers
Matignon
Mauviettes « Parmentier »
Médailles de foie gras à l'alsacienne
Médailles de langouste « Belle vue » à la monégasque
Médailles de langouste à la russe
Médailles de ris de veau « Campa »
Médailles de veau « façon du Chef ».
Melon à la Souvarov
Meringue
Meringue aux amandes sauce vanille
Merlans à la Déjazet
Merlans à la diplomate
Mignardises de champignons
Mignons de veau jersiais
Mignons de veau « à la façon des Andelys »
Mille-feuille
Mille-feuille de fraises Chantilly
Mint Julep
Mirepoix
Mirlitons
Miroton « à la bonne femme »
Moka
Mon gratin
Mont-blanc au Grand Mamier
Mont-blanc du « Père Louis »
Morilles à l'andalouse
Morilles farcies
Morilles farcies à la forestière
Morilles noires du Valromey
Morue angevine
Morue à la crème
Morue à la lyonnaise
Morue à la maréchale
Morue marseillaise à l'ailloli
Morue « Montevideo »
Morue pochée « Russel-Pacha »
Morue à la provençale
Morue à la toulonnaise
Mostèle valentinoise
Mouillage des galettes feuilletées
Moules
Moules à la bretonne
Moules « comme à Villerville »
Moules farcies au riz
Moules frites en salade (chaud)

Moules marinière
Moules à l'oseille
Moules au pilaw
Moules à la provençale
Moules à la rochelaise
Moules au safran
Moules « Saint-Denis »
Mouloucoutani (carry indien)
Mourtaïrol
Moussaka à la roumaine
Mousse chaude de saumon
Mousse de foie gras
Mousse et friandises de morue anchoitée
Mousse froide de saumon
Mousse glacée au chocolat
Mousse glacée aux fruits
Mousse de jambon
Mousse glacée à la vanille
Mousse à la liqueur à l'ancienne
Mousse de merlan (chaud)
Mousse aux pommes à la gâtinaise
Mousse de pommes au Grand Mamier
Mouton

N

« Nantais »
Neige flambée aux liqueurs
« Niortais »
Noisette de porc aux pruneaux de Tours
Noisette de pré-salé « Bodeley »
Noisette de pré-salé « Poulbot »
Noisette de veau « Maître Pierre »
Noix glacées
Noix de ris de veau « Jeannette »
Noix de veau à l'aixoise
Noix ou rouelle de veau au jus
Noix de veau printanière à la gelée
Noques alsaciennes
Nord-Express-cocktail
Nougat blanc
Nougat brun
Nouilles à la crème

O

Œuf monstrueux
Œufs
Œufs à l'ardennaise
Œufs à l'aurore
Œufs à la bourguignonne
Œufs brouillés aillés aux truffes
Œufs brouillés à la d'Aumale
Œufs brouillés aux crevettes
Œufs à la Chimay
Œufs au chocolat
Œufs en cocotte
Œufs à la coque au fumet de truffe
Œufs cuits à la gasconne
Œufs durs gratinés
Œufs farcis aux anchois
Œufs farcis « Céleste »
Œufs à la Félix Ziem
Œufs fourrés provençale
Œufs frits à l'américaine
Œufs frits à l'aurore

Œufs frits « Bercy »
Œufs frits à la biarrote
Œufs frits en bourse
Œufs frits à la Gismonda
Œufs frits à la montalbanaise
Œufs frits à la niçoise
Œufs frits à la Robinson
Œufs frits à la Viroflay
Œufs froids « Marinette »
Œufs au gratin « Elisabeth »
Œufs « Huguette »
Œufs au lait
Œufs « Meyerbeer »
Œufs neige
Œufs à la Palais-Royal
Œufs sur le plat à la lorraine
Œufs sur le plat « Manon »
Œufs pochés béarnaise
Œufs pochés « Belle Hélène »
Œufs pochés de Bruxelles
Œufs pochés « Hôtel de Paris »
Œufs pochés « Périgueux »
Œufs pochés « Régal »
Œufs pochés à la Sévigné
Œufs à la Polignac
Œufs à la Royale
Œufs dans le sirop (Canada)
Œufs suédois
Œufs en surprise
Œufs à la tripe
Œufs à la Vaucourt
Œie aux marrons
Œignons à la crème
Œiselle en cocotte à la mode de Segré
Œison rôti à la paysanne
Old fashion-cocktail
Omble chevalier du lac d'Annecy à la crème
Omble chevalier du lac « à ma façon »
Omelette à l'acacia
Omelette au boudin
Omelette conchylicole
Omelette aux confitures
Omelette au crabe
Omelette danubienne
Omelette fondante du docteur Bécart
Omelette de mon curé
Omelette « Gargamelle »
Omelette hostelière
Omelette à la jardinière
Omelette à la Mistral
Omelette « Monselet »
Omelette aux morilles
Omelette aux moules et champignons
Omelette au pain frit
Omelette au plat
Omelette aux pommes caramel
Omelette provençale.
Omelette au rognon
Omelette savoyarde
Omelette soufflée
Omelette soufflée et flambée « Maurice »
Omelette soufflée à la verveine du Velay
Omelette suralimentaire
Omelette au thon
Omelette aux truffes « Montillon »
Omelette « Viroflay »
Orange, citron-cocktail
Ortolans

Ortolans à la Verguet
Oseille au jus
« Osso buco »
« Osso buco » à la niçoise
Oursins

P

Paella à la valenciana ou poulet risotto à la valenciana
Paillettes d'oignons frits
Pain de carpe
Pain d'écrevisses sauce Cardinal
Pain d'épice
Pains d'amandes de Gand
Pains ananas
Pains anglais
Pains de La Mecque
Palet de foie gras des petits soupers du Régent.
Palets de dames
Palombe et pigeon ramier
Palombe farcie à la bigourdane
Palombe en salmis
Palourdes grillées
Pamplemousse-cocktail
Pannequets « Grimaldi »
Pansy Blossom
Papillons
Paradise-cocktail
Parfait au café ou à la vanille
Parfait de homard « Hôtel Domino »
Paris-Brest
Pâte d'amandes
Pâte à biscuit
Pâte à brioche
Pâte à brioche mousseline
Pâte brisée.
Pâte à choux
Pâte de coings
Pâte à éclairs
Pâte feuilletée fine
Pâte à foncer
Pâte à frire
Pâte sablée
Pâte sucrée (ou pâte à succès)
Pâte à succès
Pâte à tarte ou à croustades
Pâté d'alouettes en croûte à la rabelaisienne...
Pâté d'alouettes « islais »
Pâté bourbonnais
Pâté de canard « Lucullus »
Pâté de cèpes
Pâté chaud de bécasses au foie gras
Pâté chaud de lièvre truffé
Pâté chaud « Roussotte »
Pâté du Club des Cent
Pâté de foie
Pâté de foie gras de campagne
Pâté de foie gras à ma façon
Pâté de foies de volailles cévenol
Pâté de gelinottes chaud
Pâté de grives
Pâté de poulet à l'anglaise
Pâtes
Pâtes de base
Pâtes et préparations diverses de pâtes
Pâtés

Pâtisserie (Généralités)
Pâtisserie (Gâteaux)
Pauchouse bourguignonne
Paupiettes de filets de sole « à ma façon »
Paupiettes de jambon « Gayole »
Paupiettes de merlans
Paupiettes de soles aux échalotes « Malgat »
Paupiettes de veau
Pêches « Comtesse »
Pêches à la Condé
Pêches « Elisabeth »
Pêches farcies et flambées
Pêches flambées
Pêches Melba
Perches sauce Suchet
Perdreau à la broche
Perdreau en chartreuse
Perdreau à la Châtelaine
Perdreau à la normande
Petite marmite du Père Mathieu
Petite truite à la meunière
Petites religieuses
Petits mokas
Petits fours
Petits pâtés à la ciboulette
Petits pois à l'anglaise
Petits pois à la française
Petits pots de crème aux champignons
Petits rougets à la sibérienne
Petits sablés
Pets-de-nonne
Pièce de bœuf à la bourguignonne
Pied de cochon farci
Pied de cochon à la Sainte-Menehould
Pieds de céleri au jus hé
Pieds de mouton à la poulette
Pieds de veau en bas de soie
Pieds paquets marseillais
Pigeon ramier
Pigeons aux aubergines ou à la bordelaise
Pigeons à la crème
Pigeonneaux aux petits pois
Pigeonneaux ou pigeons à la crapaudine
Pigeonneaux à la Saint-Cyr
Pilau (ou pilaw) de crabes à la Pont-Aven.
Pilaw de poulet
Pintade farcie
Pintade rôtie, pintade au nid
Pintadeau en dodine « comme à Brignoles »
Pintades faisandées « chasseur »
Pipérade
Pithiviers
Pizza
Plum-cake
Plum-pudding au rhum
Poire « Alice »
Poireaux à la chapelle
Poires « Belle Dijonnaise »
Poires « Belle Hélène »
Poires « Dame Simone »
Poires « Germaine »
Poires « Ginette »
Poires glacées « Dame Blanche » ou « Boieldieu »
Poires « Impératrice »
Poires en robe blanche
Poires « savarin »
Poires « surprise d'été »
Pois cassés

Poisson à la bolognaise
 Poissons divers
 Poissons grillés à la marseillaise
 Poitrine de mouton grillée
 Poitrine de mouton « Soubise »
 Poitrine de veau aux petits pois
 « Polonais »
 Pommes « Bonne femme »
 Pommes « Connétable »
 Pommes à la crème (Pain de)
 Pommes « Figaro »
 Pommes gratinées
 Pommes « la Madelon »
 Pommes « Mariette »
 Pommes de terre
 Pommes de terre à l'anglaise
 Pommes de terre « Anna »
 Pommes de terre « Dame Blanche »
 Pommes de terre à la dauphine
 Pommes de terre à la dauphinoise
 Pommes de terre « Duchesse »
 Pommes de terre farcies aux tomates
 Pommes de terre des gourmettes
 Pommes de terre « Lorette »
 Pommes de terre « Macaire »
 Pommes de terre à la maître d'hôtel
 Pommes de terre paille, frites, Pont-Neuf ou
 chips
 Pommes de terre soufflées
 « Pont-Neuf »
 Porc
 Porc à l'indochinoise
 Porcelet rôti
 Porto flip
 Porto Wines Negus
 Potage « Bagration » maigre
 Potage « Billi-By »
 Potage bisque d'écrevisses
 Potage aux champignons
 Potage « cinq minutes »
 Potage crème de céleri
 Potage crème de concombre
 Potage crème « Maria »
 Potage crème d'orge au beurre d'écrevisses
 Potage « Dame Edmée »
 Potage julienne au blond de veau
 Potage aux laitues
 Potage « ox-tail » clair
 Potage piémontais
 Potage « Pondichéry »
 Potage purée de céleri à la berrichonne
 Potage suprême « régime »
 Potage à la vierge
 Potée de printemps
 Potiron
 Poularde au riz « Air France »
 Poularde au blanc
 Poularde « Apollinaire »
 Poularde d'Artagnan
 Poularde « Bemier »
 Poularde de Bresse braisée au porto
 Poularde de Bresse truffée, rôtie à la broche au
 feu de bois
 Poularde caprice angevine « Jeanne de Laval »
 Poularde en casserole « comme à Hendaye »
 Poularde à la Charles Monselet
 Poularde à la chevalière
 Poularde en croustade aux légumes nouveaux
 à la nantaise
 Poularde étuvée au champagne
 Poularde farcie
 Poularde à la française
 Poularde Grand-Palais
 Poularde gratinée à lamode des Andelys
 Poularde gratinée sans nom
 Poularde « Henri IV »
 Poularde « Jeanne d'Albret »
 Poularde « Marcel Rouff »
 Poularde « Maxim's »
 Poularde à la Montmorency
 Poularde « moulin-à-vent »
 Poularde à la Néva
 Poularde pochée « à la façon de la Mère
 Brasier »
 Poularde poêlée à la financière
 Poularde au pot à la fermière
 Poularde « Poyaudine »
 Poularde rissolée à la mancelle
 Poularde sautée à l'angevine
 Poularde sautée à la catalane
 Poularde sautée à la façon du Président de
 Brosses
 Poularde soufflée « Hôtel de Paris »
 Poularde « Stéphanie »
 Poularde à la Trianon
 Poularde en vessie
 Poule farcie en daube
 Poule farcie « Tante Suzanne »
 Poule en hoche-pot « Moyen Age »
 Poule au pot bourbonnaise
 Poulet « Archiduc »
 Poulet « Archiduc » (variété)
 Poulet aux aubergines
 Poulet en barbouille
 Poulet en barbouille à la berrichonne
 Poulet « Belle Meunière »
 Poulet à la bergère
 Poulet bocain (du Bocage normand)
 Poulet de Bresse à la crème
 Poulet « Célestine »
 Poulet aux cèpes
 Poulet au chambertin
 Poulet au champagne
 Poulet « chaumière »
 Poulet en civet au bourgogne
 Poulet à la crème
 Poulet du Dauphin
 Poulet à l'estragon
 Poulet farci à l'hôtelière
 Poulet au fromage
 Poulet « Gaston-Gérard »
 Poulet de grain au champagne
 Poulet de grain en cocotte à la façon du bon
 homme normand
 Poulet de grain en cocotte à la mode d'Ancenis
 Poulet de grain grillé à l'américaine
 Poulet de grain grillé « Maltoumée »
 Poulet grillé à la diable
 Poulet grillé « Hôtel de Paris »
 Poulet grillé « à la Katoff »
 Poulet « Hélène »
 Poulet « Jeannette »
 Poulet « Médicis »
 Poulet en meurette

Poulet à la Mithridate
 Poulet à la mode de Charolles
 Poulet nouveau sauté et mijoté « comme à Chambéry »
 Poulet à l'orientale
 Poulet poêlé basquaise
 Poulet poêlé « Family »
 Poulet poêlé « Joséphine »
 Poulet aux pruneaux
 Poulet à la reine
 Poulet au sang « comme chez ma grand-mère »
 Poulet « sauce Vicomte »
 Poulet sauté « Archiduc »
 Poulet sauté « Casimir »
 Poulet sauté « Cerf-Volant »
 Poulet sauté au champagne
 Poulet sauté au kummel
 Poulet sauté à la manière des vignerons tourangeaux
 Poulet sauté du Mont-Noir
 Poulet sauté à la nantaise
 Poulet sauté « paillasson »
 Poulet sauté provençale
 Poulet sauté à la Sainte-Angadrème
 Poulet sauté « Sélect »
 Poulet sauté « Suzanne »
 Poulet sauté aux tomates
 Poulet sauté à la tourangelle
 Poulet « Tardieu »
 Poulet à la Tnemorf
 Poulet en tourte
 Poulet « Vallée d'Auge »
 Poulet en vessie
 Poulpes à la grecque
 Prairie Oyster
 Praliné
 Profiteroles au chocolat
 Profiteroles aux fraises
 Pruneaux à l'agenaise
 Pruneaux au bourgogne
 Pudding aux amandes
 Pudding aux avelines
 Pudding de cabinet
 Pudding de chocolat à la crème
 Pudding crémeux de Bourgogne
 Pudding de haddock américain
 Pudding « Hostellerie provençale »
 Pudding « magique »
 Pudding normand
 Pudding au pain
 Pudding de riz à l'orange
 Pudding soufflé d'anguille de rivière
 Punch glacé martiniquais
 Punch au kirsch
 Purée d'artichauts aux fleurons
 Purée de carottes briarde ou « Crécy »
 Purée de marrons
 Purée de pois cassés « Saint-Germain »
 Purée de pommes de terre

0

Quartiers d'agneau à la poulette
 Quartiers d'agneau rôtis « comme dans le Périgord »
 Quasi de veau

Quatre-quarts
 Quenelles de brochet
 Quenelles de brochet farcies
 Quenelles de brochet à la franc-comtoise
 Quenelles de daurade soufflées « Campa »
 Quenelles « Nantua »
 Queue de bœuf aux chipolatas
 Queue de bœuf à la française
 Queue de bœuf en hochepot « Grand-Mère »
 Quiche au lard et au jambon
 Quiche lorraine
 Quiche tourangelle

R

Râble et cuisses de lièvre à la crème
 Râble de lièvre « Tourangelle »
 Râble de lièvre à la crème
 Râble de lièvre « Friandine »
 Râble de lièvre des gourmets
 Râble de lièvre aux mûres
 Râble de lièvre « Père Louis »
 Râble de lièvre à la Piron
 Râbles de lapin à l'estragon
 Ragoût d'écrevisses du Blagour
 Raie au beurre noir
 Raie à la Saint-Cast
 Raisins au caramel
 Ratatouille niçoise
 Ratons
 Ravioles
 « Reine de Saba »
 Ris de veau à la broche
 Ris de veau à la crème
 Ris de veau à la Figdor
 Ris de veau des gourmets
 Ris de veau à l'ivoire
 Ris de veau « de mon hostellerie »
 Ris de veau normand
 Risotto
 Risotto à la brésilienne
 Risotto aux fonds d'artichauts et tomates
 Riz
 Riz à la bernoise
 Riz aux calmars
 Riz à la créole
 Riz au lait pour entremets
 Riz meringué
 Riz à la normande
 Riz pilaw
 Riz à la valenciana
 Rochers aux amandes
 Rognonnade de veau braisée à la tourangelle
 Rognonnade de veau « comme à Bourges »
 Rognons d'agneau à la Villandry
 Rognons de bœuf sautés aux champignons
 Rognons flambés
 Rognons flambés « maison »
 Rognons de mouton au champagne
 Rognons de mouton « Turbigio »
 Rognons de veau à la parisienne
 Rognon « Pompadour »
 Rognons de veau
 Rognons de veau « berrichonne »
 Rognons de veau bourbonnais
 Rognons de veau « Grand Veneur »
 Rognons de veau « Ile-de-France »

Rognons de veau à la maître d'hôtel
Rognons de veau « minute »
Rognons de veau « de mon hostellerie »
Rognons de veau « Prosper Salles »
Rognons de veau sautés au chablis
Rognons de veau sautés au vouvray
Rose-cocktail
Rouelle de veau au jus
Rouget-barbet ou surmulet sauce au foie
Rougets à la bordelaise
Rougets en caisse au gratin
Rougets gratinés
Rougets grillés
Rougets marinés grillés
Rougets aux mousserons
Rougets à l'orientale
Rougets en papillotes
Rougets de roche à la nantaise
Roux
Royal-fizz
Royal périgourdin

S

Sablés d'Angers
Saint-honoré
Salade beauçoise
Salade « gardian »
Salade des Goncourt
Salade « Huguette »
Salade japonaise, dite « Francillon »
Salade « Lucie »
Salade « Muguet »
Salade d'oursins à la Duse
Salade « Pierrot »
Salade de piments grillés
Salade de pissenlits
Salade de poissons américaine
Salade russe de restaurant
Salade surprise
Salade « Thérèse »
Salade tourangelle
Salade à la vigneronne
Salades composées
Salades diverses au riz
Salmis de bécasses
Salmis de canard sauvage
Salmis de faisan
Salmis de palombes « paysanne »
Salsifis ou scorsonère
Salsifis à la poulette
Sanglier
« Sans-souci »
Sarcelle flambée à l'armagnac
Sardines à l'arcachonnaise
Sardines aux épinards
Sardines à la maître d'hôtel
Sauces
Sauce américaine
Sauce bâtarde
Sauce béarnaise
Sauce Béchamel
Sauce Béchamel soubisée
Sauce Bercy (maigre)
Sauce beurre blanc nantais
Sauce bordelaise
Sauce bordelaise au vin blanc

Sauce bourguignonne, dite aussi « sauce au vin rouge »
Sauce brune, dite « espagnole »
Sauce « Cardinal »
Sauce « chasseur »
Sauce chaud-froid blanche
Sauce « chevreuil »
Sauce « Colbert »
Sauce crème
Sauce crevettes
Sauce à la diable
Sauce Duxelles
Sauce enragée
Sauce « Foyot »
Sauce froide pour accompagner un poisson froid
Sauce genevoise
Sauce « Grand Veneur »
Sauce gratin (maigre)
Sauce « gribiche »
Sauce hollandaise
Sauce homard
Sauce hongroise
Sauce « Joinville »
Sauce madère
Sauce mayonnaise
Sauce mayonnaise liée à la gelée
Sauce mayonnaise à la menthe
Sauce Mornay (maigre)
Sauce moscovite
Sauce mousseline
Sauce moutarde
Sauce « Nantua »
Sauce niçoise
Sauce normande
Sauce « Périgueux »
Sauce piquante
Sauce poivrée pour gibier
Sauce poulette
Sauce provençale
Sauce ravigote froide
Sauce « Régence »
Sauce rémoulade
Sauce « Robert »
Sauce rouennaise pour le caneton
Sauce roumaine
Sauce russe
Sauce « Saint-Malo »
Sauce de salmis
Sauce « Soubise »
Sauce « Suchet » (ou Souchet)
Sauce tartare
Sauce tomate
Sauce tortue
Sauce vénitienne
Sauce verte
Sauce « Villeroy »
Sauce vin blanc (dite aussi « sauce poisson »)
Sauce « Vincent »
Saumon braisé « Charlotte »
Saumon court-bouillonné
Saumon grillé au beurre d'anchois
Saumon au riz
Saumon « le maître de la Loire et ses valets »
Saumoneau de l'Allier à la berriaude
Saumoneau braisé « comme au castelde Nérac »
Sauptiquet nivernaise
Sauté de bœuf bourguignon

Sauté de chevreau « chasseur »
Sauté de chevreau aux pointes d'asperges
Sauté dauphinois
Sauté de veau méridional
Savarin
Savarin Chantilly
Schenkele (beignets)
Scorsonère
Selle d'agneau portugaise
Selle de chevreuil « Duc de Guise »
Selle ou filet de marcassin à la bordelaise
Selle de mouton
Selle de pré-salé braisée à la Pompadour
Sherry cobbler
Sidecar-cocktail
Sigismonds
Silver-fizz
Singapore sling
« Singapour »
Sole « Albert »
Sole à l'amiral
Sole au beurre landais
Sole au champagne
Sole « Christole Bristol »
Soles « Côte d'Emeraude »
Sole dieppoise (entière ou filets)
Sole «Docteur Robine ».
Sole fourrée au fumet de meursault
Sole gratinée à la gasconne
Sole gratinée à la provençale
Sorbets.
« Sou fassum »
Soufflé
Soufflé aux champignons
Soufflé au chocolat
Soufflé d'épinards au jambon
Soufflé glacé.
Soufflé au « Grand Mamier »
Soufflé aux huîtres
Soufflé à l'impératrice
Soufflé des capucins
Soufflé de maïs aux massepains
Soufflé praliné
Soufflé au riz
Soufflé surprise du « Château Trompette »
Soupe à l'ail du Languedoc
Soupe à la bordelaise
Soupe de chapelure
Soupe aux clams (chowders)
Soupe aux crabes
Soupe gratinée au fromage
Soupe aux huîtres à l'américaine
Soupe aux moules
Soupe à la rochelaise
Soupe à la sétoise
Soupirs
« Stangers »
Steak au poivre
Steak au poivre façon du « Restaurant du Parc »
Stinger-cocktail
« Subrics » d'épinards à l'italienne
« Subrics » de semoule à la groseille
Succès montargois
Sucre (degré et cuisson)
Sucre de pommes
Suprêmes de barbue soufflés lucquoise
Suprêmes de brochet à la dijonnaise
Suprêmes de brochet au ryeux

Suprêmes d'omble chevalier bourgetine
Suprêmes de volaille « Francine »
Suprêmes de volaille « Madison »
Suprêmes de sandre du Rhin « Argentoratum »
Suprêmes de volaille aux pointes d'asperges
Suprêmes de turbotin « Raquel Meller »
Suprêmes de turbot « Reading »

T

Tanche au kirsch
Tarte aux abricots
Tarte albigeoise
Tarte à l'anglaise
Tarte « Coquelin »
Tarte « à ma façon »
Tarte aux fraises des bois
Tarte à la frangipane
Tarte au fromage
Tarte au fromage du Rhin
Tarte aux fruits alsacienne
Tarte « Jeannette »
Tarte normande
Tarte aux oignons « spéciale Alsace »
Tarte paysanne
Tarte aux pommes à l'anglaise
Tarte « Pompadour »
Tarte aux pruneaux de Tours
Tartelettes au fromage
Tartelettes à la moelle périgourdine
Terrines
Terrine de « body »
Terrine bourguignonne
Terrine de foie gras « Barbacane »
Terrine de fruits de mer
Terrine de lapin
Terrine de lièvre
Terrinée
Texas-fizz
Thé
Thon hostelière
Thon à la provençale
Timbale épicurienne
Timbale financière
Timbale ou coupé «fruit défendu»
Timbale lyonnaise
Timbale « Marly »
Timbale milanaise
Timbale « Moitrier » au homard et aux filets de sole
Timbale de morilles à la Beaucaire
Timbale parisienne
Toasts des gourmets
Toasts aux pommes meringuées
Tomates « Belle Hôtesse »
Tomates farcies aux œufs
Tomates franc-comtoises
Tomates frites
Tomato-cocktail
Tom Collins
« Tortillons »
Tortue claire
Tournedos
Tournedos «Aubergiste»
Tournedos béarnaise « Henri IV »
Tournedos « Bernard » à la crème
Tournedos « Chatard »
Tournedos « Diplomate »

Tournedos « Hussarde »
 Tournedos « Marie »
 Tournedos périgourdine
 Tournedos « Rossini »
 Tournedos « Rôtisserie Périgourdine »
 Tournedos sauté « Pignon Pointu »
 Tourte de campagne
 Tourte aux cèpes à la Monselet
 Tourte cévenole
 Tourte « Daubenton » (vol-au-vent)
 Tourte de grives à la Fleurigny
 Tourte lorraine
 Tourte aux noix
 Tourte d'oeufs de Saint-Pourçain
 Tourte à la vosgienne
 Tourteau « Bréhat »
 Tourteau froid
 Tourteau lyonnais
 Train de côtes du Limousin à la broche à la
 rabelaisienne
 Tranches de lotte au four
 Tranches napolitaines
 Tranches russes
 Tripes à la mode de Caen
 Truffes au lard
 Truffes au madère
 Truffes du Périgord au champagne
 Truffes en surprise à l'impériale
 Truffes « Taille vent »
 Truite de l'Ailette au champagne
 Truite « Belle Meunière »
 Truite « Caprice de Buffon »
 Truite châtillonnaise
 Truite « Comte de Rabutin »
 Truite à l'éclésièr
 Truite farcie
 Truite farcie « Brillât-Savarin »
 Truite à la mâconnaise
 Truite rôtie « comme au moyen âge »

Truite saumonée
 Turbot «Bonne Hôtesse»
 Turbot glacé
 Turbot poché
 Turbot au vin de Chambertin
 Turbotin farci à l'amiral

U

Uncle Sam's Turkey (dindonneau)

V

Vacherin (le plat des dames)
 Veau
 Veau braisé à la maréchale
 Veau « à ma façon »
 Veau au paprika
 Velouté d'asperges
 Velouté pour sauce de poisson
 Velouté de volaille
 Vermouth-cassis
 Volailles
 Vol-au-vent
 Vol-au-vent de morue « Charles Miss »

W

White lady-cocktail.
 Whisky highball.
 Whisky sour

Y

Young fellow cocktail

TABLE DES MATIÈRES

A LA GLOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE ET DES GRANDS VINS DE FRANCE, par Cumonsky
(Maurice-Edmond Sailland), prince élu des gastronomes

LE PROTOCOLE DE LA TABLE, par André de Fouquières

LE DÉCOR DE LA TABLE, par S. Faniel, directeur artistique de l'Orfèvrerie Christofle

LE SERVICE DE LA TABLE, par Annie Fabre, chef du service « Maison » à ELLE

LE SERVICE DES VINS, par le Comité national de propagande en faveur du vin

LES PRINCIPAUX GRANDS VINS DE FRANCE CLASSÉS PAR RÉGION

QUALITÉ DES GRANDS VINS DE FRANCE

PRÉCEPTES ET MAXIMES

POTAGES ET SOUPES

GENERALITES

Soupes

SAUCES

GENERALITES

Marinades

Roux

Beurres maniés

Bases diverses

Fonds

Fumets

Gelées

Beurres divers

Sauces

HORS-D'ŒUVRE ET ENTREES

GENERALITES

ŒUFS

GÉNÉRALITÉS

Œufs

Omelettes

POISSONS

GÉNÉRALITÉS

Alose
Anguille
Bar (ou loup)
Barbue
Brème
Brochet
Cabillaud
Carpe
Colin-
Congre
Daurade (ou dorade)
Esturgeon
Féra
Goujons
Grondin
Haddock
Harengs
Lamproie
Lavaret

Lotte
Maquereau
Merlan
Morue
Mostèle
Omble
Perche
Poulpe (ou pieuvre)
Raie
Rouget
Saint-pierre (ou dorée)
Sandre
Sardines
Saumon
Sole
Tanche
Thon
Truites
Turbot
Poissons divers

CRUSTACES ET MOLLUSQUES

GENERALITES

Coquilles Saint-Jacques
Crabes
Crevettes
Ecrevisses
Homard
Langouste
Escargots

Grenouilles
Fruits de mer
Huîtres
Lavignons
Moules
Oursins
Palourdes

VOLAILLES

Canard
Dinde-dindonneau
Oie
Pigeon
Pintade
Poularde
Poule

Poulet
Chapon
Coq
FOIES
PÂTÉS
TERRINES

BOUCHERIE

GENERALITES

BŒUF
Entrecôte
Filet
Gras-double
Langue
Queue
Rognon
Steak
Tournedos

Tripes
CHEVREAU
MOUTON
AGNEAU
Baron
Côtelettes
Épaulé
Gigot
Noisette
Pieds

Poitrine
Rognons
Selle
Mouton (préparations diverses)
PORC
Jambon
Pieds
VEAU
Blanquette
Carré
Côtes
Côtelettes
Quasi
Cul de veau
Escalope

Foie
Fricadelle
Fricandeau
Grenadin
Jarret
Noix
Sous-noix
Noisette
Paupiettes
Pieds
Poitrine
Ris
Rognons
Rouelle
Sauté

GIBIER

Alouette
Bécasse
Caille
Canard sauvage
Chevreuil
Coq de bruyère
Faisan
Grive
Lapin

Lièvre
Ortolan
Palombe
Pigeon ramier
Perdreau
Perdrix
Sanglier
Sarcelle

LEGUMES

GÉNÉRALITÉS.
Artichauts
Asperges
Aubergines
Cardons
Carottes
Céleri
Cèpes
Cerfeuil bulbeux
Champignons
Chicorée
Choux
Chou-fleur
Citrouille
Potiron
Concombres
Courges
Courgettes
Crosnes
Endives
Épinards

Fèves des marais
Haricots
Haricots verts
Laitues
Maïs
Marrons
Morilles
Oignons
PÂTES
Oseille
Petits pois
Poireaux
Pois cassés
Pommes de terre
RIZ
SALADES COMPOSÉES
Salsifis
Scorsonères
Tomates
Truffes
Légumes mélangés

FROMAGES

Variétés de fromages

Calendrier des fromages

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

GÉNÉRALITÉS

Entremets glacés

ENTREMETS

GÉNÉRALITÉS

Beignets
Charlottes
Compotes
Crèmes

Crepes
Flans
Puddings
Soufflés

PÂTISSERIE

GENERALITES

Pâtes de base
Pâtes diverses

Cuisson du sucre
Gâteau
Tartes

CONFISERIE PETITS FOURS

Confiserie

petits fours

BOISSONS

Cocktails
Boissons chaudes

Boissons diverses

MENUS

LEXIQUE DES PRINCIPAUX TERMES DE CUISINE

LISTE DES AUTEURS

TABLE ALPHABÉTIQUE DES RECETTES



Table de Noël, « décor Vermeil ». (Dressée par « Christoffle » ; fleurs de « Lachaume ».)

Table d'apparat, décor Louis XIV. (Présentation « Christophe », assiettes de « la C. des Indes », nappe de « la Grande Maison de Blanc », fleurs de « Lochaume ».)





Tables et décors « la Crémaillère ».



Table rustique. (Présentation « Christoffe », assiettes « Jean Hugo », nappe « la Grande Maison de Blanc ».)



Table de cérémonie (en haut). [Présentation « la Grande Maison de Blanc », avec la collaboration Christofle Rouard et Landrat.] Table (en bas). [Cristal de Lalique; fleurs de Lachaume.]



Table de déjeuner (en haut). [Table « la Compagnie des Arts français »; assiettes Jean Luce; orfèvrerie Puiforcat ; napperons Henry.] Table campagnarde, dressée par Colette Guéden (en bas). [Édition de l'atelier Primavera. au Printemps, Paris.]

Les éléments du consommé. (V. recette, p. 37.) [Présentation M^{me} Lorraine.]





Caviar sur troika en glace taillée. (M. Moitry, auberge d'Armaille, Paris.)



Éléments de la sauce tomate («. recette, p. 83) [en haut]. Matériel pour sauce (en bas). [Maison DehUerin.]



Hors-d'œuvre variés. (Présentation Dalloyau. Accessoires Kirby Beard et Christofle.)



Bouchées mignonnes « Dame Edmée » (v. recette, p. 88) [en haut] et Bouchées à la Montglas (v. recette, p. 89) [en bas], (Maison Rebattet; chef : M. Jules Legallo. Plat de « la Boutique ».)



Vol-au-vent.
(V. recette, p. 106.)
[Présentation
M^{me} Lorraine.]



Quiche lorraine.
(V. recette, p. 99.)
[Présentation
M^{me} Lorraine.]



Hors-d'œuvre chauds variés (v. recette, p. 85) [en haut] et Galantine de pintade «Jeanne d'Albret» (v. recette p. 406), salade (v. recette, p. 644) [en bas].
(Présentation « le Finglouton », Rungis. Accessoires Claude Tabet.)



Mousse de jambon (v. recettes, p. 95). Bœuf à la mode, froid (v. recette, p. 420). [Présentation Dalloyau. Décor « la Boutique ».]



Œufs au gratin « Élisabeth ».
(V. recette, p. 119.)
[Présentation « la Tour d'Argent » ;
chef: M. Pierre Descreux.]



Piperade.
(V. recette, p. 137.)
[Présentation Nézarde-Debillot.]



Œufs à l'aurore (v. recette, p. 108) [en haut] et Décors divers pour garniture [en bas],
(Présentation Maison Dalloyau; M. Gavillon, traiteur.)



Œufs froids « Marinette ». (V. recette, p. 118.)



Omelette « Monselet »
(V. recette, p. 132.)



Œufs neige.
(V. recette, p. 120.)

Barbue à l'ambassade. (V. recette, p. 149.) [Présentation Potel et Chabot; chef : M. Léonce Gaillard.]





Anguille à la broche (v. recette, p. 143) [à gauche] et Cabillaud à la hollandaise (v. recette, p. 161) [à droite].
(Présentation Dalloyau; M. Gavillon, traiteur. Plats de la Galerie de l'Arcade.)

Brochet au raifort, au beurre rose. (V. recette, p. 156.) [Filet de pêche de la Manufacture de Saint-Étienne.] (Présentation M^{me} Lorraine.)





Colin sauce tartare (v. recette, p. .65) [en haut] et Filet de barbue « Dugléré »
(v. recette, p. 152) [en bas], (Présentation Nézard-Deb,lot.)



Colin
en bouillabaisse.
(V. recette, p. 164.)
[Service des Galeries
Lafayette]



Rougets grillés.
(V. recette, p. 193.)
(Présentation restaurant
« la Méditerranée »,
chef : M. Michel Roy)



Sardines à la maître d'hôtel (v. recette, p. 198) [en haut] et Raie au beurre noir (v. recette, p. 189) [en bas].



Morue angevine (v. recette, p. 179) [en haut] et Merlans à la Déjazet (v. recette, p. 178) [en bas],
(Présentation M^{me} Loraine.)



Soles « Côte d'Émeraude ». (V. recette, p. 207.) [Présentation Dalloyau.]

Sole à l'amiral. (V. recette, p. 206.) [Présentation Prunier; chef : M. Bouzy.]





Filets de sole normande.
(V. recette, p. 219.)
[Présentation restaurant
«*la Méditerranée* »;
chef : M. Michel Roy.]



Filets de sole « Marguery ».
(V. recette, p. 218.)

Filets de sole « Éléonore d'Aquitaine ». (V. recette, p. 215.) [Présentation Rôtisserie de la Reine Pédauque.]





Darne de saumon au beurre de Montpellier. (V. recette, p. 202.) [Présentation Rey; nappe de « la Grande Moisson de Blanc ».]





Casseroiettes de filet de sole « Lasserre » (v. recette, p. 210) [en haut]. (Chef : M. Laget, meilleur ouvrier de France Îrix Montoéné 1951.) Filet de sole « Cendrillon » (v. recette, p. 214) [en bas], présentât, on Nezard-Debihot.)

Truites « Caprices de Buffon ». (V. recette, p. 227.) [Présentation M^{me} Lorraine. Accessoires des Galeries Lafayette.]





Salade de poisson américaine. (V. recette, p. 243.) [Présentation Rebattet; nuppe « Symphonie » de « la Grande Maison de Blanc ».]





Homard « Alexandre ». (V. recette, p. 266.) [Présentation « la Tour d'Argent » ; chef : M. Pierre Descreux.]





Coquilles Saint-Jacques à la bretonne (v. recette, p. 249) [en haut]. Escargots de Bourgogne (v. recette, p. 285) [en M-
(Présentation Nézard-Debillot.)



Huîtres sur croûton (v. recette, p. 291), Crabe à l'armoricaine (v. recette, p. 254), Homard grillé à la Déjazet (v. recette, p. 270), Huîtres Mornay (v. recette, p. 294) [en haut]. Huîtres et coquillages, Homard « Thermidor » (v. recette, p. 276) [en bas]. (Présentation Prunier; chef : M. Bouzy.)





Homards à la parisienne. (V. recette, p. 275.) [Présentation « la Méditerranée »; chef : M. Michel Roy.]



Médailon de langouste « Bellevue » à la monégasque. (V. recette, p. 283.)
(Présentation « Aux Relais de France » ; chef ; M. A. Belin.)



Moules et frites.
(V. recette, p. 296.)
[Spécialité bruxelloise.]



Cuisses de grenouille
« Emile ».
fPr (V. recette, p. 288.)
presentation Nézard-Debillot.]



.. Abattis de volaille.
(V. recette, p. 315.)
[Présentation Nézard-Debillot.
Plat « Grès
et Poteries artistiques ».]

Canard
à la Montmorency.
(V. recette, p. 308.)
[Présentation Nézard-Debillot.]

Caneton à l'orange. (V. recette, p. 309.) [Présentation «*hôtel Lutetia*»; chef : M. Sylvain.]





Coquenpôte. (V. recette, p. 394.) [Présentation « hôtel Lutetia » ; chef : M. Syivain.]



Pigeons à la crapaudine. (V. recette, p. 319.) [Présentation Rebattet; chef : M. Jules Legallo.]



Pigeons à la bordelaise (en haut). Pigeons aux aubergines (en bas). [V. recettes, p. 318.] (Présentation Nézard-Debillot.)

Pintade rôtie (v. recette, p. 322). Toutes les pommes de terre frites (v. recette, p. 630). [Présentation Rebattet; chef : M. Lanneau.]



Pintade rôtie au nid.
(V. recette, p. 322.)

[Présentation Nézard-Debillot.]



Poulet de grain grillé
à l'américaine.

(V. recette, p. 362.)

[Présentation Nézard-Debillot.]





Poulet sauce vicomte.

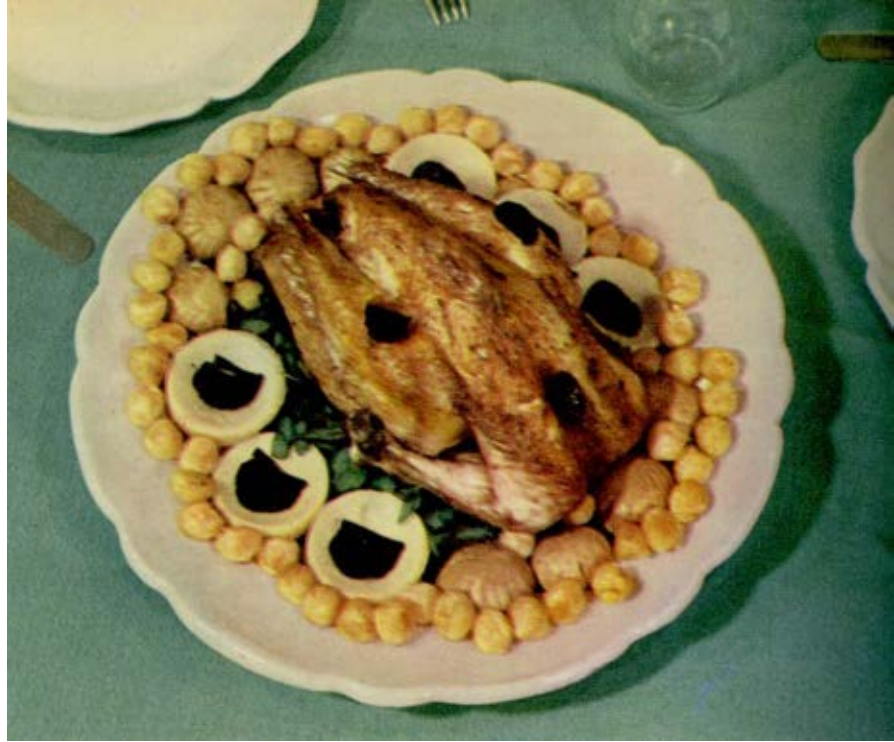


Poularde sautée à la catalane. (V. recette, p. 340.) [Présentation « Rôtisserie de la Reine Pédauque ».]

Poularde à la Néva. (V. recette, p. 336.) [Présentation Rey; chef : M. Riche.]



Poularde « Apollinaire ».
(V. recette, p. 323.)
[Présentation Nézard-Debillot.]



Poularde « Air France ».
(V. recette, p. 323.)
[Présentation Nézard-Debillot.]







Filet de bœuf en croustade à la mode du Nivernais. (V. recettes, p. 432.) Contre-filet rôti. [Présentation Dalloyau; M. Gavillon, traiteur.]



Chapon du maître Raymond. (V. recette, p. 390.) [Présentation M. Raymond Vaudart, « Air France » à New York.]



Oie aux marrons. (V. recette, p. 315.) [Présentation Nézard-Debillot. Plat « Grès et Poteries artistiques ».]



Entrecôte

« marchand de vin ».

(V. recette, p. 428.)

[Présentation Nézard-Debillot.]





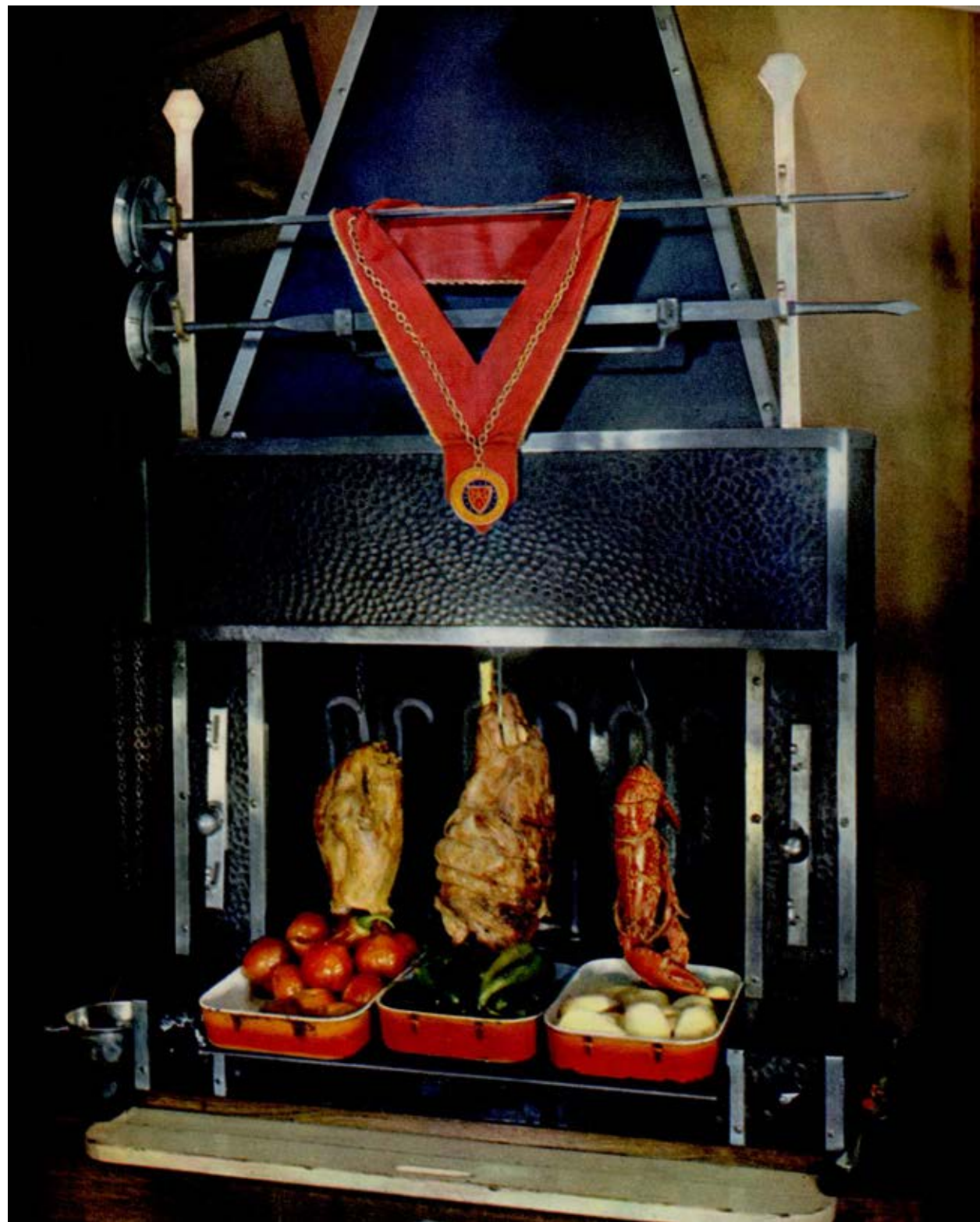
Gratin de ris de veau « Lasserre » (v. recette, p. 520) [en haut]. (Chef : M. Laget, meilleur ouvrier prix Momagné 1951.) Langue de bœuf sauce madère (v. recette, p. 44!) [en bas], (Présentât, on Nézard-Deb.llot.)



Filet de bœuf limousin.
(V. recette, p. 435.)
[Accessoires des Galeries
Lafayette.]



Mignons de veau jersiais.
(V. recette, p. 500.)



Broches verticales pour la cuisson de mets variés (poularde, gigot, homard, gibier, avec garniture correspondante).
[Présentation « Auberge de la Truite », chez Marcel Dorin, grand commandeur de la chaîne des Rôtisseurs.]

Queue de bœuf à la française. (V. recette, p. 443.) [Présentation « hôtel Lutetia »; chef : M. Sylvain.]





Rognons de veau à la parisienne (*Lunchs et Glaciers*) [v. *recette*, p. 526] (en haut), et Côtelettes de mouton « Père Laurent » (v. *recette*, p. 455), Pommes de terre « Anna » (v. *recette*, p. 627) [en bas].

Aloyau rôti à la broche à la façon des Causses. (V. recette, p. 423.) — Haricots verts à l'anglaise. (V. recette, p. 616.) [Plats des Fajenceries de Sarreguemines.]

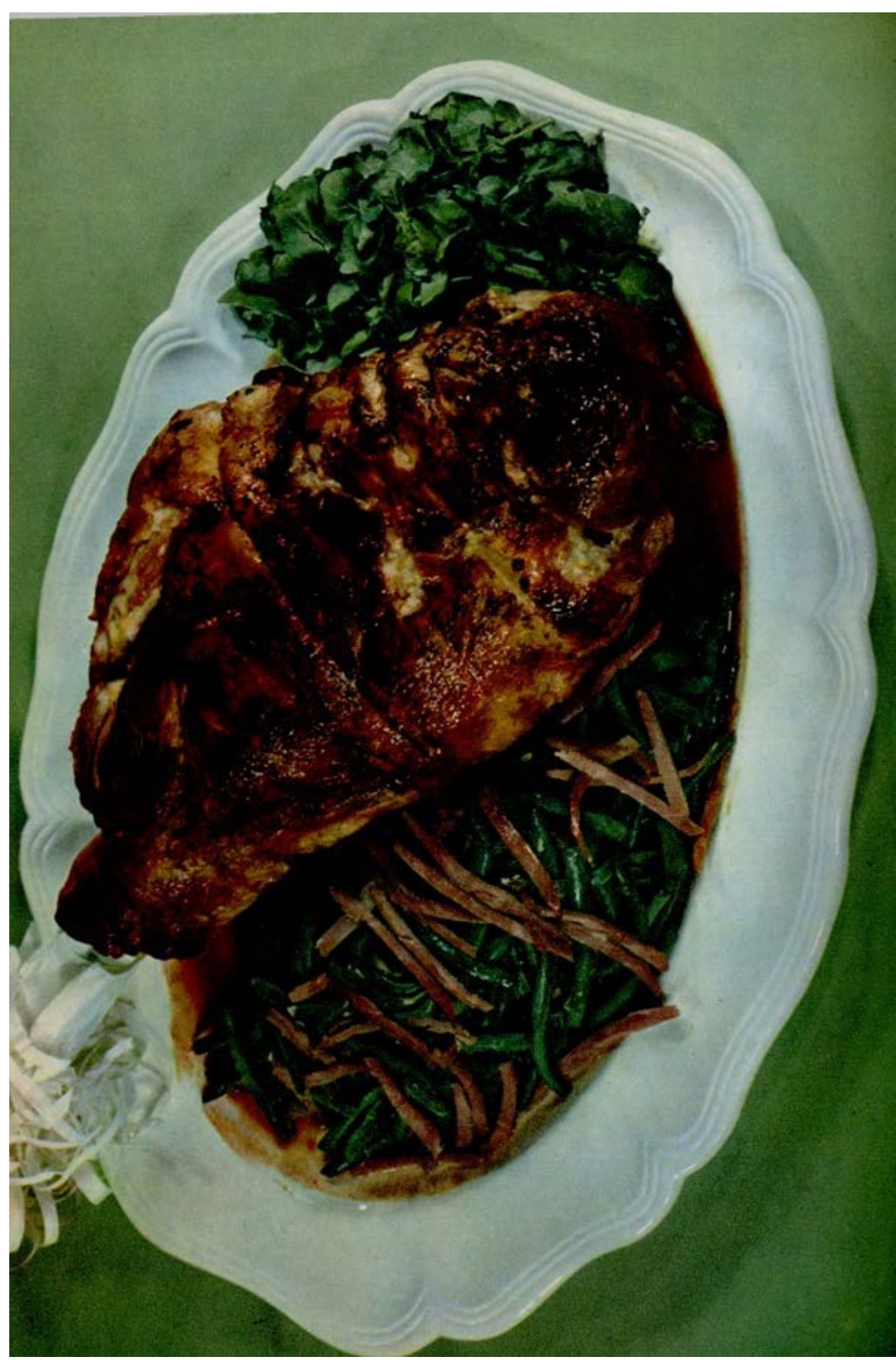




Tournedos béarnais Henri IV (v. recette, p. 449), et Brioches farcies « Nézard » (v. recette, p. 90).

Baron d'agneau de lait rôti. (V. recette, p. 455.) [Présentation « hôtel Lutetia » ; chef : M. Sylvain.]





Gigot de pré-salé à la broche, aux haricots verts, à la landaise. (V. recette, p. 462.) [Plat des Foïenceries de Sarreguemines.]



Gigot
jarniture « Richelieu ».
(V. recette, p. 460.)
[Présentation Nézard-Debillot.]





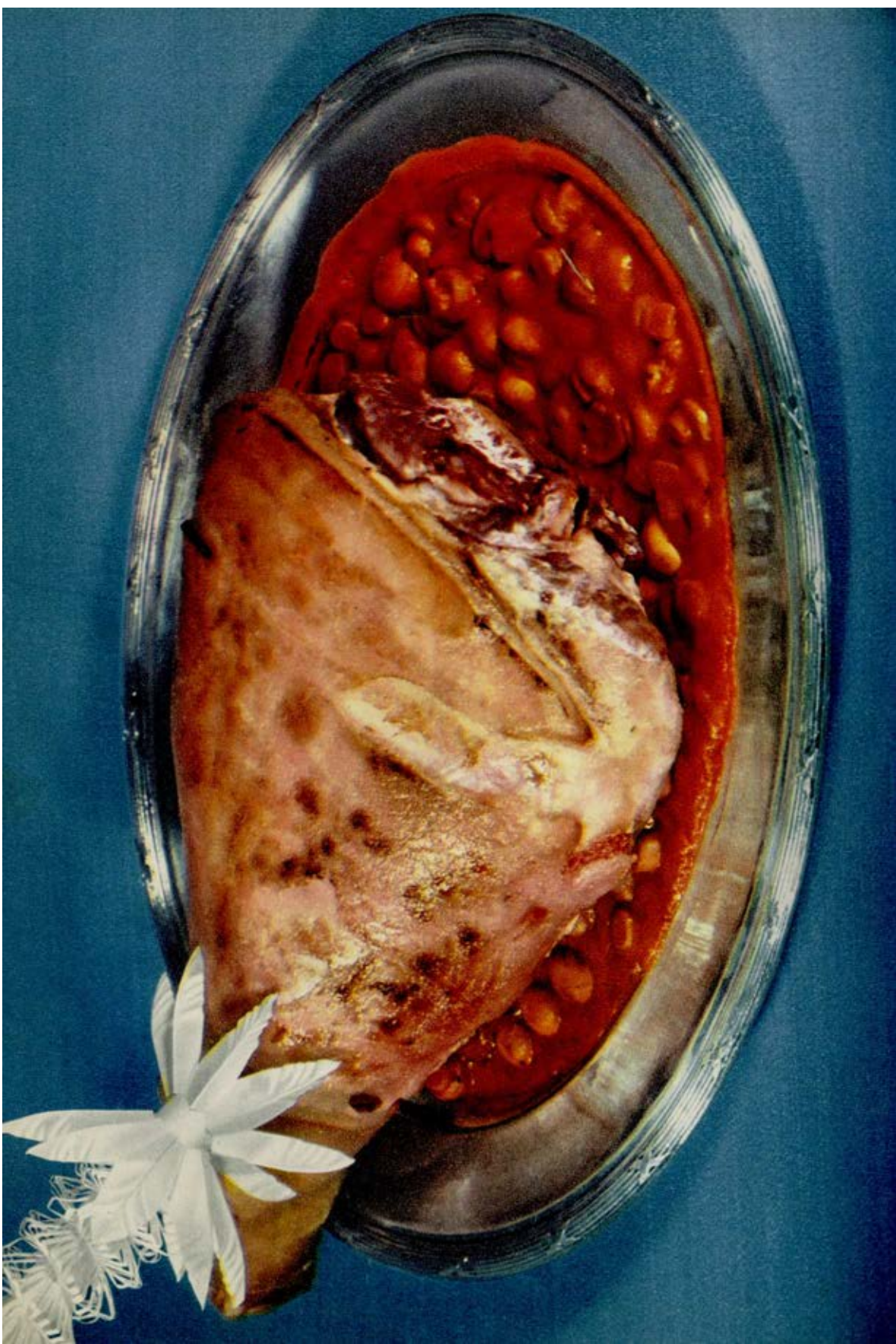
Gigot de porc frais à la nantaise. (V. recette, p. 479.) [Maison Rey; chef : M. Joseph Lanneau.]



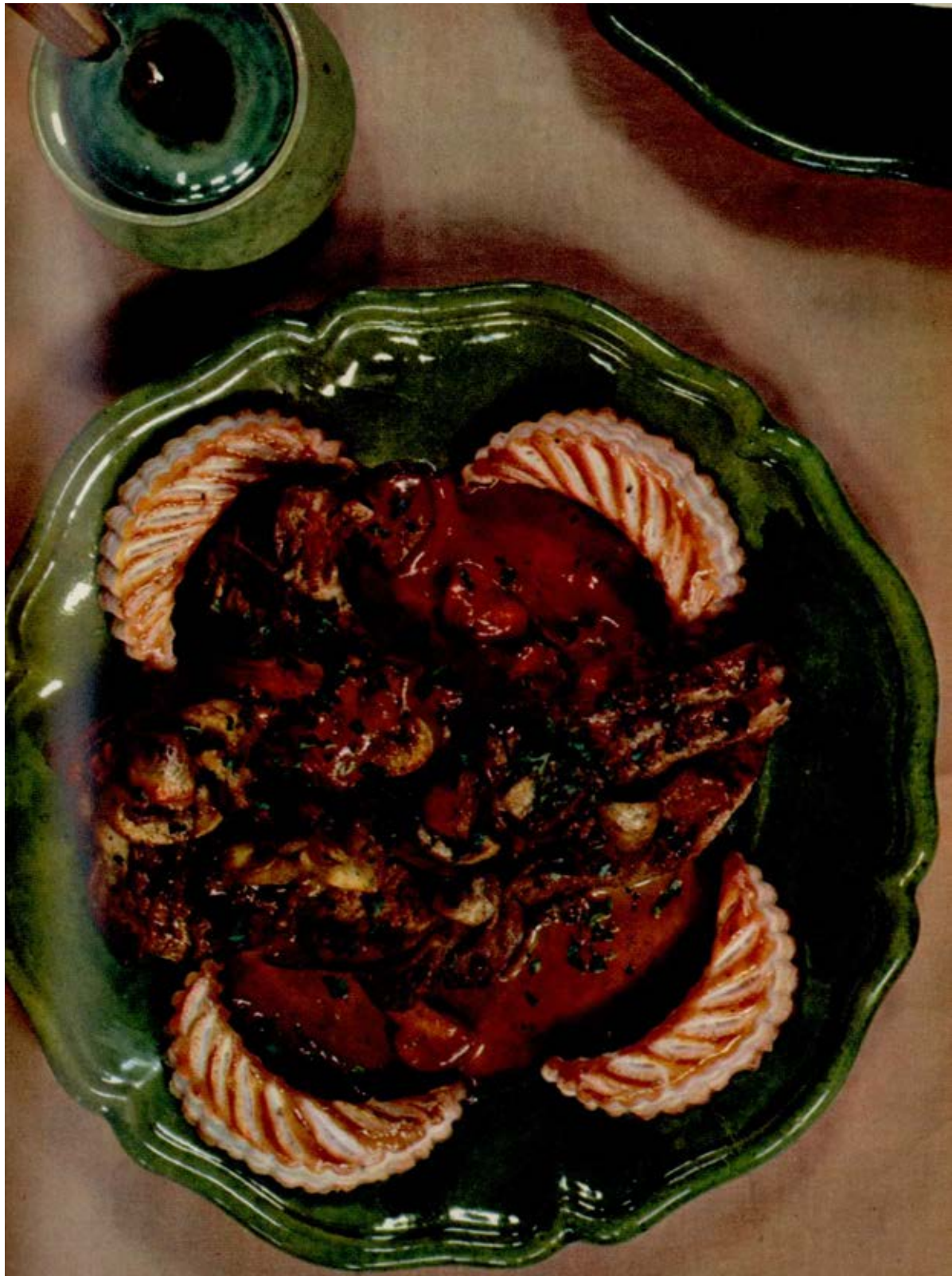


Selle d'agneau portugaise. (V. recette, p. 469.) [Présentation Nézard-Debillot.]





Jambon au porto ou au madère. (V. recette, p. 482.)

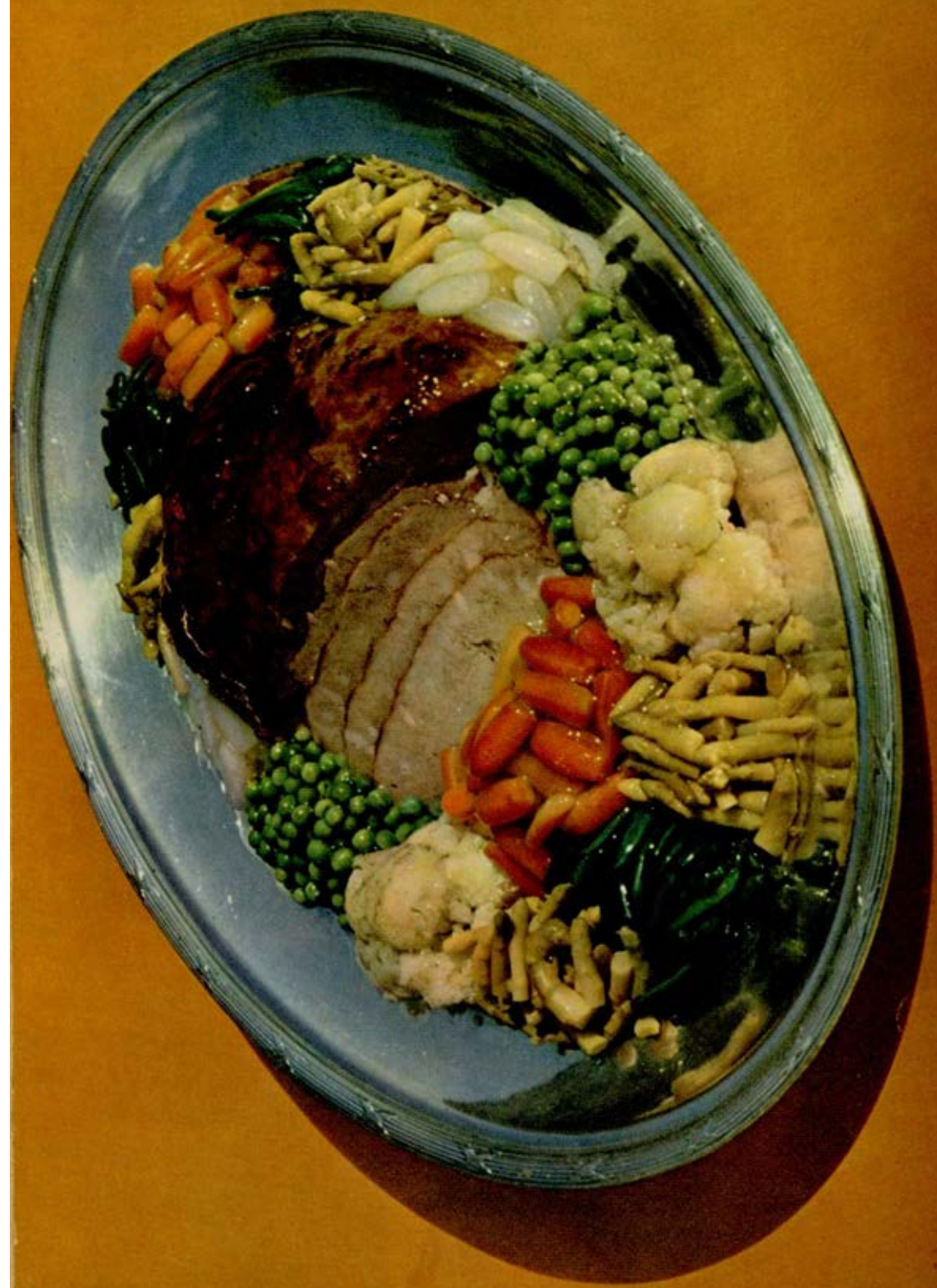


Côtes de veau. (V. *recette*, p. 489.)



Mignons de veau gratinés à la façon des Andelys. (V. recette, p. 500.) [Présentation « le Relais de France » ; chef : M. Maiza.]





Le Marchand de gibier. (Tableau de Snyders, Nasjonal galleriet, Oslo.)





Cuisson ou filet de marcassin exotique (v. recette, p. 578) [en haut]. (*Présentation Nézard-Debillot.*)
Râble de lièvre « Tourangelle » (v. recette, p. 570) [en bas].



Faisan rôti.
(V. recette, p. 549.)
[Présentation Nézard-
Debillot.]

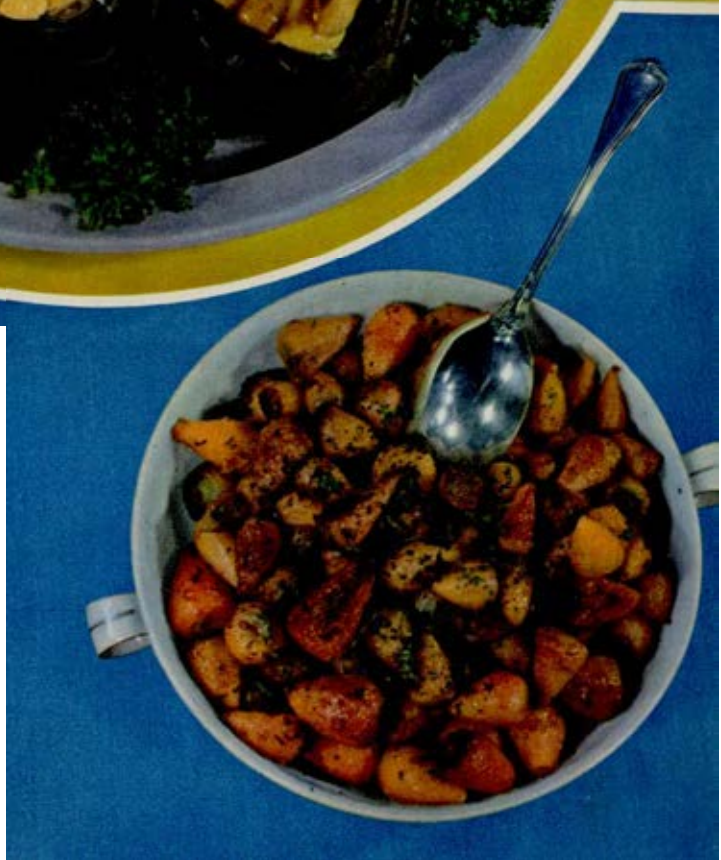


Grives sur canapé.
(V. recette, p. 550.)
lamentation Nézard-
p^{ot}. Plot «Grès et
"oteries artistiques ».]





Artichauts à la beunoise.
(V. recette, p. 582.)



Carottes « à la Lucullus ».
(V. recette, p. 589.)







Aubergines farcies
(V. recette, p. 587.)
[Présentation Nézard-Debillot
Plat « Grès
et Poteries artistiques ».]



Courgettes farcies.
(V. recette, p. 587.)
[Présentation Nézard-Debillot.]

Choux farcis.
(V. recette, p. 604.)
[présentation Dalloyau.]



Risotto à la brésilienne.
(V. recette, p. 635.)
[iPrésentation Nézard-Debillot.]





Céleri en branches au jus (v. recette, p. 590)
[en haut, à gauche].



Purée de pois cassés Saint-Germain
(v. recette, p. 626) [en haut, à droite].



Tomates farcies (v. recette, p. 587) [ci-contre].
(Plats « Grès et Poteries artistiques ».)

Concombres persillés (v. recette, p. 608). Pommes « Connétable » (v. recette, p. 626). Laitues au riz « à la fermière » (v. recette, p. 618).





Les pâtes. (Documentation Rivocca. Plats Primavera. Présentation M^{me} Loraine.)



Salades.



Vacherin « Le plat des Dames » (v. recette, p. 672). [Présentation « hôtel Lutetia »; chef : M. Sylvain.]

« L'envoi de Nice. » (V. recette, p. 664.) [Présentation M. Viaux, meilleur ouvrier de France 1949.]

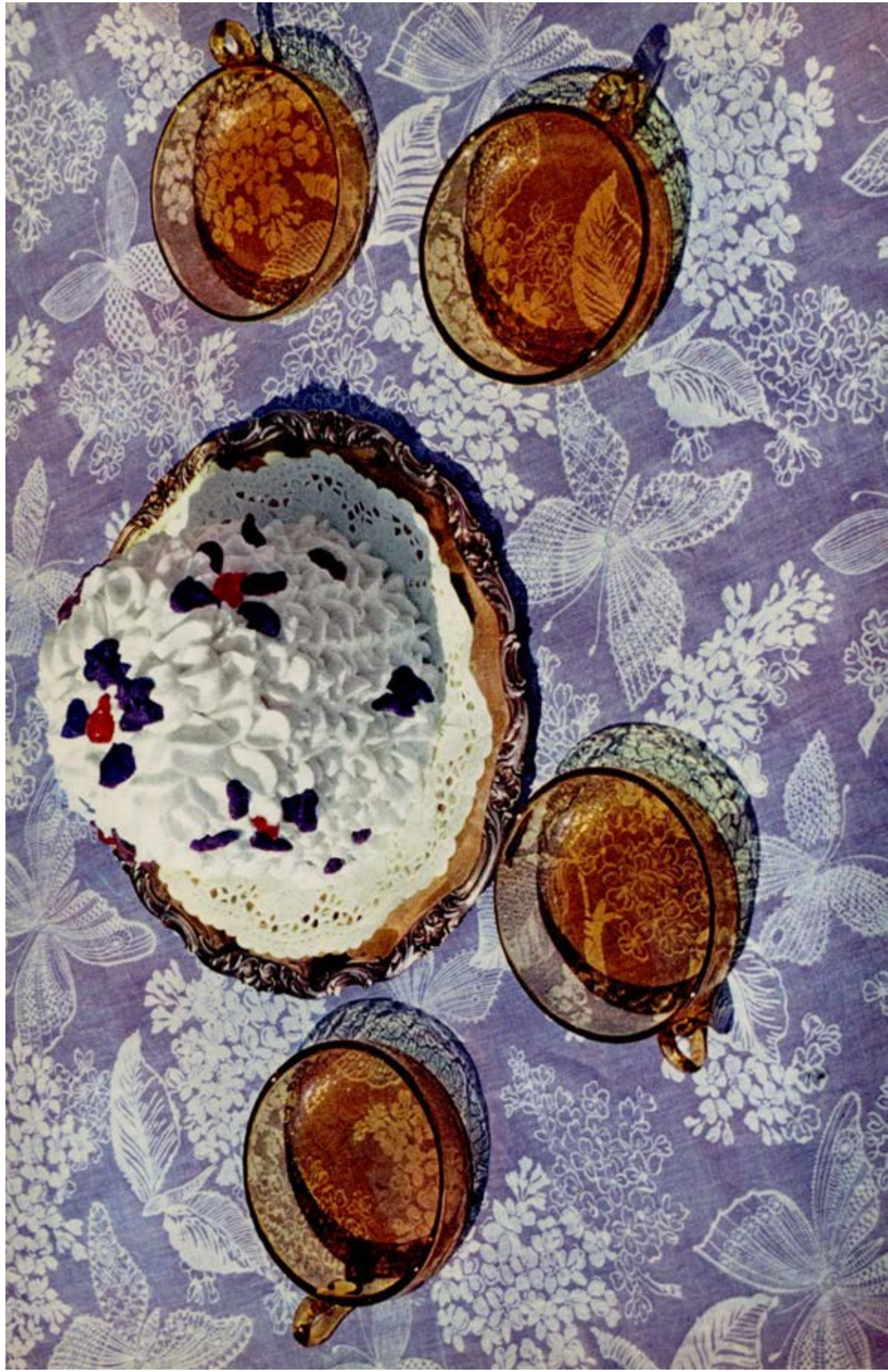




Pithiviers (v. recette, p. 776), Charlotte au Grand Marnier (v. recette, p. 683), Moka au café (v. recette, p. 758),
Gâteau de fête (v. recette, p. 705) [de haut en bas et de gauche à droite].

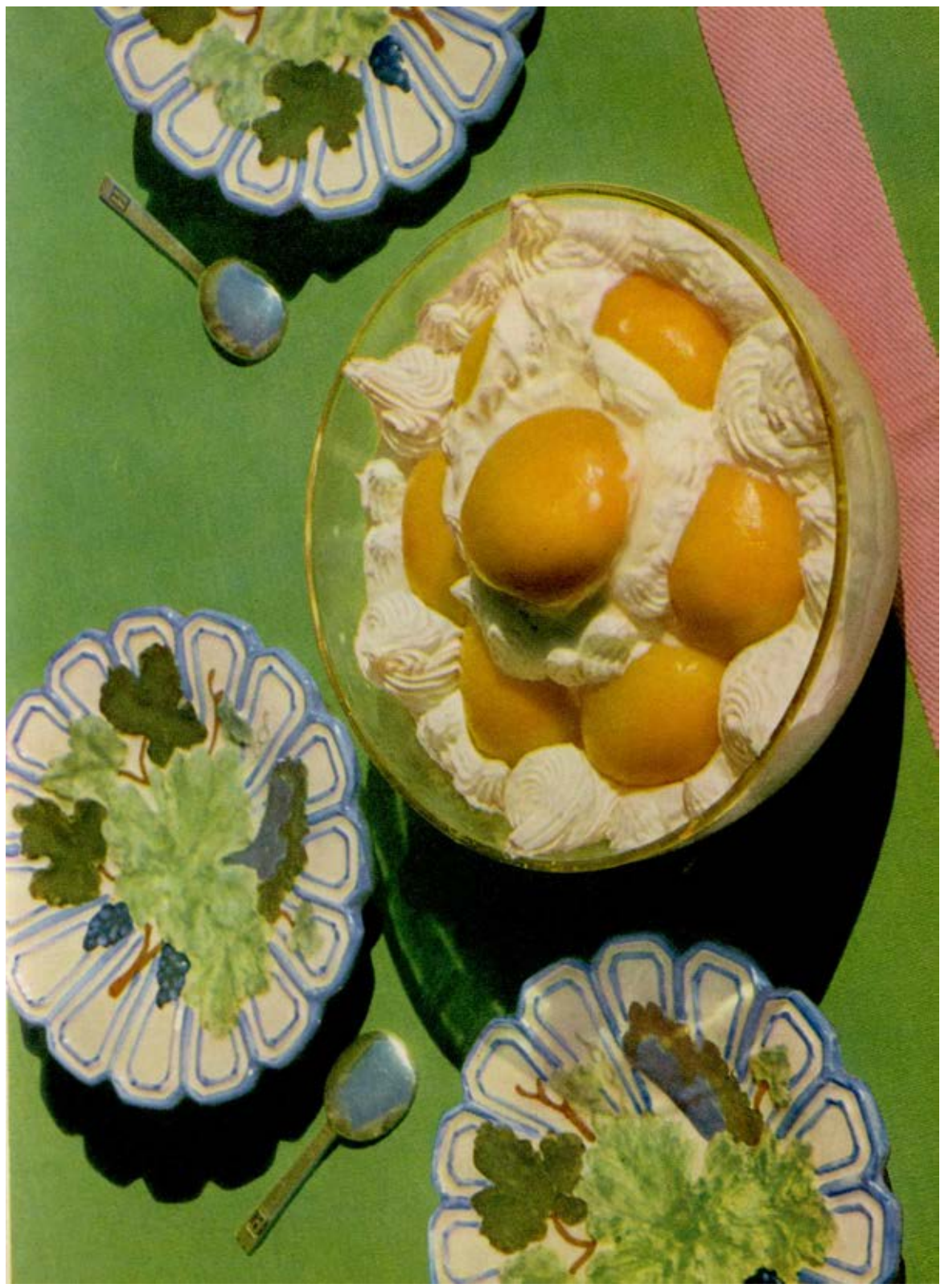
Coupe ou timbale « fruit défendu ». (V. recette, p. 750.) [Présentation « Auberge d'Armaille ».]





Boule-de-neige. (V. recette, p. 663.) [Présentation Rebattet. Décor de Anne Haug.]

Pêches « Melba ». (V. recette, p. 670.) [Nappe et décor « Primavera ».]





Parfait au café. (V. recette, p. 669.) [Présentation Rey. Décor de Claude Tabet.]



Délices d'Armaillé.
(V. recette, p. 699.)



Clafoutis.
(V. recette, p. 686.)
[Présentation Néizard-Debillot.]



Gâteau roulé.
(V. recette, p. 772.)
[Présentation Nézard-Debillot.]



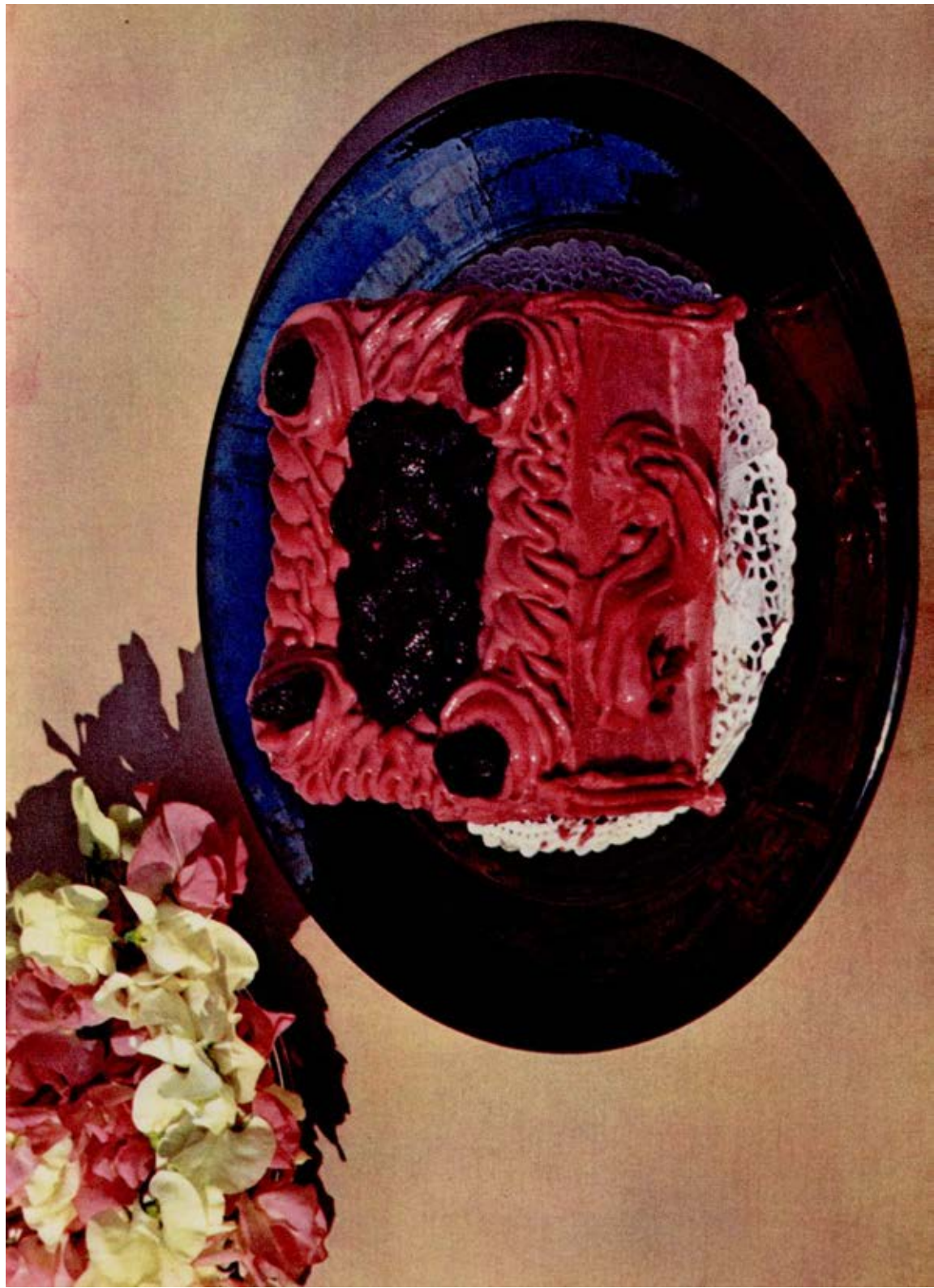
Conversations.
(V. recette, p. 792.)
[Présentation Nézard-Debillot.]





Melon à la Souvarov (v. recette, p. 716), ananas farci (v. recette, p. 677). [Présentation Rebattet. Décor du « Vase étrusque ».]

Glace aux fraises. (V. recette, p. 666.) [Présentation Rebattet. Coupe de Anne Haug.]







Délices de poires en surprise
« Marthe ».
(V. recette, p. 699.)
| Présentation Nézard-Debillot.]



Pêches « à la Condé ».
(V. recette, p. 724.)





Quatre-quarts.
(V. recette, p. 765.)



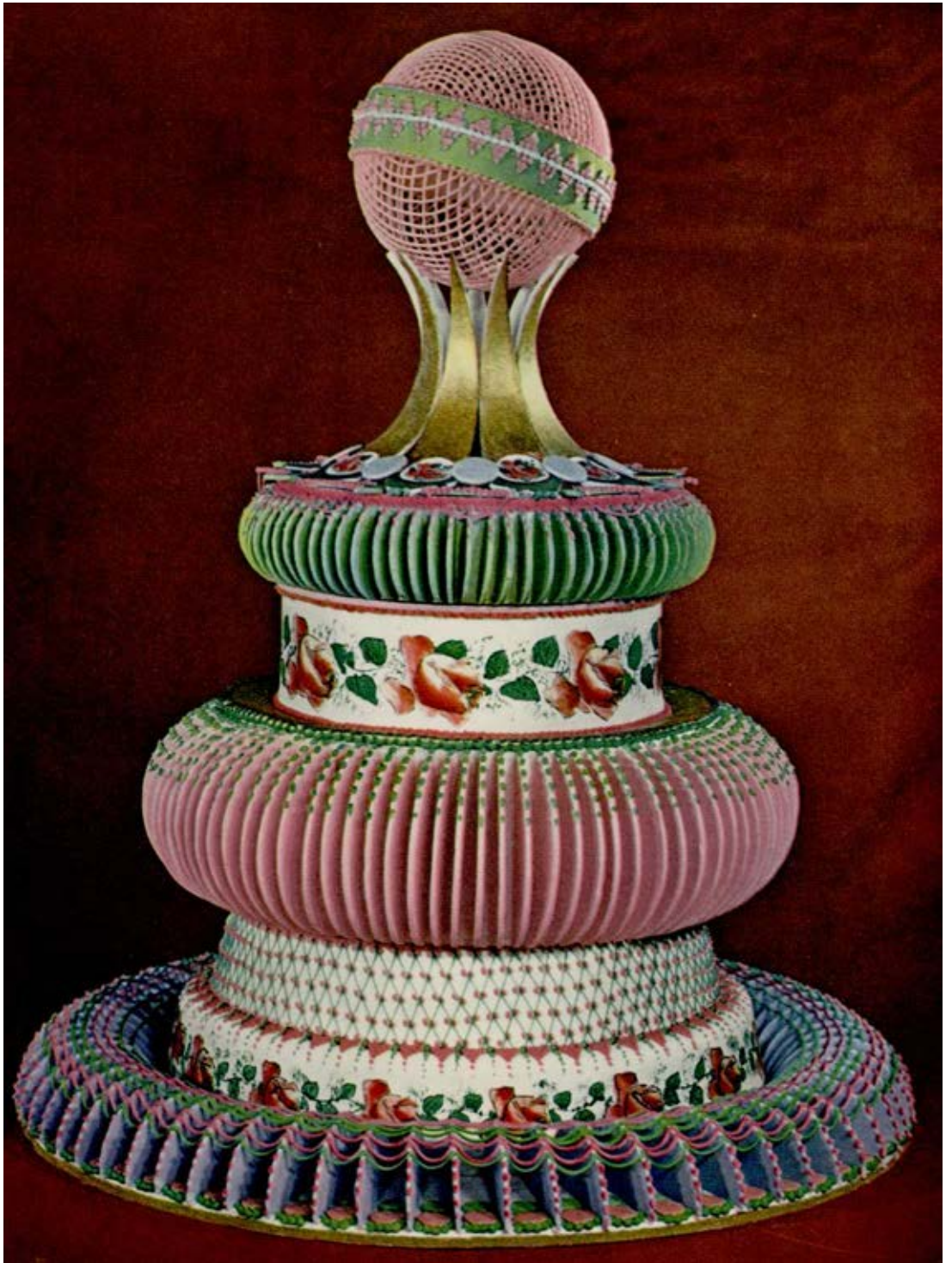
Pudding de cabinet.
(V. recette, p. 738.)
présentation Nézard-Debillot.]



Charlotte



Pièce montée. (Présentation M. Tholoniât, meilleur ouvrier de France 1952.)



Pièce montée. (Présentation M. Tholoniât, meilleur ouvrier de France 1952.)

Glaçage d'un gros gâteau. (V. recette, p. 761). [Présentation « le Finglouton » ; chef : M. Marteau. Assrettes Claude Tabec.]



Paris-Brest.
(V. recette, p. 775.)
[Présentation A. De/esque,
« l'Européenne ». Plat de Anne Haug.]



Poires glacées
« Dame Blanche »
ou « Boieldieu ».
(V. recette, p. 670.)
[Présentation Rebattet.]





Kugelhof (v. recette, p. 773)
et Fraises glacées
(v. recette, p. 703).

[Présentation A. Delesque,
« l'Européenne ». Plats de
Anne Haug.]



Chaussons feuilletés aux
pommes (v. recette, p. 769) et
Brioche (v. recette, p. 768).
[Présentation A. Delesque,
« l'Européenne ».]



Petits mokas (v. recette, p. 714) [en haut], (*Présentation Leroy.*) Gâteau aux cerises (v. recette, p. 713), Brioche mousseline (v. recette, p. 764), et Gâteau génoise (v. recette, p. 713) [en bas], (*Présentation M. Tholoniât.*)



Tarte aux fraises des bois.
 (V. recette, p. 779.)
 [Décor Primavera. Verrerie
 Anne Haug.]



Pommes « Bon ne femme ».
 (V. recette, p. 730.)
 [Présentation Nézard-Debillot.
 Plot « Grès et Poteries artis-
 tiques ».]

Tarte aux abricots.
(V. recette, p. 778.)
[Présentation Nézard-
Debillot.]



Tarte à l'anglaise.
(V. recette, p. 778.)



Corbeille de fruits. (Présentation « Au Bon Marché ».)





Corbeille de fruits. (Présentation « Au Bon Marché ».)

Petits fours secs et glacés. (Présentation Néizard-Debillot.)





Fruits et bouquet sucre soufflé. (Présentation M^{me} Marguerite Lapierre. Nappe de Paule Marrot.)

Buffet pour réception. (Présentation Nézard-Debillot, Argenterie Catillon, Fleurs Baumann.)





Sandwiches et petits fours. (Décor « Grès et Poteries artistiques ».)



Repas froid «Épicurien».
 (V. menus, p. 826.)
 [Présentation «Air France »;
 chef : M. Chemery.]



Repas froid, formule
 américaine. (Présentation
 «Air France»; chef: M.Chemery.)