**La grande cuisine illustrée : sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante / par Prosper Salles & Prosper Montagné.**

### Contributors

Salles, Prosper.
Montagné, Prosper, 1864-1948.

### Publication/Creation

Monaco : A. Chêne, 1902.

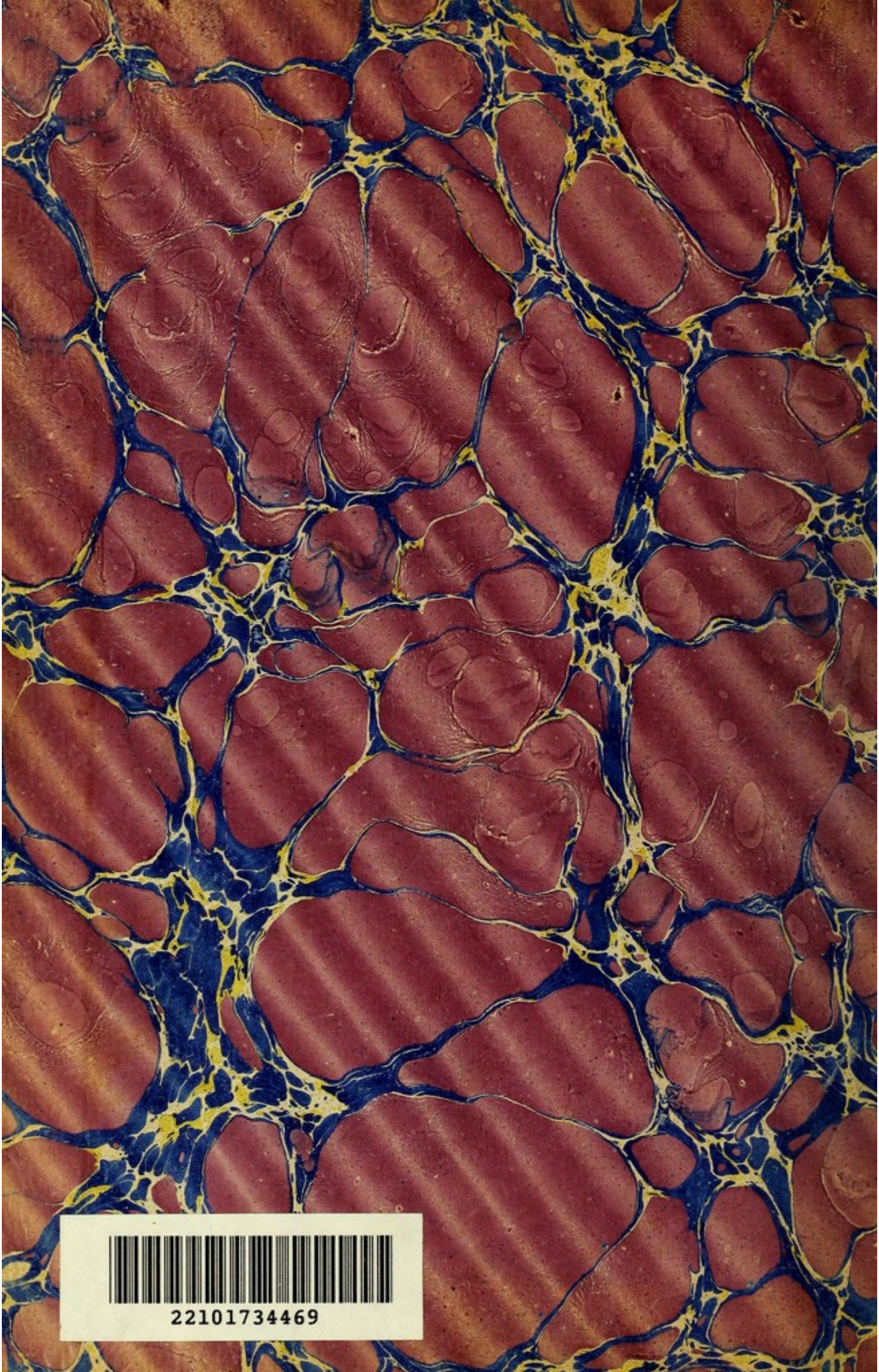
### Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/wxjd3pnk

### License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org


22101734469

Med
K10488

Monte Carlo

March 1904

Digitized by the Internet Archive
in 2016

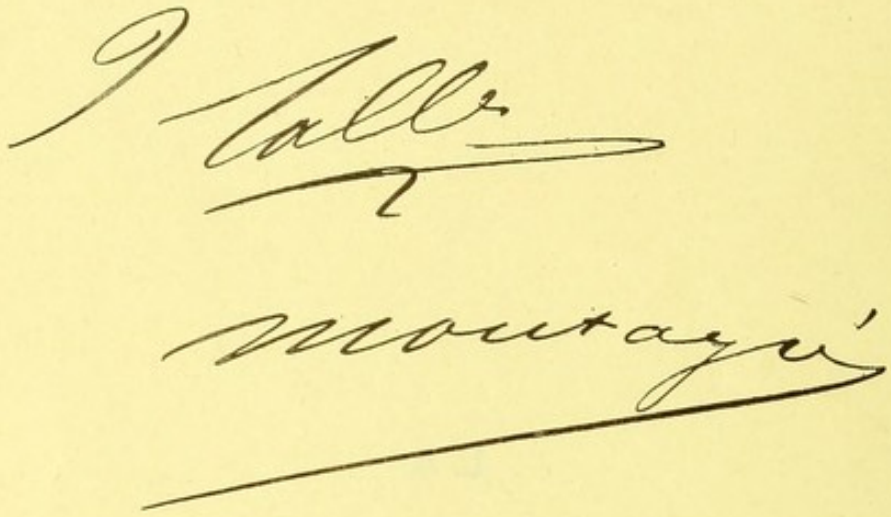
https://archive.org/details/b28095509

LA

# GRANDE CUISINE

ILLUSTRÉE

*Les formalités légales ayant été remplies, les droits de reproduction et de traduction sont réservés.*



Imprimerie typo-lithographique A. Chêne, 40, Rue Grimaldi, Monaco.

LA

# GRANDE CUISINE

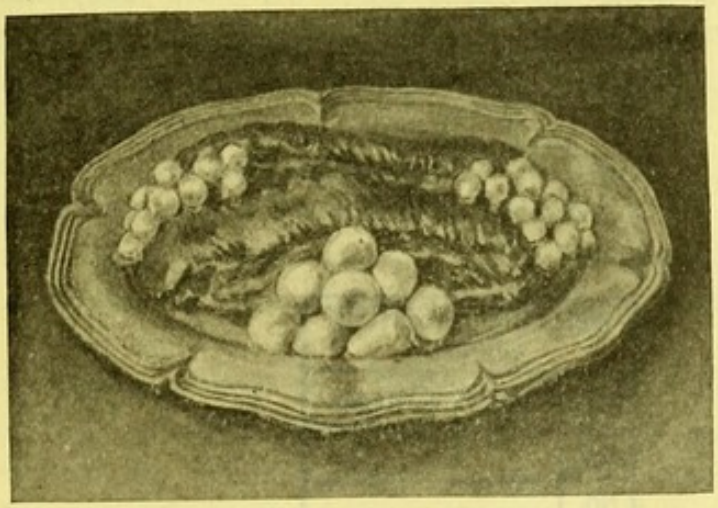
## ILLUSTRÉE

**Sélection Raisonnée de 1.500 Recettes de Cuisine Transcendante**

PAR

**Prosper SALLES & Prosper MONTAGNÉ**

QUATRIÈME MILLE



EN VENTE :

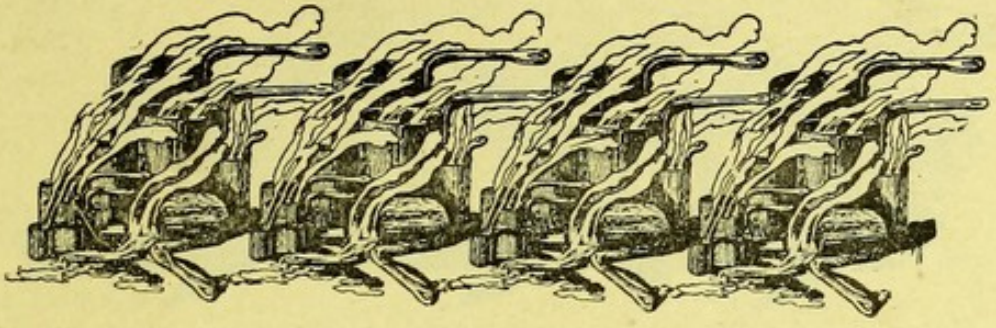
—

1902

6987253

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY

| Coll. | welMOmec |
| --- | --- |
| Call No. | QT |
| | |
| | |
| | |



# AVANT-PROPOS

Lors de la première impression de cet ouvrage, nous déclarions : « Nous n'avons pas voulu, en écrivant ce livre, faire une Encyclopédie Culinaire. Notre but, plus modeste, a été de grouper méthodiquement toutes les recettes exécutées par nous ou celles faites, sous nos yeux, par nos collègues. »

Nous répétons la même chose dans cette édition.

Cependant, nous avons cru devoir étudier une foule de formules que, volontairement, nous avions laissées dans l'ombre tout d'abord.

Plusieurs chapitres nouveaux ont été ajoutés, et les anciens considérablement augmentés.

Pour aider à la compréhension du texte, nous l'avons enrichi d'un grand nombre de dessins tant épisodiques que théoriques.

Enfin, plus minutieusement, nous avons pesé et analysé les recettes, afin que ce traité soit le résumé fidèle du travail culinaire de notre époque.

Et nous ajoutons ce détail qui a son importance : « Ce livre, conçu et écrit dans la cuisine même, interrompu souvent par les rumeurs du service, le tumulte des Coups de Feu, est la résultante d'une idée fixe qui, pour être mise à exécution, nous a demandé de la persévérance, de la ténacité.

Nous croyons que de telles conditions, loin de nuire à nos études, ne peuvent qu'en augmenter la sincérité et la précision.

P. Montagné. P. Salles.

*Paris.* *Monte-Carlo.*

# SOUPES ET POTAGES

Le potage a connu des fortunes contraires. Il a eu autant d'admirateurs que de détracteurs : la médecine l'a préconisé un moment, l'a proscrit ensuite ; la mode l'a tour-à-tour, adopté puis rejeté.

Sa présence est pourtant indispensable à l'harmonie d'un grand dîner et ne nuit jamais à la composition d'un petit menu.

***

Bien qu'il ne soit fait mention officielle du potage que dans les premières années du XII[e] siècle, nous pensons que l'antiquité le connut.

Nous pencherions volontiers à croire que le fameux brouet des Lacédémoniens devait avoir l'apparence d'une soupe ou mieux d'une potée, bien que Meursius nous dise qu'il se composait de porc, de vinaigre et de sel.

Dans la cuisine des Romains, nous ne relevons nul apprêt pouvant se rattacher au potage.

Il nous paraît peu probable pourtant, qu'au repas du soir, les menus ne comportassent pas une préparation, bouillie ou autre, faisant office de potage.

En tous cas, Pline nous dit que, pendant les premiers siècles qui suivirent la fondation de Rome, les Romains furent gourmands d'une sorte de bouillie de farine mélangée d'œufs et de fromage. Cette préparation paraît être le point de départ de la POLENTA et pourrait passer pour l'ancêtre des potages-crème de la cuisine actuelle.

Un fait, probant entre tous, démontre l'ancienneté évidente des soupes et potages : l'invention de la cuillère fut de beaucoup antérieure à celle de la fourchette.

Les Gaulois, nous dit Athénée, prisaient fortement les viandes bouillies. Par des liens étroits, ne serait-il pas possible de rattacher ces apprêts au POT-AU-FEU dont, quelques siècles plus tard, Henri IV voulait faire l'emblème du bonheur de la France ?

Sous Chilpéric, l'existence du potage est certaine, puisque Grégoire de Tours nous parle d'un potage à base de volaille, qui lui fut offert par ce roi.

Les poésies du XII^me^ et du XIII^me^ siècles mentionnent souvent les potages. Ils étaient additionnés alors de lait d'amande, de safran, de verjus, de citrouille, de coing, de chènevis, de fenouil. etc., etc.

A cette époque, lors des grands dîners, on servait plusieurs potages. Un ouvrage satirique du temps, MODUS ET RATIO (1342) dit, en parlant de la table d'un archevêque, que l'on y remarquait cinq ou six potages de styles différents. Ces potages, édulcorés quelques-uns au miel, étaient parsemés d'herbes aromatiques pulvérisées et de graines de grenades.

Ce faste, chez un prince de l'Eglise, allait bien à l'encontre des sévères prescriptions du Concile de Compiègne (1304) qui enjoignaient aux ecclésiastiques de n'avoir plus d'un potage et de deux plats à leur repas.

Vers 1450, parurent les premiers livres de cuisine logiquement ordonnés. Dans son VIANDIER, Taillevent, maître-queux de Charles VII, énumère différents potages parmi lesquels nous remarquons ceux aux oignons, aux fèves, à la moutarde, etc.

Au XVI^me^ siècle, un potage prime tous les autres : la cour, la bourgeoisie, les paysans, tout le monde s'engoue pour le potage au riz.

Boileau nous parle d'un apprêt aux jaunes d'œufs, acidulé au verjus, qu'il nomme SOUPE A L'ECU D'ARGENT, du nom du cabaret où il va le manger.

A cette époque, on sert des BISQUES DE PIGEONNEAUX, des POTAGES AUX OIGNONS FARCIS, des PANADES, concurremment avec des potages aux pâtes d'Italie dont la vogue commence alors.

Vers la fin du XVII^me^ siècle les méthodes deviennent moins empiriques, mais le potage conserve toujours son style compliqué.

La composition comporte une foule de garnitures, telles que ragoûts de viandes diverses, champignons, truffes, etc.

D'étapes en étapes, le potage en est arrivé à ce qu'il est de nos jours, une préparation légère d'aspect, bien que nutritive et, à part quelques rares exceptions, il ne comporte plus les lourdes surcharges de jadis.

* *
*

Cette brièvе revue du potage à travers les âges nous montre quelle place il a toujours occupé dans l'ordonnance des festins.

Son rôle actuel n'est pas amoindri et, pensons-nous, malgré les attaques dont il fut souvent l'objet, il restera longtemps encore dans la cuisine.

* *
*

Le potage est diversement interprété par les nations européennes.

Pour si paradoxale que puisse paraître cette remarque, nous n'hésitons pas à dire que, mieux que tout autre plat de leur cuisine autochthone, le potage indique le caractère primordial des peuples.

Chaque nation possède un potage s'adaptant parfaitement à l'aspect extérieur de ses habitants.

Les causes efficientes de cette adaptation sont : 1° le climat ; 2° les traditions ancestrales.

Selon le climat, les facultés stomachiques sont plus ou moins développées. De cette cause découle le besoin, plus on monte vers le Nord, de préparer des potages substantiels.

Ainsi voyons-nous les Allemands, les Autrichiens, et en général tous les peuples du Nord et de l'Europe, absorber des potages si nourrissants qu'ils équivalent à un repas complet.

L'Anglais, qui prise peu les potages, accorde pourtant ses préférences à ceux très chargés en osmazôme, et surtout fortement alcoolisés et aromatisés.

Cette prédilection dérive assurément des conditions climatériques. Les brumes persistantes de l'Angleterre obligent ses habitants à ingérer des soupes fortement chargées en sucs extractifs.

La Russie, pour vaincre le froid ambiant, combine des mets bizarres. Dans sa cuisine les deux causes influent : ses soupes évoquent la cuisine barbare des hordes asiatiques. Ce peuple, gardien des glaciales frontières du Nord, a l'appétit robuste des races septentrionales ; ses potages sont presque des ragoûts ; des viandes diverses s'y rencontrent, acidulées de la note imprévue de la crème aigre.

La Belgique et la Hollande obéissent aux mêmes nécessités climatériques. Cependant, chez ces peuples, persistent encore quelques traditions datant de l'occupation espagnole.

Les peuples méridionaux préfèrent les potages contenant peu d'osmazôme.

La Grèce prépare des soupes au riz ; l'Italie sature de basilic ses Pisto et Minestra garnies le plus souvent de légumes et peu chargées en viande.

L'Espagne, par sa monastique soupe aux fèves, à l'huile et à l'eau, dit la sobriété de son menu peuple ; avec sa truculente Olla Podrida, elle chante la somptuosité de ses conquérants altiers.

Les traditions ancestrales influent aussi, nous l'avons dit, sur l'aspect des soupes et potages.

Mais, de jour en jour, cette influence diminue. Peu à peu la cuisine devient universelle et ses méthodes s'unifient.

Déjà, en France, les provinces délaissent les mets locaux jadis si réputés.

La rapidité des communications aidant, les menus futurs seront semblables dans toutes les contrées de l'Europe.

Pour la cuisine, le mot d'ordre part de Paris et les villes les plus éloignées, celles où il serait si agréable de trouver une cuisine autochthone, s'ingénient à copier scrupuleusement les recettes parisiennes.

Pour réagir un peu contre cette centralisation, nous avons ajouté à nos études sur les potages français une série de formules pour les apprêts étrangers.

On verra, par ces recettes choisies parmi les plus typiques, l'écart qui existe entre ces préparations et les nôtres.

Nous les décrivons en observant strictement de ne rien dénaturer dans leur style, condition essentielle pour leur laisser leurs traits caractéristiques.*

Pour ces formules, comme pour toutes celles étudiées dans cet ouvrage, nous n'avons établi les recettes qu'après les avoir rigoureusement expérimentées.

# POTAGES

## La Grande Marmite

Formule 1

Le grand bouillon, appelé aussi bouillon blanc, est la base du travail du potage.

C'est de la Grande Marmite que sortent tous les consommés clarifiés, et c'est encore le même bouillon qui sert à mouiller les veloutés destinés à appuyer les crèmes délicates.

Le bouillon blanc demande à être traité en raison des services que l'on attend de lui.

La cuisson de la Grande Marmite doit être lente, méthodique. Les viandes destinées à charger ce bouillon de leurs sucs nutritifs, seront choisies parmi les plus fraîches et les plus saines. (1)

Leur quantité sera toujours subordonnée à la somme de bouillon que l'on veut obtenir, en se basant sur la proportion minima de 3 livres de maigre de bœuf pour 4 litres de bouillon blanc.

Il est bon d'ajouter à ces éléments de base une notable proportion d'os charnus.

Toutes ces viandes seront mises à l'eau froide. Le liquide sera progressivement amené à l'ébullition, afin que les parties impures montant à la surface, puissent être enlevées complètement. Cette opération constitue, on le sait, l'*écumage*.

Saler alors le bouillon d'une poignée moyenne de sel gris et ajouter 4 carottes bien ratissées, 2 navets, un panais, un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet composé de 2 poireaux et d'une branche de céleri.

Laisser cuire à très léger frémissement pendant 4 heures. Dégraisser soigneusement.

Retirer les viandes et passer le bouillon à la serviette.

---

(1) Les parties du bœuf les plus souvent employées pour la marmite, sont les diverses divisions de la culotte : pointe ou gîte à la noix, le paleron de l'épaule, et enfin, la plate-côte.

Cette dernière partie est très savoureuse et s'emploie, surtout, concurremment avec la pointe de culotte, pour la garniture des Petites Marmites.

Une cuisson plus prolongée n'ajouterait rien à la sapidité du bouillon. A ce point précis de leur cuisson, les viandes réabsorbent, au contraire, une partie de leurs sucs nutritifs, ce qui affaiblit le bouillon blanc.

## Consommé Clarifié

Formule 2

Ce consommé est aussi dénommé Consommé Riche, ce qui, mieux que tous les enseignements théoriques, dénote le point de perfection auquel il doit être amené.

Nous avons toujours employé, pour donner à ce consommé toute la valeur savorique qu'il réclame, les bases suivantes :

Pour 4 litres de consommé clarifié :

2 kilog. 400 de maigre de bœuf haché.
1 carotte coupée en paysanne.
2 poireaux coupés en paysanne.
2 blancs d'œufs.
4 litres 1/2 de bouillon blanc.

Mélanger la viande, les légumes et les blancs d'œufs, mouiller avec le bouillon.

Faire partir en plein feu et laisser bouillir à bouillons imperceptibles pendant une heure environ.

Passer à la serviette et réserver au bain-marie.

## Petite Marmite

Un écrivain de grand talent (1) a accusé d'imposture la Petite Marmite du restaurant.

Elle n'est, dit-il, qu'un mirage fallacieux du tranquille pot-au-feu familial. Le viveur solitaire se jette sur elle, essayant de se tromper à ses vaines apparences d'intimité : et c'est un leurre !

Certes, au point de vue extérieur, un tel jugement semble juste. Elle ne sera jamais, cette pauvre *Petite Marmite*, qu'une pâle copie de l'honnête marmite bourgeoise et ne parviendra

(1) Alexandre Hepp.

jamais à créer autour de ses flancs vernissés une atmosphère de calme sérénité.

Mais tel n'est pas son rôle dans le répertoire de la grande cuisine. Sa mission, plus haute, plus délicate, n'est pas d'évoquer la vie de famille, mais plutôt de procurer au gastronome qui la savoure la sensation d'une exquise chose, paradoxalement emprisonnée dans un récipient d'aspect vulgaire.

Sa beauté tient tout entière dans sa perfection et son pittoresque dans sa forme extérieure.

Il n'est donc pas de soins trop minutieux à donner à cette préparation.

## Petite Marmite Type

Formule 3

*(Proportions pour six personnes)*

Bases Nutritives :

1 kilogr. de pointe de culotte bien dégraissée.
500 gr. de plate-côte (l'os scié régulièrement).
200 gr. queue de bœuf divisée en deux morceaux.
1 os à moelle (recouvrir les deux extrémités de papier parchemin).
1/2 petite volaille bien en chair.

Toutes ces viandes blanchies et rafraîchies.

Garnitures :

125 gr. carottes tournées en grosses gousses.
50 gr. navets tournés en grosses gousses.
80 gr. poireaux divisés en petits tronçons.
25 gr. céleri » » »
100 gr. chou fortement blanchi et roulé en petite boule.

Mouiller avec deux litres de consommé blanc simple. Cuire pendant deux heures et demie, trois heures au maximum.

Il est de toute nécessité de ne pas laisser plus longtemps la marmite en cuisson ; cette durée suffit pour permettre aux viandes de dégager leur osmazôme ; une cuisson plus prolongée nuirait certainement à la réussite de la marmite.

Servir en même temps que la marmite quatre petits toasts grillés que les convives tartinent de moelle, quelques croûtes à croûte-au-pot et une douzaine de petites tranches minces de flûte à potage.

## Pot-au-Feu Henri IV

Formule 4

Sous cette appellation évocatrice du passé, on sert une marmite préparée selon la méthode ordinaire, mais moins forcée en viande de bœuf.

On ajoute à cette marmite un morceau de lard de poitrine et un tronçon de jarret de jambon de Bayonne, le tout fortement blanchi.

Dans ce potage on met une poule entière. On ne doit pas oublier, en effet, que la *Poule au Pot* dans l'esprit d'Henri IV, symbolisait le bonheur matériel du peuple.

Une heure environ avant de servir, on met quelques pommes de terre à cuire dans la marmite.

## Potage à la Jambe de Bois

Formule 5

Dans son perpétuel souci de l'élégance, Carême avait rejeté cette appellation trop pittoresque selon lui.

A cette époque, il est vrai, la cuisine était encombrée de noms barbares qui rendaient difficile la compréhension des formulaires spéciaux. Les recettes étaient plus ou moins empiriques et les livres n'étaient, la plupart du temps, qu'une compilation hétéroclite de mets de toutes sortes.

Aussi, devons-nous de la reconnaissance à Carême pour avoir coordonné d'admirable manière le monument de la cuisine ancienne, et surtout pour avoir édifié, sur ces bases vétustes, l'œuvre magnifique qui restera l'éternel modèle de nos travaux.

Mais nous n'osons trop nous élever avec lui contre ce trop somptueux potage que nous sommes heureux de sortir de l'oubli.

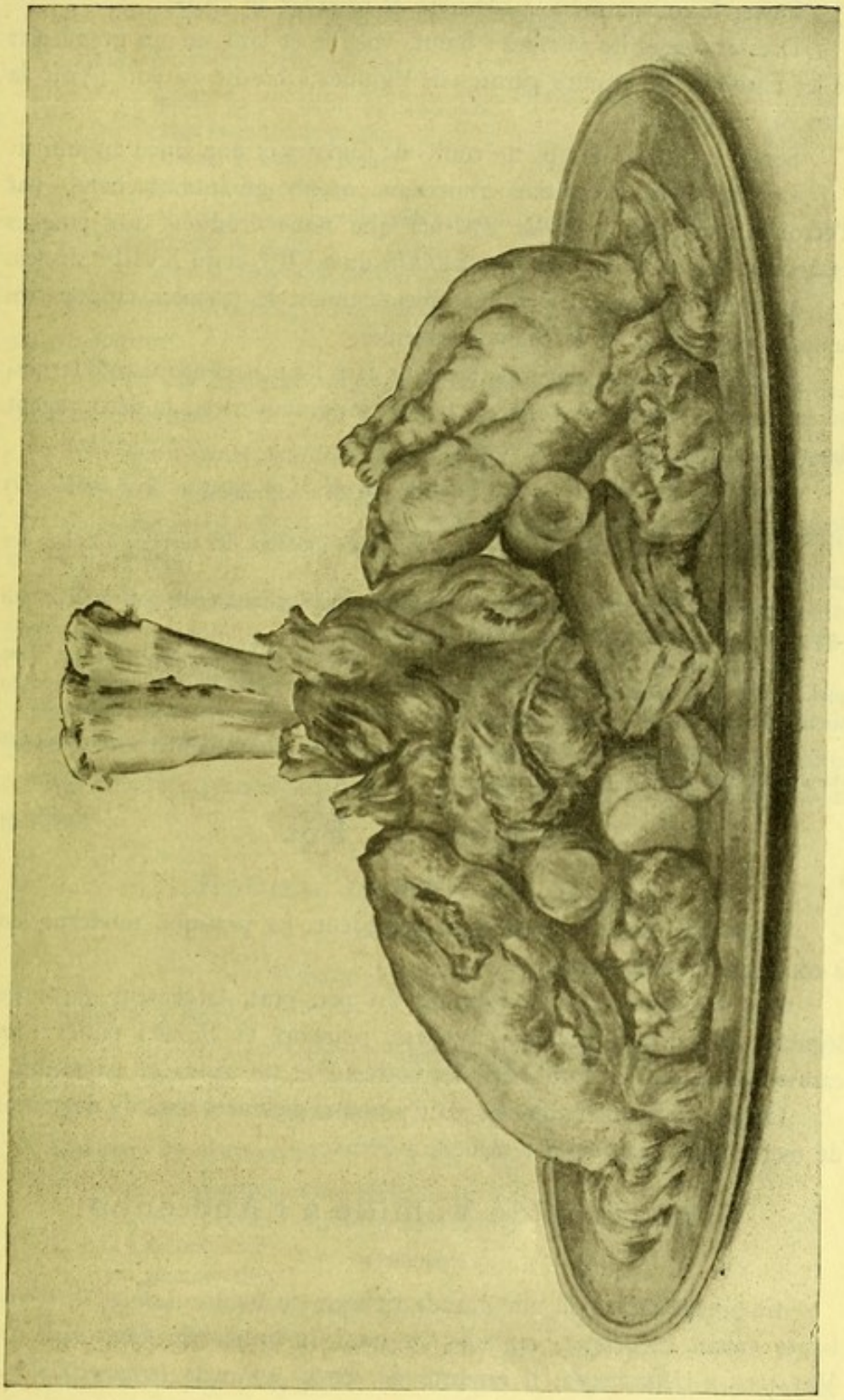
*(Proportions pour 10 personnes)*

Bases Nutritives :

1 jarret de bœuf (raccourci des deux bouts), du poids de 4 kilog. environ.
1 kilog. 500 de maigre de bœuf.
1 poule.
1 canard.
500 grammes de lard de poitrine fortement blanchi.

Garniture ordinaire de marmite.

Empoter les viandes ; mouiller de 5 litres de consommé blanc et laisser cuire à feu réglé pendant 5 heures environ. (Le canard et la poule ne s'ajoutent qu'après la première heure d'ébullition).



POTAGE A LA JAMBE DE BOIS *(Planche 1)*

Passer le consommé à la serviette et réserver au chaud.

Dresser toutes les viandes : bœuf, volaille et lard sur un grand plat et les entourer de croûtes garnies de légumes à croûte au pot. (Voir la planche hors-texte).

Servir en même temps un coulis de tomates et une sauce au raifort.

Les éléments nombreux composant ce potage le rattachent, par d'étroites analogies, à l'*Olla Podrida* que nous étudions aux potages espagnols. Son ascendant direct est l'*Oille* du XVII^me^ et du XVIII^me^ siècles.

Comme truculence, il détient certainement le premier rang parmi les plats plantureux de la cuisine ancienne.

Il serait peut-être abusif de le servir dans les piètres agapes modernes, où les estomacs débilités s'effarent devant les grands mets, se découragent devant les plats de haute envergure.

Nota. — Le nom de Jambe de Bois donné à ce potage, vient de l'aspect décharné du jarret de bœuf après la cuisson.

Anciennement, on ajoutait aussi à cet apprêt du mouton, des cervelas à l'ail et des perdrix.

Quelques vieux auteurs indiquent également une garniture de pois secs ce qui rapproche tout à fait ce potage de l'Olla Podrida.

La coutume de composer le pot-au-feu de viandes diverses subsiste encore dans quelques régions. Ainsi dans le Tarn, nous avons souvent vu préparer ce potage avec du bœuf, du veau, du mouton, du cochon et de la volaille.

La pratique moderne a sélectionné les bases de ces préparations en éliminant les viandes inutiles à la saveur du consommé.

## Croûte au Pot

Formule 6

Ce potage est le succédané du précédent. La pratique moderne en a toutefois modifié l'aspect.

Il se compose d'un consommé un peu gras, largement garni de légumes de marmite (carottes, navets, poireaux et choux) taillés : les carottes et navets en bâtonnets, les poireaux et les choux en paysanne.

On sert en même temps des petites croûtes gratinées dans du dégraissis de marmite ou simplement séchées à l'étuve.

## Consommé de Volaille à l'Ancienne

Formule 7

Ce potage demande une grande richesse de fonds. Il doit être d'une haute valeur savorique, car sous ce nom si simple de Consommé de Volaille a l'Ancienne, il importe de servir un mets irréprochable à tous les points de vue.

*(Proportions pour 10 personnes)*

Bases Nutritives et Légumes :

1 volaille un peu ferme dorée au four.
12 cous et pattes de poulets.
1 estomac de volaille tendre,
1 poireau coupé en paysanne.
2 carottes coupées pareillement.
1 branche de céleri.
3 litres de consommé double.

Empoter la volaille, les pattes et cous dans une casserole et mouiller de consommé

Ajouter les légumes indiqués et laisser cuire, à léger frémissement, pendant 2 heures.

Une demi-heure avant de faire clarifier, ajouter l'estomac de volaille.

Passer le consommé à la serviette.

Clarification : Hacher 2 kilog. de maigre de bœuf et lui mélanger un blanc d'œuf.

Mouiller avec le consommé, faire partir en plein feu et laisser cuire à feu doux pendant 35 minutes environ.

Passer à la serviette et réserver au bain-marie.

Garnir le consommé de petites escalopes prises dans les filets de l'estomac de volaille et servir en même temps une vingtaine de petites croûtes creuses, garnies d'un gros salpicon de légumes de marmite et gratinées.

## Potage Queue de Bœuf

Formule 8

*(Proportions pour 10 personnes)*

Bases Nutritives :

1 queue de bœuf (coupée en tronçons réguliers de 6 cent.)
2 kilogr. jarret de veau
2 kilogr. os de bœuf charnus.

Légumes et Aromates :

2 gros oignons (coupés en rondelles).
2 grosses carottes (coupées en rondelles).
2 poireaux.
1/2 pied de céleri.
8 clous de girofles, thym et laurier.
1 tête d'ail.

De tous ces légumes foncer une casserole à rebords élevés ; sur cette couche placer les jarrets de veau ; couvrir et laisser *suer* lentement.

D'autre part, faire colorer les os de bœuf au four ; les placer sur les jarrets et laisser pincer légèrement.

Ajouter les morceaux de queue préalablement blanchis et enveloppés dans une mousseline. Mouiller avec du consommé froid et ramener lentement à l'ébullition.

Laisser cuire pendant cinq heures.

Faire colorer au beurre un petit ragoût composé de maigre de bœuf et de veau ; singer de 80 gr. d'arrow-root et mouiller avec le fond passé à la mousseline. Laisser cuire pendant trois quarts d'heure.

Repasser à la serviette à consommé.

Garnitures :

1° Carottes et navets tournés en petites gousses et cuits au consommé.
2° Les tronçons de queue de bœuf parés.

Au moment de servir ajouter un décilitre de vin de Madère.

## Potage aux Abatis de Volaille

Formule 9

Nous donnons cette recette immédiatement après celle de la Queue de Bœuf en raison de l'analogie existant entre les deux méthodes.

Les abatis (ailerons, gésiers, pattes et cous) forment la base caractéristique de ce potage.

On les flambe, on les épluche et, après les avoir blanchis un instant, on les empote dans une marmite que l'on aura marquée comme il est indiqué au potage queue de bœuf.

Laisser cuire pendant 3 heures.

Retirer les abatis, les parer, les tronçonner régulièrement et les réserver au chaud.

Passer le consommé et le lier comme il est indiqué dans la recette précédente.

Garnir le potage de même et ajouter au dernier moment un décilitre de vin de Madère.

Les potages qui précèdent forment, avec les consommés garnis que nous étudions plus loin, la série dite des grands Potages clairs.

Il est un autre groupe, d'allure plus simple, tenant le milieu entre les potages riches et les soupes ordinaires.

Parmi toutes ces préparations, il convient de citer la Julienne, la Brunoise, le Cultivateur et la Paysanne.

Ces potages figurent à poste fixe dans le plus grand nombre des cartes de restaurants.

Ils méritent donc d'être étudiés dans ce livre avec autant de minutie que les grands potages clairs.

## Julienne

Formule 10

*(Proportions pour 10 personnes)*

Légumes de Base :

6 carottes.
4 navets.
2 poireaux.
1 cœur de choux.
1/2 oignon.
1 paquet d'oseille.
1 laitue ; le tout ciselé en Julienne très fine.

Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre fin ; faire fondre méthodiquement au beurre jusqu'à ce que les légumes aient pris une couleur acajou-clair. Mouiller de trois litres de consommé simple, dégraisser et amener l'ébullition.

Ajouter une poignée de haricots verts coupés (à cru) en Julienne et quelques petits pois. Laisser cuire à feu doux pendant 1 heure 1/2.

Ajouter une pluche de cerfeuil.

Observation. — Il convient, lorsqu'on emploie le cerfeuil, soit en pluches, soit en réduction, de ne l'ajouter qu'au dernier moment.

Cette plante potagère contient une huile essentielle trop volatile pour supporter une ébullition prolongée.

## Brunoise

Formule 11

La Brunoise a pour base les mêmes légumes que la Julienne. On supprime la chiffonnade d'oseille et de laitue.

Les haricots verts sont coupés en petits dés, ainsi que les autres légumes.

La cuisson et la fonte des légumes doivent être aussi méthodiques que pour la Julienne, parce que là seulement réside, la qualité de ces potages.

## Cultivateur

Formule 12

Ce potage a pour base les mêmes légumes que la Brunoise. La taille des légumes seule diffère : on les coupe en dés plus gros.

Dans quelques maisons on ajoute une garniture complémentaire de riz cuit au Consommé.

## Paysanne

Formule 13

Mêmes proportions que pour la Julienne. Supprimer l'oseille et la laitue. Les légumes sont émincés en paysanne et fondus au beurre.

Une demi-heure avant de servir on ajoute 4 pommes de terres émincées.

Aux quatre potages décrits plus haut, il convient d'ajouter les préparations suivantes, souvent inscrites aussi sur les menus de restaurant.

## Soupe Normande

Formule 14

Bases :

6 navets.
4 poireaux.
4 laitues.
6 pommes de terre.
1 poignée haricots verts (le tout émincé en paysanne).

Faire fondre tous ces légumes au beurre (sauf les haricots que l'on ajoute après le mouillage).

Mouiller avec trois litres de consommé blanc ; laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Lier, au moment de servir, avec un demi-litre de crème double et 100 grammes de beurre d'Isigny.

## Soupe Fermière

Formule 15

Bases :

6 carottes.
4 navets.
4 poireaux.
2 oignons.
1/2 chou (le tout coupé en paysanne).

Faire fondre au beurre.

Mouiller avec un litre et demi de consommé et un litre et demi de cuisson de haricots blancs ; laisser cuire une heure et demie.

Lier avec un quart de litre de crème double et ajouter une poignée de haricots blancs au moment de servir.

### Bonne Femme

Formule 16

Bases :

10 pommes de terre.
8 poireaux (coupés en paysanne).

Faire fondre les poireaux au beurre ; mouiller de deux litres de consommé blanc et d'un litre de purée de pommes de terre très claire cuite au consommé ; ajouter les pommes de terre ; laisser cuire une heure et demie.

Lier d'un quart de litre de crème double et de 100 grammes de beurre.

Cette série, dont nous donnons seulement les trois types principaux, contient encore de nombreux potages combinés à l'aide des purées de légumes. Nous réservons ces recettes pour le chapitre des crèmes et purées, pensant rendre ainsi leur compréhension plus facile.

## CONSOMMÉS DE VOLAILLE GARNIS

Le nombre des garnitures de consommé est infini et, chaque jour, de nouvelles combinaisons viennent en allonger la série.

Avec cette base précieuse : un consommé d'une sapidité parfaite, un ouvrier habile peut créer une foule de variétés, en observant toutefois la formelle obligation d'harmoniser les garnitures du potage avec la note générale du menu.

On ne doit pas oublier que le menu étant un groupement de mets corrélatifs les uns des autres, tous les éléments le composant doivent individuellement concourir à l'harmonie de l'ensemble. De cette règle découle la nécessité de combiner le potage et ses garnitures suivant le style du menu.

Une observation que nous croyons devoir faire aussi, est que l'on ne doit jamais sacrifier le fond à la forme, le goût à la couleur.

Ceci est dit pour certains ouvriers qui, désireux d'obtenir une garniture agréablement nuancée, commettent l'hérésie de cuire à l'eau les garnitures d'un consommé.

L'inévitable résultat de ce système est d'affadir ce consommé, si succulent soit-il.

En principe, les légumes composant ces garnitures doivent être cuits dans du consommé.

La même méthode doit être appliquée aux quenelles de volaille, aux pâtes d'Italie, au riz, à la semoule, etc., etc.

On conçoit que, de ces minuties préalables, il résultera un potage meilleur, et nous sommes persuadés qu'il sera possible de conserver à ces légumes et garnitures leur forme et leur couleur en les cuisant méthodiquement.

Le consommé de Volaille ayant été décrit au Consommé de Volaille a l'Ancienne, nous ne répèterons pas sa recette.

On pourra, pour rendre ces potages plus délicats, lier légèrement le consommé avec une cuillerée ou deux d'arrow-root ou de fécule.

## Consommés de Volaille Divers

### Consommé de Volaille Printanière

Formule 17

Garniture de carottes, navets à la petite cuiller à légumes ; petits pois, pointes d'asperges, haricots verts en dés, petites têtes de choux-fleurs blanchis et rafraîchis. Ajouter une pluche de cerfeuil.

### Consommé de Volaille Printanier Colbert

Formule 18

Même formule que pour la recette précédente ; ajouter des œufs pochés (supprimer une partie des blancs d'œufs avant de les mettre à pocher). Pluche de cerfeuil.

### Consommé de Volaille a la Royale

Formule 19

Garnir de petits pains de royale découpés à l'emporte-pièce ; pluches de cerfeuil.

### Consommé de Volaille aux Profiteroles

Formule 20

Garnir de petits choux dits *profiteroles* fourrés d'une mirepoix de racines fondue au beurre.

### Consommé de Volaille a l'Infante

Formule 21

Garnir de profiteroles fourrées d'une purée de foie gras mélangée de velouté de volaille.

### Consommé de Volaille a la Reine

Formule 22

Garnir de profiteroles fourrées d'une purée de blanc de volaille finie au lait d'amandes.

### Consommé de Volaille Chasseur

Formule 23

Garnir de profiteroles fourrées d'une purée de gibier.

### Consommé de Volaille Princesse

Formule 24

Garniture de minuscules quenelles de volaille à la crème et pointes d'asperges vertes. (Voir la formule des Quenelles de Volaille au chapitre des recettes complémentaires).

Observation. — Les quenelles pour potage doivent être d'une excessive délicatesse : leur exiguité permet de les tenir très fournies en crème.

### Consommé de Volaille a la d'Orléans

Formule 25

Garniture de quenelles de volaille de trois couleurs :

1° quenelles de volaille à la crème.
2° » » à la confiture de tomates.
3° » » au beurre de pistaches.

Le consommé lié avec 2 décilitres de tapioca très cuit et passé à la mousseline.

### Consommé de Volaille Mireille

Formule 26

Garniture de petites étoiles découpées dans un appareil à quenelles de volaille, cuit au bain-marie et refroidi. (Cet appareil est fini avec une cuillerée ou deux de confiture de tomates) : asperges blanches et vertes, émincées à cru et blanchies à l'eau salée.

### Consommé de Volaille Rachel

Formule 27

Garniture de quenelles de volaille et de petites paupiettes de laitues fourrées d'une purée de volaille.

Observation. — On peut, au lieu de paupiettes de laitues, mettre simplement une chiffonnade de laitues.

### Consommé de Volaille Mercédès

Formule 28

Garniture de crêtes de volaille dédoublées et découpées à l'emporte-pièce en forme d'étoiles, de rognons de coqs épluchés et coupés en lames fines.

Ajouter au consommé un demi-décilitre de vin de Xérès et une pointe de poivre de Cayenne.

### Consommé de Volaille a la Gauloise

Formule 29

Garnitures de crêtes de coq taillées en julienne très fine, de rognons de coq épluchés et émincés et de crêpes à la purée de volaille coupées en Julienne.

### Consommé de Volaille a l'Impériale

Formule 30

Garnir de crêtes et de rognons de coq comme il est dit dans la recette précédente. Ajouter du riz Patna cuit au consommé et des petits pois frais blanchis.

### Consommé de Volaille Célestine

Formule 31

Garniture de crêpes de diverses couleurs découpées à l'emporte-pièce ou en Julienne.

### Consommé de Volaille Princesse Alice

Formule 32

Garnir d'une julienne de fonds d'artichauts, d'une chiffonnade de laitues et de vermicelles fins pochés au consommé. Lier le consommé au tapioca.

### Consommé de Volaille Grimaldi

Formule 33

Garnir d'une julienne de céleris-rave cuite au consommé, de tranches de royale à la confiture de tomates. Ajouter au consommé un ou deux décilitres de confiture de tomates.

### Consommé de Volaille aux Diablotins

Formule 34

Découper dans un pain à potage une vingtaine de petites croûtes épaisses d'un centimètre environ ; les sécher légèrement au four et les recouvrir d'une couche de fondue au fromage fortement cayennée.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre. Servir à part.

### Consommé de Volaille Parmesane

Formule 35

Péparer un appareil à génoise fine au parmesan ; l'étendre sur une feuille de papier d'office beurré. Cuire au four doux ; laisser refroidir et découper à l'emporte-pièce. Servir à part en même temps qu'une assiette de parmesan râpé.

### Consommé de Volaille a l'Italienne

Formule 36

Garniture de royales diversement aromatisées, découpées à l'emporte-pièce :

1° Royale à la purée de volaille.
2° Royale à la purée d'épinards.
3° Royale à la confiture de tomates.

### Consommé de Volaille a la Viennoise

Formule 37

Garniture de crêpes au fromage, assaisonnées au paprika et de gniocquis au parmesan.

### Consommé de Volaille a la Bretonne

Formule 38

Garnir d'une julienne fine de poireaux, céleris et oignons. (Cuire cette julienne au consommé blanc ; au dernier moment, lui ajouter deux ou trois champignons taillés en julienne). Servir de la crème double à part.

### Consommé de Volaille a la Tzarine

Formule 39

Faire tremper du vésiga dans l'eau fraîche, et après l'avoir fait cuire au consommé blanc, le découper en petits dés réguliers.

Parfumer le consommé en faisant infuser dedans un petit sachet contenant un brin de fenouil et quelques grains de coriandre.

Mélanger le vésiga au moment de servir, ainsi qu'une cuillerée de ciboulette hachée et blanchie.

### Consommé de Volaille a la Francfortoise

Formule 40

Garnir d'une julienne de choux rouges cuite au consommé ; ajouter quelques tranches de saucisses de Francfort pochées et épluchées.

Lier le consommé à la fécule de pommes de terre et le parfumer d'une infusion très légère de genièvre.

Servir du raifort râpé en même temps.

### Consommé de Volaille a la Vénitienne

Formule 41

Garniture de gniocquis au parmesan. Parfumer le consommé d'une infusion de basilic. Servir du parmesan râpé en même temps.

### Consommé de Volaille a la Madrilène

Formule 42

Ajouter au consommé 2 ou 3 décilitres de confiture de tomates et une pointe de poivre de Cayenne. Passer à la mousseline.

Observation. — Le consommé préparé ainsi se sert surtout complètement glacé.

### Consommé de Volaille a l'Ecossaise

Formule 43

Garniture de haricots verts coupés en julienne et de céleris coupés également en julienne. Ajouter de l'orge perlée cuite au consommé.

### Consommé de Volaille a la Toscane

Formule 44

Garniture d'une julienne de rouge de carotte, chiffonnade d'oseille et semoule cuite au consommé.

### Consommé de Volaille a la Florentine

Formule 45

Garnir le consommé d'œufs filés (pochés dans le consommé bouillant) et de riz du Piémont cuit au consommé.

Servir du parmesan râpé en même temps.

### Consommé de Volaille a la Hongroise

Formule 46

Garnir le consommé de petits dés de moelle pochée au bouillon blanc et de petites quenelles de foie de veau.

Nota : A tous ces consommés garnis on peut ajouter la longue série des formules simples et trop connues pour que nous les répétions, tels que : Consommés aux Pâtes d'Italie, au Riz, au Tapioca, à la Semoule, à la Neige de Florence, aux Raviolis, aux Spaghettis, aux Macaronis, etc., etc.

# CRÈMES & PURÉES

La crème de volaille est le type base de la plupart des potages liés. Il n'en faut pas conclure cependant que tous les procédés sont identiques et que les purées de légumes doivent toutes être traitées de la même façon.

D'appréciables nuances différencient les diverses catégories et, si leur base, le velouté, reste invariable comme méthode, les manipulations subissent des variations.

C'est à la minutieuse observance de ces nuances que se reconnaissent les vrais ouvriers : leur compréhension exacte du travail leur fait, d'instinct, appliquer à chaque potage le système qu'il réclame.

Le mouillage du velouté, le dosage des farines ou fécules, les temps de cuisson, tous ces mille détails enfin, semblant oiseux aux indifférents, les préoccupent et font le thème de leurs patientes recherches.

## Crème de Volaille

Formule 47

Dans la brillante et complexe série des grands potages, la crème de volaille peut occuper le premier rang.

Peu ou prou, en effet, toutes les crèmes, toutes les purées en dérivent. Le moelleux, la délicatesse, l'unité de goût de cette préparation, en font le modèle essentiellement assimilable et permettent à l'ouvrier habile de se servir de cette crème pour exécuter une foule de combinaisons.

Mais ce potage, d'allure simple, ne supporte pas la médiocrité. Pour le préparer il existe des règles immuables, des préceptes formels. Aussi mérite-t-il l'attention minutieuse du praticien.

RECETTE

*(Proportions pour 10 personnes)*

Bases et Garnitures :

120 grammes de beurre.
150 grammes de farine
1 jarret de veau (tronçonné et blanchi).
1 volaille de 3 livres (tendre et fine).
2 litres de consommé blanc.
2 poireaux.
1 branche de céleri.
Le rouge de 2 carottes.

Avec le beurre et la farine marquer un roux très peu coloré ; laisser tiédir ce roux et le mouiller avec le consommé également tiède (1). Faire partir en plein feu, dépouiller et ajouter le jarret de veau, la volaille (blanchie) et les légumes indiqués.

Laisser cuire pendant 2 heures à cuisson régulière.

Retirer la volaille, la désosser et enlever les peaux et parties sanguines.

Piler les chairs, en leur incorporant peu à peu 100 grammes de beurre d'Isigny et un quart de litre de crème double. Passer au tamis de crin.

Passer le velouté à l'étamine, le lier de 3 jaunes et lui mélanger la purée de volaille en lui ajoutant, si c'est nécessaire, un peu de crème double et un morceau de beurre frais.

Rectifier l'assaisonnement et repasser, avec pression, à la mousseline.

Observation. — Un usage généralement adopté consiste à garnir cette crème avec les filets de la volaille coupés en petits dés. Nous conseillons de supprimer cette garniture, un peu puérile, et de piler toute la chair de la volaille, ce qui augmentera la sapidité du potage.

## Crème de Volaille à la Reine Margot

Formule 48

Mêmes bases et même procédé que pour la Crème de Volaille ordinaire. Finir le potage avec 2 décilitres de lait d'amandes.

Observation. — Ce potage est d'une lignée illustre entre toutes ; l'histoire anecdotique de la cuisine nous apprend que la reine Marguerite, première femme d'Henri IV, le prisait à tel point qu'elle s'en faisait servir tous les jeudis.

Il était en grand honneur à la cour des Valois et les courtisans, par flatterie, l'avaient nommé le *Potage à la Reine*.

La Varenne nous en donne la recette suivante s'éloignant un peu, comme méthode, de la pratique moderne :

### Potage à la Reyne

« Prenez des amandes, les battez et les mettez bouillir avec un bon « boûillon, un bouquet et un morceau du dedans d'un citron, un peu « de mie de pain, puis les assaisonnez de sel, prenez bien garde qu'elles « ne bruslent, remuez les fort souvent, et les passez ; prenez ensuite

(1) Nous appuyons à dessein sur cette prescription de n'opérer le mélange du roux et du consommé que lorsque l'un et l'autre sont tièdes. Les veloutés mouillés différemment sont généralement pleins de grumeaux et d'une liaison peu homogène.

« vostre pain et les faite mitonner avec le meilleur bouillon, qui se fait « ainsi : après que vous aurez désossé quelques perdrix ou chapon rosty « prenez les os et les batez bien dedans un mortier, puis prenez du « bouillon, faite cuire tous ces os avec un peu de champignons et passez « le tout dans un linge et, de ce bouillon, mitonnez vostre pain, et à « mesure qu'il mitonnera, arrosez-le de bouillon, d'amandes et de jus, « puis y mettez un peu d'hachis bien délié, soit de perdrix ou de chapon, « jusques à ce qu'il soit plein. Prenez ensuite la pelle du feu, la faites « rougir et passez par dessus. Garnissez vostre potage de crestes, pis- « taches, grenades et jus, puis servez. »

Cette recette paraît un peu empirique, mais nous sommes persuadés que le résultat des diverses opérations de la mise en œuvre de ce potage était loin d'être mauvais.

Quelques anciens formulaires indiquent l'aveline comme caractéristique de cette purée au lieu de l'amande.

## Crèmes de Volaille diverses

### Crème de Volaille Sultane

Formule 49

Mêmes bases et même procédé que pour la Crème de Volaille ordinaire. Finir le potage avec du beurre de pistaches (120 gram. de pistaches mondées et 100 grammes de beurre d'Isigny).

### Crème de Volaille Princesse

Formule 50

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Garniture de pointes d'asperges vertes.

### Crème de Volaille Comtesse

Formule 51

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Garniture d'une chiffonnade de laitues fondues au beurre.

### Crème de Volaille Marie-Stuart

Formule 52

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Garniture de petits pois frais blanchis et de carottes coupées à la petite cuillère et cuites au consommé.

### Crème de Volaille a l'Ecossaise

Formule 53

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Garniture d'une brunoise de racines fondue selon la règle.

### Crème de Volaille a la Portugaise

Formule 54

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Ajouter quelques décilitres de tomates épluchées, concassées et fondues au beurre.

### Crème de Volaille Sévigné

Formule 55

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Ajouter 2 décilitres de tapioca cuit au consommé de volaille.

### Crème de Volaille a l'Orge Perlé

Formule 56

Méthode de la Crème de Volaille ordinaire. Ajouter 2 cuillerées d'orge perlé cuit au consommé de volaille.

On peut enfin appliquer aux crèmes de volaille quelques-unes des garnitures qui ont été indiquées pour les consommés de volaille garnis.

## Crème Bagration

*Proportions pour 10 personnes*

Formule 57

Bases et Garnitures :

120 grammes de beurre.
150 grammes de farine.
1 jarret de veau tronçonné et blanchi.
1 kilog. de noix de veau dégraissée.
2 litres de consommé blanc.
2 poireaux.
1 branche de céleri.
Le rouge de 2 carottes.

Marquer le velouté comme il est indiqué pour la Crème de Volaille. Ajouter le veau et les légumes, laisser cuire pendant 2 heures. Retirer le veau, le piler au mortier en lui incorporant 100 grammes de beurre d'Isigny et un quart de litre de crème double. Passer au tamis fin.

Passer le velouté à l'étamine, le lier de 3 ou 4 jaunes et lui mélanger la purée de veau. Ajouter de la crème double et du beurre frais ; rectifier l'assaisonnement et repasser avec pression à la mousseline.

Garnir de macaronis de Naples cuits au consommé blanc et coupés en petits dés. Servir du parmesan râpé en même temps.

## Crème Bagration maigre

Formule 58

Bases et Garnitures :

120 grammes de beurre.
150 grammes de farine.
Les filets de 2 soles et de 2 merlans moyens.
2 litres de bonne essence de poisson.
2 poireaux.
1 branche de céleri.
Le rouge de 2 carottes.
Une poignée d'épluchures de champignons.

Marquer le velouté comme il est indiqué pour la Crème de Volaille. Le garnir des légumes et des champignons et le laisser cuire 1 heure 1/2. Ajouter les filets de poisson noués dans un sachet. Retirer les filets au bout d'une demi-heure de cuisson et les piler au mortier en leur ajoutant la crème et le beurre comme il est dit dans les crèmes précédentes. Passer au tamis fin.

Passer le velouté, le lier de 3 ou 4 jaunes et lui mélanger la purée de poisson. Ajouter la crème et le beurre frais nécessaires, rectifier l'assaisonnement et repasser, avec pression, à la mousseline.

Garnir de macaronis coupés en dés et servir du parmesan râpé en même temps.

Observation. — Quelques praticiens assaisonnent ce potage de quelques cuillerées de poudre de currie. Nous indiquons ce procédé sans le conseiller.

## Crème d'Orge

Formule 59

Bases et Garnitures :

120 grammes de beurre.
150 » de farine d'orge.
150 » de grosse orge d'Allemagne ramollie à l'eau tiède.
2 litres de consommé de volaille.
1 jarret de veau.
1/2 pied de céleri.
2 poireaux.
Le rouge de 2 carottes.

Marquer le roux avec le beurre et la farine d'orge ; le mouiller avec le consommé. Ajouter le jarret de veau, la grosse orge et les légumes. Laisser cuire pendant 3 heures.

Passer à l'étamine en foulant à la spatule. Lier de 3 jaunes d'œufs, rectifier l'assaisonnement, ajouter la crème et le beurre nécessaires et passer à la mousseline.

La Crème d'Orge peut être garnie à la Princesse, à la Comtesse, à l'Ecossaise, à la Sévigné, à la Marie-Stuart, et enfin avec toutes les garnitures indiquées pour les crèmes de volaille.

## Crème de Riz

Formule 60

Même méthode et mêmes proportions que pour la Crème d'Orge. Remplacer l'orge par du riz.

On prépare de même des crèmes d'avoine, des crèmes de maïs, etc., etc.

## Crème de Pois frais

Formule 61

Marquer un velouté semblable à celui de la Crème de Volaille. (On peut supprimer la volaille en augmentant la dose de veau et en ajoutant une certaine quantité de cous et carcasses de volailles).

Piler au mortier 2 litres de pois frais blanchis en leur incorporant 250 grammes de beurre d'Isigny ; passer cet appareil au tamis fin et l'ajouter au velouté, que l'on aura préalablement lié aux jaunes. Ajouter crème double et beurre frais et passer à la mousseline.

## Crème de Laitues

Formule 62

Marquer le velouté comme il est dit dans la recette précédente.

Blanchir et étuver au beurre 12 cœurs de laitues pommées bien blanches. Mélanger ces laitues au velouté et après 3/4 d'heure de cuisson fouler à l'étamine.

Lier de 4 jaunes d'œufs ; beurrer et crémer et passer à la mousseline.

Observation. — Les crèmes d'escarolles, de chicorées et d'endives se marquent de la même façon, Nous conseillons d'ajouter une petite pincée de sucre à toutes ces crèmes, afin d'atténuer un peu l'amertume inhérente à toutes les chicoracées.

## Crème d'Asperges

Formule 63

Le velouté de cette crème se mouille moitié lait et moitié consommé.

Blanchir fortement à l'eau salée 1 kilog. d'asperges vertes ou blanches ratissées et parées ; les étuver au beurre.

Mélanger au velouté. On ne les laissera mijoter qu'une demi-heure au maximum (une cuisson trop prolongée aurait pour résultat de rougir le velouté et de lui communiquer une âcreté désagréable).

Fouler à l'étamine et finir comme il a été dit pour la Crème de Laitues.

## Crème de Céleris

Formule 64

Marquer un velouté comme il est indiqué à la Crème de Laitues.

Eplucher et faire blanchir 4 pieds de céleri, les faire étuver quelques minutes au beurre frais et les ajouter au velouté. Laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Fouler à l'étamine ; lier le potage de 4 jaunes d'œufs ; beurrer, crémer et passer à la mousseline.

## Crème de Choux-Fleurs dite "Dubarry"

Formule 65

Marquer un velouté comme il est dit à la Crème d'Asperges. (Moitié lait et moitié consommé).

Faire fortement blanchir une belle tête de chou-fleur ; l'égoutter et la faire étuver au beurre.

Ajouter au velouté et laisser mijoter pendant 3/4 d'heure.

Fouler à l'étamine ; lier de 4 jaunes d'œufs, beurrer, crémer et passer à la mousseline.

## Crème de Choux-Raves

Formule 66

Marquer un velouté comme il est dit à la Crème de Choux-Fleurs.

Eplucher 600 grammes de choux-raves, les faire blanchir et étuver au beurre.

Ajouter au velouté et laisser cuire pendant 1 heure environ.

Fouler à l'étamine ; lier de 4 jaunes d'œufs, beurrer, crémer et passer à la mousseline.

OBSERVATION. — On prépare de la même façon la crème de *crambés* ou choux-marins.

## Crème de Poireaux

Formule 67

Marquer un velouté moins liés que les précédents (le complément de liaison devant être fourni par 4 ou 5 grosses pommes de terre de Hollande que l'on mettra à cuire dans le velouté).

Blanchir et étuver au beurre la partie blanche de 12 poireaux ; les mettre à compoter dans le velouté pendant 3/4 d'heure.

Lier de 4 jaunes, crémer et beurrer comme d'habitude.

## Crème d'Artichauts

Formule 68

Même velouté que pour la CRÈME D'ASPERGES.

Faire blanchir et étuver au beurre les fonds de 12 beaux artichauts.

En piler la moitié avec 250 grammes de beurre et les passer au tamis fin. Mettre le restant à compoter dans le velouté.

Terminer comme pour la CRÈME DE POIS FRAIS, en incorporant le beurre d'artichauts après avoir lié le velouté de 4 jaunes.

Crémer, beurrer et passer à la mousseline.

## Crème de Haricots

### CRÈME DE HARICOTS VERTS

Formule 69

Mouiller le velouté de 2 tiers de lait et d'un tiers de consommé.

Cuire à l'eau salée 600 grammes de haricots verts ; les étuver légèrement au beurre et les mettre à compoter dans le velouté. Après une demi-heure de cuisson, fouler à l'étamine. Lier de 4 jaunes, finir avec crème et beurre frais.

### Crème de Haricots Blancs

Formule 70

Marquer 1 litre environ de Béchamel très légère ; mélanger avec 1 litre de haricots blancs, préalablement cuits selon la régle.

Laisser mijoter 1 heure 1/2 et fouler à l'étamine. Lier de 3 jaunes, finir avec crème et beurre d'Isigny.

### Crème de Haricots Soubisée

Formule 71

Même méthode. Ajouter à la Béchamel 6 gros oignons émincés et fondus au beurre.

Terminer de la même manière.

## Crème Parmentière

Formule 72

Emincer en paysanne le blanc de 2 poireaux et le faire fondre au beurre avec 8 à 10 pommes de terre de Hollande coupées en quartiers.

Saupoudrer d'une cuillerée de farine et mouiller de 2 litres de consommé de volaille.

Laisser cuire pendant 1 heure. Passer à l'étamine, lier de 3 jaunes d'œufs, crémer, beurrer et passer à la mousseline.

Observation. — On sert généralement des croûtons en dés frits au beurre en même temps que cette crème.

## Crème de Topinambours

Formule 73

Marquer un velouté comme il est dit à la Crème de Laitues. Laisser cuire pendant une demi-heure.

Ajouter un kilog. de topinambours épluchés, blanchis et étuvés quelques minutes au beurre frais.

Laisser cuire pendant 30 minutes, passer à l'étamine en foulant à la spatule et lier de 3 jaunes.

Finir avec crème double et beurre frais. Repasser à la mousseline.

## Crème de Patates

Formule 74

Même méthode que pour la Crème Parmentière.

## Crème Freneuse

Formule 75

Eplucher 9 navets moyens, les émincer, les faire légèrement blanchir et les étuver au beurre avec le blanc d'un poireau émincé. Mouiller de 2 litres de velouté très léger et laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Fouler à l'étamine, lier de 4 jaunes d'œufs ; finir avec crème double et beurre et repasser à la mousseline.

## Crème d'Oseille

Formule 76

Marquer un velouté léger comme il est indiqué à la Crème de Poireaux. Lui ajouter 5 ou 6 pommes de terre de Hollande coupées en quartiers. Laisser cuire pendant 3/4 d'heure.

20 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter 500 grammes d'oseille épluchée et fondue au beurre.

Laisser mijoter et fouler à l'étamine. Lier de 3 jaunes, finir avec crème double et beurre et passer à la mousseline.

## Crème d'Epinards

Formule 77

Marquer un velouté comme il est dit à la Crème de Haricots Verts

20 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter 1 kilog. d'épinards épluchés, blanchis et étuvés au beurre.

Fouler à l'étamine ; lier de 4 jaunes d'œufs, finir avec crème double et beurre frais et passer à la mousseline.

## Crème de Champignons

Formule 78

Marquer un velouté comme il est dit à la Crème de Volaille.

20 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter 4 ou 5 décilitres de purée de champignons préparée selon la règle.

Fouler à l'étamine ; lier de 3 jaunes d'œufs, finir avec crème double et beurre frais et passer à la mousseline.

Observation. — Cette crème est quelquefois servie sous le nom de *Potage Pierre-le-Grand*.

## Crème de Morilles

Formule 79

Même méthode que pour la Crème de Champignons.

On ajoute une garniture de morilles blanchies et farcies d'une farce à quenelles de volaille.

## Crème Pavillon

Formule 80

Marquer un velouté léger dans lequel on mettra à mijoter 2 paquets de cresson blanchi et étuvé au beurre, ainsi que quelques racines de cerfeuil bulbeux, blanchies et étuvées au beurre.

20 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter 600 grammes de crosnes du Japon, blanchis et étuvés au beurre.

Fouler à l'étamine ; lier de 3 jaunes d'œufs, finir avec crème et beurre et repasser à la mousseline

Garnir d'une brunoise très fine de rouge de carottes et de céleris fondue au beurre, et de haricots verts coupés en petits dés et blanchis à l'eau salée.

## Crème Nissarde

Formule 81

Eplucher et couper en quartiers 1 kilog. de courge. La mettre à fondre avec 100 grammes de beurre, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel et 2 décilitres de bon consommé de volaille.

Lorsque la courge est complètement cuite, ajouter 1 litre 1/2 de lait et lier de 2 ou 3 cuillerées d'arrow-root délayé avec un peu de lait froid.

Laisser mijoter 20 minutes et fouler à l'étamine. Lier de 3 jaunes d'œufs, finir avec crème et beurre frais et passer à la mousseline.

Garnir cette crème de 2 décilitres de tapioca cuit au consommé de volaille.

# PURÉES DE LÉGUMES

Ces potages sont d'un style moins raffiné que les crèmes. On conçoit que la liaison aux jaunes d'œufs et à la crème ajoutent à ces dernières un surcroît de délicatesse, mais les simples purées de légumes méthodiquement conduites produisent aussi d'excellents potages que nous allons brièvement étudier.

---

## Purées Diverses

### Potage Purée de Pois dite "Saint-Germain"

*(Proportions pour 10 personnes)*

Formule 82

Bases et Garnitures :

1 litre de pois cassés trempés à l'eau.
2 décilitres de mirepoix de racines et de lard maigre fondus au beurre.
2 poireaux.
1 laitue.
2 litres d'eau environ.
5 décilitres de consommé clarifié.
125 grammes de beurre.
Sel et sucre en poudre.

Mouiller les pois cassés avec l'eau, assaisonner et faire partir en plein feu. Ecumer, ajouter la mirepoix, les poireaux, la laitue et le sucre et laisser cuire à feu régulier pendant 4 heures.

Fouler à l'étamine, délayer avec le consommé, faire bouillir. Ajouter le beurre et passer à la mousseline.

### Potage Purée de Lentilles dite "Conti"

Formule 83

Mêmes proportions et même méthode que pour la Purée de Pois. Remplacer ces derniers par 1 litre de lentilles trempées à l'eau et ajouter à la mirepoix 2 ou 3 tomates épépinées et concassées.

### Potage Purée de Haricots Rouges dite "Condé"

Formule 84

Mêmes proportions et même méthode que pour la Purée de Pois Cassés. Remplacer ces derniers par 1 litre de haricots rouges trempés à l'eau.

### Potage Purée de Carottes dite "Crécy"

Formule 85

Emincer la partie rouge de 2 kilog. de carottes et mettre à fondre au beurre avec un oignon émincé et 100 grammes de lard maigre coupé en dés ; ajouter 100 grammes de riz trié et un bouquet garni.

Mouiller de 2 litres de consommé blanc et laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Fouler à l'étamine, délayer de 4 ou 5 décilitres de consommé clarifié, beurrer et passer à la mousseline.

Garnir de riz cuit au consommé.

## Potage Solférino

Formule 86

Mettre à fondre au beurre 3 ou 4 poireaux coupés en paysanne. Ajouter 600 grammes de tomates épépinées et coupées en quartiers et un bouquet garni contenant un grain d'ail.

Mouiller de 2 litres de consommé et ajouter 4 ou 5 pommes de terre de Hollande coupées en rouelles.

Laisser cuire pendant 1 heure 1/2, retirer le bouquet et fouler à l'étamine. Délayer avec 4 ou 5 décilitres de consommé, beurrer et repasser à la mousseline.

Garnir de petites boules de pommes de terre coupées à la cuillère à légumes et cuites au consommé blanc.

## Potage Portugais

Formule 87

Faire fondre au beurre 2 décilitres d'oignons hachés et de lard de poitrine coupé en petits dés. Ajouter 1 kilog. de tomates épépinées, ainsi qu'un bouquet garni dans lequel on aura mis un grain d'ail.

Lorsque la tomate est fondue, ajouter une poignée de riz et mouiller d'un litre et demi de bouillon blanc.

Laisser cuire à petit feu pendant 1 heure 1/2 et fouler à l'étamine ; beurrer et repasser à la mousseline.

Garnir de riz cuit au consommé.

## Potage Milanais

Formule 88

Même méthode que pour le Portugais. Remplacer la garniture de riz par du macaroni poché et coupé en petits dés.

***

De ces crèmes ou purées dérivent quelques potages composés appartenant la plupart au répertoire parisien.

On conçoit qu'avec de telles bases, l'ouvrier habile peut créer de nombreux potages composés.

Nous allons donner les plus usités :

## Potage Sayté

Formule 89

150 grammes chiffonnade d'oseille fondue au beurre.
2 litres de crème Parmentier un peu claire.
4 jaunes d'œufs.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

## Potage Julienne Darblay

Formule 90

250 grammes de Julienne de racines fondue selon la règle.
2 litres de crème Parmentier un peu claire.
4 jaunes d'œufs.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

Observation. — La cuisson de la julienne doit s'achever dans la purée de pommes de terre : on l'ajoute donc 3/4 d'heure avant la liaison.

## Potage Cressonnière

Formule 91

2 litres de purée Parmentier cuite avec 4 paquets de cresson.
4 jaunes d'œufs.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

Garnir de feuilles de cresson blanchies.

## Potage Fontange

Formule 92

150 grammes chiffonnade d'oseille.
2 litres de purée Saint-Germain un peu claire.
4 jaunes d'œufs.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

## Potage Longchamps

Formule 93

100 grammes chiffonnade d'oseille.
50 grammes vermicelle poché au consommé.
2 litres purée Saint-Germain.
1/2 litre crème double.
150 grammes de beurre.

## Potage Ambassadeurs [1]

Formule 94

80 grammes chiffonnade d'oseille.
100 grammes de riz Patna cuit au consommé.
2 litres purée Saint-Germain.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

## Potage Faubonne

Formule 95

250 grammes de Julienne de racines fondue suivant la règle.
2 litres de purée Saint-Germain.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

(1) La plupart des restaurants parisiens possèdent leur potage. Quelques-uns sont d'un style spécial, d'autres ne sont souvent que des composés de divers potages ou des altérations voulues de potages connus.

## Potage Germiny

Formule 96

Cette formule ne comporte pas de liaison de purée de légumes. On augmente donc en conséquence le nombre des jaunes d'œufs. Nous la donnons cependant dans la série des potages dérivés des crèmes et purées.

FORMULE :

250 grammes de chiffonnade d'oseille.
2 litres de consommé de volaille.
12 jaunes d'œufs.
1/2 litre de crème double.
200 grammes de beurre.

## Potage d'Artois

Formule 97

2 décilitres de brunoise de racines fondue selon la règle.
2 litres de purée de haricots blancs.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.

## Potage Lamballe

Formule 98

1/2 litre de tapioca cuit au consommé.
2 litres de crème de pois frais

OBSERVATION. — On peut remplacer la crème de pois frais par de la purée Saint-Germain.

## Potage Velours

Formule 99

1/2 litre de tapioca cuit au consommé.
2 litres de purée Crécy.
1/2 litre de crème double.

## Potage Andalous

Formule 100

1/2 litre de tapioca cuit au consommé.
2 litres de purée de tomates (Portugais).

# Bisque d'Ecrevisses

*(Proportions pour 10 personnes)*

Formule 101

Bases Fondamentales :

40 écrevisses vivantes bien dégorgées.
300 grammes de riz Caroline.
1 décilitre de mirepoix de racines.
1/2 litre de vin de Chablis.
1 cuillerée de fine Champagne.
2 litres de consommé blanc.
1/2 litres de crème double.
200 grammes de beurre.

Faire fondre la mirepoix au beurre (ajouter un brin de thym et de laurier, 1 grain d'ail et 2 clous de girofle). Ajouter les écrevisses, les faire sauter un instant et mouiller avec le vin de Chablis et la fine Champagne. (Eviter le flambage, qui communique aux crustacés une amertume désagréable). Retirer le grain d'ail et les clous de girofle, ajouter 1/2 litre de consommé et laisser cuire 35 minutes.

Egoutter les écrevisses, décortiquer les queues et réserver quelques coffres pour la garniture.

Piler au mortier les carapaces, en leur incorporant le riz que l'on aura fait cuire avec le restant du consommé blanc (3/4 d'heure de cuisson environ).

Délayer le mélange avec la quantité nécessaire de bon consommé clarifié et fouler à l'étamine.

Faire chauffer, beurrer et crémer grassement, ajouter une pointe de poivre de Cayenne et passer à la mousseline.

Tenir au bain-marie et garnir, pour servir, des coffres fourrés de farce à quenelles de brochet et des queues d'écrevisses.

Observation. — Les Bisques ont occupé un rang considérable dans la cuisine ancienne. Les vieux formulaires nous parlent même de *Bisques de Pigeonneaux*.

Ces potages étaient invariablement liés de pain séché au four et mitonné au bouillon gras.

Cette liaison était moins homogène que celle au riz employée par la pratique moderne.

La Bisque peut également se marquer en maigre en la mouillant avec du fumet de poisson en place de consommé.

## Bisque de Langoustines

Formule 102

Même méthode que pour la Bisque d'Ecrevisses. Pour la même quantité de potage, employer 4 langoustines de grosseur moyenne coupées en petits tronçons.

## Bisque de Crevettes roses

Formule 103

Même méthode que pour la Bisque d'Ecrevisses. Employer 6 à 700 grammes de crevettes roses cuites dans une mirepoix de racines très fine.

## Crème d'Ecrevisses à la Joinville

Formule 104

Cuire 30 écrevisses comme il est indiqué à la Bisque d'Ecrevisses.

Marquer un velouté en suivant la méthode et les proportions indiquées à la Crème de Volaille.

Décortiquer et piler les chairs de volaille et leur incorporer un quart de litre de crème double et 100 grammes de beurre. Passer cet appareil au tamis fin.

Piler les carapaces des écrevisses et les amalgamer au velouté de volaille.

Fouler à l'étamine et lier avec les jaunes ; ajouter la purée de volaille, beurrer, crémer et passer à la mousseline.

Garnir le potage de petites quenelles de brochet finies au beurre d'écrevisses.

Observation. — Cette crème doit être moins rose que la bisque d'écrevisses ordinaire. Cet intime mélange de la purée de volaille et de la purée d'écrevisses produit un potage fort délicat.

## Crème de Langoustines à la Joinville

Formule 105

Même méthode que pour la Crème d'Ecrevisses a la Joinville.

## Crème de Crevettes à la Joinville

Formule 106

Même méthode.

## Crème de Langoustines à la Portugaise

Formule 107

Couper les langoustines (4 langoustines moyennes) en tronçons et les cuire dans 1 décilitre de mirepoix de racines ; assaisonner de haut goût. Mouiller d'un décilitre de vin blanc sec et d'un demi-verre à liqueur de fine Champagne.

Ajouter 2 décilitres de confitures de tomates et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Piler les langoustines au mortier ; les délayer de 3 ou 4 décilitres de velouté de volaille marqué selon la méthode ordinaire et fouler à l'étamine.

Mélanger à un velouté de volaille ; lier de 4 jaunes, beurrer, crémer et passer à la mousseline.

## Crème de Crevettes roses à la Normande

Formule 108

Bases et Garnitures :

600 grammes de crevettes roses.
2 litres de velouté de poisson.
1 décilitre de vin de Chablis.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.
4 jaunes.
2 douzaines d'huitres.

Faire sauter les crevettes avec 2 ou 3 cuillerées de racines et les mouiller avec le vin de Chablis.

Egoutter les crevettes et mélanger leur cuisson au velouté.

Faire pocher les huitres sans ébullition, les ébarber et les réserver au chaud. Mélanger aussi cette cuisson au velouté.

Piler les crevettes après avoir réservé quelques queues décortiquées,

Amalgamer cette purée au velouté. Fouler à l'étamine, lier avec les jaunes, crémer, beurrer et passer à la mousseline.

Garnir des queues de crevettes, des huitres et de petites quenelles de brochet finies au beurre de crevettes.

## Crème de Crevettes Grises à l'Indienne

Formule 109

Faire cuire les crevettes avec une mirepoix de racines ; les saupoudrer de poudre de currie et les mouiller avec 1 décilitre de vin blanc. Les égoutter et ajouter la cuisson à 2 litres de bon velouté de poisson.

Piler les crevettes (réserver quelques queues pour la garniture) et les amalgamer au velouté. Fouler à l'étamine, lier de 4 jaunes, crémer, beurrer et passer à la mousseline.

Observation. — Cette crème doit être fortement condimentée en poudre de currie : on ne doit pas oublier que c'est de là que lui vient sa dénomination.

## Crème de Grenouilles à la Sicilienne

Formule 110

Bases :

600 grammes de grenouilles.
4 filets de soles.
2 litres de velouté de poisson.
100 grammes de beurre de pistaches.
4 jaunes.
1/2 litre de crème.
1 décilitre de vin blanc de Chablis.

Faire étuver les grenouilles et les filets de soles avec le vin de Chablis et un peu de beurre ; assaisonner de poivre et de sel.

Enfermer les grenouilles et les filets de soles dans un sachet de mousseline et les mettre à compoter dans le velouté de poisson. (Ce velouté demande à être d'une grande valeur savorique).

Après 35 minutes d'ébullition régulière, retirer le sachet ; décortiquer les chairs des grenouilles et les piler au mortier avec les filets de soles ; ajouter un décilitre de crème double et une noix de beurre frais. Passer cet appareil au tamis fin.

Lier le velouté de 4 jaunes, lui amalgamer la purée, crémer. Ajouter le beurre de pistaches et passer à la mousseline.

## Crème d'Huitres à la Sicilienne

Formule 111

Même méthode que pour la Crème de Grenouilles. Faire pocher les huîtres, les égoutter. Ajouter leur cuisson au velouté et les piler avec les 4 filets de soles que l'on aura mis aussi à cuire dans le velouté.

Leur incorporer un décilitre de crème et une noix de beurre et passer au tamis fin.

Passer et lier le velouté de 4 jaunes, ajouter la purée d'huîtres et terminer avec 100 grammes de beurre de pistaches.

## Crème de Moules à la Marinière

Formule 112

Même méthode que pour la Crème d'Huitres. Ajouter dans le velouté 1 décilitre d'oignons hachés et fondus au beurre.

Terminer cette crème en liant aux jaunes et à la crème double ainsi qu'il est d'usage.

Garnir de moules cuites au vin blanc.

## Crème d'Oursins à la Mentonnaise

Formule 113

Bases :

24 oursins choisis bien pleins.
1 oignon haché finement.
3 litres de velouté maigre.
1 décilitre de confiture de tomates.
1/2 litre de crème double.
4 jaunes d'œufs.
250 grammes de beurre.

Ouvrir les oursins et en retirer le corail que l'on mettra à cuire 2 minutes dans l'oignon haché préalablement fondu au beurre.

Amalgamer cet appareil au velouté et faire compoter pendant 25 minutes à petite ébullition.

Ajouter la confiture de tomates, passer et lier le potage que l'on terminera avec la crème et le beurre.

Garnir de 2 cuillerées de pâtes d'Italie cuites au consommé.

## Crème de Fruits de Mer à la Provençale

Formule 114

Bases :

1 litre de moules (décoquillées)
12 huîtres pochées
125 grammes éperlans.
3 litres de velouté maigre.
1/2 litre de crème
4 jaunes d'œufs
250 grammes de beurre de crevettes.
1 pincée de safran.

Ajouter au velouté maigre la cuisson des huîtres et des moules. Laisser cuire pendant 20 ou 25 minutes.

Passer et lier le potage et le terminer avec la crème, le beurre et la pincée de safran.

Garnir avec les huîtres, les moules et les queues de crevettes.

OBSERVATION. — Ces deux crèmes sont d'un ordre un peu excentrique. Elles sont cependant très savoureuses mais ne peuvent être servies qu'à de véritables amateurs de coquillages ou de plats provençaux.

## Crème d'Eperlans à la Normande

Formule 115

BASES :

600 grammes d'éperlans.
2 litres de velouté d'éperlans (appuyé de fumet de sole).
1 oignon haché finement.
1/2 litre de crème double.
4 jaunes.
150 grammes de beurre.

Faire fondre l'oignon haché sans lui laisser prendre couleur. Ajouter les filets des éperlans, assaisonner de sel et poivre et enfermer dans un sachet de mousseline. Mettre à compoter 20 minutes dans le velouté.

Egoutter les éperlans, les piler en leur incorporant un peu de crème et un peu de beurre ; passer au tamis fin. Passer et lier le velouté, ajouter la purée d'éperlans, finir avec crème et beurre et passer à la mousseline.

Garnir de quenelles d'éperlans à la crème, de queues de crevettes et d'huîtres pochées et ébarbées.

## Crème de Tortue à l'Indienne

Formule 116

BASES :

3 litres de potage tortue ordinaire.
250 grammes de chair de tortue (découpée à l'emporte-pièce dans le plastron).
1 oignon haché finement.
4 tomates concassées.
15 grammes de poudre de currie.
1/2 litre de crème double
6 jaunes d'œufs.
1 décilitre de vin de Sherry.
125 grammes de riz Patna cuit au consommé.

Faire fondre l'oignon avec une noix de beurre ; ajouter la tomate, assaisonner avec la poudre de currie ; mouiller avec le potage tortue et laisser cuire pendant 45 minutes.

Passer à l'étamine, lier avec les jaunes, crémer et repasser à la mousseline. Au dernier moment, ajouter le vin de Sherry.

Garnir avec le riz Patna.

OBSERVATION. — Ce potage, un peu excentrique, a été servi la première fois à l'hôtel de Paris, à Monte-Carlo, le 20 Février 1899. Dans le dîner d'amateurs où il fut servi, son succès fut grand ; aussi n'avons-nous pas hésité à le faire figurer dans ce traité de cuisine nouvelle.

* *
*

Les purées ou crèmes de crustacés ou de poissons peuvent toutes être faites d'après les méthodes décrites plus haut.

On peut préparer ainsi des Bisques ou Crème de Crabes, de Tourteaux ; des Crèmes de Merlans, de Soles, etc., etc.

Ces potages peuvent aussi être exclusivement faits en maigre en remplaçant le consommé par des essences de poissons.

## Purée de Grives au Pain noir

Formule 117

BASES :

12 grives.
100 grammes de riz.
250 grammes de pain noir.
2 litres de consommé.
1/2 litre de crème double.
150 grammes de beurre.
6 grains de genièvre.

Faire sauter vivement les grives dans une mirepoix de racines. Ajouter le riz, le genièvre, et mouiller avec le consommé.

Laisser cuire 50 minutes ; un quart d'heure avant de passer, ajouter le pain noir, coupé en tranches, afin de le faire mitonner.

Retirer les grives, les désosser et piler la chair au mortier, en leur mélangeant le riz et le pain.

Délayer avec du consommé, fouler à l'étamine, crémer, beurrer et passer à la mousseline.

Servir en même temps des petits croûtons de pain noir rissolés au beurre.

## Purée de Gélinottes au Pain noir

Formule 118

Même méthode que pour la PURÉE DE GRIVES. Employer 3 gélinottes pour obtenir la même quantité de potage.

## Purée de Faisan aux Lentilles

dite « à la Gentilhomme »

Formule 119

BASES :

1 faisan.
1 litre de lentilles.
1/2 litre de crème.
1 litre de consommé.
150 grammes de beurre.

Dépecer le faisan en 4 parties et le mettre à revenir quelques instants avec 2 décilitres de mirepoix de racines ; ajouter une ou deux tomates concassées, laisser mijoter quelques instants.

On aura préalablement mis à cuire les lentilles selon la méthode ordinaire. Ajouter le faisan et laisser cuire ensemble pendant 1 heure 1/2.

Retirer le faisan, le désosser, le piler au mortier. Après avoir égoutté les lentilles, les fouler à l'étamine.

Mélanger les deux purées, délayer avec le consommé, crémer, beurrer et passer à la mousseline.

## Purée de Faisan à l'Ardennaise

Formule 120

Même méthode et mêmes bases que pour la PURÉE DE FAISAN GENTILHOMME. Remplacer les lentilles par 1 litre de haricots rouges cuits selon la règle.

## Purée de Coq de Bruyère aux Marrons

Formule 121

Dépecer le coq de Bruyère en 4 parties et le faire revenir quelques instants avec une mirepoix de racines et 2 tomates concassées.

L'ajouter à 600 grammes de marrons épluchés que l'on aura mis à cuire avec 2 litres de consommé blanc, un demi-pied de céleri et une pincée de sucre.

Finir comme il est dit à la PURÉE DE GRIVES.

## Purée de Cailles aux Marrons

Formule 122

Même méthode. Remplacer le coq de Bruyère par 10 cailles.

Finir de la même manière.

# SOUPES ET POTAGES PROVINCIAUX

La cuisine, avons-nous dit, tend à s'uniformiser. Les vieux apprêts locaux si chers aux gourmets disparaissent de jour en jour.

Quelques provinces ont conservé cependant des soupes ou potages d'un style particulier.

Ainsi voit-on le Sud-Ouest de la France préparer des soupes de choux, de haricots, de fèves compendieusement nourries de confit d'oie.

Le Béarn est fier, à juste titre, de ses diverses garbures.

Bien que la plupart des formulaires donnent, sous le nom de garbure une sorte de purée de légumes divers, l'apprêt des Basses-Pyrénées n'a nul rapport avec ces méthodes. En voici la recette authentique :

## Garbure Béarnaise

*(Proportions pour 10 personnes)*

Formule 123

Bases et Garnitures :

1 quartier d'oie confite (1) à la graisse.
1 morceau de porc confit à la graisse.
1 saucisson cuit dans la graisse (2).
150 grammes de graisse d'oie.
1 kilog. de choux verts coupé en Julienne.
500 grammes de haricots blancs.
500 grammes de pommes de terre en grosse paysanne.
500 grammes de navets en grosse paysanne.
150 grammes d'oignons hachés.
1 grain d'ail haché.
4 litres d'eau.
sel, poivre.

Faire cuire les haricots aux trois quarts, ajouter alors le chou et les divers légumes ainsi que les viandes de garnitures.

(1) Dans le Sud-Ouest de la France, on nomme Confit d'Oie ou de Porc, l'apprêt de ces viandes, préalablement salées et cuites dans leur graisse. Cette salaison, très savoureuse, se conserve d'une année à l'autre.

(2) Le nom local de ce saucisson est Puce.

Faire blondir un instant l'oignon dans la graisse d'oie et l'ajouter à la soupe qui doit marcher à grande ébullition afin d'être cuite en 30 ou 35 minutes environ.

Pour servir, égoutter une partie des légumes et les dresser sur un grand plat. Sur ces légumes disposer les diverses viandes et, avec le bouillon, remplir une soupière que l'on aura garnie de pain émincé et séché au four.

Cette soupe doit être consistante.

La caractéristique de cette soupe est d'obtenir les choux un peu croquants à l'encontre de toutes les autres soupes analogues où ce crucifère demande une assez longue cuisson.

A cette méthode il existe des variantes. On remplace parfois les haricots blancs par des fèves ou des pois frais, selon la saison.

On ajoute aussi quelquefois des carottes.

Enfin nous dirons, pour bien démontrer combien rapide est cet apprêt, qu'il n'est pas rare, lorsqu'on rend visite à quelque fermière du Béarn, de voir paraître, demi-heure à peine après l'arrivée à la ferme, une plantureuse garbure, improvisée par l'experte ménagère avec tous les légumes de son potager.

Il nous souvient particulièrement d'une matinée d'excursion sur les coteaux de Jurançon où, entre sept heures et midi, nous fûmes successivement accueillis par trois garbures différentes.

Il est inutile d'ajouter que la troisième, peut être la plus succulente, eut le tort d'être..... la troisième.

En Auvergne, la soupe aux choux, nourrie de lard, est le met classique.

Dans les environs de Toulouse, la soupe à l'ail, dite Tourin, est un apprêt souvent improvisé, mais qui nécessite des estomacs habitués aux senteurs exagérées de l'ail.

Cette soupe, faite quelques fois à la poêle, est peu compliquée.

On fait revenir une vingtaine de grains d'ail dans de la graisse d'oie.

On les mouille de 2 ou 3 litres d'eau, on assaisonne et l'on verse bouillant dans une soupière où l'on a préalablement battu 3 ou 4 jaunes d'œufs avec 2 cuillerées d'huile.

Garnir de pain émincé et servir.

Cette préparation est assez rudimentaire et peut se rattacher à l'Ajo Blanco des Espagnols.

Le Nord et le Nord-Est affectionnent les soupes à l'oignon, mouillées au consommé, à l'eau ou au lait.

Cette soupe additionnée de fromage rapé et, quelquefois, gratinée, est le mets classique des soupeurs de brasseries.

Elle est parfois désignée sous la pittoresque appellation de SOUPE D'IVROGNE.

La Provence et le Sud-Est prisent fort les soupes à base de pâtes fraîches de tomates et d'ail.

Dans ces régions, la bouillabaisse est la SOUPE-TYPE.

Entre Cette et Marseille on prépare aussi des soupes de poissons, mais sans safran ni tomates, que l'on nomme BOURRIDES.

Il serait un peu long peut-être de vouloir passer en revue tous les apprêts locaux.

Nous avons tenu simplement à faire figurer dans ce livre, quelques unes de ces préparations de la pratique courante, à titre documentaire surtout.

---

# POTAGES ÉTRANGERS

---

Cette étude nécessiterait de longs développements, si nous voulions exposer en entier toutes les formules des potages étrangers.

Notre but, plus modeste, est de grouper seulement quelques-uns des plus usités en France parmi ces potages.

Des traités spéciaux ont été écrits sur les diverses cuisines européennes ; d'admirables ouvrages ont décrit la cuisine sous toutes les latitudes. Il serait donc inutile de vouloir faire mieux.

Nous donnons seulement une sélection de ces soupes et potages.

---

## ALLEMAGNE

Les soupes et potages allemands sont nombreux, mais leur originalité est moindre que celle des potages anglais ou russes.

De ce répertoire spécial, nous extrayons les trois types suivants :

## Soupe aux Cerises

Formule 124

Est-ce un entremets sucré, est-ce un potage ? On ne sait, mais le fait certain est que ce plat est servi sous forme de soupe. En voici la recette :

Supprimer les noyaux de 500 grammes de cerises de l'espèce *griotte ;* les mettre dans un poêlon d'office avec 4 décilitres d'eau, un brin de cannelle, le zeste haché d'un citron et quelques morceaux de sucre.

Faire partir en plein feu et, après 3 ou 4 minutes d'ébullition, lier de deux cuillerées de fécule délayée à l'eau froide.

Briser les noyaux, les faire infuser dans 1 litre de bon vin rouge et passer ce vin à la mousseline sur les cerises.

Servir bouillant en timbale et donner en même temps une assiette garnie de biscuits à la cuiller ou de tranches de brioche ordinaire grillées.

## Soupe à la Bière

Formule 125

Cette soupe est le mets classique des étudiants des Universités allemandes.

Faire un roux blond avec de la farine et du beurre, mouiller avec de la bière nouvelle. Assaisonner de sel, poivre, et d'une poignée de sucre. Laisser bouillir quelques instants, ajouter 2 ou 3 décilitres de crème et verser bouillant sur des tranches de pain grillées.

On ajoute à cette soupe une pincée de cannelle en poudre. On la lie aussi parfois aux jaunes d'œufs.

## Soupe Aigre-Douce

Mehl-Supp ou Soupe a la Farine

Formule 126

Couper en brunoise fine 2 poireaux et 1 oignon ; les faire revenir avec un morceau de beurre frais, saupoudrer de 2 cuillerées de farine et déglacer d'un décilitre de vinaigre.

Mouiller d'un litre de consommé blanc, assaisonner de poivre et de sel et ne pas trop mélanger, afin qu'il reste quelques grumeaux dans le potage.

Laisser cuire pendant 35 minutes et finir avec 2 décilitres de crème double et un morceau de beurre frais.

* *
*

Il existe encore en Allemagne, un grand nombre de potages qu'il serait oiseux de vouloir décrire, leur composition offrant trop d'analogie avec certaines de nos préparations.

La majeure partie de ces soupes sont à base d'orge ; elles sont toutes substantielles et très chargées en viandes.

---

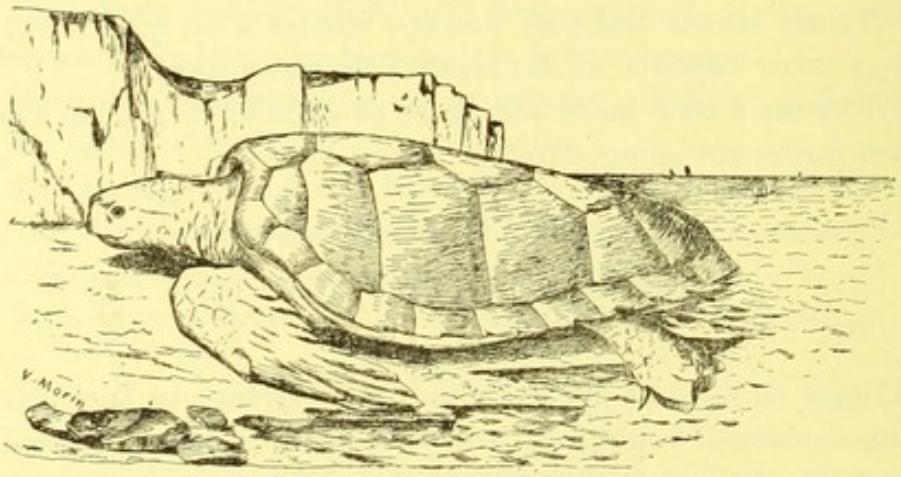
## ANGLETERRE

Parler de la Cuisine Anglaise après M. Suzanne est tâche ardue : l'ouvrage si documenté qu'il a écrit sur ce sujet ne laisse plus rien à en dire.

Nous avons tenu pourtant à étudier les potages anglais en les décrivant d'après nos vues personnelles.

### Potage Tortue

TURTLE SOUP




L'Anglais, nous l'avons dit déjà, prise peu les potages. Il fait cependant une exception en faveur de ce potage qui, avec le roastbeef et les puddings, synthétise la Cuisine Anglaise.

Le Turtle Soup est donc le potage national de l'Angleterre au même titre que le Pot-au-Feu symbolise le potage français.

Mais, faut-il le dire, bien que national, ce potage est loin d'être démocratique ; c'est surtout un mets de grand luxe. Le prix d'une seule cuillerée de ce précieux coulis ferait vivre, un jour durant, une famille entière.

En France le miséreux mange parfois du Pot-au-Feu ; en Angleterre le peuple ignore le goût de son potage national !

La tortue n'est pas pourtant d'un prix très élevé ; mais les ingrédients nombreux nécessités par l'apprêt de ce potage en augmentent singulièrement le prix de revient.

La plupart des tortues consommées à Londres viennent de l'Inde Occidentale. L'Afrique, l'Australie et l'Amérique du Sud en fournissent aussi une grande quantité.

La tortue, de l'ordre des chèloniens, est un animal amphibie et ovipare.

Parmi les tortues de mer on distingue plusieurs espèces : la tortue franche ou tortue verte est la plus grosse de toutes. Elle atteint parfois 2 mètres de long sur 1 mètre 50 de large et pèse jusqu'à 250 kilog.

Les pêcheurs prennent la tortue au harpon ; dès qu'elle est à terre ils la retournent sur sa partie bombée ce qui la rend impuissante à fuir.

A Londres, il existe plusieurs maisons fabriquant ce potage et l'expédiant aux quatre coins de l'Europe.

Quelques grands restaurants de France reçoivent aussi les tortues vivantes, et préparent eux-mêmes le potage.

On emploie également pour cet apprêt la chair de tortue séchée.

* *
*

La tortue est tuée 24 heures avant de l'employer. Ce laps de temps est nécessaire pour permettre au sang de s'échapper.

L'animal est solidement suspendu, la tête en bas, un poids accroché à la mâchoire pour distendre les chairs du cou. On procède alors à la décollation.

Pour dépecer la tortue, on commence d'abord par détacher le plastron en incisant, au couteau, les parties tendres séparant la carapace du plastron.

On laisse adhérer les nageoires à la carapace supérieure puis, avec soin, on enlève les entrailles.

La chair intérieure, bien que peu sapide, est mise de côté pour être ajoutée au potage.

Les parties vraiment essentielles sont le plastron, la carapace bombée et les nageoires.

En vidant l'animal, on aura la précaution de réserver la graisse verte se trouvant surtout du côté des nageoires.

Cette graisse, par simple originalité, est recherchée des amateurs du POTAGE TORTUE.

Ces diverses opérations terminées, scier en quatre la carapace et le plastron, laver le tout à plusieurs eaux et laisser dégorger pendant quelque temps.

Faire bouillir les parties cutanées dans une grande marmite, afin d'en enlever les écailles.

Procéder de même pour les nageoires que l'on enserrera, une fois écaillées, dans des petites planchettes maintenues par du ruban de fil.

Ce système permet de conserver aux nageoires une forme régulière. Ces nageoires, préparées à l'Américaine ou à l'Indienne, fournissent un mets délicat très apprécié des gourmets anglais. (Voir leur apprêt au chapitre du poisson).

Toutes ces opérations constituent le travail préparatoire du potage.

Nous allons maintenant en étudier la composition.

## RECETTE DU POTAGE TORTUE

*(Proportions pour 40 personnes)*

Formule 127

BASES FONDAMENTALES :

1 Tortue de 20 kilog. environ.
6 kilog. de jarret de bœuf.
4 kilog. de maigre de bœuf.
2 jarrets de veau.
1 poule.
2 kilog. de maigre de bœuf (pour la clarification).

LÉGUMES ET AROMATES :

Une forte garniture de marmite.
2 pieds de céleris.
2 têtes d'ail.
6 clous de girofle, thym, laurier.
25 grammes de marjolaine.
25 grammes de basilic.
20 litres d'eau environ.
Le sel nécessaire.

Empoter le tout dans une grande marmite, mouiller et faire marcher comme une marmite ordinaire.

Au bout de 2 heures 1/2, retirer les nageoires que l'on réservera pour l'emploi indiqué plus haut.

Après 6 heures de cuisson, retirer le plastron et la carapace et les séparer des os. Dépecer en morceaux de cinq centimètres et réserver au chaud.

Passer le fonds à la serviette ; faire réduire d'un tiers et ajouter les 2 kilog. de maigre de bœuf que l'on aura préalablement haché.

Laisser cuire à léger frémissement pendant 1 heure environ.

Repasser à la serviette et lier de 150 grammes d'arrow-root. Jeter dans le potage la marjolaine et le basilic ; cayenner fortement et, au dernier moment, ajouter un demi-litre de vin de Sherry.

Passer à la mousseline et tenir au bain-marie.

Au moment de servir, ajouter les morceaux de carapaces ainsi que la graisse verte que l'on aura fait cuire à part.

FACULTATIF : On peut, au dernier moment, ajouter un jus de citron.

OBSERVATION : Lorsque ce potage ne doit pas être employé en entier, on peut n'en lier que la quantité nécessaire.

* *
*

Nous pensons utile de donner la recette du *Milk-Punch*, boisson que tous les vrais amateurs réclament après le potage tortue.

Nous l'extrayons du livre de M. Suzanne : *La Cuisine Anglaise*.

## Milk-Punch

Formule 128

Zester deux citrons et deux oranges et faire infuser dans du sirop léger. Ajouter une demi-bouteille de rhum, un verre de kirsch, ainsi que le jus de quatre oranges et d'autant de citrons. Lorsque le mélange est fait, ajouter un verre de lait. Laisser reposer pendant quelques heures et filtrer.

Servir très frais.

* *
*

Après cette complexe recette, il nous semble intéressant d'apprendre à nos lecteurs comment nos pères en usaient avec la tortue. Leur conception de ce potage était plus simple, à en juger par la recette suivante, extraite du livre de La Varenne, écuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Uxelles.

## Potage de Tortues

Formule 129

« Prenez vos tortues, habillez-les et découpez-les par morceaux, faites les passer à la poêle avec du beurre, persil et ciboule ; étant bien passées et assaisonnées mettez-les mitonner dans un plat sur le réchaud avec un peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyez bien vos tortues et les faites cuire avec de l'eau bien assaisonnée et vous en servirez. »

« Prenez garde de crever l'amer en découpant. Faites mitonner votre pain et ensuite le garnissez de vos tortues et de leur sauce, avec asperges rompues autour du plat, champignons, truffes, tranches de citron et jus de champignons, puis servez. »

Cette recette, un peu spéciale, semble prouver, qu'à l'époque lointaine où le bon La Varenne professait, les Anglais n'étaient pas encore possesseurs exclusifs de ce fameux potage. A part cette remarque, consolante pour notre amour-propre national, nous avouons que son potage tortue est plutôt bizarre. Il est vrai que cette recette semble surtout devoir s'appliquer aux tortues de jardins et non à la grosse tortue de mer qui fait l'objet de notre étude.

## Potage Fausse Tortue

MOCK-TURTLE-SOUP

Formule 130

Après l'imposant et véridique POTAGE TORTUE, il est téméraire peut-être de parler du potage *Fausse Tortue* (Mock-turtle-soup).

Les grands seigneurs anglais dédaignent cette hypocrite imitation de leur célèbre potage.

Une place honorable peut cependant être faite à cette composition si elle est préparée dans les règles voulues.

La base fondamentale de tous les potages spéciaux, tient plutôt au fonds qui sert à les marquer qu'à la substance propre qui les caractérise.

Quelque paradoxale que semble cette assertion, nous ne craignons pas de dire que l'originalité de certains potages ne suffirait pas à leur lustre si leur apprêt se bornait à cuire isolément les chairs ou ingrédients exotiques.

Il est évident que la succulente soupe à la tortue serait une mixture sans délicatesse si le bœuf, gloire vénérable de notre antique pot-au-feu, si le veau, soutien généreux de nos coulis, si les volailles, ces corollaires

des potages précieux, ne donnaient à cette soupe tout le fonds, toute la sapidité qui la caractérisent.

En un mot, le potage VRAIE TORTUE tient ses qualités de la richesse du fonds tout autant que de la saveur propre de la tortue.

Il peut, à notre avis, en être de même pour la fausse tortue et, bien que les Anglais la désignent ironiquement sous le nom de *Tortue pour rire,* nous croyons qu'un dosage parfait et une cuisson méthodique peuvent conduire ce potage au plus haut point de sapidité.

A ce titre, sa recette peut figurer dans un traité sélectionné de Grande Cuisine.

### RECETTE DU POTAGE FAUSSE TORTUE

*(Proportions pour 20 personnes)*

BASES FONDAMEMTALES :

1 tête de veau désossée, dégorgée et blanchie.
500 grammes de maigre de jambon.
2 jarrets de veau.
2 kilog. jarret de bœuf.
2 kilog. maigre de bœuf.
1 poule dorée au four.

LÉGUMES ET AROMATES :

Forte garniture marmite.
1 pied céleri.
2 têtes d'ail.
6 clous de girofle.
15 grammes marjolaine. — 15 grammes basilic.
Thym, laurier, sel.

Cuire lentement la tête de veau avec garniture habituelle (8 à 10 litres d'eau sans blanc).

Retirer la tête de veau, enlever toutes les parties grasses ainsi que les chairs maigres et mettre sous presse ; une fois refroidie, la détailler en dés réguliers.

D'autre part, on aura foncé une grande marmite avec le jambon (en tranches) et les légumes émincés ; sur ce lit d'aromates, placer les viandes sus-énoncées.

Faire colorer à feu doux pendant 1 heure.

Déglacer d'un verre de vin de Madère et mouiller avec le fonds de la tête de veau, auquel on ajoute un tiers de consommé blanc. Ajouter un bouquet garni et les clous de girofle. Laisser cuire à ébullition réglée pendant 4 heures.

Passer le fonds et le clarifier comme il a été indiqué au POTAGE TORTUE. (1 kilog. maigre de bœuf).

Lier avec 80 grammes d'arrow-root, ajouter le basilic et la marjolaine. Repasser à la mousseline, et au moment de servir additionner d'un verre de vin de Xérès et d'une pointe de poivre de Cayenne.

GARNITURE :

La tête de veau coupée en dés ou à l'emporte-pièce.
Quenelles de volaille nature.
Quenelles de volaille aux fines herbes.

La fausse Tortue peut aussi s'aciduler toujours suivant le goût.

OBSERVATION. — Ces deux potages se font aussi liés au roux. Les méthodes décrites ici sont les plus usitées.

## Potage à la Queue de Bœuf

OX-TAIL-SOUP

Formule 131

Faut-il croire, comme nous l'enseigne M. Suzanne, que c'est seulement vers l'an 1600 que les gastronomes apprirent à connaître la valeur gustative de la queue de bœuf.

Il nous semble étrange qu'une telle chose soit restée ignorée si longtemps.

Nous devons donc remercier le gourmand philantrope dont parle M. Suzanne, d'avoir vulgarisé cette savante préparation.

Les Huguenots qui l'apportèrent de France, ne se doutèrent certainement pas du brillant avenir dont ils enrichirent la Cuisine Anglaise.

* *
*

La recette que nous avons donnée de la QUEUE DE BŒUF A LA FRANÇAISE ne diffère du mode anglais que par quelques nuances.

Le dosage des assaisonnements et aromates est plus prononcé dans la méthode anglaise.

L'empotage et la garniture sont identiques, sauf cette particularité que l'Ox-tail-soup se clarifie comme un consommé ordinaire et que le système français comporte, au contraire, une liaison par ragoût (veau et bœuf) singé à l'arrow-root ou autre fécule.

Cette variante suffit à changer l'aspect et la tonalité des deux potages.

Nous jugeons donc inutile de répéter ici la recette ; il suffira de se reporter à la QUEUE DE BŒUF A LA FRANÇAISE pour les quantités et les procédés.

## Cocky-Leeky-Soup

POTAGE COQ ET POIREAUX

Formule 132

Malgré son apparente originalité, ce potage se relie par plus d'un point à notre vieux consommé de volaille.

La note étrange des pruneaux n'étant que facultative, cette composition rentre dans le répertoire du classique rationnel.

Les fervents de la tradition prétendent qu'un vieux coq, galantin raccorni, peut seul donner à ce consommé la saveur spéciale qui le caractérise. Nous préférons, après expérience, recommander une volaille dodue et délicate, tout en laissant à la préparation son appellation pittoresque de *Cocky-leeky-soup*.

RECETTE :

*(Proportions pour 10 personnes)*

BASES et légumes indiqués au CONSOMMÉ DE VOLAILLE.

Ajouter après clarification une julienne de poireaux et l'estomac de la volaille divisé en dés réguliers.

Servir en même temps un compotier de pruneaux dénoyautés.

## Le Mutton-Broth

Formule 133

Les potages anglais sont substantiels, on a pu le voir déjà. Celui-ci d'une note plus modeste, est le plat national de l'Ecosse. Sa composition, à base de mouton et d'orge, n'est nullement désagréable et possède des qualités très rafraîchissantes.

Bien traité, il constitue un mets de haute saveur.

RECETTE :

*(Proportions pour 10 personnes)*

BASES ET GARNITURES :

2 poitrines de mouton blanchies.
250 grammes orge perlée.
4 carottes
2 pieds de céleri
2 poireaux
2 navets
} coupés en grosse brunoise.
3 litres de consommé blanc.

Faire fondre la brunoise au beurre ; mouiller avec le consommé, ajouter le mouton et l'orge cuite aux deux tiers.

Retirer les poitrines, les désosser et les faire refroidir sous presse ; les découper en morceaux réguliers.

Mélanger au potage, ainsi qu'une pluche de persil blanchi.

## Chicken-Soup

(Potage au Poulet)

*(Proportions pour 10 personnes)*

Formule 134

Bases et Garnitures :

2 poulets moyens découpés en morceaux réguliers.
250 grammes riz Patna.
Brunoise de carottes, céleris, poireaux (plus fine que pour le mutton-broth).
3 litres de consommé blanc.

Procéder comme il a été indiqué pour le mutton-broth ; ajouter un peu de macis et quelques clous de girofle.

## Mulligatawny-Soup

Formule 135

Il est arbitraire peut-être de cataloguer ce potage dans la cuisine anglaise. Son origine semble indienne, bien que certains auteurs le tiennent pour une simple originalité due au goût excentrique de quelque gourmet blasé.

Nous l'avons vu exécuter souvent par le cuisinier indien de l'hôtel de P...

L'aspect de cette mixture était peu engageant ; son goût était meilleur.

RECETTE :

*(Proportions pour 10 personnes)*

Bases et Garnitures :

2 poulets moyens découpés en morceaux réguliers.
Garniture de pot-au-feu.
20 grammes poudre de curry.
20 grammes fécule.
Thym, laurier, cannelle, cardamone, macis.
3 litres consommé blanc.
1/2 litre crème double.
250 grammes riz Patna cuit à l'Indienne.

Cuire le poulet avec les garnitures de légumes (mouiller avec le consommé). Retirer les morceaux, les parer et les réserver au chaud.

Faire fondre au beurre 4 oignons hachés ; singer avec la fécule et ajouter le curry.

Mouiller avec le fonds du poulet passé à la serviette ; laisser cuire 3/4 d'heure.

Ajouter la crème et verser sur les morceaux de poulet. Servir le riz à part.

On sert aussi ce potage sans être lié à la fécule.

***

La cuisine anglaise comporte peu de potages. Nous devons citer encore les potages au Lapin, aux Abatis de volaille, aux Pieds de veau, etc., etc.

Parmi les potages maigres, nous citerons la soupe aux Huitres, les Bisques et Purées de poisson, traitées absolument comme chez nous, les soupes aux Moules et, enfin, une certaine quantité de potages composés, ayant trop d'analogie avec les nôtres pour que nous leur consacrions une étude spéciale.

Les quelques types que nous avons décrits sont suffisants pour indiquer le caractère spécial de cette partie de la cuisine anglaise.

## AUTRICHE-HONGRIE

La cuisine austro-hongroise possède un grand nombre de potages savoureux. Ils ont cependant moins de vogue en France que les potages anglais ou russes.

Un remarquable traité sur la cuisine et sur la pâtisserie austro-hongroise a été écrit par un praticien de grand talent, M. Antoine Scheibenbogen.

## Potage à la Hongroise

GULYAS-SUPPE

Formule 136

Hacher finement 2 ou 3 oignons et les mettre à fondre dans du beurre avec 4 ou 500 grammes de maigre de bœuf, coupé en petits dés réguliers.

Assaisonner de sel, paprika, kummel et ail écrasé.

Lorsque la viande est suffisamment cuite, saupoudrer de 25 grammes de farine et faire colorer un peu.

Mouiller de 2 litres de consommé blanc et laisser cuire pendant 1 heure 1/2 à chaleur modérée.

Demi-heure avant de servir ajouter 3 ou 4 pommes de terre coupées en dés et servir avec des croûtons frits au beurre.

## Potage à la Crème aigre

RHAM SUPPE

Formule 137

Préparer 2 litres de velouté très clair.

Garnir d'un fort bouquet garni de 2 oignons piqués de clous de girofle, d'une pincée de kummel et d'une pointe de muscade rapée.

Laisser cuire à feu doux ; passer à l'étamine et ajouter 2 décilitres de crème aigre. Servir avec des petits croûtons frits au beurre.

## Potage aux Boulettes de Foie

SUPPE MIT LÉBERKNODELN

Formule 138

Faire revenir dans du saindoux 200 grammes de foie de bœuf comme pour préparer une farce à gratin.

Le piler et le passer au tamis de fer. Mélanger cette purée avec une poignée de mie de pain trempée dans du lait et égouttée, un morceau de beurre, du sel, du paprika et de la muscade râpée.

Ajouter une cuillerée d'oignon haché et fondu au beurre, une pincée de persil également haché et deux œufs entiers.

Travailler tous ces ingrédients dans une terrine, de façon à avoir un appareil bien homogène, et le diviser en petites quenelles, que l'on fera pocher dans du consommé bouillant.

Garnir de ces quenelles un consommé préparé selon la méthode ordinaire.

## Potage à la Purée de Pois

LEBBER-SUPPE

Formule 139

Emincer 300 grammes de foie de bœuf ou de veau et le faire revenir au beurre avec une paysanne de légumes préalablement fondue au beurre.

Assaisonner de haut goût et singer de deux cuillerées de farine. Mouiller d'un litre de fonds de veau un peu clair et d'un décilitre de confiture de tomates.

Laisser cuire pendant 3/4 d'heure.

Egoutter le foie et le piler au mortier. Le passer au tamis et, après l'avoir délayé avec sa cuisson passée au chinois, ajouter un verre de vin blanc et le faire chauffer au bain-marie.

Beurrer et verser dans une soupière garnie d'une poignée de croûtons frits au beurre.

## Potage aux Petits Pois frits

Formule 140

Préparer l'appareil suivant :

150 grammes de farine.
2 œufs entiers.
4 décilitres de crème double.
Sel, poivre et muscade rapée.

Mélanger tous ces ingrédients selon la formule ordinaire.

Verser cet appareil en pleine friture en le tamisant dans une passoire à gros trous.

Egoutter les petits beignets minuscules lorsqu'ils sont suffisamment colorés et les mettre brûlants dans une soupière remplie de consommé de volaille.

## Potage au Poisson

FISCH-SUPPE

Formule 141

Faire fondre au beurre 2 oignons hachés finement, ajouter une cuillerée de persil haché et deux cuillerées de farine.

Mouiller de deux litres de bon fumet de poisson et ajouter une garniture de carottes, céleri et bouquet garni. Laisser cuire pendant une heure et passer à l'étamine.

Verser dans une soupière dans laquelle on aura mis la garniture suivante :

Filets de sole coupés en dés et sautés au beurre.
Laitances de carpes ou d'autres poissons, également sautées au beurre.
Petits croûtons frits.

La cuisine austro-hongroise a encore une foule de potages, ayant trop d'analogie avec ceux de la cuisine française pour qu'il soit nécessaire d'en donner la formule.

Dans ce nombre nous citons : les consommés garnis aux gniocquis, aux quenelles de moelle ou de foies de volaille ; les potages aux raviolis, les panades, etc., etc.

---

# BELGIQUE

La cuisine belge a conservé dans son répertoire bon nombre de plats spéciaux, parmi lesquels on cite le *Waterzooi* ou soupe de poissons ; les potages au pourpier (1) et enfin, parmi les mets solides, la fameuse *Carbonnade à la flamande* et les *Chœsels bruxellois*.

Mais, de jour en jour, la Belgique voit disparaître sa cuisine autochthone et l'époque n'est pas lointaine où tous les apprêts pittoresques des Flandres ne se trouveront qu'au fin fond des campagnes.

(1) Le pourpier est une plante potagère cultivée surtout dans les départements du nord de la France, où il est employé comme l'oseille ou la chicorée. On le mange aussi en salade.

## Potage au Pourpier

Formule 142

Ce potage se traite absolument comme le potage santé. On épluche le pourpier, on le blanchit et, après l'avoir fait étuver au beurre, on l'ajoute à une purée de pommes un peu claire, que l'on termine par la liaison habituelle de jaunes d'œuf et de crème double. Ajouter une forte pluche de cerfeuil et servir en même temps des tranches de pain séchées au four.

## Crème de Pourpier

Formule 143

Faire blanchir le pourpier et l'ajouter à un velouté de volaille marqué selon la règle ordinaire. Fouler à l'étamine, lier aux jaunes, beurrer, crémer et passer à la mousseline.

## Waterzooi

Formule 144

Ce potage peut se comparer à la bouillabaisse provençale. On le marque avec des poissons de rivière, tels que : carpe, brochet, perche, anguille et tanche,

Tous ces poissons sont tronçonnés régulièrement (avec les têtes et parures on marque un fumet ordinaire), et placés dans une casserole, en ayant soin de mettre en dessous les poissons les plus fermes et, par dessus, les plus délicats.

Ajouter un gros morceau de beurre, une poignée de racines et de branches de persil, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Mouiller à hauteur du poisson avec le fumet indiqué et faire partir en plein feu. Laisser cuire jusqu'à ce que le fonds se soit lié par sa simple réduction.

Servir en même temps des tartines beurrées.

***

On prépare aussi des Waterzooi de poulet. Ce n'est qu'une simple transposition et, cette formule n'appartenant pas à la cuisine ancienne de Belgique, nous croyons qu'il est inutile de la décrire.

# ESPAGNE

Certains grincheux prétendent, qu'au point de vue culinaire, l'Espagne n'existe pas.

Cette pénurie de science gastronomique vient-elle de la sobriété des fils de la vieille Ibérie ou, plutôt, de leur fierté native qui les empêcherait de pratiquer les obscurs labeurs de la cuisine ?

On ne sait, mais le fait certain est que les voyageurs reviennent d'Espagne avec de médiocres souvenirs gourmands. Ils parlent avec mépris des ragoûts pimentés où l'ail et l'oignon hurlent d'avoir trop roussi !

Il semblerait pourtant que le pays qui possède l'*Olla-Podrida* au nombre de ses mets nationaux, dut être un pays de somptueuse cuisine.

Il n'est en rien, dit-on, et ce truculent potage où, en une parfaite harmonie, frayent les habitants de l'étable, de la basse-cour et des bois ; ce poëme des multiples nourritures n'est qu'un fallacieux écran, dissimulant la maigre nudité d'une cuisine chimérique !

Jean Lorrain soutient qu'en Espagne on vit de mandarines, de fruits confits et de nougats.....

Mais, Jean Lorrain qui a su, poète subtil, disséquer l'âme ibérienne, qui a magiquement dépeint les rousses cathédrales de l'Andalousie ou les bleus violents des ciels de *tras-la-montès,* n'a pas su voir, sans doute, l'*Espagne qui dîne*.

Il nous paraît impossible, en effet, que les descendants de ces illustres cuisiniers qui importèrent en France la séculaire sauce-brûlée, dite espagnole, soient déchus à ce point.

Nous pensons plutôt que, dans le mystère des sombres cuisines, l'Espagne prépare d'exquises choses dont jalousement, elle garde le secret ; sa cuisine est occulte, l'étranger n'y goûte pas.

---

## Olla Podrida

Formule 145

Cette préparation était le plat de résistance de tous les grands festins castillans. Aujourd'hui que la cuisine espagnole s'est un peu francisée, son usage est moins fréquent.

RECETTE :

(*Proportions pour 15 personnes*)

BASES ET GARNITURES :

4 kilog. de poitrine de bœuf désossée.
500 grammes de lard maigre.
300 — de jambon.
1 queue de mouton coupée en tronçons.
1 saucisson (choriso). (1)
1 perdrix.
1 canard.
1 poulet moyen.
1 chou blanchi.
6 Laitues.
500 grammes de pois chiches (trempés pendant 24 heures).
6 litres de consommé blanc.
Garniture ordinaire de marmite.

Empoter le tout dans une grande marmite en terre. Faire écumer, saler et laisser cuire pendant 5 heures en retirant, au fur et à mesure de leur cuisson, les volailles et les viandes diverses.

Dégraisser soigneusement.

Pour servir, dresser les viandes sur un grand plat, en les entourant avec les légumes.

Servir en même temps que l'*Olla podrida*, du riz que l'on aura fait cuire avec du bouillon, ainsi que des tranches minces de pain et de la sauce tomate.

* *
*

Ce potage gargantuesque se rattache à l'*Oille française* du XVII^me^ siècle.

Comme opposition à ce mets de haute envergure, nous donnons la formule d'un potage d'allure plus modeste, dont se nourrissent, dit-on, les pauvres gens de l'Andalousie.

---

(1) Le chorizo est une sorte de saucisson, fortement pimenté, semblable au cervelas.

On consomme aussi en Espagne, dans la Catalogne surtout, des saucissons à l'ail, que l'on vend réunis en chapelets, et que l'on nomme des BOUTIFARS.

Toutes ces salaisons sont employées pour l'apprêt des soupes.

## Ajo-Blanco

SOUPE BLANCHE

Formule 146

Piler ensemble une poignée de fèves fraîches avec des amandes mondées et un ou deux grains d'ail.

Humecter cet appareil de quelques gouttes d'huile et, en pilant toujours, ajouter un litre d'eau et une cuillerée de vinaigre ou de jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre et verser dans une soupière où l'on aura mis une poignée de mie de pain coupé en petits dés.

La pauvreté de cette composition l'a empêché, on le comprend, de prendre place dans le répertoire de la grande cuisine classique.

Du reste, nous la croyons un peu légendaire et contemporaine, sans doute, de Don-Quichotte !

## Le Puchéro

Formule 147

Après la somptueuse *Olla Podrida*, après la pauvre *Ajo-Blanco*, l'Espagne possède un potage mixte qui est fort populaire.

Ce *Puchero* n'est, en somme, qu'un simple pot-au-feu auquel on ajoute un complément de lard maigre blanchi, une oreille de cochon, quelques abatis de volaille et un *Choriso*.

La garniture ordinaire de pot-au-feu (carottes, oignon, poireaux, céleris) est augmentée d'une tranche de courge, d'une laitue, d'un demi-chou, et enfin d'une poignée de *Garbanzos* (pois chiches), ramollis à l'eau tiède.

On parfume le tout d'un bouquet de menthe et on laisse cuire pendant 4 heures.

On retire toutes les viandes et garnitures que l'on dresse sur un plat, et l'on sert le bouillon dégraissé avec des tranches de pain.

---

# GRÈCE

Les potages grecs sont généralement à base de mouton et d'agneau. On les garnit de riz et on les assaisonne de fenouil, céleri, racines de persil et coriandre.

## HOLLANDE

Les potages hollandais sont nourrissants. Ils se composent de viandes tronçonnées, cuites avec du riz et des légumes divers.

Un des potages populaires de la Hollande est le *Kalbspolet*, mélange de poitrine de veau coupée en morceaux et cuite comme un pot-au-feu, avec la garniture ordinaire.

On ajoute deux ou trois poignées de riz, une laitue coupée en julienne, une poignée de petits pois et, lorsque le tout est cuit, on lie le potage à l'œuf et à la crème

---

## ITALIE

Dans la cuisine italienne règne la note parfumée des herbes odoriférantes.

Cette coutume culinaire date, sans doute, de l'époque lointaine où les cuisiniers grecs apportèrent à Rome le secret des mélanges et des sauces.

Ces praticiens avaient, eux-mêmes, reçu les premières leçons des cuisiniers asiatiques qu'Alexandre le Grand avait entraînés à la remorque de ses armées.

Les latins devinrent gourmands de ces assaisonnements étranges, et leur cuisine, en souvenir des procédés d'Orient, s'empara des fleurs et sut les asservir aux usages alimentaires.

Parmi toutes ces herbes, le *Basilic* tient le premier rang.

Cette plante, d'un parfum très pénétrant, est originaire de l'Inde. Les espèces comestibles sont cultivées avec ferveur par les gens du peuple.

A l'époque de la floraison, ils cuillent les feuilles et les conservent en les faisant sécher. Un autre procédé consiste à piler ces feuilles en les mélangeant d'huile, ce qui donne une pâte pouvant se garder quelques mois.

Dans le Piémont surtout, cette herbe est employée pour la cuisine. Quelque étrange que puisse paraître cet assaisonnement, nous reconnaissons que l'intime combinaison de basilic, d'ail et de fromage, donne aux potages italiens une haute saveur.

## Le Pisto

(*Proportions pour 10 personnes*)

Formule 148

Eplucher et couper en grosse paysanne :

2 carottes.
2 navets.
2 poireaux.
1 oignon.
4 courgerons.
4 pommes de terre.
2 tomates.
1 cœur de chou.

Couper en petits dés une poignée de haricots verts et écosser une poignée de haricots blancs et autant de petits pois.

Faire fondre au beurre l'oignon et le poireau et ajouter les carottes, navets, courgerons, tomates et choux.

Mouiller de trois litres d'eau ou de bouillon blanc très léger, et ajouter 200 grammes de lard de poitrine et 200 grammes de jambon, le tout fortement blanchi et coupé en petits morceaux:

Faire bouillir le potage et ajouter les pommes de terre, les haricots blancs et verts et les petits pois.

Un quart d'heure avant de servir, mettre à cuire dans le potage 150 à 200 grammes de *Fidelini* (vermicelle napolitain).

Liaison du Potage : Piler ensemble 2 ou 3 feuilles de basilic, 50 grammes de lard gras et 4 grains d'ail. Ajouter 150 grammes de parmesan râpé. Travailler l'appareil dans le mortier pour lui donner du corps et ajouter au Pisto au dernier moment.

Observation : Cette formule est un peu transposée ; la recette initiale emploie l'huile au lieu du beurre.

## Le Minestrone

(*Proportions pour 10 personnes*)

Formule 149

Préparer et couper en paysanne les mêmes légumes que pour le *Pisto* (On peut supprimer les pommes de terre).

Faire fondre l'oignon et le poireau dans moitié beurre et moitié lard gras haché. Ajouter les légumes et mouiller de 3 ou 4 litres de consommé.

Mettre dans le potage 150 ou 200 grammes de riz du Piémont et, lorsque le riz est aux trois-quart cuit, ajouter 3 feuilles de basilic et 4 grains d'ail hachés.

Laisser cuire pendant 35 minutes et servir du fromage râpé en même temps.

OBSERVATION : Le minestrone se sert quelquefois froid.

## La Mille-Fanti

Formule 150

Cette soupe, très populaire en Italie, n'est qu'une panade marquée avec de la chapelure, mélangée de parmesan rapé, liée à l'œuf et mouillée avec du consommé bouillant. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

On la tient en plein feu en la remuant et, dès le premier bouillon, on la verse dans la soupière.

## Soupe Napolitaine

Formule 151

Cette soupe se rattache par d'étroites analogies à nos potages français.

Faire cuire à l'eau salée 2 ou 300 grammes de gros *cannelonis* de Naples, les égoutter et les mélanger à du consommé additionné de 2 décilitres de confiture de tomates. Servir du Parmesan rapé.

***

La cuisine italienne possède encore quantité de potages que nous jugeons inutile d'étudier spécialement ; leur composition a trop d'analogie avec celle des potages français.

Ces soupes et potages sont, la plupart, à base de pâte et de riz.

---

# RUSSIE

La cuisine russe est complexe : deux éléments d'origine différente la composent. Dans ses formules se combine l'apport de deux pays de mœurs distinctes : l'Asie et l'Europe.

Cette double origine explique le caractère somptueux et primitif de ce travail.

A l'Asie, la Russie a su prendre ses splendeurs gourmandes. Elle lui a emprunté ses mets étranges, au cachet oriental.

Elle a fondu les éléments disparates dans des formules logiques et précises qu'elle tenait de son ascendance européenne.

De cet amalgame est sortie cette savante et délicate cuisine, si minutieusement décrite par M. A. Petit, dans son livre : *La Gastronomie en Russie.*

* *
*

De tous les potages russes, les plus répandus en France sont, sans contredit le *Bortsch* et le *Stschi.*

Le précieux *Potage de Sterlets* est presque impraticable chez nous : les transports par voie ferrée ne sont pas assez rapides encore pour que nous puissions recevoir ces poissons tels qu'il les faut pour cette préparation, c'est-à-dire vivants.

En Russie, on sert bon nombre de potages entièrement glacés. Cette mode originale nous semble paradoxale à nous, Français, qui avons érigé en principe cet axiome familier : *Pour qu'un potage soit bon, il faut qu'il soit mangé brûlant.*

## Bortsch Polonais

(*Proportions pour 10 personnes*)

Formule 152

Bases et Aromates :

1 canard légèrement coloré au four.
1 kilog. de poitrine de bœuf blanchie.
300 grammes de lard maigre blanchi.
1 bouquet garni (fenouil, marjolaine, thym, laurier, clou de girofle).
1 poignée de gribouis (cèpes séchés).
250 grammes saucisses Chipolata.

Légumes :

1 betterave.
2 poireaux.
2 oignons.
1 cœur de chou.
Racines de persil et de céleri.

} Le tout coupé en julienne.

Faire fondre la julienne au beurre. Mouiller de 3 litres de consommé blanc, ajouter le canard, la poitrine de bœuf, le lard, le bouquet garni et les gribouis.

Ecumer et laisser cuire lentement jusqu'à entière cuisson du canard et du bœuf.

Retirer la poitrine, le lard et le canard, et détailler ces viandes en morceaux réguliers.

Dégraisser le potage et le lier de 3 ou 4 cuillerées de crème aigre délayée d'un décilitre de jus de betterave aigre. Ajouter une demi-cuillerée de fenouil et de persil hachés et blanchis, et servir en soupière.

Servir en même temps les garnitures dans un légumier en y ajoutant une douzaine de saucisses Chipolata pochées dans le potage et épluchées.

## Stschi

Formule 153

Cette soupe, très populaire en Russie, a de grandes analogies avec la simple soupe aux choux. Elle est la nourriture habituelle du soldat russe.

(*Proportions pour 10 personnes*)

Bases, Légumes et Aromates :

1 chou.
2 gros oignons.
2 poireaux.
1 kilog. de poitrine de bœuf (blanchie).
2 cuillerées de farine.
Crème aigre et consommé blanc.

Emincer le chou en grosse paysanne et le faire fondre au beurre; mouiller de 3 litres de consommé blanc, assaisonner selon la règle.

Ajouter la poitrine de bœuf (coupée en gros dés).

Laisser cuire pendant 1 heure 1/2 à cuisson régulière.

Faire fondre au beurre les oignons et les poireaux (coupés en brunoise); les saupoudrer avec la farine et les mouiller avec 2 décilitres de crème aigre.

Ajouter cette liaison au potage 3/4 d'heure avant de servir.

Terminer en ajoutant quelques cuillerées de crème aigre et une cuillerée de persil haché et blanchi.

Observation. — On sert en même temps que ce potage une assiette garnie de petites galettes de gruau de sarrazin ou kache. Voici la formule de cette préparation :

## Gruau de Sarrasin

Formule 154

Préparer une pâte consistante, en mélangeant 500 grammes de gruau avec 3 ou 4 décilitres d'eau tiède. Assaisonner de sel et empoter cette pâte dans une casserole à rebords élevés.

Faire cuire au bain-marie pendant 2 heures environ.

Enlever la croûte qui s'est formée à la surface de la pâte et retirer toute la partie moelleuse de l'intérieur.

Travailler cette pâte avec 60 grammes de beurre. Abaisser l'appareil et le mettre sous presse.

Détailler la pâte en forme de petites galettes et faire rissoler dans du beurre clarifié.

## Potage Bortsch-Koop

Formule 155

Emincer en grosse paysanne 2 carottes, 2 oignons, 1 poireau, 1 demi-pied de céleri et une demi-betterave.

Faire fondre tous ces légumes avec une cuillerée de dégraissis de marmite et un décilitre de vinaigre.

Ajouter un bouquet de racines de persil et de cerfeuil.

Mouiller de 2 litres d'eau et assaisonner de sel et de poivre.

Faire bouillir et ajouter 300 grammes de maigre de bœuf haché et quelques cous de volailles coupés en tronçons.

Laisser cuire pendant 1 heure et demie. Passer à la serviette.

Mettre dans ce bouillon une vingtaine de lames fines de betterave cuite et, lorsque le potage est bien rouge, le repasser à la serviette et le faire bouillir.

Le servir avec une garniture de petites quenelles de volaille très fines.

## Potage Lithuanien

Soupe po Litowski

Formule 156

Marquer un potage Parmentier un peu clair et lui ajouter, une fois passé à l'étamine, une julienne de cœur de céleri préalablement fondue au beurre, ainsi qu'une chiffonnade d'oseille.

Laisser bouillir pendant une heure environ et, au moment de servir, lier le potage de 2 décilitres de crème aigre et d'un morceau de beurre frais.

Garnir de petites saucisses Chipolata, de tranches minces de lard maigre et de jaunes d'œufs frits.

## Potage aux Orties

Formule 157

Eplucher, laver et blanchir 1 kilog. d'orties. Eplucher également et faire fondre 4 ou 5 paquets d'oseille.

Incorporer le tout à 2 litres de consommé de volaille, marqué selon la règle et fortement garni d'oignons.

Fouler à l'étamine, lier de 3 ou 4 jaunes d'œufs, ajouter 2 ou 3 décilitres de crème aigre, et garnir de petites saucisses Chipolata pochées et épluchées.

Servir en même temps quelques moitiés d'œufs durs, panés à l'anglaise et frits.

Observations. — On peut aussi marquer ce potage en faisant étuver les orties et l'oseille avec deux ou trois décilitres d'oignons hachés et fondus au beurre.

Saupoudrer de 4 ou 5 cuillerées de farine ; mouiller avec 2 litres de consommé de volaille, laisser cuire pendant 35 ou 40 minutes et lier de 2 décilitres de crème aigre.

Servir avec les mêmes garnitures que celles indiquées plus haut.

## Potage à la Purée de Jambon

Formule 158

Piler au mortier 7 à 800 grammes de jambon cuit, en l'humectant de quelques cuillerées de consommé.

Ajouter en pilant toujours : 2 décilitres de purée d'oignons et 2 décilitres de confiture de tomates.

Assaisonner de poivre de Paprika et de muscade rapée et passer cet appareil à l'étamine.

Le délayer, en ajoutant la quantité voulue de bon consommé de volaille, très peu salé.

Faire chauffer au bain-marie et ajouter, au moment de servir, 3 ou 4 décilitres de vin de Porto et un morceau de beurre frais.

Garnir de dés de jambon et de croûtons de pain frits.

## Potage de Rognons de Veau

Formule 159

Ce potage se compose d'un velouté très léger, cuit avec une garniture de racines de persil et de fenouil ; on le beurre, on le passe à l'étamine et on le garnit de rognons de veau émincés et sautés au beurre, avec une fondue d'oignons hachés, d'olives farcies, de farce à quenelles de volaille, de cèpes marinés au vinaigre et d'agoursis coupés en tranches.

On ajoute à ce velouté 2 ou 3 décilitres de jus d'agoursis.

---

# SUÈDE ET NORVÈGE

Dans les pays Scandinaves, les potages se composent généralement d'orge.

Ils sont substantiels comme tous les apprêts destinés à être ingérés par les hommes des races septentrionales.

Une bizarrerie de la cuisine de ces pays, consiste à servir, sous le nom de soupe, des mélanges de fruits frais que l'on fait refroidir en pleine glace.

De ce nombre est la soupe aux fraises dont nous citons la recette.

## Soupe aux Fraises

Formule 160

Passer au tamis fin 500 grammes de petites fraises des bois.

Ajouter à cette purée 200 grammes de sucre en poudre et un peu de zeste d'orange rapé.

Délayer cet appareil avec 1 litre de crème double, garnir d'une poignée de fraises entières et mettre à refroidir en pleine glace.

Cette Soupe se sert entièrement glacée.

Parfois, au lieu de raper le zeste d'orange, on l'ajoute entier et on le retire au moment de servir.

Cette formule se rapproche sensiblement du Kaltschale de fruits que l'on prépare en Russie et que l'on sert pendant les grandes chaleurs.

Ces derniers apprêts sont fortement alcoolisés de vins aux fumets généreux et comportent une garniture de fruits frais très variés.

En tous cas, le vocable de soupe ne peut être appliqué à ces mets que par simple extension, de même qu'en France nous désignons sous le nom de SALADE D'ORANGES, une composition d'oranges, de rhum ou de kirsch et de sucre.

---

## SUISSE

Ce pays compte peu de potages méritant une étude particulière.

Les méthodes françaises et allemandes influent sur les apprêts culinaires de cette nation, suivant que l'on se rapproche de l'une ou de l'autre frontière.

---

Bien que les diverses cuisines étrangères possèdent encore un nombre respectable de potages délicats, nous pensons qu'il serait superflu de pousser plus loin cette étude spéciale.

Les formules que nous avons décrites nous paraissent suffisantes pour introduire dans la rédaction des menus la pointe d'originalité propre à en rehausser le style.

Quant aux potages français, nous avons forcément sélectionné, pour ne donner que des recettes présentant un réel intérêt, soit par leur composition, soit par leur travail.

Nous avons volontairement négligé de parler des potages à bases trop simples, tels que les consommés aux pâtes, au tapioca, aux perles, au riz, etc., etc.

Ces recettes eussent inutilement allongé ce chapitre.

Nous ne pouvons mieux faire, pour terminer cette étude que de citer la pittoresque description que Grimod de la Reynière fait du potage :

« Le potage, dit-il, est à un dîner ce qu'est le portique ou le péris-
« tyle à un édifice, c'est-à-dire que non seulement il en est la première
« pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une juste
« idée du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit
« annoncer le sujet d'un ouvrage.

« Ainsi, si le dîner est frugal et composé seulement de mets ordi-
« naires, de viandes rôties, grillées ou bouillies, le potage doit être un
« simple potage bourgeois et, quoique l'alphabet d'une cuisinière, ces
« sortes de soupes ne sont pas aussi communes qu'on le croit, parce
« qu'un potage au naturel demande, pour être bien fait, un soin, une
« patience et une surveillance continus, dont peu de gens sont capables.

« Mais, si le dîner est confectionné dans les grands principes de
« l'art, le potage doit s'en ressentir et donner un avant-goût de la
« science et des grands talents de l'artiste. »

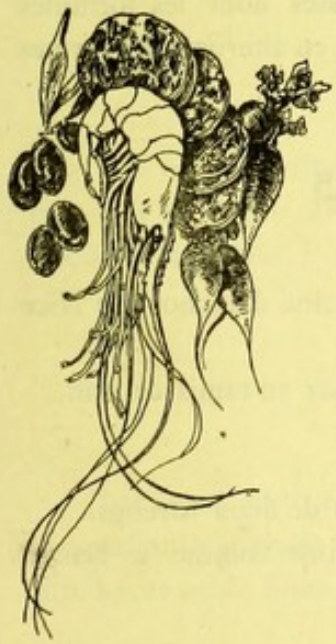
Ces lignes résument admirablement le rôle du potage dans le menu.

Elle doivent être méditées par tous les ouvriers, afin qu'ils se pénètrent bien de l'éternelle vérité de cet axiome : En cuisine, les choses les plus simples doivent être faites avec autant de minutie que l'on a coutume d'en apporter à l'exécution des grands travaux.

# HORS-D'ŒUVRE

## FROIDS ET CHAUDS

ZAKOUSKI ET SAVORYS



Bien que la préparation et le dressage des Hors-d'Œuvre froids soit du domaine de l'office, nous avons tenu à en faire figurer une série dans ce livre.

Depuis quelques années, du reste, l'apprêt de ces articles s'est tendancieusement transformé. Cette raison nous a poussé à leur consacrer quelques études.

Nous n'entendons pourtant pas traiter les hors-d'œuvre de style simple, tels que le beurre, les radis, le saucisson ou autres menus comestibles de même genre.

Les mets que nous voulons décrire sont d'un travail plus savant.

Ils nous viennent, quelques-uns, du Zakouski.

Tout le monde connaît cet usage russe, qui consiste à offrir aux convives une sorte de repas avant la lettre.

Ce repas, uniquement composé de mets minuscules, mais condimentés à l'excès, est servi d'ordinaire dans une salle voisine de celle où a lieu le véritable dîner. Les convives sont debout et boivent, en mangeant, des liqueurs capiteuses et des vins de grand bouquet.

En France, cette coutume s'est un peu modifiée.

Les hors-d'œuvre sont présentés sur un grand plateau d'argent recouvert et l'on sert, en même temps, du kummel, de l'arak ou des vins d'Espagne, de Hongrie ou d'Italie.

## Canapés assortis dits à la Russe

Formule 161

Ces Canapés sont les éléments principaux du Zakouski.

Les toasts sont taillés d'ordinaire dans de minces abaisses de pain de mie ou de pain noir.

On peut, pour rendre ce hors-d'œuvre plus délicat, remplacer le pain par de la brioche ordinaire un peu salée ou de la brioche à la farine de seigle.

On fait légèrement griller ces toasts.

On les tartine des différents beurres composés dont les formules suivent et l'on dispose les garnitures sur ces toasts, en alternant les formes et les couleurs.

## Beurres composés

Formule 162

Beurre d'Anchois : Faire dessaler une douzaine d'anchois de Nice et en lever les filets.

Piler avec 250 grammes de beurre fin et passer au tamis de crin.

Formule 163

Beurre de Harengs : Faire dessaler les filets de deux harengs.

Piler avec 250 grammes de beurre fin et finir comme le beurre d'anchois.

Formule 164

BEURRE DE CAVIAR : 50 grammes de caviar broyé au mortier, 250 grammes de beurre.

Formule 165

BEURRE DE CREVETTES : 100 grammes queues de crevettes pilées, 250 grammes de beurre.

Formule 166

BEURRE DE MOUTARDE : Une cuillerée de moutarde, 250 grammes de beurre.

Formule 167

BEURRE DE RAIFORT : Une pincée de raifort râpé, 250 grammes de beurre.

A ces beurres, on peut ajouter tous les beurres décrits au chapitre du poisson froid.

## Canapés divers

### CANAPÉS AUX CREVETTES

Formule 168

Les toasts tartinés de beurre de crevettes ; dresser les queues de crevettes en rosace. Dans le milieu, une rose en beurre naturel, faite à la douille cannelée.

### CANAPÉS AUX ANCHOIS

Formule 169

Les toasts tartinés de beurre d'anchois ; les filets d'anchois, correctement parés, dressés par dessus. Remplir les interstices de jaune d'œuf dur haché et de fines herbes.

### Canapés au Caviar

Formule 170

Toasts tartinés de beurre nature. Avec la douille unie, former une bordure au beurre ; dans le creux, disposer une petite cuillerée de caviar. Saupoudrer de ciboulette hachée.

### Canapés au Saumon Fumé

Formule 171

Toasts tartinés de beurre de moutarde. Une petite tranche de saumon fumé sur chaque ; bordure de ciboulette hachée.

### Canapés aux Œufs

Formule 172

Toasts tartinés de beurres divers. Décorés de jaunes et de blancs d'œufs, hachés séparément, et de fines herbes.

### Canapés a la Danoise

Formule 173

Toasts de pain noir tartinés de beurre de raifort. Recouvrir de petites bandes alternées de saumon fumé, de caviar et de filets de harengs.

### Canapés a l'Arlequine

Formule 174

Toasts tartinés de divers beurres. Recouvrir de jaunes et de blancs d'œufs, de saumon, de langue, de jambon, de truffes, etc., etc., le tout haché finement.

### Canapés a la Printanière

Formule 175

Toasts tartinés de beurre de Montpellier. Garnir de feuilles de cresson et de jaunes d'œufs durs hachés.

Observations.— On peut varier à l'infini la composition des canapés. On en fait aux filets de volaille, de gibier, de poissons divers. On peut les garnir aussi d'escalopes de langouste ou de homard.

Le seul point à observer, nous le répétons, est de conserver à cet apprêt son aspect délicat en taillant les toasts très petits.

## Petits Pains fourrés à la Russe

Formule 176

Préparer une douzaine de petits pains longs, en pâte à brioche ordinaire.

Lorsqu'ils sont refroidis, les cerner et les évider sans les briser, et les remplir de caviar mélangé de ciboulette hachée.

Observation.— On peut préparer de la même manière des petits pains fourrés de salade de légumes, d'un salpicon d'anchois ou de harengs, etc., etc.

## Barquettes au Caviar

Formule 177

Foncer de pâte fine ou de demi-feuilletage, des moules à tartelettes de forme ovale.

Les faire cuire, et une fois refroidies, les garnir d'une petite cuillerée de caviar frais.

Saupoudrer de ciboulette hachée.

## Barquettes à la Moscovite

Formule 178

Préparer les barquettes, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, et les garnir d'une salade composée de filets de volaille, de truffes et de pointes d'asperges, le tout coupé en menus dés et assaisonné d'une cuillerée de sauce mayonnaise fortement relevée.

Observations.— On peut garnir ces barquettes de divers appareils, tels que purées de saumon ou d'autres poissons, de salade russe, etc., etc.

Dans le même ordre d'idées, on peut aussi servir comme hors-d'œuvre, des bouchées garnies avec les appareils indiqués pour les barquettes.

# HORS-D'ŒUVRE DIVERS

## Petits Artichauts à la Grecque

Formule 179

Parer régulièrement et faire blanchir, dans une eau acidulée, 36 artichauts de premier jet, c'est-à-dire très tendres.

Les rafraîchir, les égoutter et les plonger dans la cuisson suivante :

3 décilitres d'eau.
1/2 décilitre d'huile d'olives.
Le jus de deux citrons.
Sel, poivre en grains, coriandre, fenouil, céleri, thym et laurier.

Faire partir en plein feu. Laisser cuire pendant 30 minutes environ.

Débarrasser les artichauts dans leur cuisson et les tenir en pleine glace.

Observations.— Ce hors-d'œuvre doit être servi glacé.

On ajoute quelquefois à la cuisson du safran, de l'oignon émincé et du vin blanc.

Nous estimons que toutes ces additions sont des altérations de la recette originale. Elles dénaturent, en tout cas, le goût si délicat de l'artichaut.

Nous ajouterons que cet apprêt est parfait en tous points, lorsqu'on opère avec les artichauts de Provence, ceux de Nice surtout.

## Pieds de Fenouil à la Grecque

Formule 180

Même méthode que pour les artichauts.

Nota.— On emploie pour cet apprêt le fenouil à racine charnue. Ce légume est commun dans le Sud-Est de la France et en Italie.

## Cœurs de Céleris à la Grecque

Formule 181

Diviser les pieds de céleris en deux ou en quatre parties et les préparer comme il est indiqué pour les artichauts.

On peut également préparer de la même façon des endives, des gombos, des petites courgettes, etc., etc.

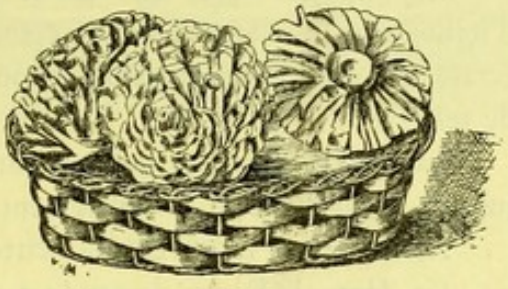
## Gourilos

Formule 182

Une chose simple, banale même, se cache sous ce nom d'aspect exotique.

Parer correctement et faire blanchir dans de l'eau salée et acidulée les fonds ou trognons d'une vingtaine de chicorées frisées.

Les faire cuire suivant la méthode indiquée pour les artichauts à la Grecque.



Fonds de Chicorées dits "Gourilos"

Observations. — Les gourilos peuvent aussi être cuits dans un vinaigre aromatisé et additionné au dernier moment d'une cuillerée ou deux de bonne moutarde.

Les fonds de chicorées, blanchis et sautés au beurre ou cuits à la crème, constituent une excellente garniture de poulet sauté ou de tournedos.

Le mot de *Gourilos* n'a pas de racine savante. Il a été donné à cet article par pure fantaisie et, ayant plu aux amateurs de ce hors-d'œuvre, a été conservé.

## Gallis

Formule 183

Parer et laver soigneusement les queues d'une botte de scorsonères. Les rassembler en petits bottillons et les préparer comme il est indiqué pour les gourilos.

Observations.— Le nom de *Gallis* est de la même origine fantaisiste que celui de Gourilos.

Les queues de scorsonères, comme les fonds de chicorées, peuvent être préparées à la crème.

## Gombos à l'Américaine

Formule 184

Le Gombo ou Gombaut est le fruit d'une plante de la famille des malvacées, de la tribu des Hibiscées, originaire de l'Amérique, où on en cultive plusieurs espèces.

Celle qui fournit le fruit qui nous occupe, est surtout cultivée dans l'Amérique méridionale.

La forme du Gombo rappelle un peu celle d'une fleur de courge complètement fermée.

Ce légume est d'un manger assez délicat ; on l'emploie surtout en guise de garniture.

Supprimer les tiges des gombos et les laver à l'eau fraîche.

Les marquer dans une petite sauteuse, avec quelques cuillerées d'huile, une ou deux tomates épluchées et concassées, un grain d'ail écrasé, un petit bouquet garni, un ou deux piments rouges et une pincée de sel.

Laisser compoter les gombos dans ce fonds, à très petite ébullition, jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits.

Ajouter alors le jus de deux citrons et débarrasser dans une terrine.

Ce Hors-d'Œuvre demande à être mangé très frais. On le dresse pour cela dans des petites coupes de cristal que l'on entoure de glace pilée.

## Petites Courgettes au Verjus

Formule 185

Choisir des courgettes de très petite dimension, les laver et les mettre à blanchir quelques minutes, dans une eau acidulée et salée.

Les égoutter, les ranger dans une terrine, les recouvrir de thym, de laurier et d'une poignée de grains de coriandre.

Mouiller de quelques décilitres de verjus et laisser macérer au frais, dans cet assaisonnement, pendant 6 à 8 jours.

## Cœurs de Poireaux à la Russe

Formule 186

Tronçonner régulièrement les parties blanches de 6 à 8 poireaux.

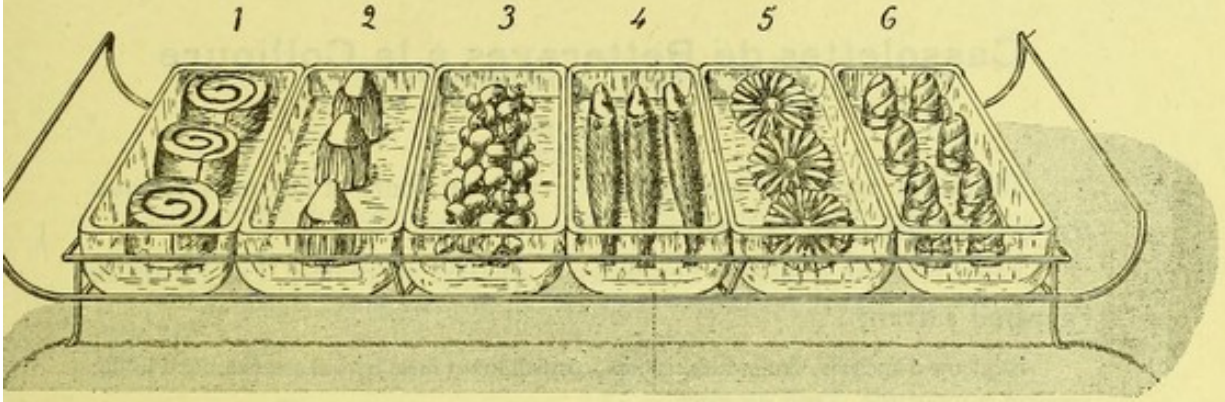
Les faire blanchir 10 minutes dans une eau acidulée, et les mettre à macérer pendant quelques heures dans un vinaigre aromatisé.

Farcir les poireaux de l'appareil suivant :

Piler 3 ou 4 cuillerées de caviar avec 3 ou 4 jaunes d'œufs durs. Passer au tamis fin, ajouter une pincée de raifort râpé et une ou deux cuillerées de sauce mayonnaise légèrement collée, et additionnée d'un soupçon de sauce anglaise.

Dresser les cœurs de poireaux en ravier, les humecter d'huile et de vinaigre et tenir sur glace jusqu'au moment de servir.

Les tronçons de poireaux peuvent aussi être fourrés d'un appareil de saumon semblable à celui indiqué aux tomates à l'écossaise.




1. Paupiettes de Soles.
2. Cœurs de Céleris.
3. Champignons Marinés.
4. Petites Truites à l'étuvée.
5. Gourilos à la Grecque.
6. Olives farcies.

## Petites Tomates à l'Antiboise

Formule 187

Cerner légèrement 24 petites tomates, choisies de forme régulière.

Les évider sans les briser et les faire macérer quelques heures avec vinaigre, huile, sel et poivre (Il est nécessaire de placer ces articles en pleine glace pendant la macération).

Les fourrer de l'appareil suivant :

50 grammes de thon à l'huile haché, mélangé de 2 œufs durs, d'une poignée de câpres et de fines herbes également hachées. Lier le tout d'une cuillerée de sauce mayonnaise mélangée d'essence d'anchois.

## Quartiers de Tomates à l'Ecossaise

Formule 188

Choisir 6 tomates de forme régulière et très fermes. Les diviser en quartiers.

Epépiner ces quartiers sans les briser et les faire macérer comme il est indiqué pour les tomates à l'ANTIBOISE.

Les fourrer de l'appareil suivant :

Purée de saumon cuit, liée d'une cuillerée ou deux de sauce mayonnaise, collée et additionnée de sauce anglaise.

On peut fourrer ces tomates d'une purée d'anchois, de harengs, ou de turbot, etc., etc.

## Cassolettes de Betteraves à la Collioure

Formule 189

Diviser en tronçons une betterave cuite au four, et façonner chaque tronçon en forme de cassolette.

Faire macérer quelques heures avec vinaigre aromatisé. Les garnir de l'appareil suivant :

Salpicon d'anchois, œufs durs, câpres, cornichons et fines herbes assaisonnés d'huile, vinaigre et moutarde. Tenir sur glace.

## Barquettes de Concombres à la Danoise

Formule 190

Diviser un ou deux concombres en tronçons et façonner ces derniers en forme de barquettes.

Les blanchir 4 ou 5 minutes dans une eau acidulée et les faire macérer selon la règle.

Les garnir de l'appareil suivant :

Passer au tamis fin les filets d'un hareng mariné. Ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs durs également passés au tamis, et assaisonner d'huile, vinaigre, moutarde et ciboulette hachée.

Saupoudrer les barquettes d'un peu de raifort râpé.

Observation.— Ces barquettes peuvent aussi être garnies d'un appareil de saumon à l'écossaise.

## Cèpes marinés

Formule 191

Eplucher et laver à plusieurs eaux 5 ou 600 grammes de petits cèpes blancs et fermes.

Les faire blanchir 5 minutes dans une eau bouillante, salée et acidulée.

Les égoutter et les rafraîchir.

Préparer la cuisson suivante :

3 décilitres de vinaigre, 1 décilitre d'huile fine, une tête d'ail écrasée, thym, laurier, sel, coriandre, poivre en grains, fenouil et racines de persil.

Faire bouillir le tout quelques minutes et le passer bouillant sur les cèpes que l'on aura mis dans une terrine.

Recouvrir la terrine et la placer en lieu frais.

Observation.— On peut préparer de même tous les champignons.

## Betteraves marinées

Formule 192

Faire cuire les betteraves au four, les éplucher, les émincer et les ranger dans une terrine.

Verser par dessus un litre de vinaigre aromatisé, bouillant.

## Carottes nouvelles marinées

Formule 193

Choisir de minuscules carottes, de l'espèce nommée vulgairement Grelots de Paris.

Les tourner correctement et les faire blanchir pendant 25 minutes dans une eau salée.

Les égoutter et les mettre à compoter dans une cuisson marquée avec moitié vin blanc, moitié vinaigre, sel, poivre, 1 bouquet garni et un grain d'ail écrasé.

Laisser cuire, à tout petits bouillons, pendant demi-heure. Avant de débarrasser les carottes leur ajouter un décilitre d'huile d'olives.

Conserver au frais, sur glace si c'est possible.

## Paupiettes de Feuilles de Capucines

Formule 194

Choisir de belles feuilles de capucines, les laver soigneusement, enlever les queues et raser les nervures.

Les recouvrir d'une légère couche de farce de brochet, les saupoudrer de câpres, cornichons, persil et cerfeuil hachés, et placer sur chaque feuille quelques filets d'anchois dessalés et parés.

Rouler les feuilles en forme de paupiettes longues, les raccourcir des deux bouts en leur donnant une dimension régulière, et les mettre à pocher avec 1 décilitre de vin blanc, une cuillerée de vinaigre, du thym et du laurier.

Egoutter les paupiettes, les ranger dans un hors-d'œuvrier, faire réduire la cuisson, lui mélanger une cuillerée ou deux d'huile fine et la verser sur les paupiettes. Mettre à refroidir en pleine glace.

## Fleurs de Capucines fourrées

Formule 195

Préparer un appareil composé de thon, câpres, cornichons, persil et cerfeuil, le tout haché très finement et lié d'une cuillerée ou deux de sauce mayonnaise très serrée.

Enlever les pistils de quelques fleurs de capucines de même grandeur et les fourrer avec l'appareil indiqué.

Replier les pétales sur cette farce en les appuyant un peu pour les souder.

Ranger les fleurs dans un hors-d'œuvrier et, au dernier moment, arroser d'huile et de vinaigre, ajouter du sel et du poivre.

On peut varier l'aspect de ce hors-d'œuvre en le parsemant, mais au moment de le servir seulement, de quelques fleurs de bourrache dont on aura supprimé les tiges.

## Paupiettes de Choux-Rouges à l'Allemande

Formule 196

Préparer un appareil composé de raifort râpé, filets de harengs dessalés coupés en petits dés, persil, câpres et cornichons hachés. Lier cet appareil d'une cuillerée de sauce mayonnaise très serrée.

Faire fortement blanchir quelques feuilles de choux-rouge, les faire rafraîchir, les égoutter et les bien éponger entre deux torchons.

Etaler l'appareil indiqué sur les feuilles de choux et former de petites paupiettes que l'on détaillera de même grandeur.

Mettre ces paupiettes à macérer quelques heures dans un vinaigre aromatisé ; les égoutter, les dresser dans un hors-d'œuvrier et les arroser de quelques cuillerées d'huile fine.

## Paupiettes de Choux-Verts

Formule 197

Procéder comme il est dit plus haut, remplacer le raifort râpé par une ou deux cuillerées d'oignon haché et fortement blanchi.

Les feuilles de choux-verts doivent aussi rester plus longtemps en cuisson que les choux-rouges.

Dresser en hors-d'œuvrier et arroser d'huile fine.

On peut aussi alterner les paupiettes de choux-rouges et de choux-verts en les dressant.

## Paupiettes d'Anchois à la Niçoise

Formule 198

Supprimer l'arête de 8 à 10 beaux anchois dessalés, sans séparer complètement les filets.

Les parer et les faire macérer, pendant une heure, dans un décilitre de vin blanc sec.

Les éponger et les fourrer de l'appareil suivant :

Câpres, cornichons, œufs durs, fines herbes, le tout haché très fin et lié d'une cuillerée ou deux de sauce verte collée.

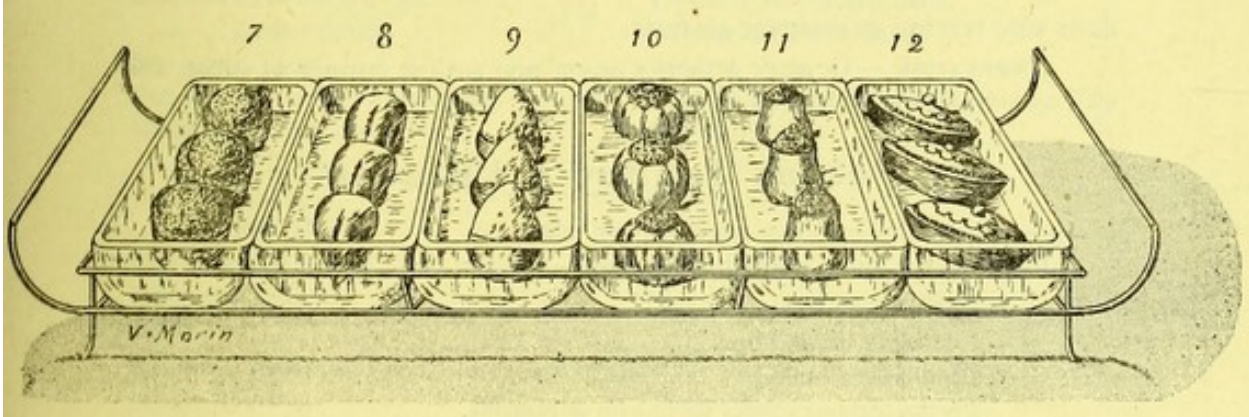
Replier les anchois en deux pour former les paupiettes et dresser en ravier avec huile et vinaigre.

## Harengs à la Livonnienne

Formule 199

Ce hors-d'œuvre appartient au Zakouski et est décrit dans le livre de M. A. Petit : *La Gastronomie en Russie*.

C'est une salade de harengs, pommes reinettes et pommes de terre, le tout coupé en dés menus, assaisonné d'huile, vinaigre, sel et poivre, et dressé en ravier en forme de harengs, en rapportant les têtes et les queues.




7. Cassolettes de Betteraves.
8. Paupiettes d'Anchois.
9. Artichauts à la Grecque.
10. Tomates à l'Antiboise.
11. Cœurs de Poireaux à la Russe.
12. Barquettes de Concombres à la Danoise.

## Rougets au Safran

Formule 200

Choisir de petits rougets et les marquer dans une plaque légèrement huilée, avec :

2 tomates concassées.
1 bouquet garni (fenouil, thym, laurier, racines de persil).
1 grain d'ail émincé.
1 pincée de safran.
1 décilitre de vin blanc.
Poivre en grains, coriandre, sel.

Faire partir en plein feu et laisser cuire couvert pendant un quart d'heure.

Ajouter au dernier moment quelques rondelles de citron épluché à vif, et débarrasser dans la cuisson.

## Tortillons de Soles à la Diable

Formule 201

Après avoir levé des filets de soles, les aplatir et les détailler en menues bandes, larges d'un demi-centimètre. Rouler ces bandes sur elles-mêmes et les nouer, de façon à former de petites boucles.

Les aligner sur une plaque huilée, les assaisonner de sel et de poivre de Cayenne et, après les avoir fait rissoler un instant sur le fourneau, les mouiller d'un verre de vin blanc, d'une cuillerée de sauce anglaise et du jus d'un citron.

Ajouter un peu de thym et de laurier pulvérisés, quelques grains de coriandre et un grain d'ail écrasé.

Laisser cuire les filets de soles dans cet assaisonnement. Débarrasser dans une terrine et réserver au frais.

Observation.— Ce genre de hors-d'œuvre peut aussi se préparer au safran, ainsi qu'il est indiqué pour les rougets au safran.

## Petites Truites à l'Etuvée

Formule 202

Préparer le court-bouillon suivant :

1 décilitre de vinaigre.
2 décilitres de vin blanc.
2 cuillerées d'huile.
2 petits oignons coupés en rouelle et blanchis.
1 échalote.
1 grain d'ail écrasé.
1 bouquet garni (thym, laurier, fenouil, racines de persil).
Poivre en grains, coriandre, sel.

Faire cuire ce fonds 10 à 12 minutes et, après qu'il a un peu tiédi, s'en servir pour mouiller une douzaine de petites truites marquées dans une plaque huilée.

Laisser cuire à l'étuvée pendant 20 minutes.

Avant de débarrasser, arroser d'une cuillerée de sauce anglaise.

On peut préparer ainsi des filets de soles, des éperlans, des sardines, etc., etc.

OBSERVATIONS. — Tous les hors-d'œuvre de cette série se servent en raviers de cristal ou de porcelaine.

On dispose tout autour une bordure de citron cannelé, de betterave, persil ou cresson.

On peut aussi, suivant la nature de ces hors-d'œuvre, les garnir d'œufs durs hachés.

* *
*

A toutes ces préparations plus ou moins savantes, nous ajoutons la liste suivante des principaux HORS-D'ŒUVRE FROIDS, que l'on trouve tous prêts dans le commerce.

Achards.
Agoursis ou concombres de Russie.
Anchois à l'huile de Nice.
Anchois de Norvège.
Bigarreaux au sel.
Bœuf fumé de Hambourg.
Caviar d'Astrakan ou d'Arkangel.
Cerneaux au verjus.
Cervelas à l'ail ou sans ail.
» de Brunswick.
Fet-sec du Tarn.
Fritons ou Gratons de Gascogne.
Harengs de la Baltique.
» de Dieppe.
» fumés.
» Roll-Mops.
Huîtres marinées.
Jambon d'Ardennes.
Kilkis.
Laitances marinées.
Langues fumées.
Maquereaux marinés.
Mortadelle de Bologne.
Melon au vinaigre.
Olives de Lucques.
» de Séville.
» Portugaises.
» noires.
Perce-pierre au vinaigre.
Picalilli.
Pickles.
Poivrons ou piments doux.
Poutargue de Provence.
Royans.
Rillettes de Tours et Rillons.
Salami de Milan.
» de Gotha.
Sardines à l'huile.
Saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Vienne.
Saucisson de Lyon, d'Arles, de Bologne, etc.
Sigui fumé.
Truites fumées
Variantes.
Zampouni (*), etc., etc.

(*) Pied de porc désossé, farci et fumé (Charcuterie milanaise).

On considère enfin, comme Hors-d'Œuvre, quelques salades dont l'énumération suit :

Salade de tomates.
» de céleris-rave.
» de concombres.
» de betteraves.
Salade de choux-rouges.
» de choux-blancs.
» de museau de bœuf, etc., etc.

Avec les hors-d'œuvre classiques, tels que beurre, radis, crevettes, il est facile, on le voit, de combiner un service varié.

## LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Les préparations que nous allons étudier à ce chapitre, peuvent aussi être servies comme entrées volantes.

En premier lieu viennent les bouchées, petits pâtés et rissoles.

L'apprêt des bouchées relève de la pâtisserie plus que de la cuisine.

Nous en donnons néanmoins la méthode, l'occasion pouvant se présenter d'avoir à en préparer en cuisine.

### APPRÊT DES BOUCHÉES

Abaisser le feuilletage d'une épaisseur de 5 à 6 millimètres au maximum ; sur cette abaisse enlever les bouchées à l'emporte-pièce cannelé rond.

Les placer, au fur et à mesure, sur une plaque mouillée, en ayant la précaution de les retourner.

Dorer les bouchées, les inciser avec un emporte-pièce uni d'un petit diamètre ; les laisser reposer 10 minutes avant de les enfourner et les faire cuire à four chaud.

# Bouchées Garnies

### Bouchées a la Reine

Formule 203

Purée de volaillle liée au velouté.

Cette bouchée se compose souvent d'un simple salpicon de volaille lié au velouté.

### Bouchées Montglas

Formule 204

Salpicon de truffes, foie gras, langue écarlate, blanc de volaille, champignons, lié au fonds de veau réduit avec vin de Madère.

### Bouchées Mascotte

Formule 205

Salpicon de rognons de coq, champignons, truffes, lié au velouté de volaille.

### Bouchées Périgourdine

Formule 206

Salpicon de foie gras et truffes, lié à la sauce Madère.

### Bouchées Princesse

Formule 207

Salpicon de volaille, truffes et pointes d'asperges, lié au velouté de volaille, réduit au vin de Xérès.

### Bouchées Saint-Hubert

Formule 208

Salpicon de gibier, truffes et champignons, lié au fumet de gibier réduit, ou garnies purée de gibier.

### Bouchées Grand-Duc

Formule 209

Salpicon de truffes et pointes d'asperges, lié d'une sauce Béchamel réduite à la crème.

### Bouchées a l'Infante

Formule 210

Salpicon de crêtes de coq, truffes, langue écarlate, lié d'un velouté mélangé d'une brunoise de carottes et céleri.

### Bouchées aux Huitres

Formule 211

Huîtres et sauce Normande.

### Bouchées Nantua

Formule 212

Queues d'écrevisses en ragoût, liées d'une purée d'écrevisses.

### Bouchées aux Crevettes, au Homard, a la Langouste

Formule 213

Voir les formules des sauces crevettes, homard, etc. On ajoute un salpicon de l'un ou de l'autre de ces crustacés.

### Bouchées au Vésiga "dites a la Russe"

Formule 214

Appareil composé de Vésiga cuit, haché, mélangé d'œufs durs coupés en petits dés et lié de quelques cuillerées de velouté maigre, réduit avec de la crème double.

### Bouchées Surcouf

Formule 215

Purée de filets de soles avec truffes hachées liée au velouté maigre réduit à la crème.

### Bouchées Cardinal

Formule 216

Salpicon langouste, truffes et champignons, lié sauce Nantua.

### Bouchées a la Royale

Formule 217

Purée de truffes à la crème, mélangée d'un salpicon de truffes.

### Bouchées Bouquetière

Formule 218

Macédoine de légumes, liée à la purée de volaille ou de sole, suivant le cas.

On prépare enfin des bouchées au salpicon de saumon, de turbot, de soles, etc., etc.

## Petits Pâtés

Les Bouchées, avons-nous dit, sont garnies après leur cuisson ; les Petits Patés reçoivent leurs garnitures, farces ou salpicon, avant d'être cuits, ce qui, naturellement, oblige à les faire en deux pièces, l'une recouvrant l'autre.

L'abaisse servant de fond doit être tenue très mince et prise dans des rognures de feuilletage, afin d'éviter qu'elle ne pousse, ce qui ferait dévier la montée de la pâte.

La partie supérieure, épaisse de 3 millimètres environ, sera soudée à l'abaisse inférieure selon la méthode habituelle, c'est-à-dire, en humectant d'eau le tour de la rondelle.

Les Petits Patés, comme les Bouchées, se font de toutes dimensions. Il convient cependant de ne pas exagérer le volume de ces apprêts, déjà assez lourd par leur composition.

### Petits Patés a la Parisienne

Formule 219

Préparer les pâtés selon la méthode habituelle ; les garnir, avant de les recouvrir de l'abaisse supérieure, d'un appareil composé de farce fine de porc, mélangée de farce de veau ou de volaille, et additionnée de quelques cuillerées de fonds de veau, réduit avec du vin de Madère.

Suivant le cas, on ajoute des truffes hachées à cette farce.

Dorer la partie supérieure des pâtés et les faire cuire à four chaud.

### Petits Patés au Jus

Formule 220

Cet apprêt diffère du précédent par la seule addition d'un jus réduit qu'on ajoute aux pâtés au sortir du four. On réserve, pour ce faire, une petite cheminée dans l'abaisse supérieure.

Les petits pâtés au jus peuvent aussi, en place de farce, être garnis de salpicons divers.

### Petits Patés a la Périgourdine

Formule 221

Même méthode que pour les Patés a la Parisienne.

Garnir les pâtés, avant de les recouvrir, d'un appareil composé de foie gras et de truffes coupées en dés.

### Petits Patés Orientale

Formule 222

Garnir les petits pâtés, avant de les recouvrir, d'un salpicon de mouton braisé, lié de deux ou trois cuillerées de coulis de tomates et fortement additionné de piments doux épluchés, étuvés au beurre et hachés.

Dorer et faire cuire à four chaud.

### Petits Patés Niçoise

Formule 223

Garnir les petits pâtés, avant de les recouvrir, d'un salpicon d'anchois de Nice, lié de deux ou trois cuillerées de velouté de poisson, réduit avec une cuillerée de confiture de tomates et mélangé d'estragon haché.

### Petits Patés a la Hongroise

Formule 224

Garnir les petits pâtés, avant de les recouvrir, d'un salpicon de jambon, lié de deux ou trois cuillerées de velouté réduit, dans lequel on aura ajouté un ou deux décilitres d'oignons hachés, fondus au beurre et fortement assaisonnés au poivre de Paprika.

* *
*

On peut enfin appliquer aux Petits Patés toutes les compositions indiquées pour les Bouchées.

---

## Rissoles diverses

Formule 225

Les Rissoles sont faites en feuilletage. On divise la pâte en petites abaisses rondes que l'on replie sur elles-mêmes en forme de chausson, après les avoir fourrées d'un salpicon, gras ou maigre, lié à blanc ou à brun.

Les rissoles sont généralement frites en pleine friture.

On sert en même temps de la sauce tomate ou une sauce Périgueux.

* *
*

Les compositions indiquées pour les Bouchées ou pour les Petits Patés peuvent aussi s'appliquer aux Rissoles. Une garniture fréquemment employée est un salpicon de foie gras et de truffes, lié de quelques cuillerées de sauce Madère réduite. Ces Rissoles sont nommées à la Périgourdine.

# Tartelettes

## Tartelettes Piémontaises

Formule 226

Foncer de pâte fine quelques moules à tartelettes. Les remplir de l'appareil suivant :

3 œufs entiers et 2 jaunes.
50 grammes de parmesan râpé.
Poivre, sel et muscade.
Mouiller moitié crème, moitié consommé, (1/2 litre environ).

Cuire au four et, avant de sortir de cuisson, saupoudrer de parmesan râpé.

## Tartelettes Hongroises

Formule 227

Même méthode que pour les Tartelettes Piémontaises. Ajouter à l'appareil une fondue d'oignons au paprika.

## Tartelettes Chasseur

Formule 228

Foncer de pâte fine deux douzaines de moules à tartelettes ; les faire cuire à vide et les garnir d'un salpicon de foies de volailles et de champignons, lié de fonds de veau réduit.

Saupoudrer de salamandre (1) et faire glacer une minute au four.

On peut enfin préparer des Tartelettes, en leur appliquant les diverses garnitures indiquées dans les formules précédentes.

---

(1) En cuisine, on désigne, par le nom de Salamandre, deux choses différentes, bien que produisant un résultat analogue. La première est l'appareil à gaz servant au glaçage des poissons, légumes, entremets, etc., etc. La deuxième est la mie de pain frite au beurre et égouttée, que l'on sème à la surface de certains mets pour y produire un glaçage factice, plus rapide que celui donné par les appareils à gaz ou les fours.

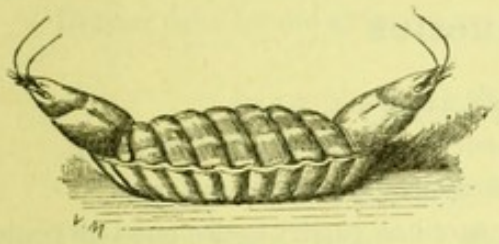
Cette mie de pain frite s'emploie aussi dans bon nombre d'apprêts, parmi lesquel nous citerons surtout toutes les préparations dites à la Polonaise.

# Barquettes

## Barquettes d'Ecrevisses a la Diable

Formule 229

Foncer de pâte fine deux douzaines de moules (forme barquette), les faire cuire à vide et les garnir d'un ragoût de queues d'écrevisses cuites à la Bordelaise.



Saupoudrer de salamandre et faire glacer un instant au four. Placer à chaque bout de la tartelette une carapace d'écrevisse.

## Barquettes d'Huitres a la Normande

Formule 230

Même procédé que pour les Barquettes d'Ecrevisses. Garnir d'un ragoût d'huîtres pochées, lié d'une sauce normande.

Faire glacer au four.

## Barquettes a la Royale

Formule 231

Même procédé que pour les Barquettes d'Ecrevisses. Garnir d'un ragoût de truffes à la crème.

Saupoudrer de mie de pain frite et faire légèrement gratiner.

## Barquettes a la Créole

Formule 232

Préparer les Barquettes ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes. Les garnir d'un appareil composé de riz cuit au gras, de gombos étuvés dans une fondue de tomates et de piments doux épluchés,et coupés en salpicon.

Faire glacer au four.

### Barquettes a la Moscovite

Formule 233

Préparer les Barquettes selon la méthode habituelle. Les garnir d'un appareil composé de vésiga, préalablement trempé et cuit à l'eau, haché, et mélangé à une brunoise de carottes, de céleris et de poireaux que l'on liera de quelques cuillerées de velouté maigre, réduit avec de la crème double.

Faire glacer au four.

## Croquettes

Formule 234

Les appareils à croquettes se lient d'une allemande très serrée.

Ils se composent d'ordinaire de salpicons, gras ou maigres.

Une fois refroidi, on divise l'appareil en parties égales que l'on roule en forme de bouchons et que l'on pane à l'anglaise.

Faire frire en pleine friture et servir sur serviette, avec persil frit et sauce tomate ou autre, à part.

## Côtelettes de Volaille, de Gibier et de Poisson

Formule 235

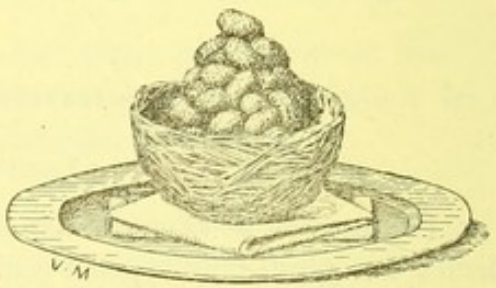
On sert, sous ce nom, le même appareil que celui indiqué pour les Croquettes. La forme et la cuisson diffèrent. Les côtelettes sont sautées au beurre au lieu d'être plongées en friture.

## Nid de Rognons de Coq à la Villeroy

Formule 236

Rouler dans de la sauce Villeroy une trentaine de rognons de coq ; les paner à l'anglaise, les faire frire et les servir en buisson, dans un nid de pommes paille.

Servir en même temps une sauce tomate.



NID DE ROGNONS DE COQ A LA VILLEROY

Observation. — Pour monter les nids de pommes paille, on se sert de paniers en fil de fer de forme ronde. Ces paniers, que l'on trouve dans les grandes maisons fabricant l'article de cuisine, sont divisés en deux parties, dont l'une, s'emboitant dans l'autre, sert à maintenir les pommes paille.

## Nid de Crêtes de Coq farcies Villeroy

Formule 237

Choisir deux douzaines de belles crêtes, préalablement cuites au blanc.

Les inciser délicatement dans la partie charnue et les fourrer d'une farce de foie gras, mélangée de purée de truffes.

Les rouler dans une sauce Villeroy, les paner à l'anglaise et les faire frire d'une belle couleur.

Dresser dans un nid et servir, en même temps, une sauce Périgueux.

## Nid d'Œufs à la Nantua

Formule 238

Préparer avec de l'appareil à Pommes Duchesse une vingtaine de petites croquettes de forme ovoïde.

Les paner à l'anglaise et les faire frire au beurre clarifié.

Les cerner légèrement et les évider complètement.

Les fourrer d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

Dresser dans un nid de pommes paille.

***

On peut servir, dans ces nids, toutes sortes de préparations minuscules, telles que : moules ou huîtres, frites à la Villeroy ou à l'anglaise ; petites croquettes de volaille, de gibier ou de poisson ; cervelles roulées dans la pâte à frire et frites, etc., etc. Il convient d'observer que les apprêts destinés à être servis en Hors-d'Œuvre doivent être très peu volumineux.

## Attereaux d'Huîtres

Formule 239

Faire raidir dans leur eau 3 douzaines d'huîtres, les saupoudrer de poivre de Cayenne et les paner à l'anglaise.

Les embrocher dans de petites brochettes en argent et les faire frire au beurre clarifié.

Servir, en même temps, une sauce moutarde ou américaine.

## Huîtres à l'Américaine

Formule 240

Ces huîtres sont servies gratinées dans leurs coquilles. On fait glisser la lame d'un couteau sous la noix, afin de la détacher. On les saupoudre de mie de pain, on les assaisonne de poivre de Cayenne et on les arrose de beurre fondu. Faire gratiner à la salamandre.

Au sortir du four, saupoudrer de fines herbes hachées, et ajouter un jus de citron.

## Huîtres Mornay

Formule 241

Détacher les huîtres de leurs coquilles, les faire raidir dans leur eau (sans ébullition).

Faire réduire la cuisson et la mélanger à 2 ou 3 décilitres de sauce Mornay.

Remettre les huîtres ébarbées dans leurs coquilles, les masquer d'une cuillerée de sauce Mornay, les saupoudrer de parmesan et faire gratiner à four vif.

## Huîtres grillées à l'Anglaise

(Angels Horse Back)

Formule 242

Ce Hors-d'Œuvre, nommé par les Anglais *Anges à cheval*, fournit un mets délicat.

Envelopper chaque huître (préalablement pochée), dans une barde très mince de Bacon ; les embrocher et les mettre sur le gril.

Les dresser sur des toasts de pain grillé et les saupoudrer de mie de pain frite et de poivre de Cayenne.

On sert encore les huîtres frites au naturel ou panées à la Villeroy, en buisson, etc., etc.

## Pommes Georgette

Formule 243

Bien qu'un peu volumineuse, cette préparation peut prendre place parmi les hors-d'œuvre.

Cuire au four une douzaine de pommes de terre de Hollande, de grosseur moyenne.

Les cerner et les évider aux trois quarts, sans briser l'enveloppe.

Les fourrer d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

Servir sur serviette.

## Cromesquis

Formule 244

Ce Hors-d'Œuvre se prépare de deux manières : La première, la plus simple, consiste à envelopper dans de la crépinette de porc, dite aussi toilette, une petite quantité de salpicon (volaille, gibier, poisson, etc.), lié à l'allemande, ainsi qu'il est indiqué pour les croquettes, puis, après avoir trempé ces pièces dans une pâte à frire, les mettre à frire en pleine friture.

La deuxième méthode diffère en ceci, que le salpicon est d'abord enfermé dans une abaisse mince d'appareil à Pommes Duchesse, puis enveloppé dans la crépinette.

On peut aussi, à défaut de crépinette, employer, pour envelopper le salpicon, des crêpes très fines ou encore des bardes de lard, coupées très minces.

Avec les cromesquis on sert toujours une sauce tomate ou une sauce Périgueux.

Les cromesquis se garnissent de tous les appareils indiqués dans les recettes précédentes.

## Cassolettes diverses

Formule 245

On prépare ces cassolettes avec l'appareil à Pommes Duchesse.

Après avoir étalé l'appareil sur le marbre fariné, on l'abaisse régulièrement, puis on le détaille à l'emporte-pièce rond, uni.

On pane ces petites croustades à l'anglaise et, après avoir marqué le couvercle à l'aide d'un emporte-pièce d'un plus petit diamètre, on fait frire les cassolettes en pleine friture.

On les vide, on les garnit de salpicons divers, puis on les recouvre avec leurs couvercles que l'on aura réservés.

Ces cassolettes sont garnies de tous les appareils indiqués pour les BOUCHÉES.

---

# HORS-D'ŒUVRE DE FROMAGE

## Talmouses au Parmesan

Formule 246

Préparer 4 décilitres d'appareil à soufflé au fromage, ainsi qu'il est dit aux PETITS SOUFFLÉS AU PARMESAN, mais moins fourni en blancs fouettés.

Garnir de cet appareil le centre de petites abaisses minces de pâte demi-feuilletée ou de rognures de feuilletage, et parsemer le dessus de fromage de Gruyère coupé en petits dés.

Relever les coins de ces abaisses, de manière à enfermer l'appareil. Dorer et mettre à cuire au four à chaleur douce.

OBSERVATION. — La préparation ancienne des Talmouses constituait un entremets sucré bien plus qu'un hors-d'œuvre. On les confectionnait avec du fromage de Neufchâtel, du sucre, de la crème fouettée, et de l'eau de fleur d'oranger comme parfum.

Nous donnons, à titre documentaire, la recette des fameuses Talmouses de Saint-Denys, telle qu'elle est décrite dans un très vieux formulaire : *Le Cuisinier Gascon* (Amsterdam 1747).

## Talmouses de Saint Denys

Formule 247

« Vous faites des abaisses de feuilletage à l'ordinaire ; vous avez un appareil de fromage à la crème qui soit bien égoutté, vous le maniez avec les mains sur le tour à pâte et vous y mettez des œufs, autant que le fromage en pourra boire, un grain de sel, une pincée de farine ; cet appareil étant bien fait, vous en foncez votre abaisse et les troussez entières,

les dorez, et au four cuire et servez. Les flans se font de même, mais l'appareil plus liquide, allongé et crème forte. »

Cet apprêt se rapproche par plus d'un point de la Quiche Lorraine, si chère au poète André Theuriet.

Tous ces entremets de fromage sont d'un manger délicat, surtout s'ils sont consommés au sortir du four.

## Talmouses aux Epinards

Formule 248

Préparer un appareil semblable à celui décrit aux PETITS SOUFFLÉS AUX EPINARDS.

Garnir de cet appareil des petites abaisses de demi-feuilletage, et terminer comme il est dit aux TALMOUSES AU PARMESAN.

## Ramequins

Formule 249

Préparer une pâte à choux sans sucre, lui mélanger une poignée de fromage de Gruyère râpé. Coucher les ramequins à la douille unie, en leur donnant une forme un peu allongée. Placer sur chacun un morceau de fromage de Gruyère, et faire cuire à chaleur modérée.

OBSERVATION. — Les ramequins appartiennent à la vieille cuisine française. La méthode du XVII^me^ siècle différait un peu pourtant de celle employée de nos jours, si l'on en juge par les deux recettes suivantes extraites d'un très ancien formulaire :

## Ramequins de Fromage

Formule 250

« Prenez du fromage, faites-le fondre avec du beurre, oignon entier ou pilé, sel et poivre à force, étendez le tout sur du pain, passez la pelle du feu chaude par dessus et servez chaud. »

## Ramequins de Suie de Cheminée

Formule 251

« Vostre pain estant passé dans la poësle peu plus de moitié par le beurre ou huile, poudrez-le de suie, avec sel et force poivre par dessus et servez chaud. »

* *
*

Nous ne croyons pas trop nous avancer en prétendant que cette recette détient le premier rang en fait d'originalité.

Elle peut, sans difficulté, entrer dans la catégorie des *Savorys*, que nous étudions plus loin.

## Beignets au Parmesan

Formule 252

Préparer une pâte à choux ordinaire, à laquelle on ajoutera une forte poignée de Parmesan râpé.

Faire frire ces beignets en pleine friture, suivant la méthode habituelle, et servir brûlant.

## Beignets fourrés à la Palermitaine

Formule 253

Après avoir préparé les beignets, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente, les fourrer d'une crème pâtissière sans sucre, à laquelle on aura mélangé une poignée de parmesan râpé.

On peut aussi fourrer ces beignets avec une fondue de chester ou de fromage de Hollande.

## Paillettes au Parmesan

Formule 254

Préparer une pâte à feuilletage et la tourer, en la saupoudrant de parmesan râpé et de poivre de Cayenne.

L'abaisser très mince et la détailler en allumettes très fines que l'on fera cuire à four très chaud.

Servir brûlant.

## Petites Galettes au Fromage

Formule 255

Détailler, dans une abaisse de feuilletage très mince, une quarantaine de petites galettes que l'on piquera, pour les empêcher de boursoufler, et que l'on cuira au four.

Tartiner la moitié de ces galettes d'une crème pâtissière, finie avec une poignée de parmesan et fortement cayennée.

Recouvrir ces toasts avec le restant des galettes et tenir à l'étuve jusqu'au moment de servir.

## Croûtes gratinées à la Reine

Formule 256

Préparer une vingtaine de petits toasts en pain de mie, de forme ronde ou ovale.

Les faire colorer sur le gril et les recouvrir d'une couche un peu épaisse de l'appareil suivant :

Hacher très finement la valeur d'un demi-poulet cuit, ajouter deux cuillerées de truffes et champignons également hachés, et lier le tout de 2 ou 3 décilitres de sauce Béchamel très réduite et additionnée, avant d'être passée à l'étamine, d'une poignée de parmesan râpé.

Saupoudrer les croûtes de parmesan, et faire gratiner sous la salamandre.

## Croûtes gratinées à la Hongroise

Formule 257

Même méthode que pour les Croutes Gratinées a la Reine. On supprime les truffes hachées et on additionne l'appareil d'une forte cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre et saupoudré de paprika.

## Croûtes gratinées à la Cervelle

Formule 258

Faire cuire les cervelles d'agneau ou de veau, selon la méthode ordinaire.

Les passer au tamis fin et additionner cet appareil de deux ou trois décilitres de Béchamel fortement réduite et mélangée de parmesan râpé.

Garnir et faire gratiner les croûtes, ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

## Croûtes gratinées aux Anchois

Formule 259

Après avoir fait griller les toasts, les tartiner légèrement d'un appareil composé de Béchamel réduite et mélangée d'une purée d'anchois.

Garnir les croûtes de filets d'anchois que l'on aura fait dessaler, recouvrir de mie de pain frite au beurre et faire gratiner un instant sous la salamandre.

On peut préparer de la même manière toutes sortes de croûtes gratinées. Nous citons, pour mémoire, les croûtes aux crevettes, au homard, aux filets de harengs, aux kilkis, etc., etc.

La composition de ces Hors-d'Œuvre se rapproche sensiblement de celle des Savorys que nous étudions plus loin.

---

## PETITS SOUFFLÉS DIVERS

### Petits Soufflés au Parmesan

Formule 260

Délayer 200 grammes de farine avec un demi-litre de lait. Assaisonner de sel, poivre et muscade, et faire épaissir en tournant sur le feu.

Après quelques minutes d'ébullition, retirer du feu, ajouter une poignée de parmesan râpé et un morceau de beurre frais.

Lier l'appareil de 5 jaunes d'œufs, passer à l'étamine et, au dernier moment, ajouter 7 blancs, fouettés très ferme.

Remplir de cet appareil des petites caisses en porcelaine ou en papier, saupoudrer de fromage râpé et faire cuire au four. Servir aussitôt.

### Petits Soufflés Armenonville

Formule 261

Préparer un appareil comme il est dit aux Soufflés au Parmesan.

Le passer à l'étamine après l'avoir lié aux jaunes et lui ajouter un salpicon de fromage de Chester et de jambon cuit.

Cayenner fortement cet appareil, lui incorporer les blancs fouettés et terminer comme il est indiqué plus haut.

### Petits Soufflés Helder

Formule 262

Préparer un appareil comme il est dit aux Soufflés au Parmesan, lui ajouter une julienne de truffes blanches du Piémont et de langue écarlate.

Terminer comme il est indiqué plus haut.

## Petits Soufflés d'Huitres

Formule 263

Faire pocher les huîtres sans ébullition, les ébarber et les diviser en deux ou trois morceaux, suivant leur grosseur.

Faire réduire la cuisson des huîtres, en ajoutant une poignée d'épluchures de champignons et une pincée de poivre de Paprika. Ajouter 2 ou 3 décilitres de Béchamel et un décilitre de crème double, et faire réduire en plein feu.

Lier, hors du feu, de 3 ou 4 jaunes d'œufs et passer à l'étamine. Ajouter les huîtres et, au dernier moment, incorporer 5 ou 6 blancs d'œufs fouettés.

Remplir de cet appareil des petites cassolettes à soufflés et faire cuire au four.

## Petits Soufflés aux Épinards

Formule 264

Faire réduire en plein feu 3 ou 4 décilitres de Béchamel avec un décilitre de crème, une pincée de Paprika et un peu de muscade râpée.

Passer à l'étamine et ajouter un décilitre d'épinards blanchis, légèrement hachés et étuvés au beurre.

Lier de 3 ou 4 jaunes d'œufs et finir comme il est indiqué aux Petits Soufflés aux Huitres.

Faire cuire de même.

Observation. — On peut additionner ces soufflés de parmesan râpé.

## Petits Soufflés de Soles

Formule 265

Faire étuver au beurre 8 à 10 pièces de filets de soles. Les passer au tamis fin et les mélanger à 2 décilitres de velouté, réduit avec de l'essence de poisson et passé à l'étamine.

Lier l'appareil de 3 ou 4 jaunes et le terminer comme il est indiqué aux Petits Soufflés aux Huitres.

Faire cuire de même.

Observation. — On prépare de la même façon tous les petits soufflés à base de purée de poisson, de volaille ou de gibier. On lie ces derniers avec du fumet de gibier fortement réduit.

### Petits Soufflés aux Écrevisses

Formule 266

Préparer une purée Nantua très réduite. Lier de 5 jaunes, passer à l'étamine, ajouter 7 blancs fouettés et mouler en cassolettes. Cuire à four modéré.

Ces soufflés peuvent être fourrés d'un salpicon d'écrevisses lié à la sauce Nantua.

On prépare de même les petits soufflés aux crevettes, homards, langoustes, etc.

* *
*

La série des Hors-d'Œuvre froids ou chauds est inépuisable. Il serait trop long de les vouloir décrire tous. A la liste, déja longue, que nous donnons, on pourra rattacher les préparations légères, servies sous le nom d'entrées volantes.

Jadis, nos pères se servaient de ces apprêts en guise d'Eperons Bachiques. Les Hors-d'Œuvre se composaient alors de salaisons, fortement condimentées, servies en intermèdes, tout le long du repas.

Nous terminons donc cette étude sur les Hors-d'Œuvre par cette recommandation dernière de conserver à ces objets toute la délicatesse qu'ils réclament, car, on ne doit pas l'oublier, le Hors-d'Œuvre est à la cuisine ce que le Petit-Four est à la pâtisserie.

Comme se rattachant à cette origine, nous avons cru bien faire d'ajouter à ce chapitre une courte notice sur les Savorys anglais.

## Savorys Bonnes Bouches

(Usage Anglais)

Formule 267

Nous pensons devoir rattacher ces préparations au groupe des Hors-d'Œuvre.

Leur composition n'aurait rien de curieux, si elles n'avaient pour elles l'originalité d'être servies aux convives à la fin du dîner, après les entremets sucrés ; leur but est d'exciter à boire.

Le nombre des Savorys est infini. Une simple omelette aux fines herbes, un toast aux anchois ou aux sardines constituent un Savorys, au même titre qu'une carcasse de poulet froid, tartinée de moutarde, saupoudrée de poivre de Cayenne et grillée.

Le véritable nom qu'il conviendrait de donner à ces préparations serait *Diableries,* ce qui se rapprocherait le plus, à notre avis, du terme d'origine : *Devilled Biscuits* (Biscuits à la Diable).

Bien entendu, nous ne comprenons pas, dans cette série des *Diableries,* les omelettes aux fines herbes ou autres préparations analogues.

Voici une liste des principaux Savorys servis à la fin du dîner :

Toast aux anchois.
» au Bacon.
» aux champignons.
» aux haddocks.
» aux harengs.
» aux kippered.
» aux laitances.
» aux sardines.
» aux truites fumées.
» aux kilkiss, etc., etc.

On peut aussi ranger au nombre des Savorys le Welsh Rabbit, sorte de tartine chaude au fromage, condimentée à l'excès.

En voici la formule.

## Welsh Rabbit

Formule 268

Préparer une fondue de fromage de Chester et de bière anglaise.

Assaisonner fortement cet appareil de poivre de Cayenne et l'étaler brûlant sur des toasts en pain de mie que l'on aura préalablement fait griller.

Passer les toasts quelques instants sous la salamandre et servir aussitôt.

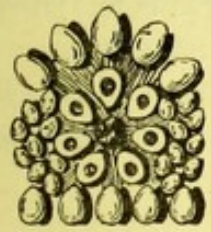
Observations. — Welsh Rabbit est la déformation populaire du vrai nom de cet apprêt, qui est Wesh rare bit, et veut dire morceau de choix gallois, tandis que le nom usité signifie Lapin Gallois.

En guise de Savorys, on sert aussi, en Angleterre, des os de côte de bœuf fortement cayennés, enduits de moutarde, recouverts de chapelure et grillés. On prépare de la même façon des carcasses de poulets.

Tous ces mets, pimentés à l'excès, réveillent, dit-on, apparaissant sur table après les sucreries du dessert, les papilles émoussées des convives.

Ils sont, en somme, les éperons bachiques dont usaient nos aïeux.

# LES ŒUFS



Dans l'antiquité, l'œuf était considéré comme un symbole ou étaient réunis les quatre éléments : la coquille représentait la terre ; le blanc l'eau ; le jaune le feu et, enfin, l'air était figuré par la partie vide se trouvant entre la coquille et l'albumine.

Chez les Egyptiens, le dieu créateur de toutes choses était représenté par un vieillard tenant un œuf dans sa bouche.

Le caractère sacré de l'œuf était tel, nous dit Pline, que pour conjurer les maléfices écrits, croyait-on, à l'intérieur des coquilles, il était d'usage de briser ces dernières.

Inconsciemment, à plus de mille ans de distance, nous accomplissons le même geste, reconnaissant ainsi l'influence mystérieuse que les civilisations anciennes attribuaient à l'œuf.

Mais, si les Egyptiens considéraient l'œuf comme une émanation de la divinité, ils ne se privaient pas d'en manger. Ils usaient même, pour le préparer à la coque, d'un mode de cuisson méritant d'être signalé : Après avoir placé l'œuf dans la poche d'une fronde, ils lui imprimaient un mouvement de rotation des plus rapides. Au bout de quelques instants, l'œuf était prêt à être mangé.

**
*

Chez les Romains, lors des fêtes de Cérès, on portait solennellement des corbeilles pleines d'œufs au temple de la déesse.

A Rome, les gourmands préféraient les œufs de forme allongée à ceux qui étaient courts.

Mais l'œuf de poule n'était pas le seul livré à la consommation : on mangeait couramment des œufs de perdrix, de faisans et d'autres oiseaux rares. Ces œufs, ainsi qu'il en est aujourd'hui pour les œufs de vanneaux ou de pluviers, se payaient un prix très élevé.

Les cuisiniers romains poussaient jusqu'au raffinement l'art d'apprêter les œufs. Pétrone, dans sa description du banquet de Trimalcion, nous parle d'œufs de paonnes, fourrés de becfigues compotés dans un coulis de haut style.

De telles recherches indiquent combien compliquée était la cuisine de la Rome impériale.

Pour terminer cette notice sur le rôle des œufs dans la vie romaine, nous ajouterons, qu'en guise d'étrennes, on s'offrait des œufs teintés en rouge.

Cet usage se pratiquait à Rome, en mémoire de Castor et de Pollux.

***

Les Gaulois, qui prisaient fort les œufs frais, les assaisonnaient ordinairement de cumin, de safran, de miel ou de benjoin.

Le moyen-âge nous a laissé peu de recettes d'œufs. Tout ce que nous savons, c'est qu'à cette époque on les employait fréquemment pour garnir les gros pâtés.

Du reste, on ne savait alors, d'une façon bien certaine, si l'œuf était un aliment gras ou maigre. Ce n'est qu'en 1555, que le pape Jules III accorda la licence de manger des œufs pendant le Carême.

Ce n'est que vers le XVII^me^ siècle, que les formules d'œufs devinrent à peu près compréhensibles.

Dans les vieux livres, nous avons découvert maints apprêts intéressants, parmi lesquels nous nous plaisons à transcrire le suivant :

### Œufs en Surprise

« Ce sont des œufs que vous videz et vous remplissez les coquilles « d'un hachis de perdrix ou autre chose, les panez aux œufs et les faites « frire et servez au persil frit.

« Vous les emplissez, si vous voulez, de confiture ou de crème et « les faites glacer à la pelle. Vous faites des œufs en surprise pochés à « l'eau ou frits au lard et à l'huile, à fantaisie. »

Cette recette contient, en réalité, deux formules bien distinctes.

***

Après l'impulsion donnée par Carême à toutes les branches de la cuisine, l'œuf a été l'objet des recherches d'une foule de praticiens.

Sur ce seul sujet, on a écrit même de magnifiques monographies.

Des centaines d'apprêts lui ont été appliqués. Comme le filet de sole, le tournedos ou la noisette, l'œuf est essentiellement assimilable. Aussi serait-il long de vouloir énumérer toutes les combinaisons auxquelles il se prête.

Néanmoins, nous avons fait de notre mieux pour donner à ce chapitre l'importance qu'il mérite.

A côté des apprêts spéciaux, pour lesquels nous donnons des recettes détaillées, nous avons brièvement indiqué les garnitures et les sauces, sans trop nous étendre sur les formules trop simples ou trop connues.

---

## ŒUFS SUR LE PLAT GARNIS

L'œuf sur le plat, cuit au beurre, est un des mets les plus simples de la cuisine.

Aussi jugeons-nous inutile de formuler une théorie à son endroit.

Néanmoins, cet apprêt élémentaire devient plus savant, lorsqu'on lui ajoute une garniture ou un coulis.

Nous avons donc réuni, dans les pages suivantes, quelques formules d'œufs sur le plat, diversement garnis, en nous bornant à l'énoncé de ces garnitures ou coulis.

***

L'expression que nous employons : *faire cuire au miroir,* indique une cuisson à four chaud qui, lorsque l'œuf est très frais, condition obligatoire, produit une laque opaline sur le jaune d'œuf.

Cette expression est consacrée par un long usage, et nous avons cru devoir la conserver.

* *
*

## ŒUFS SUR LE PLAT DIVERS

### Œufs sur le Plat Omer Pacha

Formule 269

Garnir le fond du plat d'oignons hachés et fondus au beurre. Saupoudrer les œufs de parmesan râpé et faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat Bercy

Formule 270

Garnir de petites saucisses Chipolata grillées et faire cuire au miroir. Saucer d'un cordon de sauce tomate.

### Œufs sur le Plat Rothomago

Formule 271

Garnir d'une tranche de jambon sautée au beurre et faire cuire au miroir. Saucer d'un cordon de sauce tomate.

Observation. — Dans quelques maisons on ajoute aussi une garniture complémentaire de saucisses Chipolata.

### Œufs sur le Plat Parmesane

Formule 272

Saupoudrer les œufs de Parmesan râpé et faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat a la Villars

Formule 273

Garnir d'une tranche de lard de poitrine rissolée au beurre. Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

### Œufs sur le Plat a la Lorraine

Formule 274

Garnir de lard fumé et de lames très fines de fromage de Gruyère.

### Œufs sur le Plat Chasseur

Formule 275

Garnir d'un ragoût de foies de volailles et de champignons émincés, lié de fonds de veau et échalote hachée.

Observations. — Une longue pratique a consacré l'apprêt dit a la Chasseur, se composant d'ordinaire de champignons émincés, sautés et condimentés à l'échalote.

Rien, dans cette composition, n'est fait pour évoquer les exploits cynégétiques. Nous penchons fortement à croire que cette dénomination a dû être appliquée à ce mode d'apprêt à la suite de quelque déjeuner de chasse ou figurait un poulet préparé ainsi.

En tout cas, le terme est admis, et nous avons pensé bien faire en le conservant.

### Œufs sur le Plat Opéra

Formule 276

Garnir d'un salpicon de foies de volailles et d'un bouquet de pointes d'asperges. Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

### Œufs sur le Plat a la Turque

Formule 277

Garnir d'un ragoût de foies de volailles, mélangé d'une fondue d'oignons, et lié au fonds de veau tomaté.

Observation.— Dans quelques maisons, on complète cette garniture avec du lard maigre, blanchi et rissolé, et des têtes de champignons escalopées. Le lard nous semble être ajouté d'une façon un peu abusive, étant donné la dénomination a la Turque.

### Œufs sur le Plat Rossini

Formule 278

Garnir d'un ragoût de truffes au vin de Madère et de petites escalopes de foie gras sautées au beurre.

### Œufs sur le Plat a la Patti

Formule 279

Enduire le plat d'une purée de truffes. Casser les œufs dedans et faire cuire au miroir. Garnir de petites truffes entières, cuites au vin de Xérès. Cordon de fonds de veau réduit au vin de Xérès.

### Œufs sur le Plat a la Sagan

Formule 280

Garnir de petites escalopes de cervelles de veau sautées au beurre. Saupoudrer de parmesan râpé et faire cuire au miroir. Saucer d'un cordon de sauce suprême.

### Œufs sur le Plat a la Condé

Formule 281

Garnir de petites croquettes de volaille. Saucer d'un cordon de sauce suprême.

### Œufs sur le Plat a la Meyerbeer

Formule 282

Garnir de rognons de mouton grillés et d'un ragoût de truffes au vin de Madère.

### Œufs sur le Plat Jessica

Formule 283

Garnir de morilles sautées au beurre et de pointes d'asperges. Saucer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

### Œufs sur le Plat a la Richemont

Formule 284

Garnir d'un ragoût de truffes au vin de Madère et de morilles sautées au beurre.

### Œufs sur le Plat Petit-Duc

Formule 285

Garnir de champignons grillés remplis de raifort râpé. Cordon de sauce Chateaubriand.

### Œufs sur le Plat a la Wladimir

Formule 286

Garnir d'un ragoût de truffes en dés et de pointes d'asperges. Les œufs saupoudrés de parmesan râpé et cuits au miroir.

### Œufs sur le Plat Chalonnaise

Formule 287

Garnir d'un ragoût de crêtes et de rognons de coqs. Cordon de sauce suprême.

### Œufs sur le Plat a la Monselet

Formule 288

Garnir le fond du plat d'un ragoût de truffes et de fonds d'artichauts, coupés en paysanne et sautés au beurre. Faire cuire les œufs au miroir. Cordon de fonds de veau beurré.

### Œufs sur le Plat Américaine

Formule 289

Garnir de tomates grillées et de champignons grillés. Cordon de sauce tomate.

Observation.— Dans quelques maisons on sert, sous ce nom, des œufs sur le plat simplement garnis de tranches de Bacon grillées ou sautées à la poêle.

### Œufs sur le Plat a la Monégasque

Formule 290

Garnir le fond du plat d'une cuillerée de confiture de tomates et d'estragon concassé. Faire cuire les œufs au miroir. Garnir de filets d'anchois.

Observation.— Ces œufs sont aussi servis sous la dénomination a la Niçoise.

### Œufs sur le Plat a la Doria

Formule 291

Garnir les plats et cuire les œufs comme pour la Monégasque, mais sans estragon.

Parsemer les œufs de truffes blanches râpées, et faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat a la Piémontaise

Formule 292

Saupoudrer les œufs de Parmesan râpé et parsemer de truffes blanches râpées. Faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat a la Mirabeau

Formule 293

Garnir de filets d'anchois et d'olives, et saucer d'un cordon de sauce anchois.

### Œufs sur le Plat a la Nantua

Formule 294

Garnir d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

### Œufs sur le Plat a la Victoria

Formule 295

Garnir d'un salpicon de langouste et de truffes. Cordon de sauce normande, finie avec un beurre de langouste.

### Œufs sur le Plat a l'Antiboise

Formule 296

Faire sauter, au beurre, une poignée de nonats. Les mettre dans le fond des plats (préalablement frottés d'ail). Casser les œufs par dessus, saupoudrer de parmesan râpé et faire cuire au miroir. Cordon de confiture de tomates beurrée.

### Œufs sur le Plat a la Romaine

Formule 297

Beurrer le plat et le garnir d'une cuillerée d'épinards en branches étuvés au beurre avec un salpicon d'anchois. Casser les œufs par dessus, les saupoudrer de Parmesan râpé et faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat a l'Oseille

Formule 298

Beurrer le plat et le garnir d'une cuillerée de purée d'oseille, liée à la crème. Casser les œufs par dessus, les saupoudrer de Parmesan râpé et faire cuire au miroir.

### Œufs sur le Plat a la Tartare

Formule 299

Préparer une farce très fine de maigre de bœuf (100 grammes de filet de bœuf, pilé avec 25 grammes de beurre frais ; assaisonner de sel, paprika et muscade, et passer au tamis fin).

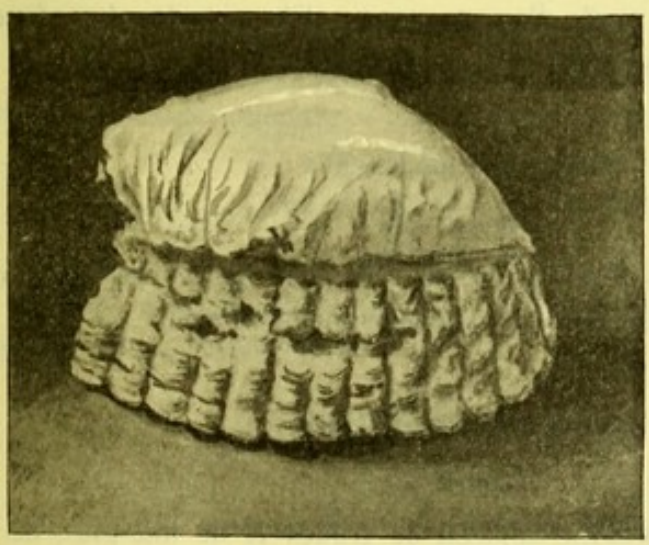
Enduire d'une couche mince de cette farce le fond des plats. Casser les œufs par dessus, arroser d'une cuillerée de crème aigre, saupoudrer de ciboulette hachée et blanchie, et faire cuire au miroir.

* *
*

Les quelques apprêts décrits plus haut, indiquent suffisamment combien grandes sont les ressources culinaires que l'on peut retirer des œufs sur le plat.

A côté de ces formules, il existe encore d'autres recettes plus simples que nous avons volontairement négligé de décrire. Parmi celles-là nous citerons les œufs au jambon, au Bacon, au beurre noir, etc., etc.

## ŒUFS POCHÉS



Œuf Poché sur Croustade Feuilletée

Les œufs pochés se prêtent à une infinité de combinaisons. Dans ce nombre, nous sélectionnons quelques formules seulement.

Le dressage de ces œufs se fait ordinairement sur des petites croûtes ovales en feuilletage, sur des tartelettes en pâte

fine ou, enfin, sur des toasts de pain de mie, grillés ou frits au beurre. On les dresse aussi sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre, sur des tomates grillées ou sautées, etc., etc.

Suivant les formules, on garnit ces croûtes ou ces toasts d'un salpicon lié.

Nous jugeons inutile de rédiger une théorie sur la façon de pocher les œufs.

Le procédé est trop connu de nos lecteurs ; nous nous bornons à donner brièvement quelques compositions.

## Œufs Pochés divers

### Œufs Pochés a la Bohémienne

Formule 300

Croustades en feuilletage, farcies d'une purée de foie gras. Saucer les œufs d'un velouté de volaille. Parsemer d'une julienne de jambon, chauffée au vin de Madère.

### Œufs Pochés a la Daumont

Formule 301

Croustades en feuilletage, farcies d'un hachis de volaille à la crème. Saucer les œufs d'une purée d'asperges vertes liée au velouté et distendue à la crème double

### Œufs Pochés Halévy

Formule 302

Croustades farcies d'une purée de foie gras. Saucer les œufs mi-partie velouté, mi-partie sauce tomate légèrement beurrée.

### Œufs Pochés Volney

Formule 303

Croustades farcies d'un salpicon de truffes et de foie gras, lié au fonds de veau madéré. Saucer de sauce suprême et placer, sur chaque œuf, une lame de langue écarlate chauffée au vin de Madère.

### Œufs Pochés a la Serge

Formule 304

Croustades farcies d'une purée de volaille. Saucer d'une purée d'artichauts liée au velouté et finie à la crème.

### Œufs Pochés Princesse

Formule 305

Dresser les œufs sur croustade ; les masquer de sauce suprême et garnir de bouquets de pointes d'asperges vertes. Placer, sur chaque œuf, une lame de truffe chauffée au beurre.

### Œufs Pochés Comtesse

Formule 306

Dresser les œufs sur croustades ; les saucer d'une sauce suprême réduite au vin de Xérès. Garnir d'un ragoût de truffes et de champignons coupés en dés.

### Œufs Pochés a la Maintenon

Formule 307

Croustades farçies d'un appareil Maintenon. Saucer d'une Béchamel soubisée et distendue à la crème.

### Œufs Pochés a la Dino

Formule 308

Croustades farcies d'une julienne de blanc de volaille et de cèpes. Masquer de sauce indienne.

### Œufs Pochés Chalonnaise

Formule 309

Dresser les œufs sur croustades. Garnir de crêtes et de rognons de coq. Masquer de sauce suprême.

### Œufs Pochés Montglas

Formule 310

Croustades remplies d'un salpicon de langue, jambon, truffes et foie gras, lié au vin de Madère et fonds de veau. Masquer d'une sauce Madère.

### Œufs Pochés Jessica

Formule 311

Dresser les œufs sur croustades. Garniture et fonds indiqués aux Œufs sur le Plat.

### Œufs Pochés Fédora

Formule 312

Dresser les œufs sur croustades, sauce suprême. Garnir d'un salpicon de foie gras et de truffes.

### Œufs Pochés Mirabeau

Formule 313

Dresser les œufs sur croustades. Finir comme il est dit aux Œufs sur le Plat a la Mirabeau.

### Œufs Pochés Zingara

Formule 314

Placer les œufs sur des petits croûtons ovales, frits au beurre et recouverts d'une lame de jambon cuit.

Garnir d'une julienne Zingara. Saucer de fonds de veau tomaté.

### Œufs Pochés a la Richemont

Formule 315

Dresser les œufs sur croûtons ovales frits au beurre. Garniture et sauce indiqués aux Œufs sur le Plat.

### Œufs Pochés a la Monselet

Formule 316

Garnir les croustades d'une paysanne de truffes et d'artichauts. Saucer les œufs de fonds de veau réduit et beurré.

### Œufs Pochés Sans-Gêne

Formule 317

Œuf Poché dressé sur Fond d'Artichaut

Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre. Masquer de sauce Bordelaise et placer, sur chaque œuf, une large lame de moelle pochée.

### Œufs Pochés a la Bourguignonne

Formule 318

Dresser les œufs sur croûtons ovales frits au beurre. Masquer d'une sauce au vin rouge. Garnir de petits oignons glacés et de champignons étuvés au beurre.

Observation. — En principe, ces œufs doivent pocher dans le vin rouge. Ce vin réduit et lié, soit au beurre manié, soit au fonds de veau, sert ensuite à préparer la sauce.

### Œufs Pochés Ravigote

Formule 319

Dresser les œufs sur croustades. Masquer de sauce Ravigote.

### Œufs Pochés Armenonville

Formule 320

Dresser les œufs sur des petits toasts en brioche ordinaire grillés. Masquer d'un velouté de volaille, réduit avec du vin de Xérès et de la crème double. Garnir d'un ragoût de carottes à la crème et d'un petit bouquet de pointes d'asperges.

### Œufs Pochés Ninon

Formule 321

Dresser les œufs sur des petits fonds en farce à quenelles de volaille (mouler cette farce dans des petits moules à tartelettes, et faire cuire au bain-marie). Masquer d'une Béchamel soubisée et garnir d'un salpicon de langue écarlate.

### Œufs Pochés Archiduc

Formule 322

Préparer des petites croustades en pommes Duchesse comme il est dit aux Paupiettes de Soles Archiduc.

Remplir le fonds de ces croustades d'un ragoût de champignons, lié d'un fonds de veau réduit, et mélangé d'une fondue d'oignons au paprika.

Masquer les œufs d'une sauce raifort chaude à la crème.

### Œufs Pochés Belle-Hélène

Formule 323

Dresser les œufs sur des petits fonds en appareil à croquettes de volaille (ces fonds sont panés à l'anglaise et rissolés au beurre). Garnir de pointes d'asperges et saucer d'un cordon de velouté de volaille.

### Œufs Pochés Périgourdine

Formule 324

Dresser les œufs sur des escalopes de foie gras sautées au beurre. Masquer de sauce Périgueux.

### Œufs Pochés Parmentière

Formule 325

Ces œufs se préparent de plusieurs manières. Nous indiquons celles qui sont le plus souvent employées :

1° Faire cuire au four de grosses pommes de terre de Hollande. Les cerner et les évider, sans briser l'enveloppe.

Pétrir la pulpe retirée avec un morceau de beurre frais ; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

Tapisser de cet appareil les parois des pommes de terre et casser un œuf bien frais dans chacune.

Faire cuire au four et ajouter, une fois les œufs cuits, une cuillerée de crème double dans chaque pomme de terre.

2° Préparer et vider les pommes de terre comme il est dit plus haut.

Beurrer la pulpe et en tapisser les pommes.

Placer dans chaque pomme de terre un œuf poché et napper d'une cuillerée de sauce Mornay.

Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à four vif.

Observation. — Ce mode d'apprêt a reçu une infinité de noms. Nous nous en tenons personnellement au nom ancien, le plus logique selon nous.

### Œufs Pochés a la Bretonne

Formule 326

Farcir les croustades d'une julienne de poireaux et de céleris, fondue au beurre et liée d'une cuillerée de sauce crème.

Saucer d'une sauce suprême légèrement soubisée.

### Œufs Pochés a l'Allemande

Formule 327

Dresser les œufs sur des choux-rouges cuits à l'étuvée. Garnir de lard de poitrine fumé et de saucisses de Francfort épluchées et émincées. Saucer d'un fonds de veau beurré.

### Œufs Pochés Monégasque *ou* Niçoise

Formule 328

Dresser les œufs sur des moitiés de tomates grillées. Masquer de confiture de tomates beurrée et additionnée d'estragon concassé. Garnir de filets d'anchois.

### Œufs Pochés a la Beauharnais

Formule 329

Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts étuvés au beurre. Masquer de sauce Beauharnais un peu claire.

### Œufs Pochés Petit-Duc

Formule 330

Dresser les œufs sur des champignons grillés. Masquer de sauce Chateaubriand. Saupoudrer de raifort râpé.

### Œufs Pochés Duchesse

Formule 331

Dresser les œufs sur des petites galettes en pommes Duchesse. Masquer de sauce Chateaubriand.

### Œufs Pochés Française

Formule 332

Préparer des petites croustades en pommes Duchesse et les garnir d'un ragoût de tomates. Dresser les œufs sur ces croustades.

Saucer les œufs de fonds de veau réduit et beurré.

### Œufs Pochés a la Romaine

Formule 333

Dresser les œufs sur des petits tampons d'épinards en branches, étuvés au beurre et mélangés d'un salpicon d'anchois. Masquer de fonds de veau réduit et beurré.

### Œufs Pochés a la Massenet

Formule 334

Dresser les œufs sur des petits fonds de pommes Anna mélangés de fonds d'artichauts émincés (ces fonds sont montés dans des petits moules à tartelettes).

Masquer d'une purée de haricots verts, liée au velouté, et finie à la crème.

### Œufs Pochés a la Normande

Formule 335

Dresser les œufs sur croustades. Les garnir d'huitres pochées, de champignons, de moules et de crevettes. Masquer de sauce Normande.

### Œufs Pochés a l'Ecossaise

Formule 336

Farcir les croustades d'une purée de saumon liée à la crème. Saucer les œufs d'une sauce suprême, finir au beurre de crevettes ou de langouste.

### Œufs Pochés a la Bénédictine

Formule 337

Farcir les croustades d'une cuillerée de brandade de morue, mélangée d'un salpicon de truffes.

Masquer les œufs de sauce crème. Placer une lame de truffe sur chacun.

### Œufs Pochés a la Nantua

Formule 338

Farcir les croustades d'un ragoût de queues d'écrevisses. Masquer de sauce Nantua.

### Œufs Pochés a la Xavier

Formule 339

Farcir les croustades d'un salpicon de langouste, truffes et champignons, lié d'une cuillerée de purée de langouste. Masquer d'une sauce suprême finie au beurre de langouste.

### Œufs Pochés Cressonnière

Formule 340

Remplir les croustades d'une purée de cresson, liée à la sauce Béchamel. Masquer les œufs de sauce suprême, les décorer de grosses feuilles de cresson blanchies.

### Œufs Pochés Flamande

Formule 341

Remplir les croustades de jets de houblon liés à la crème. Masquer les œufs de sauce crème.

### Œufs Pochés aux Crépinettes a la Périgueux

Formule 342

Avec un appareil à crépinettes, composé de deux parties de farce fine truffée et d'une partie de foie gras, préparer des crépinettes plates, d'un diamètre suffisant pour pouvoir supporter un œuf poché.

Faire griller ces crépinettes et les dresser sur un plat rond. Placer les œufs dessus et les napper d'une sauce Périgueux.

### Œufs Pochés aux Crépinettes a la Hongroise

Formule 343

Préparer les crépinettes avec une farce fine, fortement assaisonnée au paprika et mélangée d'une fondue d'oignon et d'un salpicon de champignons.

Napper les œufs d'une sauce hongroise (voir bain-marie des sauces).

### Œufs Pochés a l'Indienne

Formule 344

Dresser les œufs sur des petits tampons de riz cuit au gras et lié d'une poignée de Parmesan râpé. Masquer de sauce au currie ou sauce indienne.

### Œufs Pochés Argenteuil

Formule 345

Dresser les œufs sur une purée d'asperges blanches à la crème. Les masquer de sauce suprême.

***

On peut enfin ajouter à toutes ces formules : les œufs pochés au jus, à l'estragon, aux épinards, à l'oseille, à la Béchamel, à la chicorée, etc., etc.

On trouvera toutes les garnitures ou sauces indiquées dans ce chapitre, soit au bain-marie des sauces ou au chapitre des apprêts complémentaires.

## ŒUFS FRITS

Cette préparation, peut compliquée, est trop connue pour que nous en écrivions la théorie.

On fait frire les œufs à l'huile, au beurre ou à la graisse.

On les sert au naturel ou garnis. Ces garnitures se composent surtout de jambon, de bacon, de lard.

On les accompagne, enfin, de sauce tomate. On les dresse sur des épinards, de l'oseille ou de la chicorée.

A toutes ces formules nous ajoutons la suivante très usitée, dans la cuisine italienne.

## Œufs Frits à la Romaine

Formule 346

Préparer un kilog. d'épinards de la façon suivante : les faire blanchir selon la méthode ordinaire, les égoutter et les rafraîchir. Les bien presser pour en extraire toute l'humidité et les faire revenir avec du beurre, dans lequel on aura mis à chauffer un grain d'ail.

Ajouter les filets de 4 anchois bien dessalés et coupés en dés.

Faire frire les œufs à l'huile.

Les dresser sur les épinards placés sur un plat long.

Garnir les deux côtés du plat de tranches minces de jambon sautées au beurre et de rondelles de cervelas. (1)

Arroser de deux ou trois cuillerées de fonds de veau tomaté et jeter sur le tout, au dernier moment, le beurre où ont rissolé les tranches de jambon.

# ŒUFS AU GRATIN

La plupart de ces œufs sont masqués d'une sauce Mornay, saupoudrés de fromage de Parmesan et gratinés.

Nous conseillons, pour ce gratinage, d'employer les salamandres au gaz.

L'action du calorique est ainsi plus vive et plus immédiate.

## Œufs au Gratin divers

### Œufs Farcis a l'Aurore

Formule 347

Partager les œufs (durs) en deux.

Retirer les jaunes sans briser les blancs. Avec ces jaunes passés au tamis, mélangés d'une cuillerée de sauce Béchamel et d'une cuillerée de fines herbes hachées, préparer un appareil dans lequel on incorporera un morceau de beurre frais. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

(1). On emploie en Italie, le Salami, sorte de charcuterie, semblable au cervelas ou saucisson de Paris.

Remplir, avec cette farce, les moitiés d'œufs durs. Les placer dans un plat à gratin saucé d'une couche de sauce Mornay.

Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Parsemer les œufs, au moment de les servir, de jaune d'œuf dur haché très fin et mélangé de persil haché.

Saucer d'un cordon de coulis de tomate beurré.

### Œufs Farcis a la Chimay

Formule 348

Préparer les œufs comme il est dit plus haut ; ajouter à l'appareil deux ou trois cuillerées de Duxelles réduite, napper de sauce Mornay, saupoudrer de Parmesan et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Farcis a l'Italienne

Formule 349

Partager les œufs, comme il est dit aux Œufs a l'Aurore, et préparer, avec les jaunes, un appareil dans lequel on incorporera un tiers de champignons hachés et revenus au beurre. Ajouter deux ou trois cuillerées de confiture de tomates et une pincée de persil haché.

Farcir ces œufs. Les napper d'une sauce Béchamel, réduite avec un tiers de confiture de tomates. Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Farcis a la Hongroise

Formule 350

Farcir les moitiés d'œufs avec l'appareil suivant : faire revenir au beurre 1 oignon haché très fin. Le saupoudrer abondamment de poivre de Paprika, et mouiller d'un décilitre de crème double.

Faire réduire des deux tiers et ajouter ces jaunes d'œufs hachés.

Incorporer à cet appareil une cuillerée ou deux de velouté réduit et une pincée de persil haché. Napper les œufs d'un velouté de volaille, réduit avec moitié fonds de veau.

Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Gratinés a la Portugaise

Formule 351

Préparer les œufs comme il est indiqué aux Œufs Farcis a l'Aurore.

Placer chaque moitié d'œuf dans une demi-tomate étuvée au beurre ou grillée.

Napper de velouté de volaille réduit, saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs au Gratin Elisabeth

Formule 352

Supprimer les deux pôles de 8 œufs durs, de façon à former des sortes de petits barillets. Les évider sans les briser et passer le jaune au tamis fin.

Mélanger ce jaune à une purée d'artichauts un peu serrée et ajouter une cuillerée de truffes hachées ; assaisonner de sel, poivre et muscade.

Fourrer les œufs de cet appareil, en laissant la partie supérieure en forme de dôme.

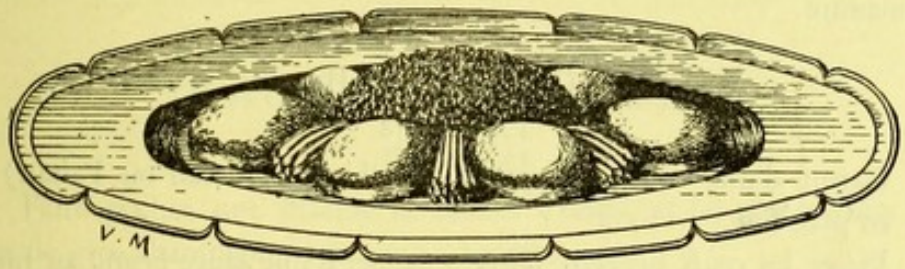
Placer chaque œuf dans un fonds d'artichaut étuvé au beurre et napper de sauce Mornay ; saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Dresser en couronne et garnir le centre du plat d'un ragoût de truffes au vin de Madère.

### Œufs Gratinés Grand-Duc

Formule 353

Placer les œufs mollets ou pochés dans de petites croustades en feuilletage et, après les avoir masqués d'une sauce Mornay et saupoudrés de Parmesan râpé, les faire gratiner à la salamandre.



Œufs Gratinés Grand-Duc

Garnir de bouquets de pointes d'asperges et d'un salpicon de truffes, lié au fonds de veau réduit.

### Œufs Gratinés Wladimir

Formule 354

Même procédé que pour les Œufs Grand-Duc.

Garnir d'un salpicon de foie gras et de truffes.

### Œufs a la Florentine

Formule 355

Placer des œufs mollets ou pochés sur une couche d'épinards en branches, étuvés au beurre. Masquer de sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Observation. — Dans certaines maisons on ajoute des lames de truffes sur les œufs avant de les napper à la Mornay.

### Œufs Gratinés a la Verdi

Formule 356

Garnir des petites croustades d'un salpicon de foie gras lié de fonds de veau réduit.

Placer sur ces croustades des œufs pochés ou mollets ; les masquer d'une purée Soubise liée à l'œuf.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Gratinés a la Reine

Formule 357

Garnir d'une couche de purée de blanc de volaille un flan en pâte fine.

Placer sur cette purée des œufs mollets ou pochés ; napper d'une sauce Allemande. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Gratinés Saint-Hubert

Formule 358

Garnir d'une couche de purée de gibier (Perdreau ou Faisan) un flan en pâte fine.

Placer les œufs sur cette purée ; napper d'une sauce brune au fumet de gibier. Saupoudrer légèrement de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Grimod de la Reynière

Formule 359

Placer les œufs pochés sur des petites croustades garnies d'un ragoût de queues d'écrevisses.

Les napper d'une sauce Mornay finie avec du beurre d'écrevisses. Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Croustade d'Œufs a la Parmesane

Formule 360

Garnir d'une couche de sauce crème le fond d'un flan en pâte fine.

Placer sur cette sauce une couche de lames fines de truffes blanches.

Couper une dizaine d'œufs durs en tranches épaisses, et les aligner sur les truffes.

Remettre une seconde couche de truffes blanches en lames.

Masquer le tout de sauce crème. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Petites Cassolettes d'Œufs a la Gauloise

Formule 361

Faire pocher une dizaine de jaunes d'œufs.

Préparer une julienne de crêtes de coq, truffes et champignons et, après l'avoir fait étuver avec une goutte de vin de Xérès, la lier de 2 ou 3 cuillerées de purée de champignons.

Garnir de cet appareil le fond d'une dizaine de petites croustades cuites à vide.

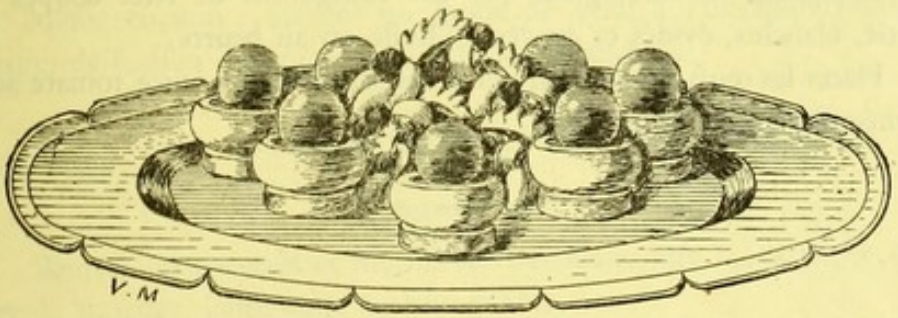
Placer les jaunes d'œufs sur la julienne.

Napper chaque cassolette d'une cuillerée de sauce Allemande. Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

### Œufs Gratinés a la Sarah-Bernhardt

Formule 362

Faire pocher une dizaine de jaunes d'œufs, et les placer dans des têtes de gros champignons étuvés au beurre.




Œufs Gratinés a la Sarah-Bernhardt

Napper d'une sauce Allemande réduite au fumet d'estragon. Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Dresser les œufs en couronne et garnir le centre d'un ragoût de crêtes, rognons et truffes, lié à la crème.

### Œufs Gratinés a la Gasconne

Formule 363

Partager en deux, dans le sens de la longueur, des aubergines, choisies de moyenne grosseur

Les cerner, les ciseler et les faire frire à l'huile. Les égoutter et éponger.

Enlever la pulpe intérieure, en en laissant adhérer une couche mince contre les parois.

Hacher cette pulpe et lui mélanger un tiers de son volume de Duxelles.

Ajouter une cuillerée ou deux de sauce tomate, une pincée de persil haché et une pointe d'ail râpé.

Tapisser de cet appareil l'intérieur des moitiés d'aubergines, en réservant un creux suffisant pour placer un œuf mollet ou poché.

Masquer les œufs d'un velouté de volaille réduit avec une égale quantité de sauce tomate.

Saupoudrer de Parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Dresser les aubergines sur plat rond et saucer d'un cordon de coulis de tomates.

### Œufs Gratinés a la Nissarde

Formule 364

Procéder comme il est dit pour les Œufs Gratinés a la Gasconne.

Remplacer les aubergines par des courgerons de Nice coupés par moitié, blanchis, évidés et étuvés à l'huile ou au beurre.

Placer les œufs sur ces courgerons et saucer d'une sauce tomate additionnée d'estragon haché.

# ŒUFS EN COCOTTE

Le type initial de cet apprêt est l'œuf cocotte nature.

PETITE COCOTTE POUR ŒUFS

Cette cuisson, dans les petits ustensiles de porcelaine, est une forme, perfectionnée et rendue plus pratique, de l'œuf à la coque.

Mais, à cette cuisson simple, l'art culinaire a ajouté une foule de préparations raffinées.

Aussi, la variété d'œufs en cocotte est-elle très grande.

## Œufs en Cocotte divers

### ŒUFS EN COCOTTE A LA CRÈME

Formule 365

Beurrer les cocottes, casser les œufs dedans et faire cuire au bain-marie. Assaisonner au sortir du four et ajouter une cuillerée de crème double.

### ŒUFS EN COCOTTE AU JUS

Formule 366

Même cuisson ; remplacer la crème double par du jus ou fonds de veau fortement réduit.

### ŒUFS EN COCOTTE A L'ESTRAGON

Formule 367

Même cuisson ; ajouter un fonds de veau à l'estragon réduit et décorer de feuilles d'estragon blanchies et rafraîchies.

### ŒUFS EN COCOTTE PORTUGAISE

Formule 368

Beurrer les cocottes et mettre dans chacune une cuillerée de confiture de tomates. Faire cuire au bain-marie.

### Œufs en Cocotte Jeannette

Formule 369

Enduire les cocottes d'une couche fine de farce à quenelles de volaille. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter quelques pointes d'asperges étuvées au beurre et un cordon de velouté de volaille réduit à la crème.

### Œufs en Cocotte a la Périgourdine

Formule 370

Enduire les cocottes d'une couche fine de purée de foies gras. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de sauce Périgueux.

### Œufs en Cocotte a la Zingara

Formule 371

Beurrer les cocottes et les tapisser d'une lame très fine de jambon de Westphalie. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter une julienne Zingara et une cuillerée de fonds de veau tomaté.

### Œufs en Cocotte Saint-Hubert

Formule 372

Enduire les cocottes d'une purée de gibier à la crème. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de fumet de gibier réduit.

### Œufs en Cocotte Pavillon

Formule 373

Enduire les cocottes d'un salpicon très fin de morilles et de truffes lié à la crème. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de sauce Chateaubriand.

### Œufs en Cocotte a la Florentine

Formule 374

Garnir les parois des cocottes d'une couche d'épinards en branches étuvés au beurre. Saupoudrer les œufs de Parmesan râpé et faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de sauce crème.

### Œufs en Cocotte a l'Oseille

Formule 375

Garnir les parois des cocottes d'une purée d'oseille à la crème. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de fonds de veau réduit.

### Œufs en Cocotte a la Sagan

Formule 376

Garnir les parois des cocottes d'une purée de cervelle de veau à la crème. Saupoudrer de Parmesan râpé. Faire cuire au bain-marie. Au sortir du four, ajouter un cordon de velouté de volaille réduit.

* *
*

On peut enfin varier l'apprêt des œufs en cocotte en leur appliquant la plupart des formules indiquées dans les diverses parties de ce chapitre.

## ŒUFS MOULÉS

Cet apprêt dérive directement des Œufs en Cocotte. La cuisson dans des moules à darioles (1) permet d'obtenir des œufs de forme régulière et, par suite, d'un dressage facile et élégant.

La recette initiale de cette série est l'Œuf a la Polignac, différemment interprété par les divers ouvriers qui le préparent mais qui, d'après la recette du livre de Suzanne, doit être fait ainsi.

---

(1). De nos jours, on désigne sous le nom de Moules a Darioles des petits moules unis, de 3 ou 4 centimètres de diamètre sur 7 ou 8 centimètres de hauteur.

Anciennement, on nommait Darioles des tartelettes recouvertes d'un quadrillage d'étroites bandes de pâte.

Cette dénomination a passé d'un genre à l'autre, sans qu'on sache trop comment. En tous cas, ce terme s'applique communément, aujourd'hui, au moule susdit désigné, aussi sous le nom de Moule a Baba.

# Œufs Moulés divers

## Œufs a la Polignac

Formule 377

MOULE A DARIOLE

Beurrer grassement des moules à darioles ; placer dans le fond de chaque moule une lame de truffe, découpée à l'emporte-pièce.

Casser l'œuf dans le moule et mettre à cuire au bain-marie.

Démouler les œufs sur des petits croûtons frits au beurre et les saucer d'une maître-d'hôtel fondue, dans laquelle on aura incorporé quelques gouttes de glace de viande.

## Œufs Moulés a la Périgourdine

Formule 378

Beurrer les moules à darioles et les saupoudrer de truffes hachées. Casser les œufs dans les moules et les mettre à cuire au bain-marie.

Démouler les œufs sur des petites croûtes creuses, farcies d'une purée de foies gras, et les masquer d'une sauce Périgueux.

## Œufs Moulés a la Portugaise

Formule 379

Beurrer les moules et les saupoudrer de persil haché. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des moitiés de tomates grillées et saucer d'un coulis de tomates beurré.

## Œufs Moulés a la Chartres

Formule 380

Beurrer les moules à darioles et les saupoudrer d'estragon haché. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des petites croustades en feuilletage. Napper de sauce à l'estragon et décorer de quelques feuilles d'estragon blanchies et rafraîchies.

### Œufs Moulés a l'Archiduc

Formule 381

Beurrer les moules et les saupoudrer de ciboulette hachée et blanchie. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des petites galettes en pommes Duchesse. Napper de sauce Paprika et mettre sur chaque œuf une pincée de raifort râpé.

### Œufs Moulés Montrouge

Formule 382

Beurrer les moules et les saupoudrer de champignons hachés et revenus au beurre. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des têtes de champignons cuits au four. Napper d'une purée de champignons éclaircie à la crème.

### Œufs Moulés a la Royale

Formule 383

Beurrer les moules et les saupoudrer de truffes hachées. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des lames de truffes épaisses d'un demi-centimètre, étuvées au beurre.

Napper d'une purée de truffes étendue à la crème.

Observation. — On peut remplacer ces lames de truffes par des petits fonds en purée de truffes liée au jaune d'œuf. Ces fonds sont cuits au bain-marie.

### Œufs Moulés Princesse

Formule 384

Beurrer les moules et les saupoudrer de pointes d'asperges coupées en petits dés. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des petites croustades remplies d'une purée d'asperges vertes et napper d'une sauce suprême. Placer une lame de truffe sur chaque œuf.

### Œufs Moulés a la Reine

Formule 385

Beurrer les moules et les garnir d'une julienne de blanc de volaille. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des petites croustades, remplies d'une purée de volaille à la crème. Napper d'une sauce suprême.

### Œufs Moulés a la Mirepoix

Formule 386

Beurrer les moules et les garnir d'une mirepoix bien fondue. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des petits croûtons frits au beurre et recouverts d'une lame de jambon découpée à l'emporte-pièce et chauffée au vin de Madère. Napper d'une sauce Madère.

### Œufs Moulés a la Bressanne

Formule 387

Beurrer les moules et les décorer de petites lames de rognons de coq épluchés et de petits ronds de truffes de même dimension. Faire cuire au bain-marie.

Démouler sur des fonds d'artichauts remplis d'un salpiçon de crêtes, rognons, truffes et champignons, lié au velouté,

Napper de sauce suprême.

## OMELETTES

Il serait oiseux de vouloir grouper dans un seul chapitre l'innombrable variété d'omelettes dont est enrichie la pratique moderne.

Chaque restaurant, chaque cuisine possède ses formules spéciales et chaque jour amène une nouvelle combinaison.

Nous ne donnons donc qu'une liste abrégée de ces diverses préparations.

Les règles, pour faire une omelette, ont été décrites par tous les auteurs culinaires : nous ne les répéterons pas.

### Omelette à la Mopselet

Formule 388

Ajouter aux œufs, en les battant, une paysanne de fonds d'artichauts et de truffes.

Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

## Omelette Ghiselle

Formule 389

Ajouter aux œufs des morilles sautées au beurre et des artichauts émincés en paysanne et étuvés au beurre.

Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

## Omelette Richemont

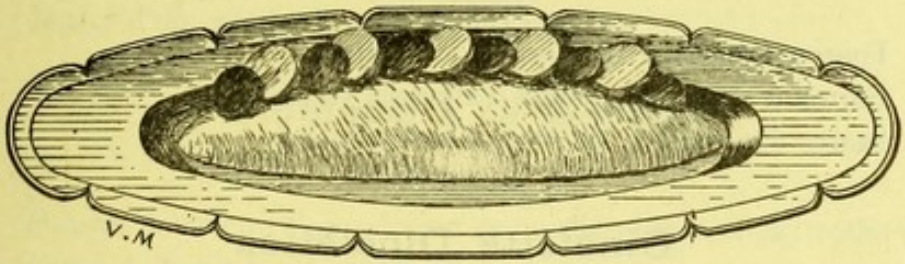
Formule 390

Morilles et truffes. Cordon de sauce Madère.

## Omelette Rossini

Formule 391

Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une purée de foie gras mélangée de truffes hachées.




Omelette Rossini

Garnir le dessus de l'omelette de lames de truffes et de petits médaillons de foie gras sautés au beurre.

Cordon de sauce Madère.

## Omelette à la Reine

Formule 392

Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une purée de blanc de volaille à la crème.

Saucer d'un cordon de sauce suprême.

## Omelette Princesse

Formule 393

Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une purée d'asperges vertes liée au velouté de volaille.

Garnir le dessus de lames de truffes et de pointes d'asperges.

Saucer d'un cordon de sauce suprême.

## Omelette Châtelaine

Formule 394

Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une purée de marrons soubisée.

Garnir le dessus d'escalopes de fonds d'artichauts sautés au beurre.

Saucer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

## Omelette Jessica

Formule 395

Fourrer l'omelette de morilles à la crème.

Garnir le dessus de pointes d'asperges vertes.

Saucer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

## Omelette Dioclétien

Formule 396

Fourrer l'omelette d'une purée de laitues, liée au velouté de volaille.

Saucer d'un cordon de sauce suprême.

## Omelette à la Hongroise

Formule 397

Assaisonner les œufs au paprika. Fourrer l'omelette, avant de la border, d'une fondue d'oignons au paprika, liée d'une cuillerée de Béchamel.

Garnir le dessus de l'omelette de raifort râpé.

Saucer d'un cordon de sauce Paprika.

## Omelette à la Tzarine

Formule 398

Fourrer l'omelette, avant de la border, d'un ragoût de concombres à la crème.

Saucer d'un cordon de sauce suprême.

## Omelette à la Bretonne

Formule 399

Fourrer l'omelette d'une julienne de céleris et de poireaux fondue au beurre (lier cette julienne de purée de volaille ou de sole, suivant le cas).

Saucer de sauce suprême ou de sauce Normande.

## Omelette à la Chalonnaise

Formule 400

Fourrer l'omelette d'un salpicon de crêtes et de rognons de coq, lié au velouté de volaille.

Saucer d'un cordon de sauce suprême.

## Omelette à la Gordon

Formule 401

Fourrer l'omelette d'un salpicon de moelle pochée et de truffes (lier ce salpicon de fonds de veau réduit).

Garnir le dessus de l'omelette de lames de moelle pochée et de lames de truffes.

Saucer d'un cordon de sauce Madère.

## Omelette Chasseur

Formule 402

Fourrer l'omelette d'un ragoût de foies de volailles et de champignons (ce ragoût est déglacé au vin blanc et échalotte hachée et lié de fonds de veau réduit).

Garnir le dessus de l'omelette d'une cuillerée du même ragoût (inciser légèrement l'omelette pour placer cette garniture). Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

## Omelette à la Romaine

Formule 403

Frotter d'ail la terrine où l'on bat les œufs. Fourrer l'omelette d'épinards en branches, étuvés au beurre.

Garnir le dessus de l'omelette de filets d'anchois. Saucer d'un cordon de fonds de veau tomaté.

## Omelette à la Fermière

Formule 404

Battre les œufs avec des fines herbes hachées (persil, ciboulette et cerfeuil). La fourrer, avant de la border, d'une paysanne de carottes, navets, fonds d'artichauts et poireaux (tous ces légumes fondus au beurre et liés de 2 ou 3 cuillerées de fonds de veau réduit). Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

## Omelette Crécy

Formule 405

Fourrer l'omelette d'un ragoût de carottes nouvelles à la crème.

Saucer d'un cordon de crème.

## Omelette Chevreuse

Formule 406

Faire blanchir une poignée de racines de cerfeuil bulbeux. Les faire étuver au beurre et les mélanger aux œufs. Ajouter une cuillerée de cerfeuil ordinaire haché.

## Omelette Savoyarde

Formule 407

Saupoudrer les œufs de fromage de Gruyère râpé en les battant.

Ajouter quelques pommes de terre coupées en petits dés et sautées au beurre.

Faire l'omelette plate.

## Omelette Suisse

Formule 408

Saupoudrer les œufs de fromage de Gruyère en les battant.
Faire l'omelette plate.

## Omelette Jurassienne

Formule 409

Garnir l'omelette d'une chiffonnade d'oseille et de petits lardons de poitrine rissolés au beurre.

## Omelette à la Nantua

Formule 410

Fourrer l'omelette d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.
Garnir le dessus de queues d'écrevisses.
Saucer d'un cordon de sauce Nantua.

## Omelette à la Mentonnaise

Formule 411

Fourrer l'omelette d'une purée d'oursins, liée à la sauce Béchamel.
Saucer d'un cordon de velouté maigre fini avec du beurre de langouste.

## Omelette aux Nonats

Formule 412

Faire sauter les nonats au beurre et les mélanger aux œufs en les battant.

## Omelette Bénédictine

Formule 413

Fourrer l'omelette d'une cuillerée de brandade de morue, mélangée de truffes hachées.

Garnir le dessus de petites feuilles de morue, étuvées au beurre, et de lames de truffes.

Saucer d'un cordon de sauce Normande.

## Omelette à la Normande

Formule 414

Fourrer l'omelette d'un ragoût d'huîtres, moules, crevettes et champignons (lié au velouté maigre réduit).

Garnir le dessus de l'omelette de crevettes et d'huîtres.

Saucer d'un cordon de sauce Normande.

## Omelette à la Grimaldi

Formule 415

Cet apprêt comporte 2 omelettes, dont la plus petite est enfermée dans la plus grande.

Préparer cette petite omelette ainsi : Casser dans une terrine 2 œufs entiers et trois jaunes. Les mélanger en leur incorporant 1 décilitre de purée d'écrevisses bien rouge. Assaisonner de haut goût et faire l'omelette selon la méthode ordinaire.

La fourrer, avant de la border, de deux ou trois cuillerées de ragoût d'écrevisses à la Nantua.

Réserver cette omelette au chaud.

Avec 8 ou 10 œufs, préparer un appareil à omelette dans lequel on mélangera une notable proportion de crème double.

Faire cette omelette selon la méthode ordinaire et, avant de la border, placer dans l'intérieur la petite omelette à la purée d'écrevisses.

## Omelette à la Florentine

Formule 416

Préparer deux appareils à omelette, comme il est dit à l'Omelette a la Grimaldi.

Finir celui de la petite omelette avec une pincée d'épinards.

Mélanger du parmesan râpé et de la crème double dans l'appareil de la grande omelette.

Procéder comme il est dit à la recette précédente.

* *
*

On prépare ainsi des omelettes panachées de diverses sortes.

On peut en faire à la purée de gibier, à la purée d'huîtres ou de moules, et enfin, avec toutes sortes d'appareils de légumes.

**
*

On peut varier à l'infini les garnitures des omelettes. Les quelques formules que nous indiquons, nouvelles la plupart, nous paraissent suffisantes, et nous pensons qu'il est superflu de rééditer les recettes de certaines compositions, trop simples ou trop connues.

Nous ajoutons à ce chapitre quelques renseignements théoriques pour la confection des omelettes :

La première condition est de n'employer que des œufs rigoureusement frais.

Ces œufs doivent être bien mélangés, mais sans excès toutefois, ce qui nuirait à la finesse de l'omelette.

On augmente la délicatesse de cette préparation en supprimant une partie des blancs, que l'on remplace par une proportion calculée de crème double.

On peut également, toujours pour rendre les omelettes plus délicates, employer le système suivant :

Séparer les jaunes et les blancs.

Travailler les jaunes avec l'assaisonnement et la crème double et fouetter les blancs.

Mélanger rapidement les deux éléments, et terminer l'omelette selon la méthode ordinaire.

Ce procédé constitue l'Omelette Mousseline.

## ŒUFS BROUILLÉS

On peut appliquer à cette préparation la plupart des formules indiquées pour les omelettes garnies, ainsi que quelques-unes des recettes décrites dans le chapitre des œufs sur le plat et des œufs pochés.

Les œufs brouillés doivent être moelleux. On ajoute à leur délicatesse en leur incorporant une notable proportion de crème double.

Le premier vannage des œufs doit se faire à la cuillère de bois, et non au fouet.

Ce n'est que lorsque la cuisson des œufs est complète qu'on les fouette, en leur ajoutant la crème double et le beurre frais.

Nous donnons quelques compositions d'œufs brouillés, auxquelles on ajoutera, nous le répétons, toutes les formules courantes, telles que : Œufs brouillés aux Pointes, à la Portugaise, aux Rognons, aux Foies de Volaille, aux Truffes, aux Champignons, aux Nonats, au Jambon, aux Croûtons, aux Artichauts, etc., etc.

## Œufs Brouillés divers

### Croustade d'Œufs Brouillés a la Piémontaise

Formule 417

Foncer de pâte fine une douzaine de moules cannelés (moules à brioches). Les faire cuire à vide (remplir l'intérieur de farine ou de légumes secs).

Préparer une quantité égale de petits couvercles en feuilletage.

Préparer 12 œufs brouillés, très crémeux, auxquels on ajoutera une poignée de parmesan râpé.

Garnir de truffes du Piémont, épluchées et râpées très fines.

Remplir les croustades de cet appareil, placer les couvercles sur les croustades et dresser sur serviette.

### Croustade d'Œufs Brouillés Sylvette

Formule 418

Préparer une douzaine de croustades, comme il est dit aux Croustades a la Piémontaise.

Préparer des œufs brouillés très crémeux, dans lesquels on mélangera une poignée de morilles sautées au beurre et une égale quantité de carottes coupées en paysanne et fondues au beurre.

Remplir les croustades de cet appareil, placer une large lame de truffe par dessus, et recouvrir des couvercles en feuilletage.

### Croustade d'Œufs Brouillés Reine Margot

Formule 419

Préparer une douzaine de croustades, comme il est dit aux recettes précédentes.

Préparer des œufs brouillés, dans lesquels on mélangera un tiers de leur volume de purée de blanc de volaille au lait d'amandes.

Remplir les croustades de cet appareil, et recouvrir d'une petite croquette de volaille plate, en guise de couvercle.

### Croustade d'Œufs Brouillés a la Marivaux

Formule 420

Préparer une douzaine de croustades, comme il est dit aux recettes précédentes.

Préparer des œusf brouillés, dans lesquels on mélangera une cuillerée de purée de truffes.

Remplir les croustades de cet appareil, et placer par dessus un champignon grillé, que l'on garnira d'un petit salpicon de crêtes, rognons et truffes, lié d'une cuillerée de velouté de volaille.

### Croustade d'Œufs Brouillés a l'Archiduchesse

Formule 421

Foncer une douzaine de moules à brioches d'une pâte fine, assaisonnée au paprika. Faire cuire ces croustades à blanc.

Préparer des œufs brouillés, assaisonnés au paprika, et mélangés d'un salpicon de champignons et de jambon.

Remplir les croustades de cet appareil. Placer par dessus une cuillerée de pointes d'asperges liées à la crème, et recouvrir des couvercles en feuilletage.

### Croustade d'Œufs Brouillés a la Carême

Formule 422

Foncer de pâte à brioche ordinaire, une douzaine de moules à brioches. Les faire cuire à vide selon la méthode ordinaire et, au sortir du four, comprimer toutes les boursouflures occasionnées, à l'intérieur, par le travail de la pâte.

Préparer des œufs brouillés, très crémeux, dans lesquels on mélangera un salpicon de foies gras de blanc de volaille et de truffes.

Remplir les croustades de cet appareil.

Placer, sur chaque croustade, un petit médaillon de foie gras sauté au beurre et, sur ce médaillon, une lame de truffe, coupée à l'emporte-pièce.

Saucer d'une cuillerée de fonds de veau réduit, et dresser sur plat garni d'une serviette.

### Timbale d'Œufs Brouillés a la Joinville

Formule 423

Foncer de pâte fine un moule à timbale.

Faire cuire à blanc, selon la méthode ordinaire.

Préparer des œufs brouillés, très crémeux, dans lesquels on ajoutera un ragoût à la Joinville (crevettes, truffes et champignons, lié au velouté maigre).

Beurrer ces œufs avec du beurre de crevettes.

Remplir la timbale de cet appareil.

Décorer le dessus avec crevettes, truffes et champignons, saucer d'un cordon de sauce Normande. Recouvrir d'un couvercle en feuilletage, et servir sur plat garni d'une serviette.

Observation. — On prépare de la même façon des timbales d'œufs brouillés à la Nantua, à la Xavier, à la Normande, etc., etc. On se reportera, pour ces divers apprêts, aux formules indiquées pour ces garnitures.

### Tartelettes d'Œufs Brouillés a la Batelière

Formule 424

Foncer de pâte fine une douzaine de moules à tartelettes.

Faire cuire ces tartelettes à vide. Préparer aussi une douzaine de couvercles en feuilletage, du même diamètre que les tartelettes.

Préparer des œufs brouillés, bien crémeux, dans lesquels on mélangera de la ciboulette hachée et blanchie.

Remplir les tartelettes de cet appareil, et recouvrir les œufs d'une cuillerée de purée de sole à la crème.

Placer les couvercles sur les tartelettes, et dresser sur plat garni d'une serviette.

### Tartelettes d'Œufs Brouillés a la Leuchtemberg

Formule 425

Préparer une douzaine de moules à tartelettes, comme il est dit dans la recette précédente.

Préparer aussi des couvercles en feuilletage.

Garnir ces tartelettes d'un appareil d'œufs brouillés, mélangés de ciboulette hachée et blanchie.

Les garnir par dessus d'une petite cuillerée de caviar.

### Tartelettes d'Œufs Brouillés a la Gordon

Formule 426

Préparer les tartelettes comme il est dit à la recette des Tartelettes a la Batelière.

Les garnir d'un appareil d'œufs brouillés aux truffes et placer, sur chaque tartelette, une belle lame de moelle pochée.

Saucer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

***

Les œufs, nous l'avons dit déjà, se prêtent à une multitude de combinaisons. Les citer toutes, nous aurait entraîné à écrire un ouvrage plus volumineux que celui consacré à l'ensemble de la cuisine de restaurant.

Divers auteurs ont, du reste, accompli cette tâche, d'étudier les œufs sous tous leurs aspects.

Notre but, plus modeste, a été de sélectionner, parmi toutes ces formules, celles offrant un intérêt plus grand, en raison de leurs garnitures.

Nous terminons ce chapitre en décrivant quelques apprêts d'œufs froids.

## ŒUFS FROIDS

### Œufs Pochés Froids a la Ravigote

Formule 427

Faire pocher 12 œufs, selon la méthode ordinaire. Napper ces œufs d'une sauce ravigote froide (1), légèrement collée à la gelée. Les décorer de feuilles d'estragon et de truffes.

Placer ces œufs sur des petits croûtons de gelée et les dresser en turban sur un plat rond.

(1) Mayonnaise dans laquelle on incorporera des câpres, des cornichons, du persil, du cerfeuil et de l'estragon haché. Cette sauce demande à être fortement condimentée en moutarde et poivre.

Garnir le centre d'une salade de légumes, fortement assaisonnée.

Croûtonner le plat de gelée.

## Œufs Pochés a la Gelée d'Estragon

Formule 428

On dresse ces œufs de plusieurs manières, dont voici les plus usitées :

1° Napper légèrement les œufs d'une sauce chaud-froid à l'estragon, et les décorer de feuilles d'estragon blanchies.

Les dresser dans de petites coquilles en porcelaine, que l'on aura garnies d'une tranche de jambon très maigre.

Recouvrir de gelée mi-prise et dresser les coquilles sur un plat garni d'une serviette.

2° Aspiquer légèrement l'intérieur de petites caisses ovales en porcelaine. Décorer le fonds de ces caisses de feuilles d'estragon et placer, sur ce décor, une tranche de jambon coupée très mince.

Mettre les œufs dans les caisses et remplir de gelée mi-prise.

Faire raffermir en pleine glace et, au moment de servir, démouler les œufs sur des petits croûtons ovales, légèrement beurrés.

Dresser sur plat et garnir de gelée hachée.

3° Chaufroiter les œufs, les décorer de feuilles d'estragon et, après les avoir lustrés de gelée, les dresser dans une coupe en cristal, en les alternant avec des petites tranches de jambon.

Achever de remplir la coupe de gelée mi-prise, et l'entourer de glace en neige au moment de servir.

Observations. — La gelée d'aspic, employée pour ces divers dressages, doit être succulente et très parfumée à l'estragon.

On peut remplacer les tranches de jambon par de la langue écarlate.

## Œufs Froids a l'Arlequine

Formule 429

Napper les œufs pochés de sauce chaud-froid de différentes couleurs. Décorer ces œufs de truffes, pistaches et blancs d'œufs, et les lustrer à la gelée.

Assaisonner séparément des légumes divers, tels que : petits pois, pommes de terre, carottes, haricots verts, etc., etc.

Additionner ces petites salades d'un peu de gelée réduite, afin de les coller.

Dresser ces légumes sur le milieu d'un plat rond, en alternant en couleurs, et en les montant en forme de dôme.

Placer les œufs tout autour de cette salade, en les isolant du plat, à l'aide d'un petit croûton ovale, grillé et tartiné de beurre d'anchois.

Piquer un cœur de laitue sur le haut de la salade, et la décorer de filets d'anchois et de truffes trempés dans de la gelée mi-prise.

Garnir les bords du plat de beaux cordons de gelée.

## Œufs Pochés Froids a la Niçoise

Formule 430 .

Faire pocher 12 œufs, de forme bien régulière. Les napper d'une sauce chaud-froid à la confiture de tomates, parfumée à l'estragon.

Décorer de blancs d'œufs et de feuilles d'estragon blanchies.

Placer les œufs dans des fonds d'artichauts cuits au blanc et lustrés à la gelée.

Dresser les artichauts sur plat rond, et garnir le centre d'une salade de légumes, assaisonnée à la mayonnaise.

## Œufs Pochés Froids a la Moscovite

Formule 431

Faire pocher 12 œufs, de forme bien régulière, et les napper d'une mayonnaise au caviar (1) collée à la gelée.

Décorer de truffes, pistaches et blancs d'œufs.

Placer les œufs dans des petites barquettes en concombres, blanchies et marinées dans du vinaigre aromatisé.

Dresser les barquettes sur plat rond, et garnir le centre d'une salade d'agoursis et de cèpes marinés.

Saupoudrer de raifort rapé.

---

(1) Mayonnaise de caviar : Broyer le caviar dans un saladier, en lui incorporant peu à peu de l'huile fine et du jus de citron.

Travailler énergiquement et lui ajouter, au dernier moment, une cuillerée ou deux de gelée réduite.

Employer aussitôt, car ce mélange se désagrège très rapidement.

### Œufs Glacés a la Reine

Formule 432

Enduire d'une couche de mousse de volaille, un peu ferme, les deux parties d'une douzaine de moules à œufs.

Placer, dans chacun de ces moules, un jaune d'œuf poché et chaufroité.

Refermer les moules à œufs et les mettre à raffermir dans le timbre à glace.

Démouler les œufs, les chaufroiter d'un côté et les décorer de truffes à l'emporte-pièce. Les lustrer à la gelée et les replacer dans le timbre à glace.

Garnir une douzaine de fonds d'artichauts de salade de légumes, assaisonnée à la mayonnaise à la gelée.

Placer un œuf sur chaque fond.

Dresser ces fonds sur un plat rond ; garnir le centre de gelée hachée et croûtonner de gelée les bords du plat.

### Œufs Glacés a la Nantua

Formule 433

Procéder comme il est dit aux Œufs Glacés a la Reine.

Remplacer la mousse de volaille par de la mousse d'écrevisses.

Dresser de même.

### Œufs Glacés a la Carème

Formule 434

Procéder comme il est dit aux Œufs Glacés a la Reine.

Remplacer la mousse de volaille par une mousse de filets de soles mélangée d'une purée de truffes.

Dresser de même.

* *
*

Les œufs durs ou mollets sont aussi souvent employés pour dresser des plats froids. On les sert à la Russe, à la Parisienne, à la Néva, etc.

Toutes ces préparations sont indiquées pour d'autres articles. Il suffira d'en transposer les formules.

On prépare aussi, avec les œufs, des barillets fourrés diversement. Ces barillets sont décorés de filets d'anchois, de truffes, de câpres, d'olives, etc.

On les dresse sur des petits toasts tartinés de beurre d'anchois ou, encore, sur des fonds d'artichauts garnis de salade russe.

Les œufs froids interviennent, enfin, dans une foule de garnitures de poissons ou de crustacés.

## Œufs de Vanneaux et de Pluviers

Formule 435

En Allemagne, en Angleterre et aussi en France, ces œufs sont très appréciés, non en raison de leurs qualités intrinsèques, mais plutôt par suite de l'engoûment que l'on a pour les choses rares et chères.

Les premiers œufs de vanneau paraissant sur le marché de Londres atteignent parfois des prix invraisemblables.

Fort heureusement, les œufs de pluvier viennent augmenter le nombre des œufs de vanneau, car il serait difficile, sans cela, de suffire à toutes les demandes du précieux comestible.

On reconnaît les œufs de vanneau à la couleur de leur coquille bleutée et piquetée de noir. Ils ne sont guère plus gros qu'un œuf de pigeon.

Leur albumine, une fois cuite, est légèrement opalisée, et le jaune, d'une belle teinte orangée.

Le plus souvent, ces œufs se font simplement cuire à l'eau et se dressent, à moitié décoquillés, dans des nids de cresson ou de mousse.

Servis ainsi, ils constituent un hors-d'œuvre simple, mais de haut prix.

On peut aussi les aspiquer dans des moules à darioles, ou les chaufroiter et les garnir de petites salades de légumes.

En froid, on peut les apprêter de toutes les façons indiquées dans les recettes précédentes.

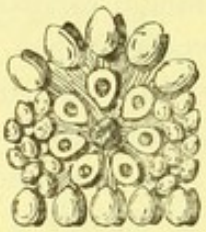
En chaud, ils sont ordinairement servis pochés ou mollets, au jus, au velouté, à l'ivoire, etc.

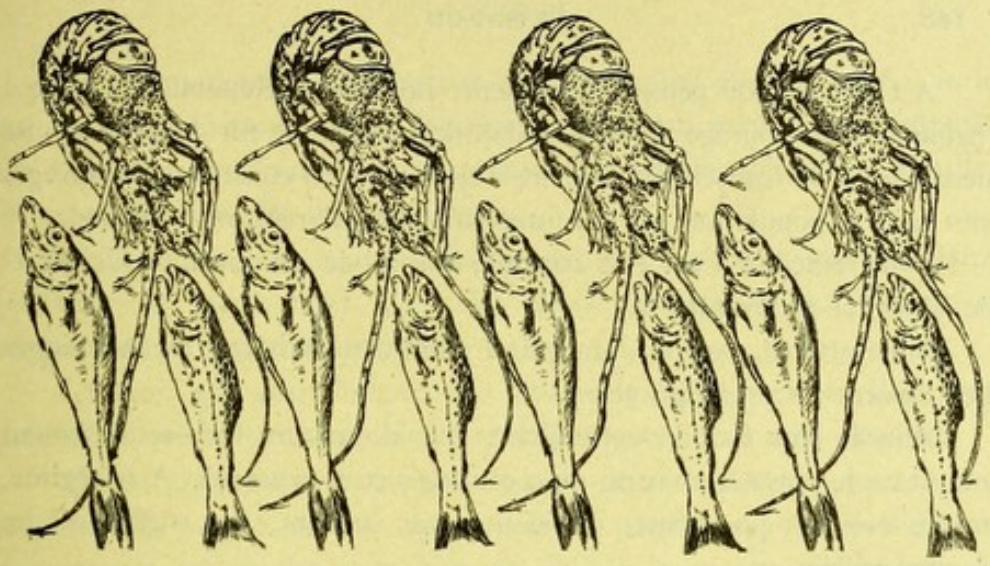
On les dresse dans de minuscules barquettes feuilletées ou dans des tartelettes en pâte fine.

Ces barquettes ou tartelettes peuvent être garnies de salpicons divers, liés à brun ou à blanc. On nappe ces œufs avec des sauces ou coulis harmonisés à la nature des salpicons.

Mais, nous le répétons, la manière la plus usitée de servir ces œufs est de les présenter froids, durs ou mollets, dans un nid de cresson, ce qui leur laisse leur véritable aspect de hors-d'œuvre.

On peut aussi les employer comme garniture de salades composées, de poissons à la russe et, en général, de toutes les pièces froides d'un style un peu raffiné.





# LE POISSON

La place occupée par le poisson dans l'alimentation générale est grande : certaines peuplades, aux mœurs primitives, en font même leur unique nourriture.

Dans l'antiquité, son usage était parfois strictement subordonné à des prescriptions religieuses.

Ainsi, la Loi défendait aux Hébreux de manger des poissons autres que ceux ayant des écailles et des nageoires : sous peine de souillure, le simple contact de ceux ne réunissant pas ces conditions leur était même interdit.

Les prêtres égyptiens, nous dit Plutarque, s'abstenaient scrupuleusement de poissons marins. Ils avaient le mépris de ce qui sortait ou vivait de la mer. Cette répugnance pour l'immensité liquide venait de ce qu'ils la considéraient comme un élément contraire et hostile à la nature de l'homme.

A Carthage, on pensait autrement. Lorsque la République, grâce à l'habileté et au courage du suffète Hamilcar Barca, se fut débarrassée des mercenaires, le Conseil des Anciens s'épouvanta en constatant les ravages faits dans la population par les interminables guerres contre Rome.

Pour remédier à cet état critique, une loi de circonstance fut décrétée, dite *Loi de Procréation*.

Mille prêtres, assistés d'un grand nombre de novices, furent chargés d'en assurer les prescriptions.

Afin de leur faciliter cette tâche, leur nourriture fut exclusivement composée de poissons marins, de coquillages et de crustacés. A ce régime, particulièrement phosphaté, on ajouta, par surcroit, des truffes et des viandes grillées.

Cette alimentation spéciale ne tarda pas à porter ses fruits ; en peu de temps, Carthage vit s'augmenter le nombre de ses futurs défenseurs.

* *
*

Les philosophes de l'antiquité s'occupaient aussi du rôle du poisson dans l'alimentation de leurs disciples.

Pythagore défendait aux siens de s'en nourrir, invoquant pour justifier cette prohibition, les raisons pour lesquelles s'en abstenaient les prêtres égyptiens.

Moins rigoristes, quelques autres sectes, parmi lesquelles il convient de citer les Epicuriens, estimaient que le poisson ne pouvait qu'ajouter au charme des festins, et ne s'en privaient point.

* *
*

La Rome impériale connut surtout le luxe des poissons rares. Des lointaines provinces, il en arrivait d'espèces diverses que, pour faire mieux voyager, on enfermait dans de la neige ou dans des vases remplis de miel.

L'art d'apprêter le poisson était plein de recherches, mais, dans ces apprêts, l'extravagance le disputait parfois à la somptuosité.

Les cuisiniers grecs, venus d'Athènes à la remorque des philosophes, avaient apporté le secret de leurs mélanges compliqués.

Ils assaisonnaient leurs ragoûts et leurs coulis avec le muria et le garum, extraits tous les deux du poisson. Le garum surtout était réputé. On l'obtenait en faisant fermenter ensemble des anchois, des entrailles de maquereaux et des champignons.

A Rome, tout le luxe des festins consistait en une extraordinaire profusion de pièces rares, préparées de la manière la plus étrange et servies avec le plus grand apparat.

Carême, qui avait longuement étudié la table chez les Romains, prétendait que leur cuisine, bien que somptueuse, était sans élégance.

C'était là, pensons-nous, une cuisine de conquérants : après avoir soumis mille peuples divers, ces orgueilleux patriciens voulurent se procurer toutes les jouissances et, surtout, éblouir leurs convives du faste de leurs fêtes.

Pétrone, Juvénal, Suétone et une foule d'autres écrivains, nous ont laissé un intéressant recueil de toutes les extravagances gastronomiques de cette époque.

Prodigues jusqu'à la folie, ces magnifiques patriciens voulaient sur leurs tables les pièces les plus rares. Pour se procurer ces pièces, ils n'hésitaient pas à dépenser des sommes insensées, ainsi qu'en témoigne l'histoire de ces trois rougets (1) payés tente-mille sestersces, c'est-à-dire six mille francs.

Ces poissons, précieux à plus d'un titre, étaient cuits devant les convives. On les plongeait, vivants, dans des bassins d'airain recouverts de globes transparents et que l'on plaçait sur des réchauds brûlants. Leur agonie, curieusement observée par les convives, ajoutait encore au prix de ces sujets.

On apprêtait les loches avec la même originalité. Après les avoir fait expirer dans des cratères remplis de vin de Falerne on les faisait frire sous les yeux des invités.

Ce genre de cuisson, sur la table du festin, était en vogue alors. Souvent on plaçait devant les convives de minuscules cassolettes de métal, où achevaient de cuire des tronçons de poulpe.

---

(1) Le rouget, si prisé des gourmands de Rome est le rouget surmulet (MULLUS) qu'il ne faut pas confondre avec le Grondin Trigle souvent vendu sous le nom de Rouget.

Le rouget surmulet de la Méditerranée se reconnait à sa forme élégante et surtout aux bandes longitudinales diaprant d'or sa robe rosée.

Sa chair, d'une grande délicatesse, est très feuilletée et, enfin, caractéristique des rougets pêchés dans les calenques méditerranéennes, ce poisson ne se vide ni ne s'écaille avant d'être mis sur le gril.

On trouve aussi dans l'Océan le rouget surmulet. Il est moins fin que celui de la Méditerranée.

* *
*

Les prouesses gastronomiques des empereurs romains sont typiques.

On connaît l'aventure de Domitien faisant précipitamment assembler le Sénat, en pleine nuit, pour délibérer sur la façon dont on ferait cuire un magnifique turbot qu'on venait de lui envoyer d'Ischia.

N'est elle pas caractéristique l'histoire de ce repas offert à Vitellius, repas où furent servis deux mille poissons d'espèces rares ?

Ce Vitellius était, du reste, un gastronome exigeant. Pour être constamment approvisionné de lamproies, n'avait-il pas organisé un service spécial de galères, naviguant dans les eaux voisines de l'île de Rhodes et le long des côtes d'Espagne, à seule fin de pêcher le poisson favori de l'Empereur !

Et le superbe Héliogabale, ne mangeant jamais de poissons lorsqu'il se trouvait à proximité de la mer, mais voulant que sa table en fut abondamment fournie lorsqu'il en était éloigné, nous prouve une fois de plus que la cuisine romaine, à force de magnificence devait, par bien des points, toucher à la barbarie.

De telles somptuosités alourdissaient singulièrement le style des menus. Le seul mérite des poissons servis avec une semblable prodigalité résidait en leur rareté et non en la délicatesse des apprêts.

Cependant, si le poisson des tables impériales ou patriciennes atteignait à des prix fabuleux, celui que mangeait le menu peuple de Rome se vendait à meilleur compte.

Une loi municipale, défendant aux marchands de marée de s'asseoir avant d'avoir complètement vendu leur lot, les obligeait à se débarrasser à vil prix des poissons dédaignés par les riches acheteurs.

* *
*

Après cette période fastueuse, les Barbares ayant envahi l'empire, l'art culinaire tomba dans le marasme.

Des mœurs farouches, des usages grossiers, remplacèrent la civilisation raffinée des Augustans.

Les guerriers francs, gros mangeurs, se souciaient peu des mets compliqués.

Les Gaulois, nous dit Posidonius, friands de poissons, prisaient surtout ceux des rivières qu'ils mangeaient simplement assaisonnés de sel, de cumin et de vinaigre.

Ce détail indique quel écart il existait entre les méthodes culinaires de cette époque et celles de la Rome impériale.

Pourtant, quelques provinces avaient conservé les traditions du grand art : La Gaule Narbonnaise et l'Aquitaine travaillaient à perpétuer les préceptes d'Apicius.

Mais le temps n'était plus des magnifiques festins ou les mets les plus rares étaient servis avec une incroyable profusion.

Les farouches guerriers du Nord parcouraient, triomphants, les provinces apeurées ; les palais étaient dévastés et les fourneaux renversés : la cuisine savante semblait morte.

* *
*

Sous les rois Mérovingiens se produisit cependant une courte renaissance gastronomique. Malheureusement les chroniques de cette époque venues jusqu'à nous sont peu documentées à l'endroit des procédés culinaires de ces siècles.

La cuisine maigre de ce temps comptait un élément inattendu, permettant de varier les menus du Carême.

Les volailles et les oiseaux de toutes sortes étaient considérés comme aliments maigres, les moines ayant subtilement établi que, créés par Dieu le même jour que les poissons, ils étaient de semblable nature.

Vainement, le Concile d'Aix-la-Chapelle (817) voulut interdire un pareil abus : les moines passèrent outre et continuèrent d'enrichir leur ordinaire de toutes sortes de volatiles.

Lorsque les chevaliers revinrent des croisades, le luxe des festins ne connut plus de bornes. Les poissons reparurent sur la table, entourés d'un faste qui rappelait les lointaines splendeurs de l'époque romaine.

Les épices, rapportées d'Orient par les croisés, ajoutèrent leur particulière saveur aux coulis ou aux court-bouillons.

L'étrangeté des apprêts fut poussée à l'extrême : on servit des poissons cuits dans l'eau de rose ; on employa, pour farcir les carpes, un mélange de chair, d'amandes et de raisins.

Mais, ainsi que pour la cuisine romaine, rien dans ces préparations n'était raisonné : les méthodes étaient empiriques et les repas ne donnaient lieu qu'à de prodigieux entassements de mets, servis avec faste, mais sans harmonie corrélative.

* *
*

Au XIV^me^ et au XV^me^ siècles paraissaient les premiers traités de cuisine, à peu près logiquement conçus.

Dans les abbayes, les moines, compulsant patiemment les vieux manuscrits, commençaient à jeter les bases de la véritable cuisine.

Les méthodes étaient encore un peu complexes et les assaisonnements étaient surtout fournis par la marjolaine, la sarriette, le fenouil, le basilic, l'hysope, la menthe, la lavande, la sauge, la coriandre, la muscade, etc., etc. A toutes ces plantes aromatiques on ajoutait souvent le miel, le safran et le vinaigre.

Toutes ces épices étaient employées avec prodigalité pour donner du montant aux sauces, et les apprêts du poisson n'étaient pas indemnes de ces condimentages exagérés.

On ne servait jamais alors une friture de poissons sans qu'elle soit accompagnée d'une sauce à base de muscade ou de gingembre.

Seule, la Renaissance devait amener l'élégance dans les festins.

Les poissons soumis aux apprêts culinaires étaient, à cette époque, plus nombreux qu'auparavant. Les espèces que l'on ne trouvait les siècles précédents, que dans les ports de mer commençaient à se répandre partout.

On peut se rendre compte de l'état de la cuisine maigre au commencemment du XVI^me^ siècle, en lisant, dans le Gargantua de Rabelais, la liste des poissons offerts en présent au dieu des Gastrolâtres.

Dans cette nomenclature nous relevons : les *Arans blancs bouffis* (1), les *Salmons salés* (2), les *Huistres en escalle* (3), les *Lamproies à la Saulce d'Hypocras* (4), les *Huistres frittes,* les *Lavarets,* les *Anges de mer,* les *Oursins* et, enfin, tout un groupe de poissons et de coquillages.

---

(1) Arans blancs bouffis : Harengs court-bouillonnés dans une cuisson fortement condimentée. On désigne aussi sous ce nom les harengs fumés.

(2) Salmons salés : Le commerce des poissons salés avait commencé à Paris vers le XII^me^ siècle.

(3) Huistres en escalle : L'Huitre était en vogue à Paris dès le XI^me^ siècle.

(4) Hypocras : Boisson composée de vin blanc, de miel et d'aromates.

Peu à peu les recettes deviennent moins empiriques. Le XVII^me^ et le XVIII^me^ siècles nous offrent des formules de poissons plus compréhensibles.

Au hasard de la pagination des vieux livres nous trouvons : la *Carpe farcie en ragoût,* les *Huitres en beignet,* la *Limande fritte au jus d'orange,* la *Langouste à la saulce blanche,* la *Truite à la Houzarde,* les *Ecrevisses à la Napolitaine,* les *Jambons* et les *Soupresse de poissons,* etc., etc.

Tous ces mets sont minutieusement expliqués et il nous serait facile de les exécuter en nous conformant à la lettre des recettes.

A cette époque naissait, du reste, la vraie cuisine que, quelque cent ans plus tard, devait coordonner Carême.

Dans toutes les grandes demeures de France régnait une noble émulation : les princes patronnaient leurs cuisiniers, les inspirant même parfois.

Pendant les soupers galants, les favorites dissertaient sur les mets qui leur étaient servis et leurs louanges ou leurs critiques excitaient le zèle créateur des praticiens.

Souvent les grands seigneurs mettaient la main à la pâte : le Duc d'Orléans préparait de savantes matelotes qu'il faisait déguster à un petit groupe de connaisseurs.

Sous Louis XV la cuisine se transformait : elle devenait mignarde. L'inquiétude ambiante rendait les estomacs difficiles ; aussi créait-on mille préparations subtiles, propres à donner de l'appétit aux coquettes nerveuses.

Puis, sous Louis XVI, les tables sont renversées, les candélabres jetés à terre : le grand souffle républicain passe en tempête éteignant les flambeaux des soupers délicats.

Après la tourmente, Carême paraît qui ressuscite l'art aboli ; il formule des préceptes et élève sa profession au summum de la science et de l'élégance.

Ses études sur les grands poissons resteront comme d'admirables enseignements.

* *
*

Cette esquisse du poisson à travers les âges nous montre quelle importance il a toujours eu dans l'ordonnance des festins.

Bien que moins extravagant de nos jours que jadis, l'art d'apprêter le poisson est plein de raffinements. On nous accordera qu'une simple *sole au vin blanc* peut être un chef-d'œuvre culinaire au même titre qu'une *murène au vin de Falerne.*

La science minutieuse régissant les apprêts du poisson ne laisse rien à l'imprévu.

Du minuscule *nonat* au magnifique *saumon*, tous les sujets marins sont méthodiquement classés dans le répertoire de la cuisine.

A cette faune marine viennent s'adjoindre les habitants des fleuves, des lacs et des ruisseaux.

Les crustacés et les coquillages augmentent encore cette riche série : ils apportent dans l'apprêt du poisson, le pittoresque de leur forme, l'éclat de leur couleur et la particulière saveur de leur chair.

Le travail du poisson est, on le voit, une des parties les plus intéressantes de la cuisine.

Aussi, nous sommes-nous efforcés de traiter ce chapitre selon son importance : les études que nous présentons embrassent la plupart des apprêts, des simples aux compliqués.

Pour rendre les recettes plus compréhensibles, nous avons choisi les types les plus assimilables, tels que le saumon, la sole, la barbue, le turbot laissant à nos lecteurs le soin d'appliquer ces formules aux divers sujets qu'ils auraient à préparer.

# LE BAIN-MARIE DES SAUCES ET DES GARNITURES MAIGRES

## BASES POUR L'APPRÊT DES SAUCES

### Fumet et Essence

La base fondamentale des apprêts du poisson est le fumet ou bouillon maigre.

Tous les poissons produisent du fumet, mais tous les fumets ne sont pas équivalents.

Les uns, trop gélatineux, manquent de saveur ; les autres, trop huileux, produisent des fonds troubles et âcres.

De nombreuses expériences nous ont permis d'établir un tableau des valeurs comparatives des fumets de poisson.

### Valeur comparative des Fumets

Formule 436

| | |
|---|---|
| Sole. . . . . | Reste limpide en cuisant ; contient peu de gélatine. S'assimile parfaitement. Sa saveur agréable le rend précieux pour préparer une foule de sauces maigres. |
| Merlan. . . . . | Reste limpide en cuisant ; sa saveur est moins agréable que celle du fumet de sole. Son mélange avec ce dernier fumet donne un bon résultat. La *mustèle* (1), poisson que l'on trouve seulement sur le littoral méditerranéen, produit le même fumet. |
| Turbot et Barbue | Se trouble en cuisant. Contient une notable proportion de gélatine. Sa saveur est plus forte que celle des deux fumets précédents. Nous recommandons son emploi pour marquer les fonds de gelée maigre et aussi pour faire les espagnoles maigres. |

(1) La véritable orthographe de ce nom est mustèle, mais il est communément désigné sous le nom de Mostèle.

A tous ces fumets, on peut ajouter ceux produits par les coquillages : huîtres, moules, clovisses, praires, etc., etc.

Ces fumets ne doivent intervenir qu'à titre complémentaire ; ils ne supportent pas la réduction.

Le Saumon et la Truite saumonée produisent un fumet fort riche, mais ne peuvent fournir un fonds de base.

La plupart des autres poissons : rougets, maquereaux, sardines, harengs, anchois, bars, etc., etc., produisent des fumets trop âcres ou trop fades pour fournir des fonds d'appui.

La cuisson du fumet doit être méthodique : un fumet conduit trop brusquement se trouble et perd une grande partie de sa sapidité.

Voici la formule que nous avons toujours employée :

## Fumet de Poisson

Formule 437

*Pour 5 litres de fumet*

2 kilogs de têtes, arêtes et parures de poisson.
1 oignon émincé.
1 bouquet garni.
1 litre de vin blanc très sec.
6 litres d'eau.
Sel, citron et épluchures de champignons.

Empoter le tout dans une casserole haute. Mouiller et faire partir en plein feu, écumer et laisser cuire à faible ébullition pendant 1 heure 1/2.

Passer à la mousseline et réserver pour l'emploi.

## Fumet de Poisson au Vin rouge

Formule 438

Préparer deux décilitres de mirepoix de racines (carottes, oignons, céleris).

La faire fondre avec 100 grammes de beurre et, lorsqu'elle est de belle couleur blonde, la mouiller de trois litres de vin rouge.

Ajouter 1 kilog d'arêtes de poissons, une pincée de sel, un peu de thym et de laurier, une branche de persil et faire partir en plein feu.

Ecumer et laisser cuire pendant 45 minutes.

Passer à la mousseline et réserver pour l'emploi.

Observation. — Facultativement, on peut additionner ce fumet d'un grain d'ail écrasé.

Ce complément savorique convient même fort bien aux sauces maigres à base de vin rouge.

## Essence de Poisson

Formule 439

L'essence est au fumet ce que le consommé riche est au bouillon blanc.

*Pour 5 litres d'essence*

1 kilog. de parures de poisson.
1 bouquet garni.
6 litres de fumet.
Sel, citron et épluchures de champignons.

Empoter, écumer, laisser cuire pendant 1 heure 1/2 et passer à la serviette.

Observation. — Il est inutile et même nuisible de mettre du gros poivre dans les fonds à ébullition prolongée. Non seulement une partie de sa force disparaît, mais il communique une grande âcreté aux liquides avec lesquels il est trop longtemps en contact. Le mieux est d'employer le poivre au dernier moment.

## Glace de Poisson

Formule 440

Cette glace n'est que du fumet réduit, par l'ébullition, jusqu'à la quintessence.

Elle se prépare comme la glace de viande ordinaire, en faisant bouillir une grande quantité de fumet très peu salé.

On passe et on décante plusieurs fois ce liquide et, lorsque par une réduction savemment conduite, on l'a amené au point voulu, on le débarrasse dans une terrine. On se sert de cette glace pour appuyer la valeur savorique des sauces à base de poisson.

## Velouté de Poisson

Formule 441

Ce velouté est la base fondamentale de la majeure partie des sauces du poisson.

*Pour 5 litres de velouté*

300 grammes de beurre.
350 grammes de farine.
6 litres d'essence de poisson.
1 bouquet garni (avec poireau et céleri).
1 oignon piqué d'un clou de girofle.
Sel et épluchures de champignons.

Cuire ensemble la farine et le beurre. Lorsque le mélange a acquis une teinte blonde, le mouiller avec l'essence. (Avoir soin de laisser un peu tiédir le roux et de ne pas employer l'essence trop bouillante, afin d'éviter les grumeaux).

Vanner en plein feu, écumer, ajouter la garniture et laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Passer à l'étamine et débarrasser dans une terrine. Vanner la sauce pendant qu'elle refroidit.

Les sauces brunes du poisson doivent être marquées avec de l'espagnole maigre. Il importe, en effet, de laisser à ces sauces toute leur saveur spéciale et de n'en pas dénaturer le caractère en les appuyant d'une base étrangère.

Il est parfaitement possible d'obtenir des espagnoles maigres ayant une sapidité parfaite.

Les arêtes et parures du turbot et de la barbue produisent un fonds avec lequel on marque d'excellentes sauces brunes.

## Fonds pour Espagnole maigre

Formule 442

Couper en tronçons 2 kilog. de parures et têtes de turbot ou de barbue.

Les mettre à revenir dans une casserole haute, avec deux cuillerées de matignon maigre et une poignée d'épluchures de champignons.

Lorsque le tout est de belle couleur blonde, mouiller de quatre décilitres de vin de Madère et faire réduire.

Ajouter 10 litres d'essence de poisson et laisser cuire pendant 1 heure 1/2.

Passer à la mousseline et réserver pour l'emploi.

## Espagnole maigre

Formule 443

*Proportions pour 8 litres*

1° Faire revenir 500 grammes de farine dans 400 grammes de beurre.

Laisser tiédir ce roux et le mouiller de 10 litres de fonds à espagnole maigre.

Ajouter une poignée d'épluchures de champignons et deux décilitres de confiture de tomates.

Laisser cuire pendant 3 heures en dépouillant souvent. Passer au tamis fin, débarrasser dans une grande terrine et vanner pendant que l'espagnole refroidit.

2° Mouiller l'espagnole de 2 litres de bonne essence de poisson et faire partir en plein feu en vannant. Laisser cuire sur le coin du fourneau pendant 2 heures et passer à l'étamine.

Débarrasser et réserver pour l'emploi.

* *
*

Le velouté et l'espagnole maigre forment les deux point d'appui sur lesquels s'équilibre tout le travail du poisson.

A ces bases, viennent s'ajouter la Béchamel et la sauce tomate, qui seront décrites au chapitre du bain-marie des sauces.

De la combinaison de ces grandes sauces avec des fumets divers, des beurres, des aromates, naissent les innombrables sauces complémentaires ou sauces composées.

Nous allons donner une série des principales sauces employées dans le travail du poisson.

## Sauce Vin Blanc

Formule 444

Faire réduire aux trois quarts 5 décilitres d'essence de poisson avec une poignée d'épluchures de champignons.

Ajouter 2 décilitres de velouté maigre et faire réduire de moitié.

Lier de 3 ou 4 jaunes ; faire cuire quelques instants, en fouettant vivement, et ajouter, hors du feu, 100 grammes environ de beurre très frais.

Rectifier l'assaisonnement ; ajouter un jus de citron et passer à l'étamine.

Observation. — Cette sauce vin blanc est encore à l'état brut. Il convient, pour lui donner la délicatesse et la saveur voulues, de lui ajouter la cuisson réduite des poissons qu'elle doit masquer, ainsi qu'une cuillerée ou deux de crème double.

## Sauce Normande

Formule 445

Cette sauce n'est qu'une sauce Vin Blanc d'un style plus raffiné.

Réduire aux trois quarts 5 décilitres d'essence de poisson avec épluchures de champignons.

Ajouter 2 décilitres de velouté maigre et 2 décilitres de crème double ; faire réduire de moitié et ajouter, hors du feu, en vannant au fouet, 200 grammes de beurre et 2 cuillerées de crème double.

Passer à l'étamine.

Observations. — La sauce normande se termine par l'addition de quelques cuillerées de cuisson d'huîtres ou, à défaut, de cuisson de moules.

Quelques praticiens appuient cette préparation d'une certaine quantité d'oignons émincés et légèrement blondis au beurre.

## Sauce Fines Herbes

Formule 446

Préparer une sauce Vin Blanc comme il est dit plus haut. Ajouter, avant de la passer à l'étamine, une pointe d'échalote râpée et, au dernier moment, une cuillerée de persil et de cerfeuil hachés.

## Sauce Laguipière

Formule 447

Préparer une sauce Normande.

Ajouter, une fois la sauce passée à l'étamine, une ou deux cuillerées de truffes hachées et infusées dans quelques gouttes de vin de Madère.

## Sauce Ecossaise

Formule 448

Préparer une sauce Normande.

Ajouter, une fois la sauce passée à l'étamine, une ou deux cuillerées de mirepoix de carotte, céleri et poireau, fondue au beurre, une cuillerée de haricots verts cuits à l'eau et coupés en petits dés et une cuillerée de truffes hachées.

## Sauce Vénitienne

Formule 449

Faire réduire 1 décilitre de vinaigre avec 1 échalote émincée et quelques tiges d'estragon. Ajouter 2 décilitres d'essence de poisson et faire réduire de moitié.

Lier d'un décilitre de velouté de poisson et faire réduire en ajoutant 2 décilitres de crème double.

Terminer avec 100 grammes de beurre à la vénitienne que l'on ajoutera hors du feu.

## Sauce Printanière

Formule 450

Préparer une sauce Normande.

Ajouter, avant de la passer, 100 grammes de beurre à la printanière. Passer à l'étamine.

## Sauce Ecarlate

Formule 451

Préparer une sauce Vin Blanc et la terminer avec du beurre d'écrevisses ou de langoustes.

## Sauce Crevettes

Formule 452

Préparer une sauce Normande et la terminer avec du beurre de crevettes. Garnir de queues de crevettes épluchées.

## Sauce Nantua

Formule 453

Faire réduire aux trois quarts 2 décilitres de fumet de poisson et autant de cuisson d'écrevisses.

Ajouter 2 décilitres de sauce Béchamel et faire réduire en incorporant 2 décilitres de crème double.

Terminer avec du beurre d'écrevisses et, au dernier moment, ajouter un demi-verre à liqueur de fine champagne chauffée jusqu'à l'ébullition.

Observation. — On peut aussi préparer la Sauce à la Nantua en éclaircissant, avec de la crème double, une purée d'écrevisses préparée comme l'indique la formule.

## Sauce Ravigote

Formule 454

Faire réduire 1 décilitre de vinaigre avec 1 échalote hachée, un petit bouquet d'estragon et de cerfeuil et un brin de thym et de laurier.

Ajouter 2 ou 3 cuillerées de fumet de poisson et 2 décilitres de sauce Béchamel.

Lier de 3 jaunes et faire cuire en vannant.

Beurrer hors du feu et éclaircir la sauce de quelques cuillerées d'essence de poisson.

Observation. — Le nom de cette sauce indique qu'elle doit être fortement condimentée ; appuyer donc son assaisonnement d'une pointe de poivre de Cayenne.

## Sauce Moutarde

Formule 455

Mélange de sauce Hollandaise et de moutarde. Cette sauce se marque aussi fréquemment en employant de la sauce bâtarde au lieu de la hollandaise. (Voir les formules de ces sauces au chapitre du bain-marie des entrées).

## Sauce Indienne

Formule 456

Faire fondre au beurre 1 oignon émincé ; ajouter une pomme reinette épluchée et coupée en paysanne, 1 grain d'ail écrasé, 1 tomate concassée et 1 bouquet garni, contenant du thym, du laurier, un brin de cannelle et du persil.

Saupoudrer de 2 ou 3 cuillerées de poudre de currie et, lorsque le mélange est bien fondu, mouiller d'un décilitre de lait de noix de coco (1) ou, à défaut, de lait d'amandes.

Faire réduire et lier de 2 ou 3 cuillerées de velouté maigre.

Passer à l'étamine et ajouter 2 décilitres de crème double et le jus d'un citron.

Observation. — Cette méthode est directement dérivée de la Cuisine indienne. Elle est un peu transposée toutefois, afin de se prêter aux combinaisons de la cuisine de restaurant.

## Sauce Hongroise

Formule 457

Faire fondre au beurre 2 oignons hachés finement ; saupoudrer de paprika, ajouter thym, laurier et racines de persil et mouiller d'un décilitre de vin blanc sec.

Faire réduire et déglacer de 2 décilitres de crème aigre ; ajouter une ou deux cuillerées de velouté de poisson et 2 décilitres d'essence de poisson.

Faire bouillir quelques instants en plein feu ; passer à l'étamine et beurrer hors du feu.

## Sauce Grecque

Formule 458

Faire fondre au beurre 1 oignon haché finement. Ajouter un demi-pied de céleri coupé en paysanne, 1 bouquet garni contenant du fenouil, du thym et du laurier et quelques grains de coriandre.

Laisser bien fondre ces garnitures et mouiller d'un décilitre de vin blanc ; ajouter 1 ou deux cuillerées de velouté de poisson et deux décilitres d'essence de poisson.

Faire bouillir quelques instants en plein feu ; passer à l'étamine et beurrer hors du feu.

## Sauce Bretonne

Formule 459

Préparer une julienne fine de céleri, poireaux et oignons. La faire fondre lentement avec du beurre, une pincée de sel et un peu de sucre.

(1) Lait de noix de coco. Râper la chair d'une noix de coco que l'on aura sciée en deux. Délayer cette pulpe avec de l'eau tiède et du lait et en exprimer le suc à travers un torchon de toile forte.

Mouiller de quelques gouttes de bonne essence de poisson et laisser mijoter sur le coin du fourneau.

Ajouter une truffe épluchée et coupée en julienne et 2 ou 3 champignons, également coupés en julienne.

Lier cette julienne de 2 ou 3 décilitres de sauce Normande et beurrer hors du feu.

## Sauce Mornay

Formule 460

Faire réduire 4 décilitres de sauce Béchamel avec 5 décilitres de bonne essence de poisson.

Ajouter, pendant la réduction, 2 décilitres de crème double et, lorsque la sauce est au point voulu, ajouter une poignée de parmesan et de gruyère râpés.

Beurrer hors du feu, ajouter une pointe de poivre de Cayenne et passer à l'étamine.

## Sauce Vin blanc pour glacer

Formule 461

Cette sauce demande à être très chargée en essence de poisson réduite.

On ajoute à cette essence la somme de velouté maigre suffisante et on lui incorpore, pendant la réduction, 4 ou 5 décilitres de crème double.

Beurrer hors du feu et passer à l'étamine.

## Sauce Saint-Malo

Formule 462

Faire fondre au beurre un oignon émincé, ajouter un brin de thym et de laurier. Déglacer de deux décilitres de vin blanc, faire réduire et mouiller de deux décilitres de velouté maigre et d'un décilitre d'espagnole. Faire bouillir en plein feu, fouler à l'étamine, ajouter une cuillerée de moutarde ainsi qu'une cuillerée de sauce Anglaise.

Beurrer et passer à l'étamine.

## Sauce Véroy

Formule 463

Mélanger, par parties égales, de la sauce Normande et de la sauce Béarnaise. Ajouter une cuillerée ou deux de sauce Espagnole maigre, réduite en glace.

## Sauce Provençale

Formule 464

Faire réduire un décilitre de vin blanc avec une échalote hachée finement. Ajouter un décilitre d'essence de poisson et, lorsque la réduction est aux 3/4, mouiller d'un décilitre d'espagnole maigre et de deux décilitres de confiture de tomates. Ajouter une légère pointe d'ail râpé et une pincée de persil haché.

## Sauce Aurore

Formule 465

Faire réduire deux décilitres de velouté maigre avec autant de bon fumet de poisson. Ajouter, pendant la réduction, une poignée d'épluchures de champignons.

Laisser bouillir quelques instants et finir en ajoutant une ou deux cuillerées de confiture de tomates.

Passer à l'étamine.

## Sauce Italienne

Formule 466

Couper en dés minuscules deux ou trois cents grammes de champignons épluchés.

Faire revenir ce salpicon dans un mélange, par parties égales, d'huile et de beurre, dans lequel on aura mis à fondre une cuillerée d'oignon haché. Ajouter une demi-cuillerée d'échalote hachée, assaisonner, mouiller d'un décilitre de vin blanc ; faire réduire et ajouter quelques décilitres d'espagnole maigre un peu tomatée.

## Sauce Duxelles

Formule 467

Cette sauce est un succédané de la précédente. Elle se compose de champignons hachés que l'on fait revenir comme l'ITALIENNE, à l'huile avec de l'oignon haché. Elle se termine de la même manière.

## Sauce Vin rouge

Formule 468

Faire revenir au beurre 3 ou 4 cuillerées de mirepoix ; mouiller de 5 décilitres de vin rouge.

Laisser réduire complètement et déglacer de deux décilitres d'essence de poisson. Ajouter 3 ou 4 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée, une poignée d'épluchures de champignons, et laisser cuire en dépouillant pendant 1 heure 1/2.

Passer à l'étamine, faire réduire et ajouter, hors du feu, 60 à 80 grammes de beurre fin en vannant à la cuillère de bois.

OBSERVATION. — Toutes les sauces brunes beurrées ne doivent pas être vannées au fouet, ce qui les blanchirait, mais à la cuillère de bois et très légèrement.

## Sauce Génevoise

Formule 469

Cette sauce se marque d'ordinaire avec des têtes et arêtes de saumon ou de truite saumonée.

On peut, néanmoins, suppléer à ces bases en employant des arêtes de soles, merlans ou barbues.

Briser ces arêtes et les faire revenir dans une mirepoix de racines. Ajouter une poignée d'épluchures de champignons et mouiller d'un litre de vin blanc du Rhin (1).

Laisser tomber à glace et ajouter 5 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée. Laisser cuire sur le coin du fourneau pendant 1 heure 1/2.

Passer la sauce au tamis, la dégraisser et la faire réduire de moitié.

Beurrer hors du feu et ajouter une cuillerée d'essence d'anchois.

Passer à la mousseline et réserver au bain-marie.

OBSERVATION. — Quelques praticiens marquent cette sauce avec du vin rouge. Nous estimons que cette pratique est contraire au principe qui exige le mouillage au vin blanc du Rhin.

(1) On peut remplacer le vin du Rhin par un vin blanc très sec.

## Sauce Bordelaise

Formule 470

Faire légèrement blondir au beurre 2 échalotes finement hachées. Déglacer d'un verre de vin blanc et laisser tomber à glace. Mouiller d'un décilitre d'espagnole maigre et de deux décilitres de velouté de poisson. Ajouter un ou deux décilitres de bonne essence de poisson réduite avec de la cuisson de champignons et laisser réduire de moitié.

Beurrer hors du feu et ajouter une cuillerée de persil haché.

Observation. — Cette sauce ne se passe pas ; il faut donc que l'échalote soit très cuite.

* *
*

La série des sauces composées maigres est encore longue. On trouvera au chapitre des formules spéciales bon nombre de recettes que nous jugeons inutile de donner ici.

# GARNITURES MAIGRES

La plus grande confusion règne à l'endroit de ces garnitures : suivant les maisons, leur composition varie. Nous avons réuni dans ce chapitre les formules les plus souvent employées dans la cuisine de Restaurant.

En rédigeant ces recettes, nous nous sommes efforcés à nous rapprocher le plus possible de la vérité. Mais le flottement est tel, au sujet de ces articles, que nous ne savons si nous sommes dans le vrai.

## Garniture Dieppoise

Formule 471

Moules cuites au vin blanc. Queues de crevettes décortiquées. Champignons tournés.

Sauce au vin blanc. Saupoudrer de persil haché.

## Garniture Normande

Formule 472

Huîtres pochées. Queues de crevettes. Champignons tournés. Goujons panés à l'Anglaise et frits. Ecrevisses court-bouillonnées. Croûtons frits au beurre.

Sauce Normande finie avec la cuisson des huîtres. Cordon d'espagnole maigre réduite.

Quelques maisons complètent cette garniture par des lames de truffes.

## Garniture Cancale

Formule 473

Huîtres pochées.

Sauce Normande finie avec la cuisson des huîtres.

## Garniture Trouvillaise

Formule 474

Queues de crevettes décortiquées. Moules cuites au vin blanc.

Sauce aux crevettes.

## Garniture Marinière

Formule 475

Ragoût mélangé de moules, huîtres, clovisses, queues de crevettes.

Sauce : Faire réduire la cuisson du poisson et la monter au beurre ; saupoudrer de persil haché.

## Garniture Riche

Formule 476

Salpicon de crevettes et de truffes lié à la sauce crevettes.

Sauce crevettes ; placer des lames de truffes par dessus. Cordon d'espagnole maigre réduite.

Observation. — A défaut de crevettes, employer de la langouste coupée en petits dés.

## Garniture Cardinal

Formule 477

Petites coquilles garnies d'un salpicon de langoustes et de truffes et gratinées. Champignons tournés. Lames de truffes.

Sauce écarlate. Cordon de sauce Normande.

## Garniture Victoria

Formule 478

Salpicon de crevettes et de truffes dressé par bouquets alternés. Lames de truffes.

Sauce mi-partie crevettes, mi-partie Normande.

## Garniture Joinville

Formule 479

Cette recette s'applique particulièrement aux filets de soles. Les dresser sur une bordure en farce à quenelles de brochet.

Garnir le puits d'un salpicon de crevettes, truffes et champignons lié au velouté.

Napper les filets de soles d'une sauce crevettes et placer sur chacun une lame de truffe.

Observation. — Quelques praticiens ne saucent pas les filets de soles. Ils servent à part une sauce aux crevettes.

## Garniture Nantua

Formule 480

Petites bouchées en feuilletage, garnies d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

Masquer de sauce Nantua.

## Garniture Chauchat

Formule 481

Dresser les filets dans une bordure de pommes de terre cuites à l'eau et coupées en lame.

Masquer avec une sauce vin blanc à glacer et faire glacer à la salamandre.

## Garniture Ivoire

Formule 482

Dresser les poissons dans une bordure de purée de pommes de terre à la crème couchée à la poche.

Faire réduire la cuisson des poissons avec de la crème double, la beurrer et la passer à l'étamine.

Masquer les poissons avec.

## Garniture Bretonne

Formule 483

Faire pocher le poisson avec vin blanc, fumet et une julienne de racines comme il est indiqué à la Sauce Bretonne. Finir avec crème double et beurre.

Observation. — Sous ce nom, quelques maisons servent parfois des poissons cuits à la Meunière et garnis de câpres et de cornichons hachés.

Ce dernier mode d'apprêt est surtout employé dans la restauration parisienne.

## Garniture Grecque

Formule 484

Dresser les poissons dans une bordure de pommes en boules, blanchies et étuvées au beurre. Masquer avec la sauce Grecque et faire glacer à la salamandre. Placer sur le poisson quelques rondelles minces de citron épluché à vif.

## Garniture Hongroise

Formule 485

Faire pocher le poisson avec une cuillerée d'oignons hachés, fondus au beurre, un décilitre de fumet de poisson, du paprika et quelques champignons émincés.

Faire cuire au four en arrosant souvent.

Terminer la sauce comme il est dit à la Sauce Hongroise.

## Garniture Armenonville

Formule 486

Dresser le poisson dans une bordure de lames de truffes et de pommes de terre émincées.

Masquer avec une sauce vin blanc à glacer, mélangée d'une julienne de cèpes étuvés au beurre.

Faire glacer à la salamandre.

## Garniture Livonnienne

Formule 487

Faire pocher le poisson avec quelques décilitres de vin de Chablis et d'essence de poisson. Ajouter 2 ou 3 cuillerées de julienne de racines (carottes, oignons, poireaux, céleris, racines de persil, bouquet de fenouil) fondue au beurre.

Faire réduire la cuisson et beurrer.

Observation. — Les poissons servis sous ce nom doivent être farcis d'une farce de brochet mélangée de truffes et de champignons hachés.

## Garniture Florentine

Formule 488

Dresser les poissons sur une couche d'épinards en branches étuvés au beurre.

Les masquer de sauce Mornay et faire gratiner à la salamandre.

Observation. — Quelques ouvriers ajoutent à cet apprêt des lames de truffes qu'ils placent sur le poisson avant de le masquer avec la sauce.

## Garniture Américaine

Formule 489

Il est indispensable d'appuyer cette préparation d'un fonds de langouste à l'Américaine. A défaut de ce coulis spécial, on marque une portugaise fortement condimentée en échalote, estragon, cerfeuil et persil haché et on lui ajoute un soupçon de cognac. Beurrer hors du feu.

Observation. — On garnit d'ordinaire, les poissons préparés ainsi, de pommes de terre, tournées à la grosse cuillère et cuites à l'eau.

## Garniture Waleska

Formule 490

Fourrer les soles, ou autres poissons une fois pochés, d'une purée de langouste liée d'une cuillerée de sauce Béchamel.

Les masquer d'une sauce Mornay à la crème, et faire gratiner à la salamandre.

Entourer d'un cordon de sauce Nantua et garnir d'escalopes de langouste alternées de lames de truffes sautées au beurre.

Observation. — Les variantes de cet apprêt consistent à fourrer le poisson d'une purée d'écrevisses et, parfois, à le napper d'une sauce Normande. Dans ce dernier cas on ne fait pas gratiner.

## Garniture Tzarine

Formule 491

Entourer les soles ou autres poissons d'une bordure de concombres tournés en gousses, blanchis et étuvés au beurre.

Masquer d'une sauce Mornay à la crème, assaisonnée de paprika, et faire gratiner à la salamandre.

Observation. — Cet apprêt est servi quelquefois sous le nom de *Cambacérès*.

## Garniture Russe

Formule 492

Faire pocher les poissons dans un court-bouillon garni d'une forte paysanne de carottes, oignons, poireaux, céleris et racines de persil (préalablement fondue au beurre).

Arroser pendant la cuisson et faire glacer au four. La cuisson doit se trouver liée par sa propre réduction.

Au moment de servir, ajouter quelques petits morceaux de beurre, afin de velouter le fonds.

Observation. — Une seconde méthode consiste à terminer cet apprêt devant les convives, en ajoutant le beurre au dernier moment.

## Garniture Montreuil

Formule 494

Dresser les filets dans une bordure de pommes de terre tournées à la cuillère ronde, cuites à l'eau et étuvées au beurre.

Même sauce que pour la CHAUCHAT. Faire glacer à la salamandre et masquer les pommes de terre d'un cordon de sauce écarlate.

## Garniture Bourguignonne

Formule 495

Petits oignons glacés. Champignons tournés.

Sauce au vin rouge.

## Garniture Portugaise

Formule 496

Dresser les filets dans une bordure de ragoût de tomates très serré.

Réduire la cuisson du poisson (marquée avec tomates concassées, persil, thym, laurier, pointe d'ail et essence de poisson). Ajouter une cuillerée de velouté maigre, beurrer et faire glacer à la salamandre.

## Garniture Provençale

Formule 497

Faire sauter le poisson à l'huile ; le masquer de sauce Provençale maigre et le faire légèrement glacer à la salamandre.

Garnir d'olives blanchies.

## Garniture Niçoise

Formule 498

Faire griller le poisson. Le dresser sur un ragoût de tomates fini avec une noix de beurre d'anchois et une pincée d'estragon haché.

Garnir le poisson de filets d'anchois et de câpres confites au vinaigre.

# RECETTES SPÉCIALES

Toutes les sauces et garnitures maigres qui précèdent appartiennent à la pratique courante des restaurants. Ces apprêts sont différemment interprétés.

Chaque maison ayant sa méthode, qu'elle croit être la meilleure, il est malaisé de formuler des règles précises.

Nous avons cherché, cependant, à concilier les divers procédés, et nous nous sommes constamment appliqués à donner ceux qui se rapprochaient le plus du type initial.

Dans le chapitre qui va suivre, nous avons groupé toutes les formules qui nous sont personnelles. Ces recettes ont, en effet, été imaginées et créées par nous, durant les dix années de recherches expérimentales qui ont précédé l'apparition de ce livre.

En cuisine, nous le savons, il est malaisé d'innover au sens strict du mot.

Depuis longtemps, les éléments soumis à nos recherches sont les mêmes. Aussi, les créations ne sont elles parfois que des reminiscences ou des transpositions involontaires, hâtons nous de le dire, de combinaisons faites en d'autres temps et en d'autres lieux.

Néanmoins, nous nous sommes toujours appliqués, lorsque nous servions un apprêt sous un nom nouveau, à le différencier le plus possible des méthodes déjà connues.

## Filets de Soles Sylvette [1]

Formule 499

Etuver les filets (pliés en deux) dans une mirepoix de racines préalablement fondue au beurre.

---

(1) Une fois pour toutes, nous tenons à expliquer les raisons auxquelles nous obéissons, à l'endroit des dénominations culinaires.

Lorsque nous désignons un plat sous un nom propre, c'est qu'il a été servi, la première fois, à la personne portant ce nom ; ou bien encore dans un dîner donné en son honneur.

Nous appliquons aussi un nom propre à une préparation quelconque, lorsqu'il est avéré que le titulaire de ce nom avait une prédilection marquée pour ce mode d'apprêt ou, encore, pour les garnitures le composant.

La plupart des autres appellations sont justifiées, autant que faire se peut, par l'origine des

Mouiller au vin de Xérès. Aux trois-quarts de la cuisson, ajouter un salpicon de truffes et de champignons.

Egoutter les filets et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson en lui ajoutant un ou deux décilitres de crème double. Beurrer grassement hors du feu.

Garnir les filets de soles de petites tomates farcies d'une purée de soles liée au velouté, et gratinées.

*(Luchon, 8 Août.* — 1re représentation des ROMANESQUES, Edmond Rostand, l'auteur, jouait lui-même le rôle de *Straforel* et Madame Rostand celui de *Sylvette).*

## Filets de Soles Montrouge

Formule 500

Etuver les filets de soles dans du beurre avec quelques gouttes de vin blanc seulement.

Faire réduire la cuisson et la mélanger à une purée de champignons.

Monter cette sauce à la crème double, la beurrer grassement et la passer plusieurs fois à la mousseline, afin de l'obtenir très brillante et sans points noirs.

Garnir de champignons tournés en olives, sautés au beurre, déglacés d'un décilitre de vin de Porto et mouillés de crème double. Cordon de sauce Normande.

*(Monte-Carlo, 15 Février 1894).* — Le nom de MONTROUGE a été donné à cet apprêt en raison des champignonnières de Montrouge.

## Filets de Soles Moïna

Formule 501

Faire sauter les filets, ployés en deux, au beurre frais.

Les retirer de la casserole et les réserver au chaud.

---

modes d'apprêt ; par les éléments de base ; par les garnitures dominantes ; par la couleur et, enfin, par la forme ou par l'aspect extérieur du plat.

Lorsque toutes ces raisons font défaut, nous appliquons, parfois un peu à l'aveuglette, un nom d'homme célèbre méritant, en tous cas, de servir de pavillon à une préparation de cuisine transcendante.

Mieux que personne, nous savons quelles critiques sévères ont été faites aux dénominations culinaires.

Elles sont nécessaires cependant : elles apportent la précision dans cet immense répertoire gourmand qui, sans elles, ne serait que chaos.

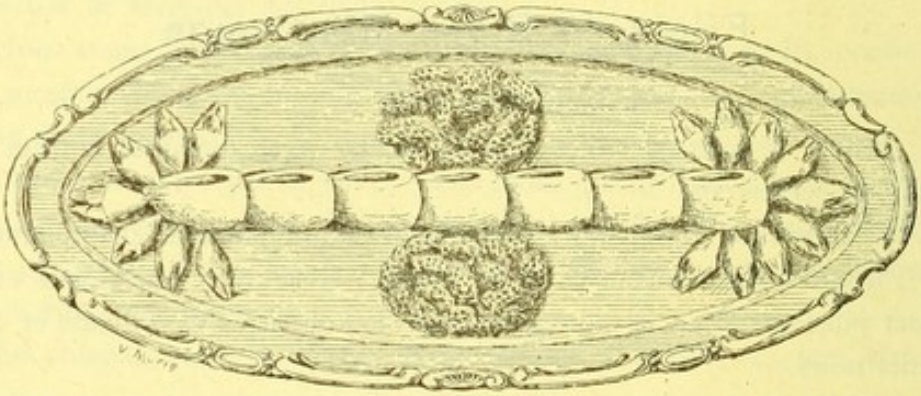
Souvent, une longue énumération ne suffirait pas à expliquer la composition d'un plat, alors qu'un simple mot, admis par la tradition, en donne une image complète.

Mais, et nous insistons sur ce point, on doit éviter les dénominations pédantes, ampoulées paraissant toujours grotesques aux convives.

Déglacer d'un décilitre de vin de Porto et mélanger cette cuisson au coulis suivant :

Fonds Spécial : Etuver au beurre quelques parures de filets de soles, avec une bonne quantité d'épluchures de champignons. Déglacer d'un décilitre de vin de Porto.

Faire réduire et mouiller de deux décilitres d'espagnole, bien dépouillée, et de deux décilitres d'essence de poisson très corsée. Laisser cuire lentement en dépouillant souvent, afin d'obtenir un coulis limpide.



Filets de Soles Moïna

Passer ce fonds au chinois, le mélanger avec le déglaçage des filets de soles. Faire réduire de moitié et beurrer hors du feu. Passer à la mousseline et réserver au bain-marie.

Garnitures : Préparer de touts petits quartiers d'artichauts et les faire blanchir dans une eau acidulée.

Les mettre dans un plat à sauter avec du beurre frais et du sel, et les faire cuire à l'étuvée, très lentement.

Ces artichauts doivent cuire sans colorer et être très fondants.

Morilles épluchées, blanchies et cuites à la crème.

Observation. — Ce filet de sole a été créé à l'occasion de la première représentation de *Moïna* au théatre de Monte-Carlo, le 14 Mars 1897.

## Filets de Soles Egyptienne

Formule 502

Assaisonner les filets de soles aplatis et parés et les faire raidir deux minutes seulement au beurre brûlant. Les réserver au chaud.

Préparer un fonds spécial, comme il est dit aux Filets a la Moïna.

Le finir avec de la crème double au lieu de beurrer (ce coulis doit être tenu un peu clair).

Garnir le fond de caisses oblongues en papier fort, d'une paysanne de truffes et champignons sautés au beurre, et ajouter une cuillerée du fonds spécial.

Placer deux pièces de filets de soles par caisse. Recouvrir d'une nouvelle couche de truffes et champignons, et d'une cuillerée de fonds. Arroser de quelques gouttes de vin de Porto et recouvrir chaque caisse d'une autre caisse en papier, un peu plus grande, afin d'emboîter complètement celle de dessous.

Aligner les caisses sur une plaque et mettre à cuire à four très doux pendant 12 à 15 minutes.

Dresser sur un plat recouvert d'une serviette.

Observations. — Les caisses en papier d'office sont généralement huilées et séchées à l'étuve. Nous conseillons d'employer le beurre clarifié de préférence à l'huile, qui a l'inconvénient de communiquer au papier un goût trop âcre.

Ces filets de soles ont été préparés pour la première fois, le 18 Février 1895, à l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo.

## Paupiettes de Soles Elisabeth

Formule 503

Préparer des paupiettes de soles roulées, en les fourrant d'une farce fine de brochet, mélangée d'un tiers de purée d'artichauts.

Placer ces paupiettes dans un plat à sauter beurré, les mouiller d'un décilitre de vin de Chablis et d'un décilitre de bonne essence de poisson et les faire cuire lentement, afin de ne pas les déformer.

Egoutter les paupiettes et les réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson ; lui ajouter deux ou trois décilitres de sauce Béchamel et autant de crème double et faire réduire en plein feu. Ajouter une poignée de parmesan râpé, beurrer hors du feu et passer à l'étamine. Réserver au bain-marie.

Préparer autant de fonds d'artichauts que l'on a de paupiettes à dresser ; les faire cuire au blanc et les étuver au beurre.

Les évider légèrement et les remplir d'une paysanne de truffes et d'artichauts, liée d'une cuillerée de sauce Béchamel réduite à la crème.

Placer les paupiettes debout sur les fonds d'artichauts ; les masquer de la sauce, les saupoudrer de parmesan et les faire gratiner à la salamandre.

Dresser les paupiettes sur un plat rond et garnir le centre d'un ragoût de truffes au vin de Madère.

## Filets de Soles Piémontaise

Formule 504

Plier les filets, les assaisonner et, après les avoir farinés, les faire sauter dans du beurre. Réserver au chaud.

Sauce : Déglacer la casserole d'un décilitre de vin de Moscatel, faire réduire et mouiller de deux ou trois décilitres de confiture de tomates. Faire bouillir quelques instants, beurrer et passer à l'étamine.

Tailler dans une abaisse de *polenta* (cuite avec fumet de poisson et beurre) des croûtons de la dimension des filets de soles et les faire rissoler au beurre.

Dresser les filets de soles sur ces croûtons, les recouvrir de lames très minces de truffes du Piémont, légèrement sautées à l'huile. Verser un cordon de sauce autour.

*(Monte-Carlo, 1er Février 1899).*

## Filets de Soles Marinette

Formule 505

Faire cuire les filets comme il est dit dans la recette précédente.

Sauce : Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc, faire réduire et mouiller d'espagnole maigre. Beurrer et passer à l'étamine.

Préparer une purée d'aubergines en procédant ainsi : éplucher les aubergines, les couper en tranches, les faire blanchir à l'eau bouillante et, après les avoir égouttées et épongées, les mettre à étuver avec un morceau de beurre frais.

Ajouter un ou deux décilitres de sauce Béchamel, faire réduire un instant et passer cette purée à l'étamine.

Assaisonner de sel, poivre et muscade, crémer et beurrer, et dresser la purée dans le fond du plat.

Placer les filets de soles par dessus et masquer avec la sauce.

*(Pavillon d'Armenonville, Juin 1900).*

## Filets de Soles Montalbanaise

Formule 506

Procéder comme il est dit pour les Filets de Soles Marinette.

Remplacer la purée d'aubergines par une purée de fonds d'artichauts liée à la crème.

Dresser de même.

## Filets de Soles Dauphine

Formule 507

Plier les filets de soles et les faire pocher quelques minutes seulement avec du vin de Madère et une poignée d'épluchures de truffes et de champignons.

Les laisser refroidir dans leur cuisson. Les égoutter et les masquer d'une sauce Villeroy, dans laquelle on aura introduit la cuisson des filets de soles réduite et une noix de beurre d'écrevisses.

Paner les filets à l'Anglaise et les faire frire au beurre clarifié.

Dresser les filets de soles sur une bordure en farce de brochet à la crème pochée au bain-marie.

Remplir le puits du ragoût suivant :

Truffes tournées en olives.
Champignons.
Petites quenelles de brochet au beurre d'écrevisses.
Queues d'écrevisses.

Ce ragoût est lié de deux ou trois décilitres de velouté maigre.

Servir en même temps de la sauce Nantua.

## Filets de Soles Princesse

Formule 508

Plier les filets de soles et les faire pocher avec du vin de Chablis et les garnitures ordinaires. Les égoutter et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson, la lier de deux ou trois décilitres de velouté maigre et lui ajouter quelques cuillerées de purée d'asperges vertes. Finir avec de la crème et du beurre et passer à l'étamine.

Garnir les filets de soles de petites cassolettes en pommes Duchesse frites, évidées et remplies de pointes d'asperges liées au beurre.

Masquer les filets avec la sauce.

## Filets de Soles Mentonnaise

Formule 509

Farcir les paupiettes d'une farce de brochet, finie avec une purée d'anchois et une pincée de persil haché.

Les faire étuver avec du vin blanc et la garniture ordinaire. Les égoutter et réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson et lui mélanger 2 ou 3 décilitres de purée d'oursins. Finir avec crème et beurre et passer à l'étamine.

Garnir d'un ragoût de moules et de queues de crevettes les coquilles d'oursins que l'on aura débarrassées de leurs dards.

Placer les paupiettes de soles sur ce ragoût. Masquer avec la sauce, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

*(Monte-Carlo, 15 Décembre 1894).*

## Filets de Soles Durville

Formule 510

Faire cuire préalablement 3 douzaines de petites écrevisses, comme il est indiqué aux Ecrevisses a la Bordelaise.

Les égoutter et en décortiquer les queues. Piler les carapaces et les incorporer à 2 ou 3 décilitres de sauce Béchamel.

Passer à l'étamine.

Faire étuver les filets de soles dans la cuisson des écrevisses que l'on aura réservée : les égoutter et réserver au chaud.

Mélanger cette cuisson avec la purée d'écrevisses.

Faire réduire en ajoutant deux décilitres de crème double et passer à l'étamine.

Garnir les filets de soles de petites croustades remplies des queues d'écrevisses liées à la Nantua et masquer avec la sauce.

## Filets de Soles Messaline

Formule 511

Plier les filets de soles et les mettre à pocher avec un décilitre de vin de Champagne, une poignée d'épluchures de champignons et du paprika. Les égoutter et réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson et lui mélanger 2 ou 3 décilitres de fondue de tomates cuite avec des piments d'Italie taillés en salpicon.

Finir avec de la crème et beurrer.

Garnir de petites croquettes des queues d'écrevisses frites au beurre clarifié et de petits quartiers d'artichauts cuits au beurre.

*(Première représentation de* Messaline, *21 Mars 1899, Monte-Carlo).*

## Filets de Soles à la Royale

Formule 512

Plier les filets de soles et les faire pocher dans du vin de Madère avec une poignée d'épluchures de truffes. Les égoutter et les réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson et la mélanger avec 2 ou 3 décilitres de purée de truffes. Monter ce coulis en lui ajoutant de la crème et du beurre et passer à la mousseline double.

Garnir d'un salpicon de truffes lié d'une cuillerée de sauce Béchamel réduite avec de la crème double.

## Filets de Soles Jongleur

Formule 513

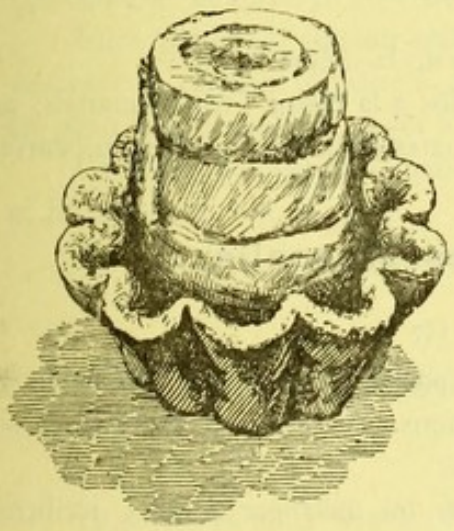
Fourrer les paupiettes d'une farce de saumon à la crème. Les faire pocher au vin de Chablis mélangé de fumet de poisson.

Sauce : Faire réduire la cuisson des paupiettes, l'étoffer d'une petite quantité de velouté maigre et la terminer avec de la crème et du beurre frais. Une fois passée à la mousseline, lui ajouter une julienne de fonds d'artichauts et de champignons étuvés au beurre.

Dressage : Placer les paupiettes dans des petites croustades rondes en feuilletage, les surmonter chacune d'une pomme noisette étuvée au beurre et masquer avec la sauce.

## Paupiettes de Soles Archiduc

Formule 514



Paupiettes de Soles Archiduc

Farcir les paupiettes d'une farce fine, assaisonnée au paprika et mélangée de ciboulette hachée et blanchie.

Les étuver dans une mirepoix de céleris et oignons (préalablement fondue au beurre) en assaisonnant au paprika.

Monter la cuisson à la crème aigre et beurrer.

Garniture : Beurrer et foncer des petits moules à brioche d'un appareil de pommes Duchesse forte-

ment lié. (Ne donner que peu d'épaisseur à la croûte afin de former des cassolettes légères). Dorer l'intérieur et faire cuire au four.

Dresser les paupiettes dans les croustades, napper avec le fonds et saupoudrer de raifort râpé.

NOTA. — Servi aux Archiducs d'Autriche Othon et Charles-Ferdinand, le 12 Mars 1900, à Monte-Carlo.

## Paupiettes de Soles à la Nissarde

Formule 515

Farcir les paupiettes roulées d'une farce de brochet, finie avec de la purée d'anchois et une pincée de persil haché. Les faire pocher avec du vin blanc et la garniture ordinaire. Les égoutter et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson et la mélanger de 2 ou 3 décilitres de purée de tomates. Beurrer et passer à l'étamine.

Partager en deux des petits courgerons de Nice et les faire blanchir à l'eau salée. Les faire étuver au beurre.

Les évider légèrement ; placer les paupiettes dans le creux, les napper avec la sauce, les saupoudrer de parmesan et faire gratiner au four.

*(Monte-Carlo, 12 Avril 1897).*

## Filets de Soles à l'Arlésienne

Formule 516

Préparer et faire cuire les filets de soles comme il est indiqué pour les FILETS DE SOLES MOÏNA.

Déglacer le fonds et finir la sauce de la même façon.

Garnir les filets de soles de Gourilos à la crème (voir GOURILOS, au chapitre des HORS-D'ŒUVRE) et de tomates épluchées et cuites au beurre.

## Filets de Soles Marcelle

Formule 517

Plier les filets de soles et les faire pocher avec du vin de Chablis et une poignée d'épluchures de champignons. Les égoutter et réserver au chaud.

SAUCE : Faire réduire la cuisson et lui mélanger 2 ou 3 décilitres de purée d'huîtres. Faire bouillir en plein feu en incorporant à la sauce

un ou deux décilitres de crème double. Rectifier l'assaisonnement, qui doit être de haut goût, beurrer et passer à l'étamine.

Garnir les filets de soles de petites coquilles remplies d'un ragoût d'huîtres mélangé d'une julienne de truffes et gratinées à la salamandre.

## Filets de Soles Batelière

Formule 518

Plier les filets de soles et les faire pocher avec du vin blanc et garniture ordinaire. Les égoutter et réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson et lui mélanger 2 ou 3 décilitres de purée de moules. Faire bouillir en lui incorporant un ou deux décilitres de crème double. Beurrer et passer à l'étamine.

Garnir les filets de cuisses de grenouilles frites à la Villeroy et de têtes de champignons cuits à blanc.

*(Monte-Carlo, Janvier 1896).*

## Filets de Soles Crécy

Formule 519

Préparer les filets de soles en paupiettes plates et les fourrer d'une farce de brochet, finie avec deux cuillerées de purée de carottes.

Faire pocher ces paupiettes avec vin blanc et garniture ordinaire. Les égoutter et réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson en lui incorporant deux ou trois décilitres de purée de carottes très serrée. Ajouter de la crème double, faire bouillir en plein feu, beurrer et passer à la mousseline.

Garnir les paupiettes de petites carottes nouvelles rissolées au beurre, et les masquer avec la sauce.

*(Monte-Carlo, Février 1898).*

## Filets de Soles à la Catalane

Formule 520

Préparer les filets de soles en paupiettes plates, en les fourrant d'une farce de brochet finie avec de la purée de céleri-rave.

Faire pocher les paupiettes et les terminer comme il est dit pour les Filets de Soles Crécy, en remplaçant la purée de carottes par une purée de céleri-rave à la crème.

Garnir de petits champignons sautés au beurre.

Observation. — *L'Art Culinaire* (nº 3, 1900) avait donné, sous le nom de Catalane, des filets de soles dressés sur une purée d'artichauts. Cette recette avait été publiée ainsi par suite d'une erreur de copie.

## Filets de Soles Parmentière

Formule 521

Faire cuire au four une douzaine de grosses pommes de terre de Hollande. Les cerner et les évider comme il est indiqué aux Pommes Georgette.

Briser la pulpe qui reste à l'intérieur et les enduire d'une couche de sauce Mornay maigre.

Placer dans chaque pomme de terre, une paupiette de sole pochée au vin blanc.

Napper d'une cuillerée de sauce Mornay. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner au four.

## Filets de Soles à l'Impériale

Formule 522

Farcir les filets roulés en paupiettes d'une farce fine de brochet ; les faire pocher avec 1 décilitre de vin de Tokay et une poignée d'épluchures de truffes et de champignons.

Egoutter les filets et les réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson, lui ajouter une cuillerée ou deux d'espagnole maigre bien dépouillée. Faire bouillir et ajouter un décilitre de crème double. Beurrer et passer à l'étamine.

Dresser les filets sur de gros champignons étuvés au beurre et masquer avec la sauce.

## Filets de Soles Grand-Duc

Formule 523

Plier les filets et les faire pocher avec du vin du Caucase (à défaut, avec du vin de Médoc, dont le bouquet est analogue) et des épluchures de champignons.

Les égoutter et réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson, ajouter 2 ou 3 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée. Faire bouillir quelques instants et beurrer hors du feu. Passer à la mousseline.

Garnir de gros champignons farcis d'un salpicon de langoustes, truffes et champignons, lié au velouté et gratiné.

Saucer le tour du plat d'un cordon de sauce Normande.

(Servi aux Grands-Ducs de Russie Michel et Wladimir, en Février 1897.)

## Filets de Soles Maconnaise

Formule 524

Plier les filets de soles et les faire pocher, la moitié au vin blanc, la moitié au vin rouge (vin de Mâcon). Les égoutter et les réserver au chaud.

Faire réduire les deux cuissons et les terminer: l'une avec velouté et crème, l'autre avec espagnole et beurre d'anchois.

Passer ces sauces à l'étamine.

Napper alternativement les filets de soles de sauce au vin blanc et de sauce au vin rouge et les garnir de moules frites Villeroy et de champignons tournés.

## Filets de Soles Czarowitz

Formule 525

Parer et plier les filets de soles et les aplatir légèrement. Les assaisonner de sel et de paprika, les fariner et les faire sauter au beurre frais.

Les égoutter et les réserver au chaud.

Sauce : Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc très sec. Ajouter une échalote hachée finement, faire réduire et mouiller de deux décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée et d'un décilitre de confiture de tomates.

Faire réduire de moitié, ajouter une pincée de ciboulette hachée et blanchie, un jus de citron et beurrer hors du feu.

On aura préalablement préparé l'appareil suivant : Faire cuire au four une dizaine de pommes de terre de Hollande, les ouvrir en deux et en égrener la pulpe.

Travailler cette pulpe en lui ajoutant 2 ou 3 jaunes, un morceau de beurre frais, une pincée de cerfeuil et de ciboulette hachés, du sel et du poivre de Paprika.

Abaisser cet appareil en forme de galette très mince, que l'on fera sauter à la poêle.

Placer cette galette sur plat rond ; dresser les filets de soles par dessus et masquer avec la sauce indiquée.

(Servi en 1897, à Monte-Carlo, lors du séjour du Czarowitz à La Turbie).

## Filets de Soles Lézat

Formule 526

Plier les filets de soles et les faire pocher dans du vin blanc avec un petit bouquet d'estragon.

Egoutter les filets et les réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire la cuisson : lui ajouter 2 ou 3 décilitres de sauce Béchamel et autant de crème double. Faire réduire et ajouter, hors du feu, 100 grammes de beurre d'anchois. Passer à l'étamine et ajouter une pincée d'estragon haché.

Garnir de petites croquettes de langouste, truffes, champignons et anchois, liées au velouté et mélangées d'estragon haché.

*(Luchon, Restaurant du Casino, Juillet 1895).*

## Filets de Soles Fermière

Formule 527

Plier les filets de soles et les mettre à cuire avec quelques gouttes de vin blanc et 2 ou 3 décilitres de paysanne de racines (carottes, oignons, poireaux et céleris) fondue au beurre.

Ajouter 2 fonds d'artichauts également coupés en paysanne, blanchis et légèrement sautés au beurre. Dix minutes avant d'égoutter les filets, ajouter aussi 2 ou 3 têtes de champignons émincés.

Réserver les filets au chaud.

Faire réduire la cuisson et la lier de 2 cuillerées de velouté maigre ; ajouter de la crème double et beurrer hors du feu.

Dresser les filets sur plat long en les entourant d'une bordure de pommes taillées à la cuillère ronde, blanchies et étuvées au beurre. Masquer avec le fonds et faire glacer à la salamandre.

Observation. — Cet apprêt n'est, en somme, qu'une variante de la Russe.

## Filets de Soles Papa Lebonnard

Formule 528

Plier les filets de soles et les mettre à cuire avec quelques gouttes de vin blanc, une cuillerée d'oignon haché, fondu au beurre, et une paysanne de carottes, céleri et poireaux. Assaisonner largement de paprika et ajouter, avant d'égoutter les filets, quelques têtes de champignons coupées en lames très minces.

Réserver les filets au chaud.

Faire réduire la cuisson et lui ajouter 2 ou 3 décilitres de crème double. Faire bouillir en plein feu et beurrer.

Dresser les filets sur plat long et les entourer d'une bordure de clovisses et de moules cuites au vin blanc. Masquer avec le fonds et faire glacer à la salamandre.

*(Monte-Carlo, 1re représentation de* PAPA LEBONNARD, *1899.)*

## Filets de Soles Baron Brisse

Formule 529

Préparer les paupiettes roulées en les fourrant d'une farce de brochet, finie au beurre d'écrevisses.

Les faire cuire avec vin de Chablis et parures de champignons.

Les égoutter et les réserver au chaud.

SAUCE : Faire réduire la cuisson et la finir comme il est dit aux PAUPIETTES DE SOLES ELISABETH. Lui ajouter un salpicon de truffes et de champignons sautés au beurre et déglacés d'un verre de vin de Xérès.

Dresser les paupiettes sur plat rond, les masquer avec la sauce, les saupoudrer de parmesan et les faire gratiner à la salamandre.

Remplir le centre d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

## Pavés de Soles à la Nagornoff

Formule 530

Lever les filets de 4 soles de moyenne grosseur. Supprimer la peau mince qui se trouve sur le côté extérieur des filets.

Aplatir fortement ces filets et les diviser chacun en 2 ou 3 morceaux rectangulaires de même dimension.

Recouvrir chacun de ces rectangles d'une couche mince de farce de brochet à la crème et les monter en forme de petits pavés en les plaçant les uns sur les autres (3 morceaux de filets par pavé).

Pavés de Soles a la Nagornoff

Terminer par une couche de farce. Entourer les pavés d'une bande de papier fort beurré et lisser, du couteau trempé dans de l'eau tiède, la farce de la surface.

Décorer cette farce de petits détails en truffes trempées dans du blanc d'œuf.

Cuisson : Placer les pavés dans une plaque beurrée où ils soient suffisamment serrés.

Les recouvrir avec de l'essence de poisson réduite et faire cuire à couvert au four. (Cette cuisson doit s'opérer très lentement et presque sans ébullition, afin que les pavés ne se déforment pas).

Egoutter les pavés et les réserver au chaud.

Sauce : Passer la cuisson à la mousseline et la faire réduire des deux tiers. Ajouter 1 ou 2 deux décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée et faire réduire.

Finir avec crème double et beurre.

Passer à l'étamine.

Garnitures :

Truffes en olives.
Champignons tournés.
Laitances de carpes sautées au beurre.
Huîtres à la crème.

Dresser les pavés sur de petits fonds de *Polenta* (cuite au fumet de poisson). Disposer autour les garnitures par bouquets.

*(Monte-Carlo, 24 Décembre 1898, dîner donné par Madame Nagornoff).*

## Filets de Soles à l'Indienne

Formule 531

1° Tronçonner les filets en 2 ou 3 morceaux, suivant leur grosseur, et les faire frire au beurre clarifié.

Sauce : Faire fondre au beurre 2 oignons hachés très fin.

Ajouter 2 tomates concassées, du thym, du laurier, un peu de cannelle, quelques grains de cardamone, un grain d'ail écrasé et du persil concassé.

Saupoudrer largement de poudre de currie et mouiller de 2 ou 3 décilitres de lait de coco ou, à défaut, de lait d'amandes.

Laisser cuire pendant 35 minutes et ajouter 2 décilitres de crème double et un jus de citron.

Dresser les filets sur un fonds de riz cuit à l'indienne, saucer tout autour et placer sur les filets quelques crèpes indiennes (Pompadam) frites à pleine friture.

2° Autre méthode : Préparer avec des filets de soles coupés en bandes étroites, des petites paupiettes que l'on obtiendra en nouant les filets de soles.

On aura préalablement marqué la sauce suivante : Faire fondre un oignon haché avec une pomme reinette coupée en petits dés. Ajouter tous les ingrédients indiqués dans la recette précédente et mouiller avec le lait de coco, la crème et le citron.

Lorsque la sauce a cuit pendant 25 minutes, jeter les paupiettes dedans et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.

Dresser ce ragoût en timbale et servir en même temps du riz à l'indienne.

## Filets de Soles Sultane

Formule 532

Plier les filets de soles et les faire pocher avec vin blanc et garniture ordinaire. Les égoutter et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson, la lier de 2 ou 3 décilitres de velouté maigre et lui incorporer, pendant la réduction, 3 ou 4 cuillerées de crème double. Finir avec beurre de pistaches et passer à l'étamine.

Garnir les filets de soles de petits bouquets de queues de crevettes saucées d'une cuillerée de sauce crevettes.

Préparer et faire cuire les filets de soles comme il est dit dans la recette précédente.

## Filets de Soles Rose Caron

Formule 533

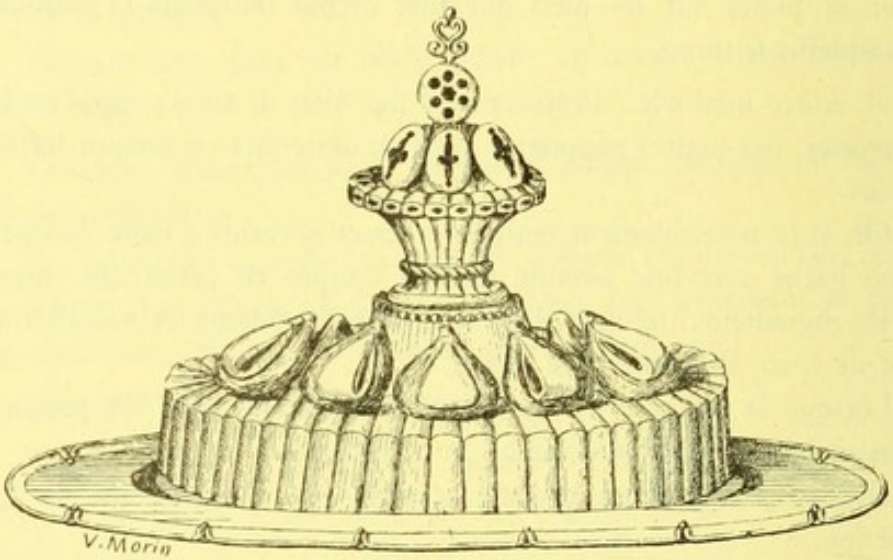
Les saucer mi-partie sauce au beurre de pistaches et mi-partie sauce crevettes.

Garnir de petits bouquets de julienne de truffes liée d'espagnole maigre réduite au vin de Xérès.

## Paupiettes de Soles Dioclétien

Formule 534

Préparer les filets de soles en paupiettes plates et les farcir d'une farce de brochet.




Paupiettes de Soles Dioclétien

Les faire pocher avec 1 décilitre de vin de Marsala et une poignée de parures de champignons. Les égoutter et réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson, lui ajouter 2 ou 3 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée, beurrer et passer à la mousseline.

Placer les paupiettes de soles dans des petits cœurs de laitues braisées dans un fonds maigre et ouvertes de façon à pouvoir loger les filets dans le milieu.

Dresser ces laitues sur une bordure en farce de poisson.

Fixer dans le milieu une coupe en pâte à bordure, dans laquelle on placera quelques grosses quenelles de brochet décorées de truffes.

Envoyer la sauce à part.

Observation. — Cette dénomination, un peu pédante d'aspect, est justifiée par le goût que manifesta l'empereur Dioclétien pour la culture des laitues, lorsqu'il eut quitté le pouvoir.

## Filets de Soles à la Caylus

Formule 535

Plier les filets de soles et les faire pocher avec 1 décilitre de vin blanc de Pouilly et 2 ou 3 cuillerées de paysanne de racines fondues au beurre (carottes, céleris, poireaux).

Egoutter les filets de soles et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson, la beurrer et lui ajouter une pluche de cerfeuil blanchie.

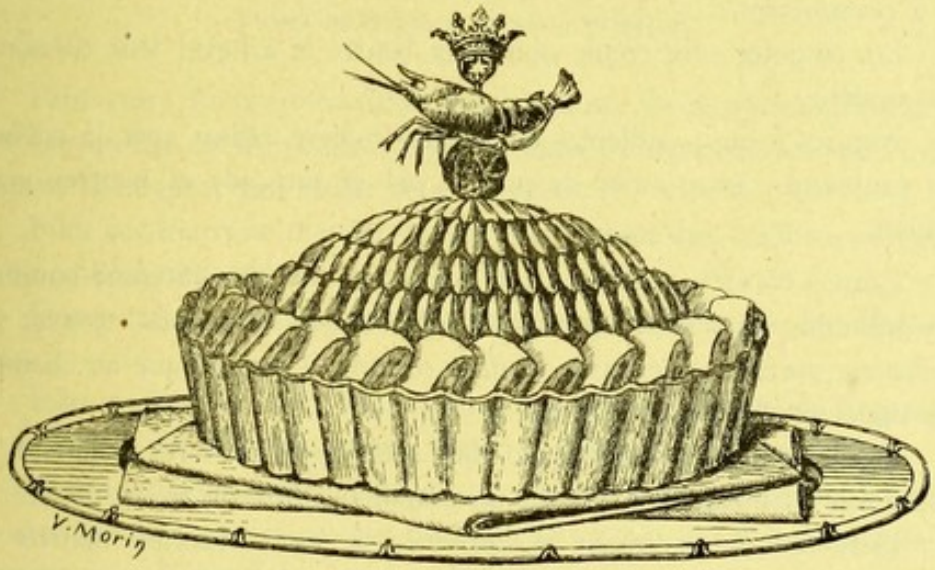
Garnir les filets de petites croquettes d'escargots et de champignons frites au beurre clarifié.

## Croustade de Filets de Sole Marquise

Formule 536

Plier les filets de soles, les fariner et les faire sauter au beurre frais. Les égoutter et les réserver au chaud.

Sauce : Déglacer la casserole avec un décilitre de vin de Madère et finir la sauce comme il est indiqué pour les Filets de Soles a la Royale.




Croustade de Soles Marquise

Dresser les filets de soles en couronne dans une croustade en pâte fine (cette croustade doit être peut élevée). Garnir le centre d'un ragoût

de petites quenelles au beurre d'écrevisses, de champignons et de truffes escalopés, le tout lié avec la sauce indiquée.

Saucer les filets de soles de deux cuillerées d'espagnole maigre réduite avec du vin de Madère et envoyer à part le restant de la sauce spéciale.

*Monte-Carlo, Mars 1895.*

## Timbales de Soles à la Valentinois

Formule 537

La Timbale : Foncer un moule à timbale de pâte à timbale et le faire cuire selon la règle. (On emploie ordinairement pour cette timbale un moule ayant la forme d'une couronne ducale.)

Préparer un couvercle en forme de dôme et le décorer de détails en feuilletage.

Les Filets de Soles : Préparer 12 paupiettes de soles d'égale grosseur en les fourrant d'une farce de brochet à la crème.

Les faire cuire à l'étuvée dans un décilitre de vin de Chablis, poivre, sel et garniture ordinaire.

La cuisson doit être très lente afin de ne pas déformer les paupiettes.

Le Macaroni : Cuire aux trois quarts, à l'eau salée, 500 grammes environ de gros macaronis. Les égoutter et les couper en dés réguliers de 2 centimètres.

Les empoter avec crème double et beurre et achever leur cuisson à feu modéré.

Ajouter 2 ou 3 cuillerées de velouté maigre réduit avec la cuisson des paupiettes, assaisonner de poivre, sel et muscade et beurrer grassement.

Coulis Nantua et Ragout d'Ecrevisses : Cuire au court-bouillon une trentaine de petites écrevisses ; décortiquer les queues et, avec les carapaces, préparer une purée Nantua comme il est indiqué au chapitre des Procédés Complémentaires.

Etuver les queues au beurre frais, mouiller d'un verre à liqueur de vieille fine champagne et ajouter un double-décilitre de crème double.

Faire réduire vivement et lier avec la purée Nantua. Beurrer et crémer.

Dressage : Alterner, par couches successives, les macaronis, les paupiettes et le ragoût Nantua.

OBSERVATIONS. — Cette timbale fut fort longtemps servie à l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo, sous le nom de TIMBALE A LA GRIMALDI.

A la suite de légères contestations d'origine, nous avons cru, tout en conservant les principes donnés par M. Giroix, devoir en changer le nom.

La dénomination adoptée se rattache, du reste, par des liens étroits à l'ancienne, puisque le Prince de Monaco, de la famille des Grimaldi, est Duc de Valentinois.

## Filets de Soles à la Nonante-Huit

Formule 538

Plier les filets de soles et les faire cuire dans du vin de Chablis avec la garniture habituelle.

Les égoutter et les réserver au chaud ; faire réduire la cuisson des deux tiers et la lier avec quelques cuillerées de velouté maigre.

FILETS DE SOLES A LA NONANTE-HUIT

Faire cuire au court-bouillon une langouste de moyenne grosseur.

Lorsqu'elle est froide, la diviser en deux ; enlever la chair de l'intérieur de la carapace sans briser cette dernière.

Piler ces chairs au mortier en leur incorporant une cuillerée ou deux de sauce Béchamel réduite.

Passer cette purée au tamis et la mélanger à la sauce des filets de soles.

Faire réduire en plein feu, ajouter une noix de beurre de langouste ou de beurre d'écrevisses, crémer, beurrer et passer à l'étamine.

Terminer la sauce en l'additionnant d'une cuillerée de truffes hachées finement et de quelques gouttes de fine champagne que l'on aura préalablement mise à chauffer.

Garnir de quelques cuillerées de cette sauce le fond de la demi-langouste.

Chevaler dans ces moitiés de carapace les filets de soles, en les séparant par de larges lames de truffes.

Napper avec le surplus de la sauce, saupoudrer de fromage de parmesan et faire gratiner à la salamandre.

Observation. — La dénomination de *Nonante-Huit* vient de ce que ce plat fut combiné et servi dans un dîner, le 1er Janvier 1898, à l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo.

# POISSONS, CRUSTACÉS COQUILLAGES ET GRENOUILLES

## de pratique ordinaire

A côté des recettes spéciales d'une facture savante, il existe une grande quantité de préparations simples, figurant à poste fixe sur les cartes de restaurant, sur celles des déjeuners surtout.

Nous allons les étudier brièvement.

### Truite à la Meunière

Formule 539

L'appellation *à la Meunière* indique, selon nous, une préparation simpliste, entièrement dépourvue de recherches savantes.

Pour cet apprêt il faut peu d'éléments : du beurre très frais, quelques gouttes de jus de citron, une pincée de persil haché, c'est là tout ce que réclame comme condiments ce poisson délicat, hôte des eaux rapides et glacées.

La truite doit compoter lentement dans du beurre légèrement épuré, mais non clarifié, ce qui rendrait la cuisson trop rapide.

Truite de Rivière

La peau des poissons cuits à la Meunière ne doit pas former une enveloppe cassante qui est, nous dit Brillat-Savarin, la caractéristique des pièces frites.

La recette technique de cette préparation demande peu de développements. Nous la résumons brièvement :

Ebarber et ciseler la truite selon l'usage.

L'assaisonner de sel et de poivre mélangés, en ayant bien soin de faire pénétrer cet assaisonnement dans l'intérieur de la truite.

La rouler dans de la farine et la mettre à cuire dans une poêle, ovale de préférence, avec une ou deux cuillerées de beurre épuré.

Laisser cuire à chaleur modérée en arrosant souvent et en retournant la truite une fois ou deux pendant la cuisson.

L'égoutter et la dresser sur un plat ovale brûlant.

La saupoudrer de persil haché et l'arroser de quelques gouttes de jus de citron.

Faire chauffer, en plein feu, le beurre ayant servi pour la cuisson et le jeter brûlant sur la truite que l'on servira aussitôt.

Certains ouvriers ajoutent quelques cuillerées de fonds de veau réduit ou de glace de viande à cet apprêt.

Nous ne critiquons nullement ce procédé, ayant pour but de donner à ce plat une plus grande valeur savorique, mais nous conseillons d'employer pour cela des fonds bruns de poissons réduits en glace.

La recette de la Truite Meunière est fort simple, on le voit.

Il nous a semblé nécessaire, pourtant, de la faire figurer dans cette sélection de grandes recettes, afin de bien faire comprendre combien inutiles sont les surcharges que l'on croit parfois devoir ajouter à cette préparation culinaire.

## Truite de Rivière au Bleu

Formule 540

Ce mode d'apprêt est très en faveur dans les régions montagneuses où abondent les truites.

Il est peu compliqué, mais nécessite pour être exécuté dans toute sa vérité, des truites rigoureusement fraîches, voire vivantes.

Après avoir vidé les truites, les plonger, sans les écailler ni les ébarber, dans un court-bouillon préparé comme à l'ordinaire, c'est-à-dire avec de l'eau, du vinaigre, du sel et, facultativement, une garniture de légumes émincés et un bouquet garni.

Il peut sembler cruel de plonger les truites, palpitantes encore, dans la cuisson portée à une vive ébullition. Ce mode de trépas est nécessaire

cependant à la réussite de l'apprêt : seul il recouvre la truite de la robe azurée qui est la caractéristique de la cuisson au bleu.

Sitôt les truites cuites (cuisson relativement rapide puisqu'on n'opère qu'avec des sujets de cent grammes au plus) les égoutter et les servir avec du beurre fondu et des pommes nature.

Quelques ouvriers baignent les truites dans du vinaigre avant de les plonger en cuisson. Cette pratique est pour fixer sur le poisson la substance gluante qui l'enveloppe au sortir de l'eau.

On peut marquer le court-bouillon avec du vin blanc au lieu d'eau.

Ce surcroît de raffinement, bien que produisant un fonds délicat, ajoute peu de saveur à la chair de la truite ; aussi conseillons-nous de l'employer lorsque les truites sont destinées à être mangées froides. Refroidissant dans une cuisson de haute valeur savorique elles bénéficient du bouquet du vin blanc.

On peut aussi court-bouillonner les truites dans une cuisson au vin rouge. Le procédé est le même.

## Truite de Rivière au Vin Rouge

Formule 541

1° Placer la truite, écaillée et ébarbée, dans une plaque grassement beurrée, assaisonner de sel et de poivre et mouiller de quelques décilitres de fumet de poisson au vin rouge.

Ajouter une poignée d'épluchures de champignons et faire partir sur le fourneau.

Recouvrir la plaque, mettre la truite au four et arroser de temps en temps pendant que s'opère la cuisson. (On ne doit arroser un poisson que lorsque ses chairs commencent à être atteintes. En procédant autrement on risque de déchirer la peau et de déformer le poisson).

Aux trois-quarts de la cuisson, ajouter une cuillerée d'espagnole maigre. (Cette addition, tout en étoffant le fonds, communique aux chairs une saveur plus grande.)

Egoutter la truite et l'éplucher.

La dresser sur un plat ovale et la maintenir au chaud pendant qu'on prépare la sauce.

2° Passer la cuisson au chinois et la faire réduire des deux-tiers ; lui ajouter une cuillerée ou deux d'espagnole maigre parfaitement dépouillée ; faire bouillir quelques minutes en plein feu et, lorsqu'elle

est réduite à point, lui incorporer, hors du feu, un bon morceau de beurre frais.

Passer à la mousseline et verser sur la truite.

Observations. — On peut aussi lier cette sauce à l'aide d'un beurre manié. Nous préférons toutefois la méthode que nous indiquons donnant un coulis plus homogène et moins acre.

On ajoute aussi à cet apprêt un peu de beurre d'anchois. Cette addition étant facultative, nous ne l'indiquons que pour mémoire.

## Truite de Rivière à la Bourguignonne.

Formule 542

La caractéristique de cet apprêt est le vin rouge de Bourgogne.

La méthode est identique à celle de la Truite au vin rouge.

La garniture se compose de champignons et de petits oignons.

## Darne de Saumon Grillée

Formule 543

La Darne est une tranche de poisson épaisse de 2 centimètres environ. La cuisine ancienne la nommait "Dalle".

Ces tranches de saumon sont simplement mises à cuire sur le gril et servies avec un beurre à la maître-d'hôtel. On les sert aussi avec du beurre d'anchois, de la sauce Béarnaise et enfin avec toutes les sauces ou beurres préparés un peu condimentés.

## Côtelettes de Saumon Grillées à la Béarnaise

Formule 544

Le mot de côtelette est ici appliqué d'une façon un peu abusive.

Cette dénomination se justifie pourtant par la forme qu'affecte la moitié d'une darne de saumon, lorsqu'elle est parée.

Diviser donc la darne en deux, parer les côtelettes, les arroser de beurre fondu, les assaisonner et les faire griller ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Servir en même temps une sauce Béarnaise.

## Côtelettes de Saumon sautées au Paprika

Formule 545

Assaisonner de sel et de paprika les demi-darnes de saumon, les rouler dans la farine et les faire sauter au beurre frais.

Les égoutter et les dresser en turban. Déglacer le plat à sauter avec 2 ou 3 décilitres de crème aigre. Etoffer le fonds d'une petite cuillerée de velouté maigre, ajouter un jus de citron, beurrer, passer à la mousseline et verser sur les côtelettes de saumon.

Observation. — Additionné de champignons émincés, cet apprêt se nomme parfois "à la Hongroise".

## Côtelettes de Saumon à la Maréchale

Formule 546

Assaisonner les côtelettes de sel et de poivre, les rouler dans la farine et les paner légèrement à l'Anglaise.

Les faire sauter au beurre frais, les égoutter et les dresser en turban.

Faire chauffer dans le beurre de la cuisson, des truffes coupées en lames épaisses.

Remplir le milieu du plat de ce ragoût.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin de Madère, faire réduire et mouiller de 2 décilitres d'espagnole maigre réduite. Passer à l'étamine et verser autour des côtelettes de saumon.

## Sole ou Filets de Sole Orly

Formule 547

Cet apprêt n'est qu'une variante de la sole frite.

Tremper les filets de sole dans une Anglaise un peu claire, les rouler dans la farine et les mettre à frire dans de l'huile ou dans du beurre clarifié.

Dresser en buisson, garnir de persil frit et servir en même temps de la sauce tomate.

## Filets de Sole à la Colbert

Formule 548

Paner les filets à l'Anglaise, les embrocher 2 par 2 à des brochettes en argent et les faire frire.

Les dresser sur un plat que l'on aura garni de quelques cuillerées de sauce Colbert (mélange de maître-d'hôtel et de fonds de veau réduit en glace).

Observation. — Si l'apprêt est en maigre, on remplace le fonds de veau par de l'espagnole maigre fortement réduite.

## Attereaux de Filets de Sole à la Béarnaise

Formule 549

Diviser les filets de sole en 3 ou 4 morceaux réguliers ; les embrocher à des brochettes en argent en les alternant avec des champignons coupés en lames épaisses.

Arroser les brochettes de beurre fondu, les assaisonner de sel et de poivre, les rouler dans la chapelure blanche et les mettre à cuire sur le gril.

Servir en même temps une sauce Béarnaise.

## Attereaux de Filets de Soles à la Villeroy

Formule 550

Après avoir lavé et aplati les filets de sole, les assaisonner de sel et de poivre et les faire raidir quelques instants en les passant au beurre brûlant.

Les laisser refroidir et les détailler en morceaux carrés de même dimension.

Les embrocher à de petites brochettes en les alternant avec des lames de truffes et des lames de champignons.

Tremper les brochettes dans une sauce Villeroy (à base de velouté de poisson), les paner à l'Anglaise et les faire frire au beure clarifié.

Dresser les attereaux sur serviette, les garnir de persil frit et servir en même temps une sauce tomate ou, selon le cas, une sauce Périgueux.

## Filets de Soles Grillés à la Saint-Germain

Formule 551

Aplatir et parer les filets de sole, les assaisonner de sel et de poivre et, après les avoir arrosés de beurre fondu, les rouler dans la chapelure blanche.

Les mettre à cuire sur le gril à feu modéré et les dresser à plat sur une couche de sauce Béarnaise un peu étendue de fumet de poisson réduit.

Entourer d'un cordon de sauce Béarnaise sur laquelle on versera, à la cuillère à bouche, des coulées d'espagnole maigre réduite en glace.

Observation. — On peut, avant de passer les filets de sole dans le beurre fondu, les tremper au lait et les rouler dans la farine. Ce système solidifie la panure mais a l'inconvénient, à notre avis, de former une croûte trop épaisse autour des filets de poisson.

## Sole au Vin Blanc

Formule 552

Cet apprêt, d'un ordre simple, figure souvent sur les cartes de restaurant. Il constitue, dans sa simplicité, un mets d'une grande délicatesse.

Nous avons indiqué au chapitre des sauces du bain-marie, la formule de la sauce au vin blanc.

Nous nous bornerons donc à donner quelques indications générales sur la façon de cuire ces poissons.

En principe, ces poissons doivent être cuits dans un fumet peu abondant mais très chargé en substances extractives.

Cuits ainsi, ils s'imprègnent mieux de la force du fumet et deviennent plus savoureux.

Il importe aussi que la cuisson ne soit pas trop rapide.

Toutes ces nuances sont importantes et, de ces détails, résulte souvent la réussite d'un plat très simple, nous le répétons, mais d'autant plus difficile que sa simplicité est grande.

***

Dans ces poissons de restauration courante figurent aussi les apprêts suivants : Sole aux fines herbes, à la dieppoise, aux crevettes, à la ravigote, etc., etc. Toutes ces formules étant étudiées au chapitre du bain-marie et à celui des garnitures, nous pensons qu'il n'est pas nécessaire de les répéter ici.

## Sole au Gratin

Formule 553

Fendre longitudinalement la sole, l'assaisonner intérieurement et la marquer dans une plaque beurrée et saupoudrée d'échalote et de persil haché.

Recouvrir la sole d'un décilitre d'italienne étendue de quelques cuillerées de fumet de poisson et d'autant d'espagnole maigre tomatée.

Après avoir fait partir sur le fourneau, mettre à cuire au four.

Arroser pendant la cuisson.

Lorsque la sole est cuite, l'égoutter et la dresser sur un plat à gratin en argent ou en bi-métal, dont on aura nappé le fond de quelques cuillerées de la cuisson de la sole.

Entourer la sole d'une rangée de champignons émincés.

Placer par dessus 4 ou 5 têtes de champignons.

Faire réduire quelques instants l'italienne et la verser sur le poisson.

Saupoudrer de chapelure mélangée de parmesan râpé et faire gratiner sous la salamandre.

Saupoudrer d'une pincée de persil haché, ajouter (facultatif) un jus de citron et servir dans le plat où s'est opéré le gratinage.

Observations. — Nous conseillons vivement de cuire la sole dans l'italienne qui doit servir à la napper et non dans un fumet ordinaire.

Nous indiquons, on le remarquera, une italienne et non la Duxelles ordinaire. Cette dernière produit une sauce compacte, d'apparence grisâtre, peu appétissante.

Nous ajouterons enfin que la chapelure employée concuremment avec le parmesan doit être un peu grenue et non en poudre impalpable.

Cette méthode s'applique à la barbue, au turbotin, au merlan, au rouget, etc., etc.

Il en est, du reste, de même pour la plupart des formules étudiées dans ce chapitre. Bien qu'indiquées pour un type de poisson elles peuvent servir à préparer tous les poissons similaires.

## Barbue Grillée à la Saint-Malo

Formule 554

La barbue, de la famille des pleuronectes, est un poisson à la chair fort délicate.

Après avoir ébarbé et écaillé la barbue, la ciseler légèrement des deux côtés (ciselures quadrillées), l'arroser d'huile ou de beurre décanté, l'assaisonner de sel et de poivre et la mettre à cuire sur le gril en ayant la précaution de préparer une paillasse de braises bien régulière et peu ardente.

Servir en même temps une sauce Saint-Malo. (Voir bain-marie des sauces maigres).

Observations. — On peut griller ainsi des barbues de grandes dimensions.

Toutefois, en pratique courante, on détaille généralement les grosses pièces en petits tronçons, ce qui facilite la cuisson.

## Barbue à la Bercy

Formule 555

La préparation *à la Bercy* est un plat d'amateurs très apprécié dans les menus de déjeuners.

Ebarber et parer la barbue selon la règle. Inciser la chair du côté de la peau noire, en séparant légèrement les filets de l'arête. Briser cette dernière en deux ou trois endroits, afin qu'à la cuisson le poisson conserve mieux sa forme.

Assaisonner la barbue extérieurement et intérieurement et la placer, la peau noire en dessous, sur un plat à gratin grassement beurré et saupoudré d'échalote et de persil hachés.

Mouiller d'un verre de vin blanc sec et d'un décilitre d'essence de poisson.

Faire partir sur la plaque du fourneau et achever la cuisson au four en arrosant souvent.

Quelques minutes avant de servir, nettoyer le bord du plat, saupoudrer le poisson de chapelure blanche, arroser de beurre fondu et faire glacer à four très vif.

Observations. — On peut aussi cuire la barbue avec des échalotes émincées; passer la cuisson que l'on fera réduire en lui ajoutant une cuillerée de velouté et que l'on terminera avec un ou deux décilitres de crème double. Repasser la sauce à la mousseline, lui ajouter une cuillerée de persil haché.

Recouvrir le poisson avec et faire glacer comme il est indiqué plus haut.

## Barbue à la Marinière

Formule 556

Marquer la barbue ainsi qu'il est indiqué dans la recette précédente, en remplaçant l'échalote par de l'oignon haché et fondu au beurre.

Mouiller et faire cuire de même.

Aux deux tiers de la cuisson, ajouter une poignée de moules et de queues de crevettes et faire glacer le poisson à four vif ou sous la salamandre.

Observation. — Dans cet apprêt, il convient que la sauce recouvrant la barbue ne soit pas épaisse ; elle doit avoir à peine un peu plus de consistance que la cuisson des Moules à la Marinière.

## Turbotin à la Bonne-Femme

Formule 557

1° Pour cet apprêt, on doit choisir un petit turbot n'excédant pas 1 kilog.

Après l'avoir incisé et assaisonné ainsi qu'il est dit pour la Barbue a la Bercy, le placer dans une plaque beurrée et garnie de champignons émincés et de persil concassé.

Mouiller de deux décilitres de vin blanc et d'autant de bon fumet de poisson.

Faire partir sur le fourneau, recouvrir la plaque et mettre à cuire au four en arrosant souvent.

Aux trois-quarts de la cuisson, égoutter le turbotin, le dresser sur un grand plat à gratin en argent et le réserver au chaud pendant que s'achève la sauce.

2° Faire réduire légèrement la cuisson, lui ajouter une cuillerée de velouté maigre, la beurrer et la verser sur le turbotin.

Essuyer les bords du plat et mettre à glacer sous la salamandre.

Observations. — La dénomination "à la bonne femme" indique un plat d'allure simple. Nous conseillons donc pour cet apprêt d'éviter tout dressage maniéré ; les champignons doivent être étalés sur le poisson d'une façon asymétrique et non disposés régulièrement. Quelques ouvriers ajoutent parfois de l'oignon haché ou de l'échalote dans cet apprêt. Nous indiquons ces variantes pour la forme.

La même recette peut s'appliquer à la sole, à la barbue, au merlan, etc., etc.

## Merlan à l'Anglaise

MERLAN

On comprend sous ce nom deux apprêts différents. Nous allons les étudier tous les deux.

### 1° MERLAN GRILLÉ A L'ANGLAISE

Formule 558

Ebarber et ciseler délicatement le merlan. L'arroser de beurre fondu et l'assaisonner de sel et de poivre.

Le mettre à cuire sur le gril à feu modéré et, une fois cuit, le servir avec du beurre fondu et une garniture de pommes de terre cuites à l'Anglaise.

### 2° MERLAN SAUTÉ A L'ANGLAISE

Formule 559

Ebarber le merlan et l'ouvrir en deux sans séparer les deux moitiés.

Enlever l'arête principale ainsi que les petites arêtes des côtés ; l'assaisonner de sel et de poivre, le fariner légèrement et le paner à l'Anglaise.

L'aplatir et le mettre à cuire dans du beurre épuré.

Arroser souvent pendant la cuisson, égoutter et dresser sur plat ovale en recouvrant de deux ou trois cuillerées de maître-d'hôtel un peu fondue.

OBSERVATION. — On peut ajouter un cordon de fonds brun (maigre) réduit.

## Merlan à la Richelieu

Formule 560

Procéder comme il est indiqué pour le MERLAN SAUTÉ A L'ANGLAISE. Ajouter, au dernier moment, quelques belles lames de truffes sautées au beurre.

OBSERVATION. — On raffine le style de ce plat en ajoutant à la maître-d'hôtel quelques gouttes d'essence de truffes.

## Mustèle à l'Anglaise

Formule 561

La Mustèle est un poisson malacoptérygien, de la famille des Gadoïdes, que l'on ne trouve guère que sur le littoral méditerranéen.

Sa chair est d'une délicatesse extrême. Il est malheureusement impossible de faire voyager ce poisson, tant il est fragile.

On le prépare de la même manière que le merlan.

Grillé ou cuit à la Meunière, ce gade est d'un manger exquis.

On peut aussi le préparer au vin blanc, à la bonne-femme, à la Bercy, etc., etc.

Observation. — Les Romains prisaient fort un poisson nommé *Mustellus*, mais qui, croyons-nous, n'avait rien de commun avec la Mustèle qui fait l'objet de la recette précédente.

Le *Mustellus* des Romains était l'Emissole, sorte de poisson ayant de grandes analogies avec le requin.

Ils étaient surtout friands du foie de ce squale.

Quelques auteurs parlent de foies de Mustèla ce qui nous semble une erreur, la Mustèla étant une sorte de martre, quadrupède des pays septentrionaux, réputé pour sa fourrure, mais de piètre valeur comme aliment.

## Eperlans à l'Anglaise

Formule 562

Le plus souvent ce minuscule poisson se prépare en friture.

La brochette d'éperlans est un mets classique de déjeuner très apprécié.

Pour le cuire à l'Anglaise, on retire l'arête médiale, on l'assaisonne de poivre de Cayenne et de sel et, après l'avoir enduit de beurre et recouvert de mie de pain, on le met à griller.

On sert en même temps une sauce maître-d'hôtel ou un beurre fondu.

Comme il est dit pout le Merlan, on peut, après l'avoir pané à l'Anglaise, le faire sauter au beurre.

* *
*

Ce poisson peut enfin recevoir la plupart des apprêts indiqués pour le Merlan ou la Mustèle.

## Rouget Grillé à la Maître-d'Hôtel

Formule 563

Ce poisson passe, à juste titre, pour l'un des plus délicats et des plus savoureux.

Sa chair, très feuilletée, est d'une grande finesse, et son goût, très particulier, le fait rechercher des gastronomes.

Il atteint parfois à des prix très élevés. Les sujets pêchés dans les calenques bordant le littoral méditerranéen, entre Menton et le Cros de Cagnes, sont les plus réputés et partant les plus chers.

De nos jours pourtant, ce poisson n'arrive plus à valoir les prix exhorbitants que le payaient les gourmands de la Rome Impériale.

Le rouget demande peu d'apprêts; sa saveur est telle qu'il est inutile et même nuisible de le préparer d'une façon trop savante.

Simplement grillé et servi sur un lit de beurre à la maître-d'hôtel il est parfait.

Détail important : les véritables amateurs de ce poisson précieux exigent qu'il soit mis à griller sans être vidé ni écaillé.

De là lui vient son surnom de *Bécasse de mer*.

Néammoins, lorsque le rouget doit être nappé d'une sauce quelconque il convient de l'écailler, sinon de le vider avant de le faire griller.

## Rouget Grillé à la Moelle

Formule 564

Arroser le rouget de beurre fondu ou d'huile, l'assaisonner de sel et de poivre et le faire griller sur des braises un peu amorties.

Lorsqu'il est cuit, le servir avec un beurre à la maître-d'hôtel, dans lequel on aura ajouté une petite cuillerée d'échalote hachée et blanchie, un salpicon de moelle et quelques gouttes de sauce espagnole maigre bien réduite

## Rouget Grillé Sauce Foie

Formule 565

Faire griller le poisson ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Dès qu'il est cuit, extraire le foie et les intestins, les écraser et les mélanger à un beurre maître-d'hôtel que l'on servira en même temps que le rouget.

## Rouget Grillé à l'Italienne

Formule 566

Faire griller le rouget selon la méthode habituelle.

Sitôt cuit, le placer dans un plat avec un morceau de beurre frais et une cuillerée d'espagnole maigre bien réduite.

Laisser compoter le poisson dans ce fonds.

Garnir le fond d'un plat d'une couche de sauce italienne maigre un peu serrée.

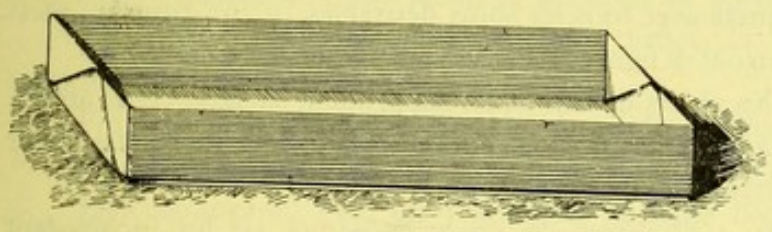
Placer le rouget sur cette italienne et le garnir d'une rangée de petites escalopes de champignons sautées au beurre.

Le napper avec le fonds où il a mijoté, saupoudrer d'une pincée de persil haché et servir aussitôt.

## Rouget en Caisse

Formule 567

Cette préparation n'est qu'une variante, par mode de dressage, des formules précédentes.



Caisse en Papier pour Rouget

Le rouget, après avoir été grillé, est placé dans des caisses oblongues en fort papier d'office, préalablement garnies d'italienne, de moelle, de fondue de tomates ou, enfin, de toutes sortes de coulis ou de garniture usités pour les poissons grillés.

On nappe le poisson de quelques cuillerées de sauce espagnole maigre beurrée, on le saupoudre de mie de pain frite au beurre et on le passe quelques instants sous la salamandre.

On peut aussi apprêter les rougets à la Meunière ou, lorsqu'ils sont de petite taille, les faire frire.

Mais, nous le répétons, la meilleure manière de les préparer est de les faire simplement griller et de les servir avec un beurre à la maître-d'hôtel.

## Maquereau Grillé à la Maître d'Hôtel

Formule 568

Ouvrir les maquereaux en laissant adhérer les deux moitiés par la peau du côté de la poche.

Les arroser de beurre fondu, les assaisonner et les faire griller sur feu modéré.

Servir avec une maître-d'hôtel.

***

On peut aussi préparer les maquereaux au beurre d'anchois ; à la meunière ; au court-bouillon. On en sert encore sous forme de filets, diversement saucés ou garnis. (Voir bain-marie et garnitures).

## Coquille de Turbot au Gratin

Formule 569

Ce plat, d'un ordre simple, sert surtout à utiliser les dessertes de turbot.

S'il a été apprêté avec tous les soins désirables, il constitue un mets délicat, propre surtout à figurer dans les menus de déjeuner.

Fragmenter les chairs de turbot en supprimant la peau et les arêtes.

Les mettre à chauffer quelques minutes au four après les avoir assaisonnées et arrosées de beurre fondu.

Faire réduire 4 décilitres de sauce Béchamel en lui incorporant 2 décilitres de crème double.

Assaisonner cette sauce, la beurrer et la passer à l'étamine.

Garnir les coquilles en les remplissant de couches alternées de sauce et de poisson. Terminer par une couche de sauce Béchamel, saupoudrer de parmesan, arroser de quelques gouttes de beurre fondu et faire gratiner à la salamandre.

Dresser sur un plat recouvert d'une serviette.

Observation. — Un usage, qui ne s'explique guère, consiste à décorer les coquilles, une fois gratinées, d'une lame de truffe.

Cette garniture nous paraît absolument illusoire. En principe, la truffe ne doit être placée sur une coquille, que si la composition intérieure de cette dernière comporte cet élément.

## Turbot à la Crème au Gratin

Formule 570

Pour cet apprêt, comme pour celui des coquilles, on utilise généralement les dessertes de turbot.

Préparer le poisson et la sauce ainsi qu'il est indiqué dans la recette précédente.

Pousser à la poche, autour d'un plat à gratin, une bordure en appareil à pommes Duchesse.

Garnir l'intérieur de cette bordure avec le poisson, que l'on recouvrira d'une couche de sauce Béchamel, saupoudrer de parmesan râpé, passer à la dorure la bordure de pommes, arroser de beurre fondu et faire gratiner sous la salamandre.

Observation. — Si l'on était dépourvu d'appareil Duchesse on pourrait y suppléer en formant la bordure avec des pommes de terre cuites à l'eau, épluchées, partagées dans le sens de la longueur et émincées régulièrement.

## Cadgéri de Turbot

Formule 571

Sous ce vocable, d'apparence indienne, se prépare un plat très simple, permettant d'utiliser aussi les dessertes de poisson.

Après avoir fragmenté la chair de turbot, la détailler en gros salpicon.

Préparer aussi une égale quantité de salpicon d'œufs durs.

Mélanger le tout avec du riz, cuit au fumet de poisson.

Lier cet appareil de 2 ou 3 décilitres de sauce Béchamel beurrée et crémée, et servir dans une timbale.

Observations. — Il existe deux variantes de cet apprêt. L'une consiste à ajouter une pincée de poudre de currie, ce qui justifie sa dénomination *"à l'Indienne"*.

La deuxième méthode ne diffère de celle que nous indiquons que par le dressage.

On moule le riz en bordure, et l'on place le ragoût de turbot et d'œufs au milieu.

Les Anglais sont, paraît-il, très friands de ce plat, qu'ils mangent surtout au déjeuner.

Les recettes indiquées plus haut pour le turbot peuvent aussi s'appliquer à la barbue, au saumon, au cabillaud, au colin et, en général, à tous les poissons un peu volumineux dont on voudrait utiliser les dessertes.

On prépare un grand nombre d'autres coquilles de poissons, de crustacés ou de coquillages.

Nous allons décrire les plus intéressantes.

## Coquille de Sole à la Marinière

Formule 572

Garnir les coquilles d'un ragoût de filets de soles (coupés en morceaux réguliers), de moules et de crevettes.

Napper d'une sauce normande un peu serrée, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner sous la salamandre.

## Coquille de Sole à la Cardinal

Formule 573

Garnir les coquilles d'un ragoût de sole, de gros dés de homard ou de langouste, de truffes et de champignons.

Napper d'une sauce Nantua ou, à défaut, d'une sauce normande, finie avec une noix de beurre de homard, de crevettes ou de langouste.

Décorer les coquilles de lames de truffes chauffées au beurre.

## Coquille de Sole à la Normande

Formule 574

Même composition que pour la COQUILLE A LA MARINIÈRE ; ajouter au ragoût des huîtres pochées et des champignons escalopés.

## Coquille de Langouste au Gratin

Formule 575

Escaloper une queue de langouste en tranches régulières que l'on mettra à chauffer quelques minutes dans du beurre.

Garnir les coquilles avec ces escalopes et recouvrir d'une sauce Béchamel.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner sous la salamandre.

## Coquille de Langouste à la Victoria

Formule 576

Garnir les coquilles d'escalopes de langoustes, de lames de truffes et de champignons.

Napper d'une sauce Nantua ou d'une sauce normande, finie avec du beurre de crevettes, de homard ou de langouste.

Saupoudrer de parmesan et faire gratiner à la salamandre.

Décorer de lames de truffes.

Toutes les Coquilles de poissons ou de crustacés se préparent des différentes manières indiquées dans les formules précédentes.

Nous citons pour mémoire, sans autrement nous étendre sur leurs méthodes, les diverses Coquilles de coquillages ou de crustacés que l'on peut apprêter :

Coquille d'huîtres au gratin ;
Coquille de praires —
Coquille de moules —
Coquille de clovisses —
Coquille de queues d'écrevisses ;
Coquille de queues de crevettes ;
Coquille de homard, etc., etc.

## Coquille Saint-Jacques au Gratin

Formule 577

Ce bivalve, d'un manger très délicat, demande un apprêt assez minutieux.

Après avoir lavé les coquilles, les placer sur la plaque du fourneau ou au four, afin de les faire ouvrir.

Retirer la chair que l'on plongera, au fur et à mesure, dans une terrine d'eau tiède.

Réserver les coquilles creuses, que l'on passera à plusieurs eaux en les brossant.

Egoutter les chairs, que l'on lavera une seconde fois si c'est nécessaire ; supprimer les parties mauvaises (en principe, il n'y a lieu de ne garder que la noix, semblable à une escalope de langouste, et la languette de corail l'enveloppant).

Détailler le tout en un gros salpicon, que l'on mettra à étuver quelques instants avec un décilitre de vin blanc, une noix de beurre et une pincée de paprika.

Ajouter deux ou trois décilitres de Duxelles forcée en oignon et échalote hachés, et une cuillerée de persil haché.

Lier cet appareil d'une cuillerée ou deux de velouté maigre réduit, rectifier l'assaisonnement, et remplir de ce ragoût les coquilles creuses.

Les saupoudrer de mie de pain et de parmesan râpé, les arroser de beurre fondu, et les mettre à gratiner sous la salamandre.

OBSERVATIONS. — La caractéristique de cet apprêt est l'oignon haché et fondu au beurre. On doit donc l'additionner à la Duxelles à la proportion de un pour deux.

Le velouté ajouté à l'appareil peut être supprimé. Nous avons constaté, cependant, qu'il ajoutait un certain moelleux à l'apprêt.

# HARENGS, BARS, DAURADES, ALOSES
## etc., etc.

Ces divers poissons reçoivent, la plupart, les apprêts indiqués dans les recettes précédentes.

Nous jugeons donc inutile de rééditer ces formules.

### Nageoires de Tortue à l'Américaine

Formule 578

Bien qu'il soit un peu abusif de faire rentrer cet ovipare dans le série des poissons de la pratique ordinaire, nous en donnons la formule ici, dans l'impossibillté de classer cet apprêt dans tout autre chapittre.

Après avoir fait cuire les nageoires de tortue dans le potage (voir formule 127), les égoutter et les mettre à compoter dans une sauce américaine marquée selon la méthode ordinaire (formule 489).

Finir cet apprêt ainsi qu'il est dit à la LANGOUSTE A L'AMÉRICAINE (formule 588).

### Nageoires de Tortue à l'Indienne

Formule 579

Faire cuire les nageoires selon la méthode habituelle, et les mettre à compoter quelques minutes dans une sauce au currie, dite à l'indienne. (Voir au BAIN-MARIE DES SAUCES MAIGRES).

Dresser les nageoires sur un plat long, les garnir de riz cuit à l'indienne (voir au chapitre des LÉGUMES ET FARINEUX), et les napper avec la sauce.

## Loup à la Dugléré

Formule 580

Ebarber et écailler un loup de moyenne grosseur.

Le détailler diagonalement en tronçons réguliers, que l'on placera dans un plat à sauter, beurré et garni comme il suit :

Une couche de tomates épluchées et concassées, un oignon moyen coupé en deux, une cuillerée de persil concassé, un brin de thym et de laurier et une pointe d'ail râpé.

Assaisonner de sel et de poivre, mouiller d'un décilitre de vin blanc sec, ajouter une cuillerée ou deux de fonds brun maigre, une noix de beurre frais, et faire partir en plein feu.

Lorsque l'ébullition est en train, placer la casserole sur le coin du fourneau et laisser cuire de 25 à 30 minutes.

Egoutter et dresser les tronçons de poisson, en les replaçant dans leur forme primitive.

Retirer l'oignon, le thym et le laurier et faire réduire la cuisson, en lui ajoutant une cuillerée de velouté maigre.

Beurrer grassement hors du feu, rectifier l'assaisonnement et verser sur le poisson.

On peut aussi lier cette cuisson à l'aide d'une meunière (une cuillerée de farine délayée avec un demi-décilitre d'eau).

Nous préconisons toutefois la liaison au velouté, qui nous parait plus homogène.

Observations. — Dugléré fut un des vulgarisateurs de la tomate en France. Durant de longues années, la cuisine employait modéremment cette solanée, à la pulpe si savoureuse. Depuis, peut être, la cuisine pèche par l'excès contraire.

La recette précédente, qui lui est attribuée, constitue une excellente préparation, pouvant également s'appliquer à la barbue, à la sole et, en général, à tous les poissons.

# LES MATELOTES

## La Matelote d'Anguilles

Formule 581

Evocatrice des vieilles guinguettes du bord de l'eau, la matelote est une des plus anciennes préparations de la Cuisine Française.

Au XVII^me^ et au XVIII^me^ siècles, certains cabarets, enfouis dans la verdure des berges de la Seine, avaient obtenu, grâce à leurs succulentes matelotes, une réelle célébrité.

De ce nombre était le cabaret du *Parasol des Maronniers*, et ceux du *Gros Caillou* et du *Moulin de Javelle*.

« Le vulgaire, nous dit Grimod de la Reynière, ne voit, dans une « matelote, qu'une vulgaire étuvée de carpe et d'anguille, mais un « gastronome délicat considère ce plat avec une attention mêlée de « respect, surtout lorsqu'il songe qu'une bonne matelote est un premier « chef-d'œuvre de l'esprit humain. »

Il semble difficile d'ajouter quelque chose à cette appréciation, un peu dithyrambique pourtant, d'un plat indigeste en somme, bien que fort simple en principe.

Les procédés pour faire la matelote sont restés ce qu'ils étaient au siècle dernier. La majeure partie des praticiens emploie encore l'antique système de liaison au beurre manié, préconisé par la cuisinière du cabaret du *Gros Caillou*.

Nous n'osons trop soutenir l'excellence de cette méthode qui, d'après Gouffé, rend ce plat indigeste et lui communique une âcreté caractéristique, venant du vin insuffisamment cuit.

La réduction du fonds et la liaison à l'espagnole maigre paraissent plus rationnelles.

Ce procédé, tout en laissant à la matelote une sapidité plus grande, permet d'obtenir une sauce parfaitement homogène.

### RECETTE

Dépouiller et tronçonner l'anguille selon l'usage ; l'empoter dans une casserole, avec :

1 oignon coupé en tranches.
2 carottes coupées en tranches.
1 grain d'ail écrasé.
1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri, clou de girofle).
Une poignée d'épluchures de champignons.
Sel et poivre.

Mouiller entièrement au vin rouge (choisir un vin franc de goût), et faire partir en plein feu.

Aux premiers bouillons, ajouter un petit verre de cognac et faire flamber.

Retirer les tronçons d'anguille et les réserver au chaud.

Passer la cuisson, la faire réduire aux deux tiers, et la lier avec la quantité nécessaire d'espagnole maigre.

Beurrer hors du feu, en vannant à la cuiller de bois (toutes les sauces brunes beurrées doivent être travaillées ainsi, afin de ne pas les ternir). Passer à l'étamine.

GARNITURES :

Champignons.
Petits oignons.
Ecrevisses.
Croûtons frits.

Dresser en timbale, disposer les croûtons et les écrevisses par dessus.

* *
*

Sous le nom de *Meurette* on prépare, en Bourgogne, une rudimentaire matelote d'anguille, tanche, brochet et carpe, que l'on fait cuire dans un chaudron. Cette matelote se lie à la méthode ancienne, c'est-à-dire au beurre manié.

## Anguille à la Tartare

Formule 582

Après avoir pané à l'anglaise les tronçons de l'anguille, court-bouillonnés au vin rouge ou au vin blanc, les faire frire et les servir avec une sauce Tartare.

On sert aussi ces tronçons panés et grillés.

## Matelote Normande

Formule 583

Ebarber et tronçonner deux merlans et deux soles de grosseur moyenne ; empoter dans un plat, avec :

1 oignon émincé.
1 bouquet garni.
Une poignée d'épluchures de champignons.
Sel et poivre.

(Les tronçons de merlan, d'une chair plus fragile, doivent être placés par dessus).

Mouiller d'un décilitre de vin blanc et de deux décilitres de fumet de poisson.

Faire partir en plein feu.

Egoutter le poisson et le réserver au chaud.

Passer la cuisson, la faire réduire de moitié, et la lier de deux ou trois cuillerées de velouté maigre.

Ajouter quelques cuillerées de crème double, beurrer hors du feu et passer à l'étamine.

GARNITURES :

Champignons.
Huîtres pochées.
Ecrevisses court-bouillonnées.
Croûtons frits.

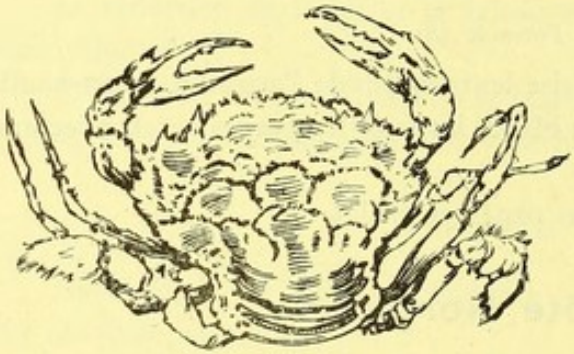
OBSERVATIONS. — On peut aussi compléter la garniture de cette dernière matelote en lui adjoignant des moules, des crevettes, etc., etc.

Le même procédé (cuisson à blanc et liaison à la crème), peut être appliqué à la matelote d'anguilles.

## La Bouillabaisse

Formule 584

A lui seul, ce plat symbolise toute la Provence : les poètes l'ont célébré comme il convient, et les gastronomes parlent de lui avec enthousiasme.

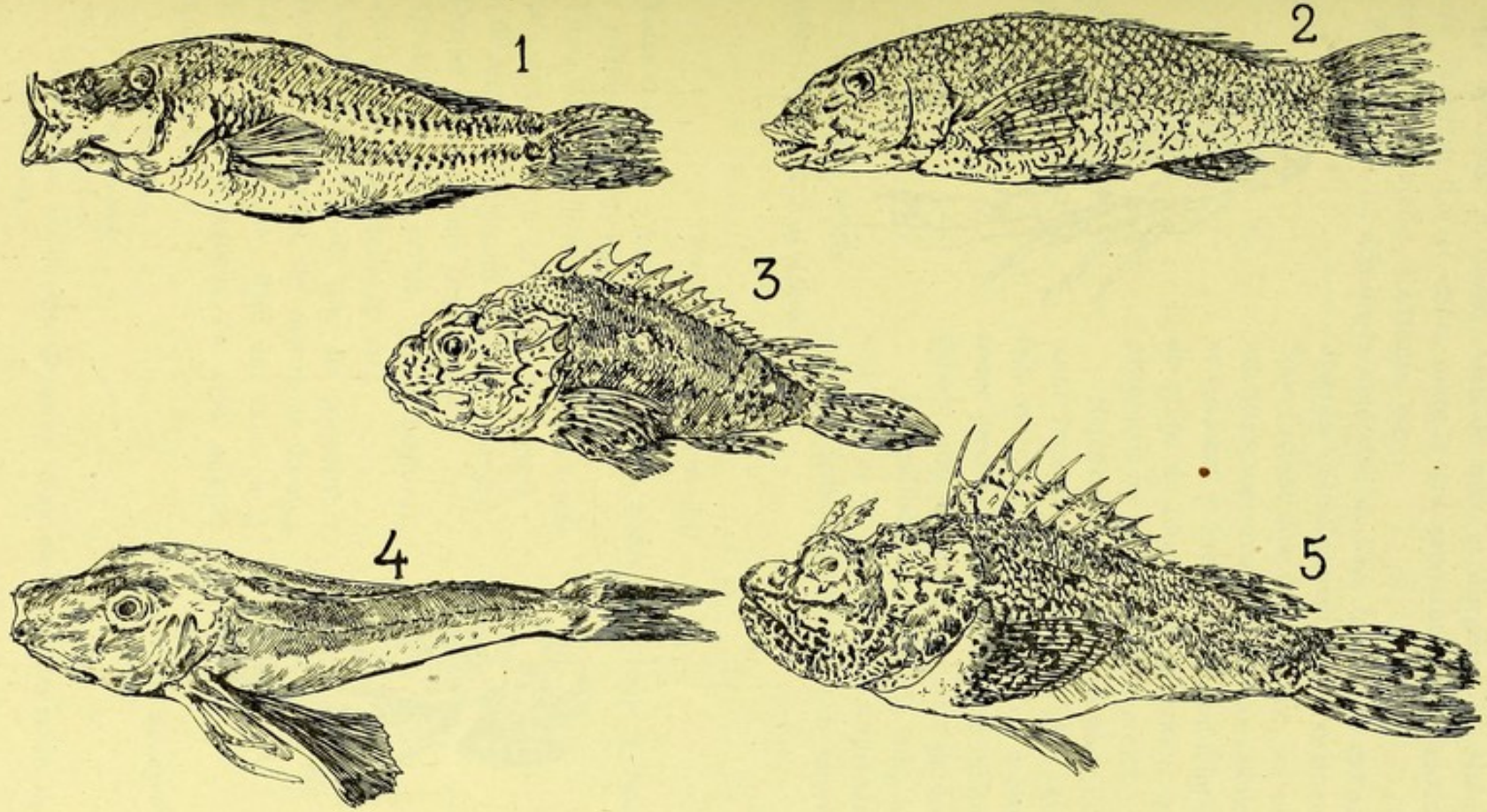


CRABE ROUGE

Mais il est difficile d'exécuter cette préparation en son intégrité, en dehors des régions ensoleillées bordant la Méditerranée. Là, seulement, se rencontrent en abondance tous les poissons nécessaires à la confection de cette soupe safranée, dont l'origine se perd dans la brume des âges.

La *Rascasse* est le point d'appui de cet apprêt. Ce poisson, à la structure bizarre, apporte à la bouillabaisse, en plus du parfum iodé, qui caractérise tous les poissons de roches, la substance gélatineuse propre à donner à la cuisson le degré de liaison voulu.

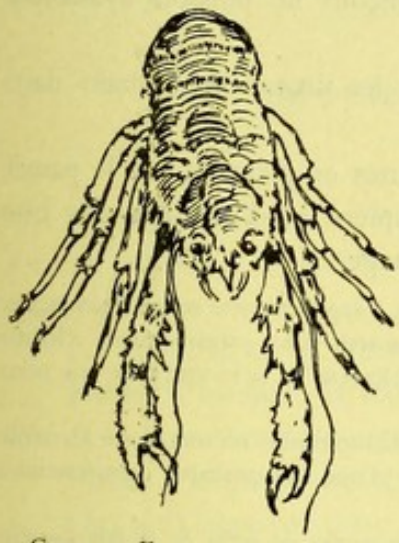
Le nombre des poissons divers entrant dans cette combinaison est grand : le *Rouquier*, à la robe changeante; la *Girelle*, rayée de pourpre et d'azur ; le *Saint-Pierre*, tout hérissé de dards ; le *Baudroie* ou *Paresseux*,




1. Blavier-Rouquier. — 2. Rouquier-Verdon. — 3. Rascasse. — 4. Galinette. — 5. Chapon.

au corps difforme ; le *Congre*, vêtu de noir et d'argent ; la *Murène*, piquée d'anneaux d'or et, enfin, toute la série capricante des décapodes : langoustines, sauterelles, tourteaux, etc.

En un chaos, où domine la note vive de l'ail, toutes ces essences diverses s'amalgament, se combinent. Sous l'action vive du calorique, les sucs essentiels sont extraits de leurs cellules, et viennent se fixer dans un bain d'huile, de pulpe de tomates et de safran, que parfument les herbes odoriférantes.



Cimia *ou* Ecrevisse de Mer

Rapidement la cuisson s'achève, car, point important, l'opération doit être faite vivement, afin de conserver à cette soupe précieuse toute la sapidité qu'une cuisson trop prolongée lui ferait perdre.

La bouillabaisse est, on le voit, un vrai poème, et il n'est pas surprenant que les légendes provençales en fassent remonter l'invention à la déesse Vénus.

## RECETTE

*(Proportions pour 8 personnes)*

Vider et ébarber 4 rascasses, 2 rouquiers, 2 girelles, 1 loup, 1 baudroie, 1 saint-pierre, de moyenne grosseur.

Tronçonner régulièrement tous ces poissons et leur adjoindre 250 grammes de congre et autant de murène, également coupés en tronçons.

Diviser en deux deux langoustines.

Ajouter quelques crabes, petits tourteaux, ainsi que quelques sauterelles de mer.

Assaisonner fortement tous ces poissons et les placer, en observant de mettre au-dessous les plus fermes de chair, dans une casserole à rebords élevés, dans laquelle on aura mis la garniture suivante :

Machotta *ou* Chouette de Mer

2 oignons hachés.
2 tomates concassées.
1 grain d'ail écrasé.
Thym, laurier, fenouil, persil (le tout en proportions déterminées suivant les circonstances).

Saupoudrer d'une cuillerée à soupe de safran en poudre, arroser d'un décilitre d'huile, mouiller de quatre litres de fumet de poisson et faire partir en plein feu, la casserole couverte.

Laisser cuire à grands bouillons, pendant 12 à 15 minutes.

Ce laps de temps doit suffire, les tronçons de poisson ayant été coupés en raison de la durée de la cuisson.

Retirer les poissons et les crustacés, et les dresser en buisson dans un grand plat creux.

Faire réduire le bouillon quelques minutes en plein feu, et le passer au chinois. Verser bouillant dans une soupière où l'on aura mis une vingtaine de larges tranches de pain de ménage.

OBSERVATIONS. — Il existe plusieurs manières d'apprêter cette soupe provençale. Certains ouvriers ajoutent du poireau émincé, d'autres font préalablement blondir l'oignon dans l'huile. Ces méthodes s'éloignent sensiblement de la recette type que nous décrivons plus haut.

Dans quelques régions, riveraines aussi de la Méditerranée, on sert, sous le terme générique de *Bouillabaisse*, des soupes de poissons d'une composition complètement différente.

A Perpignan, la bouillabaisse comporte des pommes de terre et se fait souvent sans safran. A Béziers, à Agde, à Cette, on prépare une soupe de poissons à l'huile, fortement condimentée en ail et très fournie en persil haché. Cet apprêt se rapproche plutôt du *Waterzoi* des Belges, à cette différence près que ce dernier se fait avec du poisson de rivière, tandis que la soupe bittéroise comporte, comme base, des poissons de mer.

Pour terminer les remarques relatives à la bouillabaisse, nous ajouterons enfin qu'il n'est nullement nécessaire d'appuyer le mouillage de cette soupe d'une proportion quelconque de cognac ; cet appoint nuit au contraire à la franchise de goût, qui doit résulter de l'intime combinaison des fumets des divers poissons, de l'huile, de la tomate, du safran et des aromates.

## Moules Marinière

Formule 585

Racler les moules et les laver à plusieurs eaux.

Les marquer dans une sauteuse avec :

1 oignon coupé en fine paysanne.
Une noix de beurre.
Du persil concassé, du thym, du laurier et du poivre fraîchement moulu.

Mouiller d'un décilitre de vin blanc sec et faire partir en plein feu.

Lorsque les moules seront ouvertes et suffisamment cuites, ce qui se reconnait à la forme régulière que prend le manteau du bivalve, les égoutter et les dresser dans une timbale, après avoir supprimé les coquilles vides.

Enlever le thym et le laurier, faire réduire la cuisson en plein feu, la beurrer et la verser brûlante sur les moules.

OBSERVATION. — Cette méthode, entièrement dépourvue de recherches savantes, nous paraît la plus élémentaire. Il convient, en effet, de laisser à ce plat son allure simpliste.

## Moules à la Poulette

Formule 586

Nettoyer et marquer les moules comme il est indiqué aux MOULES A LA MARINIÈRE. Ajouter dans l'assaisonnement quelques épluchures de champignons.

Les égoutter et les dresser en timbale.

Passer la cuisson, la réduire aux deux tiers ; lier de 2 ou 3 jaunes d'œufs et finir avec crème double et beurre.

Passer à la mousseline et verser sur les moules.

On peut appuyer cette liaison d'une cuillerée de velouté maigre. Dans ce cas, on diminue le nombre de jaunes d'œufs.

## Moules à la Bordelaise

Formule 587

Nettoyer et marquer les moules avec une mirepoix très fine (carottes, oignons, céleris, thym et laurier pulvérisés).

Mouiller d'un décilitre de vin blanc.

Egoutter les moules et les dresser en timbale.

Ajouter au fonds un tiers de confiture de tomates (voir la formule à l'APPENDICE), et deux tiers de velouté maigre.

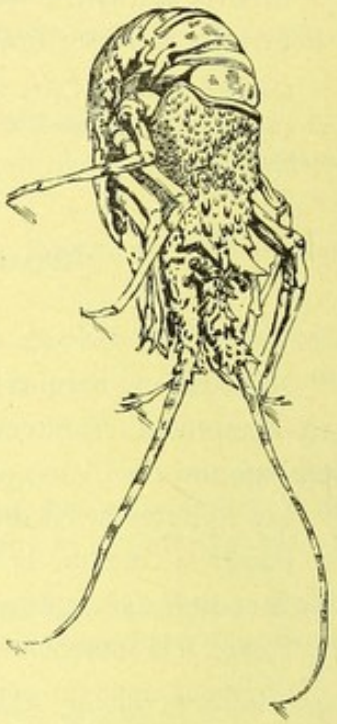
Faire réduire en plein feu et finir avec crème, beurre, jus de citron et une pointe de poivre de Cayenne.

Saupoudrer de persil haché.

## Langouste à l'Américaine

Formule 588

Bien que servi sous le pavillon américain, ce plat se rattache, d'une façon incontestable, à la grande cuisine française, parisienne même, nous dit Alfred Suzanne dans son livre encyclopédique du Poisson.



Il date du second empire et fut créé au Restaurant Noël.

Depuis cette époque lointaine la recette s'est un peu transformée. La liaison aux jaunes d'œufs, en usage alors, ne se fait plus aujourd'hui, et les champignons émincés, qui agrémentaient ce ragoût de haute allure ont aussi disparu.

Voici, de toutes les formules expérimentées, celle qui nous semble devoir se rapprocher le plus du but à atteindre, c'est-à-dire *une étuvée de langouste fortement condimentée*.

RECETTE

Brosser soigneusement la langouste afin de bien enlever les impuretés qui s'attachent aux parties creuses de son test.

Tronçonner la queue, en suivant les démarcations qui séparent les anneaux.

Partager le coffre en deux et recueillir l'eau et les parties intestinales de l'intérieur que l'on réservera pour la liaison. Supprimer la partie pierreuse se trouvant près des mandibules.

Assaisonner de poivre et de sel et sauter les tronçons à l'huile brûlante, en les saisissant des deux côtés.

Retirer les morceaux de langouste, supprimer l'huile et la remplacer par une noix de beurre dans lequel on fait fondre une pincée d'oignon, haché très fin.

Lorsque l'oignon est suffisamment coloré, ajouter 2 échalotes hachées et, sans trop laisser colorer ces dernières, ajouter deux tomates épluchées, épépinées et concassées.

Saupoudrer de persil et d'estragon hachés, une pointe d'ail râpé et, sur ce lit d'aromates, placer les coffres et tronçons de langouste.

Mouiller d'un verre de vin blanc sec et d'une ou deux cuillerées de fine champagne.

Faire partir en plein feu et terminer le mouillage avec une cuillerée d'espagnole maigre, une cuillerée de velouté et une cuillerée de confiture de tomates.

Eclaircir le fonds avec la quantité suffisante d'essence de poisson ; assaisonner d'une pointe de poivre de Cayenne et laisser cuire, couvert, pendant 35 minutes environ.

Egoutter la langouste, décortiquer les anneaux de la queue, et dresser sur plat long ou en timbale.

Faire réduire le fonds de moitié, en plein feu ; ajouter les intestins passés au tamis et, après un bouillon ou deux, beurrer grassement.

Finir avec cerfeuil haché et jus de citron.

Verser sur la langouste.

OBSERVATIONS THÉORIQUES. — Un usage répandu consiste à faire flamber les langoustes ou autres crustacés, lorsqu'on ajoute le cognac. Cette habitude absolument arbitraire, ne peut que communiquer un goût d'amertume, causé par le grillage de la carapace.

On remarquera aussi que nous n'indiquons pas l'amalgame de l'intérieur du coffre avec le beurre pour la liaison.

Le beurre d'une liaison ne devant pas bouillir et, d'autre part, les intestins exigeant un léger bouillon, on conçoit combien il est préférable de beurrer tout à fait en dernier lieu.

L'assaisonnement de ce plat est subordonné au goût des convives. Il demande, en général, un condimentage au-dessus de la moyenne, mais sans trop d'exagération.

Le homard à l'américaine se traite absolument de la même manière.

## Langoustines à la Crème

Formule 589

Choisir de petites langoustes que l'on partage en deux.

Les sauter au beurre, après les avoir assaisonnées de sel et poivre paprika ; ajouter une cuillerée de mirepoix.

Mouiller d'un décilitre de vin de Madère et, lorsqu'il est réduit aux deux tiers, ajouter deux ou trois décilitres de crème double, préalablement bouillie.

Laisser cuire 20 minutes. Retirer les langoustes ; réduire le fonds, le lier d'une cuillerée de sauce Béchamel, beurrer grassement et passer à l'étamine.

## Langouste Soufflée

Formule 590

Faire cuire une langouste moyenne selon la méthode ordinaire, et la laisser refroidir dans sa cuisson.

La partager en deux et retirer les chairs de l'intérieur, sans briser les coquilles.

Piler ces chairs, en leur incorporant une ou deux cuillerées de Béchamel, un morceau de beurre frais, du sel et du paprika.

Passer au tamis fin et mélanger avec 3 décilitres de sauce Béchamel, réduite avec de la crème double.

Lier, hors du feu, 3 ou 4 jaunes d'œufs et, au dernier moment, ajouter 5 blancs fouettés.

Remplir de cet appareil les coquilles de langouste.

Entourer les carapaces d'une bande de papier d'office beurré, et faire cuire à four modéré pendant 20 minutes.

Pour cette cuisson, il faut placer la langouste dans une plaque contenant un peu d'eau tiède.

## Langouste à la Wladimir

Formule 591

Faire cuire une langouste et la partager en deux.

Retirer les chairs de l'intérieur et les piler au mortier, en leur incorporant une ou deux cuillerées de purée de truffes et autant de sauce Béchamel.

Ajouter un blanc d'œuf en pilant et assaisonner de sel, poivre de Paprika et muscade.

Passer au tamis fin et travailler cet appareil en pleine glace, en lui ajoutant deux décilitres de crème double et une cuillerée de beurre d'écrevisses.

Essayer l'appareil en en faisant pocher une petite quantité. Ajouter un peu de crème s'il y a lieu et terminer en mélangeant, au dernier moment, la valeur d'un blanc d'œuf fouetté très ferme.

Remplir de cette mousse les moitiés de la carapace.

Entourer les carapaces d'une bande de fort papier beurré et faire cuire à four doux pendant 25 ou 30 minutes.

Au moment de servir, lustrer le dessus de la langouste d'un peu de beurre rouge fondu.

* *
*

La méthode indiquée pour cette mousse sert aussi à préparer toutes les mousses de crustacés. On supprime, bien entendu, la purée de truffes qui est la caractéristique de la langouste servie sous le nom de Wladimir.

## Langouste au Gratin

Formule 592

Faire cuire la langouste dans le court-bouillon. La laisser tiédir dans sa cuisson.

L'égoutter et la partager en deux dans le sens de la longueur.

Retirer les chairs de l'intérieur, sans briser les moitiés de carapace.

Escaloper finement la queue et préparer, avec le reste, un petit salpicon.

Lier ce salpicon de 2 ou 3 cuillerées de sauce crème très réduite.

En garnir les moitiés de carapace et placer sur cet appareil les escalopes de langouste, que l'on aura fait étuver quelques instants dans du beurre frais.

Masquer ces escalopes d'une couche de sauce Mornay, réduite à la crème.

Saupoudrer de parmesan râpé. Envelopper les carapaces d'une bande de papier beurré et faire gratiner à la salamandre.

Observation. — Cette langouste se sert aussi sous le nom de *Langouste à la Mornay*.

## Langouste à la Hongroise

Formule 593

Faire cuire et détailler une langouste comme il est dit dans la recette précédente.

Faire étuver le salpicon dans 4 ou 5 cuillerées d'oignons hachés et fondus au beurre. Assaisonner de paprika.

Mouiller de 2 décilitres de crème double. Faire réduire ; ajouter une cuillerée de fonds de veau et autant de velouté maigre.

Garnir de ce salpicon les moitiés de carapace. Placer par dessus les escalopes, en les alternant avec des escalopes de champignons sautées au beurre.

Masquer d'une couche de velouté maigre assaisonné au paprika et réduit avec de la crème double. Saupoudrer de parmesan et faire gratiner à la salamandre.

## Langouste à la Cardinal

Formule 594

Faire cuire et détailler une langouste comme il est dit à la Langouste au Gratin.

Ajouter au salpicon une égale quantité de truffes et de champignons coupés en dés.

Faire étuver quelques instants ce salpicon au beurre et le déglacer d'une cuillerée de fine champagne.

Ajouter 2 décilitres de crème double et, après avoir fait réduire, lier de 3 ou 4 cuillerées de purée d'écrevisses.

Assaisonner de haut goût et remplir de cet appareil les moitiés de carapace.

Chevaler par dessus les escalopes de langouste, en les alternant avec de belles lames de truffes chauffées au beurre, et napper d'une couche de purée d'écrevisses éclaircie avec de la crème double.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

Observations. — Cette langouste est servie sous des noms divers, dont les plus usités sont : à la *Xavier* et à la *Winterthur*.

Ce dernier nom désigne plus spécialement une langouste où le salpicon (langouste, truffes et champignons), est lié à la Béchamel au lieu de purée d'écrevisses.

* *
*

Les méthodes qui précédent appartiennent plutôt à la cuisine d'extra qu'à la pratique ordinaire. Nous les avons cependant placées dans ce chapitre, où elles servent de complément aux formules simples.

On sert aussi les langoustes grillées et rôties. On les accompagne, dans ces différents apprêts, de sauces très condimentées et liées, au dernier moment, avec les intestins du crustacé passés au tamis fin.

La formule des *Langoustines à la Bordelaise* est la même que celle que l'on trouvera plus loin pour les écrevisses.

La langouste joue enfin un grand rôle dans les préparations froides, soit qu'elle y intervienne comme pièce de base ou comme élément de garniture.

* *
*

# LES ÉCREVISSES

Ce preste et délicat décapode joue un grand rôle dans la cuisine.

Sa forme et sa couleur le rendent précieux pour la décoration des plats chauds ou froids, et sa saveur spéciale le fait entrer, à titre essentiel ou complémentaire, dans une foule de coulis ou de garnitures.

Une des formules les plus usitées pour l'apprêt des écrevisses, est celle dite *à la Bordelaise*.

## Ecrevisses à la Bordelaise

Formule 595

Cette recette, comme tant d'autres, est interprétée de différentes manières.

Ses éléments essentiels comportent pourtant d'une façon invariable :

1° une mirepoix, composée selon la méthode et fondue au beurre.
2° du vin blanc de Bordeaux très sec.
3° un mélange, par parties égales, de coulis de tomates, de velouté et d'espagnole maigre.
4° un condimentage sérieux de thym et de laurier pulvérisés et d'une pointe de poivre de Cayenne.
5° un verre à liqueur de fine champagne.
6° une liaison au beurre frais.

L'habitude, qu'ont certains praticiens, d'ajouter à ces éléments un salpicon de jambon, ne s'explique guère.

On sait combien nos principes sont en désaccord avec cette coutume, trop répandue, de faire intervenir les aliments gras comme auxiliaires des préparations du poisson.

Aussi, disons-nous : d'une sélection raisonnée dans le mélange des fonds et des garnitures, il résultera toujours un ensemble plus franc de goût.

Nous pensons utile de faire cette digression au sujet de l'écrevisse qui, plus que tout autre article de la cuisine, jouit du privilège d'accom-

pagner, à titre de garniture, il est vrai, un grand nombre d'entrées grasses.

Nous devons ajouter même qu'il nous a été donné de faire intervenir le coulis et la purée de ce crustacé pour garnir des volailles ou des ris de veau.

Mais cela n'était que pour satisfaire les caprices de quelques fantasques clients.

Pour terminer la recette des écrevisses à la Bordelaise, nous dirons que quelques ouvriers additionnent ce mets d'échalote hachée.

Toutes les manières sont également bonnes. Il n'est qu'une seule chose à observer, c'est de donner à cette préparation toute la saveur et toute la délicatesse qu'elle exige.

La couleur de la sauce doit être légèrement rosée.

On peut employer, pour donner à ce coulis toute la finesse voulue, la crème comme élément de liaison.

Les *Langoustines à la Bordelaise* se préparent de même.

## Ecrevisses à la Marinière

Formule 596

Marquer le court-bouillon suivant :

1/2 litre de vin blanc sec.
2 décilitres fumet de poisson.
1 oignon, émincé en paysanne fine et blanchi.
2 échalotes — — —
1 grain d'ail écrasé.
1 bouquet garni.
1 verre à liqueur de fine champagne.
Poivre, sel et 1 ou 2 clous de girofle.

Faire bouillir un quart d'heure.

Plonger les écrevisses lorsque la cuisson est hors d'ébullition (1). Couvrir la casserolle et laisser cuire 14 à 16 minutes, suivant la grosseur des écrevisses.

Les égoutter et les dresser en timbale.

Retirer le bouquet et le grain d'ail. Réduire la cuisson de moitié, beurrer et verser sur les écrevisses.

Observation. — Ce court-bouillon est suffisant pour cuire 12 grosses écrevisses.

(1) On ne plonge les écrevisses dans le court-bouillon, que lorsque ce dernier est hors d'ébullition, afin d'éviter qu'elles ne perdent leurs pattes.

## Ecrevisses à la Nage

Formule 597

Marquer un court-bouillon comme il est indiqué plus haut.

Ajouter une ou deux carottes émincées (le rouge seulement). Ce court-bouillon doit cuire un peu plus, afin que les carottes soient atteintes.

Plonger les écrevisses et les cuire un quart d'heure.

Servir en timbale dans le fonds.

***

Les *Ecrevisses en Buisson* se marquent comme il est indiqué aux Ecrevisses a la Nage.

On les laisse refroidir dans leur cuisson, on les égoutte et on les dresse sur les gradins en fer destinés à cet usage.

## Ecrevisses à la Crème

Formule 598

Même formule que la Langoustine a la Crème.

## Ecrevisses à la Bière

Formule 599

Préparer une garniture de légumes, semblable à celle indiquée à la recette des Ecrevisses a la Marinière, et mouiller avec 3/4 de litre de bière.

Faire cuire les écrevisses et terminer comme il est dit dans la même recette.

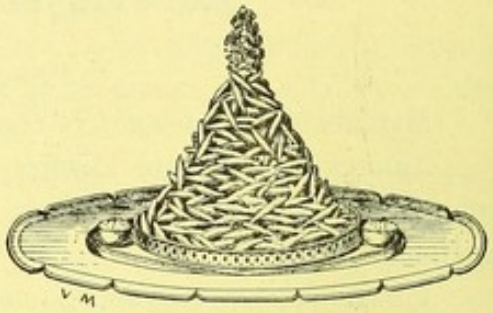
## Nonats Frits

Formule 600

Le *Nonat* semble une gageure de la nature. Elle paraît, sous un volume infinitésimal, avoir voulu enfermer un monde de sensations gourmandes.

Les Anglais, grands amateurs de *White bait,* sont parfois indécis lorsqu'il s'agit de décerner la palme à l'un ou à l'autre de ces minuscules habitants de l'onde.

Ichtyologiquement, le *Nonat* est un aphye du genre athérine. Son nom lui vient de ce que les pêcheurs du littoral méditerranéen le vendaient autrefois en criant : *non nats ! non nats !* (non nés ! non nés !).



BUISSON DE NONATS FRITS

Ses qualités disparaissent malheureusement quelques heures après qu'il a été pêché. « Il est urgent, dit Gilbert, dans sa belle préface du livre de Caillat, que, de l'onde amère, cette gélatine vivante ne fasse qu'un saut dans la poêle ou dans le court bouillon, autrement elle n'existe plus. »

Les amateurs du lilliputien gobie doivent donc venir le déguster dans le pays où on le pêche, c'est-à-dire tout proche des limpides calanques méditerranéennes.

Ce poisson abonde surtout aux environs de Cannes, d'Antibes et de Monte-Carlo.

Pour fariner les nonats, il est nécessaire d'avoir un petit tamis à mailles assez ouvertes.

On doit les toucher le moins possible afin de ne pas les écraser.

La friture (huile fine), doit être brûlante.

Servir avec persil frit et quartiers de citrons.

## Friture Monégasque ou Niçoise

Formule 601

Dans cette friture se rencontre pêle-mêle tout un monde aquatique.

Soles minuscules, barbues invisibles, rougets chimériques, dorades, mostèles, grondins, réduits à leurs plus microscopiques dimensions, sont jetés dans la friture brûlante.

Sur ce tas doré et croustillant, on ajoute un bouquet de nonats frits.

Persil frit et citron.

Observations. — Chaque port de mer a sa friture autochtone. A Trouville, on la désigne sous le nom de *Friture Trouvillaise,* elle se compose de petits poissons, tels que : soles, merlans, barbues, raitons, etc., etc.

A Dieppe, à Cherbourg, à Biarritz, partout enfin où se pêche du menu fretin, on sert ces fritures composées.

## Anchois Frits

Formule 602

Ce poisson, d'une infinie délicatesse, n'existe pas, à l'état frais, en dehors des villes riveraines du Golfe de Lion ou du Golfe de Gênes.

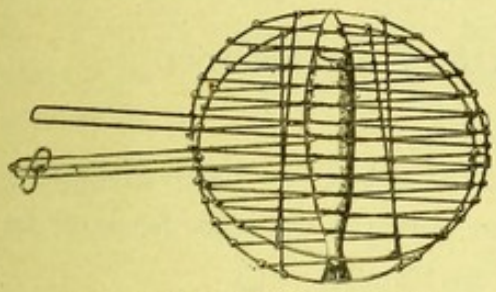
Le frire, comme le nonat, dans l'huile brûlante.

## Sardines Grillées à la Diable

Formule 603

Congénère de l'anchois, la sardine est un culpe, qui se mange d'ordinaire grillé ou frit.

Voici une manière de l'apprêter, fort en faveur sur le littoral méditerranéen.



GRIL DOUBLE POUR LES POISSONS

RECETTE

Ouvrir délicatement la sardine en l'incisant par le dos. Supprimer l'arête.

L'arroser de beurre fondu, la saler et la passer légèrement dans de la chapelure blanche, mélangée de poivre de Cayenne.

La faire griller à feu vif et la servir avec une sauce diable, ou tout autre sauce fortement condimentée.

Observation. — Il parait malaisé de faire griller des poissons aussi fragiles que des sardines ouvertes en deux. Aussi recommandons-nous, pour faciliter cette opération, le gril à fermeture dont nous donnons le dessin.

Cet ustensile, peu répandu encore, rend d'inappréciables services pour griller tous les objets délicats : éperlans à l'anglaise, merlans, tomates, champignons, etc., etc.

# LES GRENOUILLES

Les grenouilles ont joué, dit-on, un rôle considérable dans l'alimentation de nos ancêtres.

Au XV^me^ siècle, le goût de nos pères pour ces minuscules habitants des étangs était tel, que les Anglais désignaient ironiquement les Français sous le vocable de *mangeurs de grenouilles*.

En Angleterre, par esprit d'opposition sans doute, cet ovipare était peu prisé.

De nos jours, les Anglais manifestent encore une certaine répugnance à son endroit, et le proscrivent impitoyablement de leurs dîners.

A notre avis, la grenouille ne mérite ni l'excès d'honneur que lui faisaient nos aïeux, ni le mépris qu'on lui témoigne en Angleterre.

C'est un aliment un peu neutre, comme valeur savorique, mais apte, néanmoins, à s'assimiler les saveurs complémentaires qu'on lui ajoute.

La façon dont on l'accommode le plus souvent, consiste à la cuire au beurre et à l'additionner de fines herbes hachées.

## Grenouilles Sautées au Beurre

Formule 604

Les grenouilles sont ordinairement vendues écorchées, il suffit de rogner l'extrémité des pattes, ainsi que la partie des reins dépassant les cuisses.

Les assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu, les rouler dans la farine et les mettre cuire à la poêle avec du beurre frais.

En les plaçant dans la poêle, il faut éviter de les entasser, ce qui les ferait se coller les unes avec les autres, et les empêcherait de rissoler.

Egoutter les grenouilles et les dresser dans une timbale brûlante; les aciduler de quelques gouttes de jus de citron, et les arroser du beurre qui a servi à les faire cuire, après, toutefois, qu'on l'aura fait bien chauffer.

## Grenouilles Sautées aux Fines Herbes

Formule 605

Même façon de procéder que pour les grenouilles sautées au beurre.

Ajouter, avant de mettre le beurre, une cuillerée de fines herbes hachées.

Observation. — Bien que nous indiquions le beurre comme agent de cuisson des grenouilles, il est sous-entendu qu'on peut les faire cuire à l'huile ou à la graisse.

On peut aussi, lorsqu'on les prépare aux fines herbes, leur ajouter une légère pointe d'ail haché. Toutes ces variantes ou additions sont, naturellement, subordonnées au goût des convives.

## Grenouilles à la Poulette

Formule 606

Parer 24 grenouilles et les marquer, dans une sauteuse, avec un décilitre de vin blanc, une noix de beurre, un petit oignon émincé, un brin de thym et de laurier, une branche de persil et une pincée de sel.

Faire partir en plein feu. Lorsque les grenouilles sont cuites, les égoutter et les dresser dans une timbale brûlante.

Passer la cuisson au chinois, lui ajouter une ou deux cuillerées de velouté de poisson, faire bouillir en plein feu et lier de deux jaunes d'œufs et d'un décilitre de crème double.

Passer la sauce à la mousseline, l'aciduler d'une pointe de jus de citron, lui ajouter une pincée de persil haché et en recouvrir les grenouilles.

Observation. — On peut ajouter des champignons à cet apprêt.

## Grenouilles à l'Indienne

Formule 607

Marquer les grenouilles dans une sauteuse, où l'on aura mis à fondre deux cuillerées d'oignon haché.

Saupoudrer largement de poudre de currie, garnir de thym, laurier, et persil, mouiller de 3 décilitres de velouté de poisson un peu clair, et laisser cuire pendant 20 minutes.

Egoutter les grenouilles, que l'on dressera dans une bordure de riz cuit à l'indienne.

Retirer le thym, le laurier et le persil de la sauce et la faire réduire, après lui avoir ajouté 2 décilitres de crème double.

L'aciduler fortement et la verser sur les grenouilles.

## Tourte de Grenouilles à la Hongroise

Formule 608

Marquer les grenouilles dans une sauteuse où l'on aura mis à fondre deux cuillerées d'oignon haché.

Saupoudrer largement de paprika ; ajouter une douzaine de champignons escalopés, et mouiller de deux décilitres de crème aigre.

Lorsque les grenouilles sont cuites, les égoutter ainsi que les champignons, et les dresser dans une tourte en feuilletage, à rebords peu élevés.

Ajouter à la sauce une cuillerée de velouté et une demi-cuillerée de sauce tomate, faire réduire en plein feu et, après l'avoir acidulée d'un jus de citron, l'additionner d'une petite cuillerée de ciboulette hachée et blanchie.

Verser sur les grenouilles.

## Vol-au-Vent de Grenouilles à la Bordelaise

Formule 609

Marquer les grenouilles, en suivant les indications données à la recette des *Ecrevisses à la Bordelaise*.

Les terminer comme il est dit à la même recette, et les dresser dans une croûte de vol-au-vent.

## Cuisses de Grenouilles à la Dauphine

Formule 610

1° Diviser les grenouilles en deux parties, de façon à séparer les cuisses.

Ranger ces cuisses dans un plat à sauter beurré, les assaisonner de sel et de paprika, les mouiller de quelques gouttes de vin blanc et, après les avoir recouvertes d'une feuille de papier beurré, les faire cuire.

Les laisser refroidir dans la cuisson, puis les rouler dans une sauce Villeroy et les paner à l'anglaise.

2° Préparer une douzaine de grosses têtes de champignons que l'on évidera un peu, et que l'on mettra à cuire au four, après les avoir assaisonnés et arrosés de beurre fondu.

3° Préparer un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

4° Faire frire les queues de grenouilles au beurre clarifié ; garnir les champignons avec le ragoût de queues d'écrevisses et placer les cuisses de grenouilles par dessus, à raison de deux ou trois par champignon.

Garnir les manches de minuscules papillottes, et dresser les champignons sur un plat recouvert d'une serviette.

Observation. — Cet apprêt constitue plutôt un hors-d'œuvre qu'une entrée maigre. Néanmoins, son style un peu volumineux permet de le placer dans la série des entrées volantes.

* *
*

On peut, enfin, préparer les grenouilles de diverses façons, parmi lesquelles nous citerons : les grenouilles frites ; les grenouilles en beignets ; les grenouilles en caisses ; les grenouilles à l'italienne, à la portugaise, à la niçoise, etc., etc.

Tous ces apprêts relevant de méthodes déjà indiquées, nous croyons inutile d'en rééditer les formules,

## Brandade de Morue

Formule 611

Ce plat nous vient, en droite ligne, de la Cuisine Provençale ; il s'exécute rarement dans les grands restaurants. Bien que d'une haute saveur, il constitue un mets indigeste. Pour le préparer, on fait d'abord cuire à l'eau la morue, préalablement dessalée (cette morue doit être choisie à feuilles larges et à chair fine et blanche). Il convient, lorsqu'on cuit de la morue, d'amener l'eau au point précis où l'ébullition commence, puis de laisser s'achever la cuisson sur le coin du fourneau, la casserole couverte, et en évitant toute nouvelle ébullition, qui aurait l'inconvénient de durcir la morue.

Pour un plat de 10 personnes, on prendra 2 kilos de morue ; lorsque la morue est cuite, l'égoutter, la segmenter feuille par feuille, en supprimant toutes les arêtes, et la mettre dans une casserole, où l'on aura mis à chauffer un décilitre d'huile d'olive.

Avec une cuillère en buis, travailler vigoureusement la morue, de façon à lui faire absorber l'huile. Ajouter une pointe d'ail râpé, et continuer de travailler, sur le coin du fourneau, en incorporant, peu à peu, 1 litre d'huile environ et 2 décilitres de crème double. Cette opération aura pour résultat de produire une sorte de crème consistante, parfaitement homogène. Mais il importe de travailler sans arrêt la morue, d'ajouter progressivement l'huile, que nous conseillons de maintenir au chaud, d'additionner de crème au moment précis et, surtout, condition indispensable, de ne jamais laisser refroidir le mélange.

On opère parfois différemment : on broie la morue dans un mortier. Pratique défectueuse, à notre point de vue, en ce sens qu'il faut la réchauffer ensuite, ce qui occasionne une certaine désagrégation des éléments.

Sitôt la brandade terminée, la recouvrir d'un doigt de crème double, afin d'éviter la formation de la croûte, et la réserver au bain-marie.

Pour la servir, la dresser dans un plat rond un peu profond, et la garnir de croûtons frits à l'huile, ou bien la dresser dans une croûte à vol-au-vent.

## Morue à la Bénédictine

Formule 612

Même méthode que pour la brandade, ajouter à l'appareil un salpicon de truffes en dés et, lorsque la morue est dressée, en garnir la surface de lames de truffes, légèrement chauffées dans le beurre ou dans l'huile.

* *
*

On ne doit pas oublier que l'huile et l'ail sont les deux carastéristiques de la brandade. Néanmoins, lorsqu'on prépare ce plat dans un restaurant, il est prudent de n'employer l'ail qu'à de faibles doses.

Nous conseillons, par contre, d'éviter toute altération de principe, entr'autres, l'addition d'une certaine quantité de sauce Béchamel ou d'une purée de pommes de terre.

Les plats de la cuisine des provinces, comme ceux des cuisines étrangères, doivent être exécutés avec la plus grande sincérité.

## Quenelles de Brochet à la Lyonnaise

Formule 613

Cette spécialité, très appréciée, constitue un mets fort délicat. A Lyon, plusieurs maisons se sont acquis une réelle réputation, pour l'apprêt de ces quenelles.

Bases et Proportions :

1 kilog. de chair de brochet dénervée.
2 kilog. de graisse de rognons de bœuf.
2 kilog. de crème pâtissière (1) très serrée.
8 blancs d'œufs.
1/2 litre de crème double.
Sel, poivre, muscade râpée.

(1) On trouvera, au chapitre des poissons froids, la formule pour l'apprêt de la crème pâtissière, employée dans la farce de brochet.

1° Piler séparément la chair de brochet et la graisse de rognons, que l'on aura préalablement dénervée et hachée.

Réunir ces deux éléments et les broyer au mortier, en leur ajoutant la crême pâtissière.

Mouiller avec les blancs d'œufs, assaisonner et passer cet appareil dans un tamis fin,

Le mettre dans une grande terrine et le travailler sur glace, en lui ajoutant, peu à peu, la crême double.

2° Façonner les quenelles en forme de gros bouchons et les mettre à pocher quelques instants dans de l'eau salée.

Les égoutter et les ajouter au ragoût.

3° Ragout et Sauce. — Ce ragoût se compose, d'ordinaire, de diverses garnitures, parmi lesquelles les plus usitées sont : les olives, les champignons, les truffes, les cervelles d'agneaux coupées en gros dés et, enfin, parfois le riz d'agneau.

La sauce servant à lier ce ragoût est une espagnole maigre que l'on fait réduire en lui ajoutant quelques décilitres de vin de Madère.

Les quenelles doivent bouillir quelque temps dans ce ragoût, afin de les faire souffler, ce qui est la caractéristique de cet apprêt.

* *
*

D'ordinaire, ces quenelles se servent dans une croûte à vol-au-vent. On les dresse aussi dans une timbale en argent.

Une variante à cette méthode, consiste à remplacer la graisse de rognon de bœuf par du beurre. On trouvera cette formule au chapitre des *Poissons froids*.

* *
*

La plupart des recettes précédentes appartiennent au travail rapide des grands restaurants.

Ces articles figurant souvent sur les cartes du jour, nous nous sommes appliqués à les traiter avec le souci constant d'établir des formules se rapprochant le plus possible du type initial.

Ce n'est qu'après avoir longuement comparé et analysé les différentes méthodes que nous avons écrit ces théories.

# LES GRANDS POISSONS

Après les préparations de carte courante, il convient de consacrer quelques lignes au groupe des poissons à garnitures complexes.

Certains, gloires classiques de la cuisine française, ont été trop souvent décrits pour qu'il soit nécessaire de rééditer longuement leurs recettes.

Parmi ceux-là, figurent au premier rang : *la Carpe* ou *le Saumon à la Chambord, la Truite à la Daumont*.

Faut-il dire, pourtant, qu'à l'endroit de ces deux formules il règne un certain flottement.

Ces poissons sont différemment interprétés et les auteurs culinaires eux-mêmes, ne semblent pas être bien d'accord quant à leurs compositions.

Un des maîtres du commencement du siècle, indique pour le *Saumon à la Chambord* un hétéroclite assemblage de ris de veau, de crêtes et de rognons de coq.

Plus rationnel, un autre écrivain accompagne ce plat de garnitures maigres, mais, sous la dénomination *à la Chambord*, groupe quatre préparations, peu différentes les unes des autres, il est vrai.

Nous estimons, pour notre part, que toute préparation, par sa méthode de cuisson, son fonds, ses garnitures, son aspect général enfin, doit constituer un mets unique, désigné par un nom précis, et définitivement classé sous cette dénomination.

En observant ces principes on évitera la confusion, et le gastronome saura ainsi se reconnaître dans l'immense répertoire de la cuisine.

## Barbue à l'Amiral

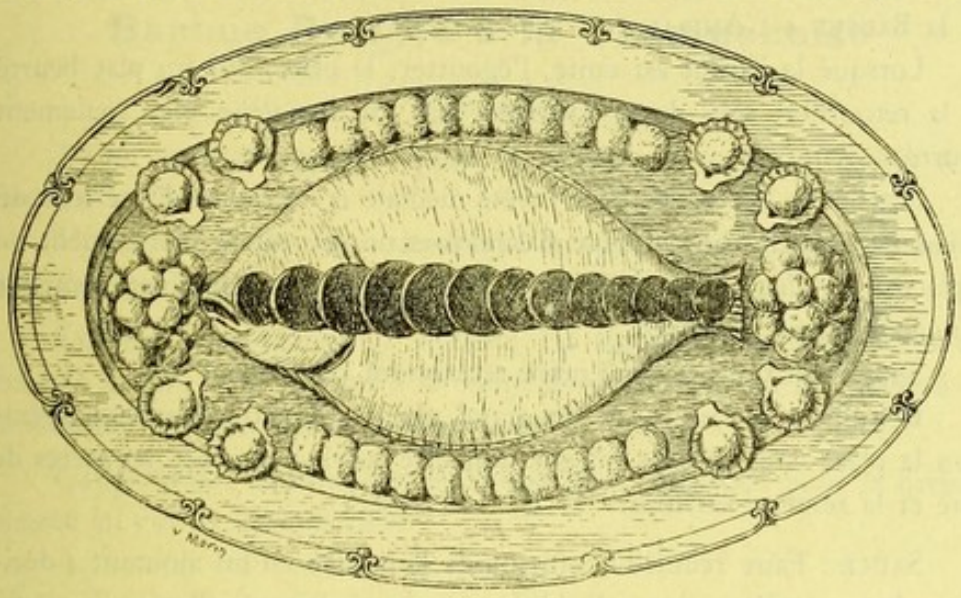
Formule 614

Cuisson : Vider, ébarber et racler une barbue selon la règle. L'inciser longitudinalement du côté noir, en soulevant légérement les

filets, et briser l'arête en deux ou trois endroits. (Ces brisures permettent au poisson de cuire bien à plat, sans se déformer).

Assaisonner l'intérieur de sel et de poivre.

Placer la barbue sur la grille d'une turbotière beurrée, et mouiller avec 1/2 litre de vin de Chablis et 2 ou 3 cuillerées d'essence de poisson.



Barbue a l'Amiral

Ajouter une poignée d'épluchures de champignons et un bouquet garni.

Faire partir sur le fourneau et achever la cuisson au four, la turbotière couverte.

Retirer la barbue, l'ébarber complètement, supprimer la peau noire et la dresser sur un grand plat long.

Sauce : Passer le fonds, le réduire de moitié ; ajouter 2 ou 3 cuillerées de velouté maigre et faire réduire en incorporant peu à peu 4 décilitres de crème double.

Terminer avec 80 grammes de beurre d'écrevisses et une pointe de fine champagne, chauffée jusqu'à l'ébullition.

Passer à l'étamine.

Garnitures :

Huîtres panées à l'anglaise et frites.
Moules frites à la Villeroy.
Coquilles d'écrevisses à la Nantua.
Larges lames de truffes chauffées au beurre.

Dressage : Disposer les garnitures par bouquets et placer les petites coquilles sur les bords du plat en se servant de petits croûtons frits pour les maintenir.

## Barbue Fourrée à la Nantua

Formule 615

Préparer et faire cuire une barbue, ainsi qu'il est indiqué à la recette de la BARBUE A L'AMIRAL.

Lorsque la barbue est cuite, l'égoutter, la placer sur un plat beurré et la retourner, sans dessus dessous, sur un deuxième plat également beurré.

Ecarter les filets, détacher l'arête médiale et recouvrir l'intérieur du poisson d'une couche de purée d'écrevisses un peu serrée, sur laquelle on replacera les deux filets inférieurs, en ayant soin de les bien remettre dans leur forme primitive.

Supprimer toute la peau noire recouvrant ces filets.

Retourner la barbue sur un grand plat ovale (cette deuxième opération la place dans le sens où elle doit être servie), ébarber les arêtes de côté et la réserver au four.

SAUCE : Faire réduire la cuisson de la barbue en lui ajoutant 4 décilitres de purée d'écrevisses, l'additionner de quelques cuillerées de crème double et lui incorporer, hors du feu, un bon morceau de beurre frais.

GARNITURES : Petites bouchées garnies d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

## Barbue Braisée au Vin de Chambertin

Formule 616

Marquer la barbue ainsi qu'il est indiqué à la recette de la BARBUE A L'AMIRAL, mais en la mouillant avec un litre de fumet de poisson au vin de Chambertin.

Appuyer fortement la garniture d'une grande quantité d'épluchures de champignons. Faire cuire selon la méthode ordinaire.

Egoutter le poisson, l'ébarber et le dresser sur un plat ovale.

SAUCE : Passer la cuisson au chinois, la faire réduire des deux tiers et lui ajouter 4 ou 5 décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée.

Faire réduire pendant quelques minutes en plein feu, beurrer en vannant à la cuillère de bois et passer à la mousssline.

Verser cette sauce sur le poisson.

OBSERVATIONS. — Les garnitures des poissons braisés au vin blanc ou au vin rouge sont facultatives et subordonnées généralement à la composition du menu. Pour la barbue braisée au vin de Chambertin, nous avons souvent servi une garniture composée de champignons et de filets de sole en goujons roulés dans la farine et sautés au beurre frais.

## Barbue Braisée à la Champenoise

Formule 617

Même méthode pour marquer le poisson que celle indiquée à la BARBUE A L'AMIRAL.

Mouiller la barbue d'un demi-litre de vin de Champagne très sec et finir de cuire le poisson suivant l'usage habituel.

SAUCE : Faire réduire la cuisson, lui ajouter 1 ou 2 décilitres de velouté maigre et la monter à la crème double et au beurre, passer à la mousseline et verser sur le poisson.

GARNITURES : Facultatives ainsi que nous le disons pour la barbue braisée au vin de Chambertin.

## Barbue à la Vénitienne

Formule 618

Faire braiser la barbue ainsi qu'il est dit pour la Barbue à l'Amiral.

SAUCE : Faire réduire la cuisson, l'additionner de velouté maigre et de crème double, et la terminer en lui ajoutant un beurre à la Vénitienne (voir à l'appendice).

GARNITURES : Petites bouchées feuilletées, remplies d'un salpicon de crevettes et de champignons, lié de quelques cuillerées de velouté.

Lames de truffes chauffées au beurre.

OBSERVATIONS. — Dans la pratique courante, la garniture des poissons apprêtés à la Vénitienne se compose uniquement de lames de truffes.

A cette garniture un peu rudimentaire, nous avons ajouté les bouchées garnies, afin de donner à cet apprêt un style plus somptueux.

* *
*

Toutes les formules indiquées pour les barbues peuvent aussi s'appliquer aux turbotins, ainsi que celles données pour ces derniers peuvent réciproquement servir à apprêter les barbues.

## Barbue à la Française

Formule 619

Préparer et faire cuire la barbue comme il est indiqué à la BARBUE A L'AMIRAL.

SAUCE : Réduire le fonds, le lier de 3 ou 4 décilitres de velouté maigre et le terminer avec crème double et beurre.

Le diviser en deux parties : en additionner une de beurre d'estragon et conserver l'autre blanche.

Passer séparément à l'étamine.

GARNITURES :

Petites cassolettes en appareil Duchesse, garnies d'un ragoût de moules à la Poulette.
Ecrevisses troussées.
Grosses lames de truffes.

DRESSAGE : Saucer la barbue mi-partie blanc, mi-partie vert, et disposer les garnitures autour.

## Turbot à la Cambacérès

Formule 620

Vider, ébarber et préparer un turbot moyen, comme il a été indiqué pour la barbue ; l'assaisonner.

Le placer sur la grille beurrée et le recouvrir d'une julienne fine de céleri et de poireau (préalablement fondue au beurre). Mouiller avec 5 décilitres de vin de Champagne et autant d'essence de poisson.

Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une julienne de truffes et de champignons.

Arroser souvent le turbot et le faire glacer légèrement en le recouvrant avec la julienne.

L'égoutter et le dresser sur un grand plat long.

SAUCE : Réduire la cuisson des deux tiers, la lier d'une ou deux cuillerées de velouté et la finir avec crème et beurre (cette sauce ne se passe pas).

GARNITURES :

Moules frites Villeroy.
Cuisses de grenouilles Villeroy.
Petites croquettes d'écrevisses.
Champignons tournés.

## Turbot Fourré à la Royale

Formule 621

Préparer et faire cuire un turbot, ainsi qu'il est indiqué pour la barbue fourrée à la Nantua.

Ajouter, en le marquant, une poignée d'épluchures de truffes et le faire cuire selon la méthode habituelle.

Egoutter le poisson et l'ouvrir, supprimer les arêtes, ainsi qu'il est dit à la même recette.

Le farcir d'une purée de filets de sole additionnée d'un tiers de purée de truffes (voir ces formules à l'Appendice).

Remettre le poisson en sa forme et le dresser sur un grand plat ovale.

Sauce : Faire réduire la cuisson et lui ajouter 2 ou 3 cuillerées de velouté maigre. Finir cette sauce selon l'usage ordinaire avec la crème double et le beurre. L'additionner d'un demi-décilitre de vin de Xérès ou de Madère et la passer à la mousseline.

Garnitures : Petites barquettes en feuilletage, garnies d'un salpicon de truffes lié à la crème.

Observation. — Cette méthode pour l'apprêt des poissons dits a la Royale, est une variante de celle que nous indiquons plus loin pour le saumon.

## Turbot Fourré à la Montrouge

Formule 622

Même méthode que pour le Turbot a la Royale.

Farcir le turbot avec une purée de champignons (voir Appendice).

Sauce : Faire réduire la cuisson que l'on terminera, selon l'usage, avec la crème double et le beurre.

Garnitures : Bouquets de champignons liés à la crème.

## Turbot Grillé à la Laguipière

Formule 623

Cette recette appartient, hâtons-nous de le dire, à la cuisine de Carême. Nous avons tenu, pour honorer la mémoire du grand praticien, à la faire figurer dans ce recueil.

Elle nous permettra de faire voir à nos collègues combien géniale était la compréhension culinaire des illustres maîtres du commencement du siècle.

Nous citons textuellement :

« Après avoir habillé votre poisson de la manière accoutumée, vous « le ciselez en forme de palmette dessus et dessous ; frottez-le ensuite « avec de l'huile d'Aix et assaisonnez-le légèrement de sel, poivre et « muscade râpée ; puis vous coupez deux oignons en ruelles, la chair « de deux citrons épépinés et coupés très minces. Ajoutez quelques « branches de persil, deux feuilles de laurier et quelques branches de « thym ; mêlez le tout et semez-le dessus et dessous le turbot, sur « lequel vous ajoutez un verre d'huile d'Aix ; toutes les demi-heures « vous le frottez avec cet assaisonnement, afin qu'il en prenne le goût « bien également ; deux heures après et deux heures avant le moment « du service, vous retirez tous les fragments des aromates, du citron, « de l'oignon et du persil, en frottant le turbot avec l'huile de son « assaisonnement ; puis vous semez légèrement dessus du sel blanc et « le placez sur un grand gril que vous avez frotté avant avec un linge « huilé. Maintenant, vous devez le placer sur une grande paillasse d'un « four doux ; elle doit dépasser le gril tout autour de quelques pouces, « afin de concentrer plus également la chaleur que le poisson reçoit « alors ; tous les 1/4 d'heure, vous avez soin d'ajouter de la cendre « rouge, en observant toutefois la couleur du turbot ; dès qu'il est d'un « beau blond, vous le masquez avec l'huile de son assaisonnement, puis « vous semez dessus du sel, et vous y placez le couvercle de la turbo- « tière, sur lequel vous renversez le poisson, et le glissez ensuite de « nouveau sur le gril en le plaçant sur une nouvelle paillasse de cendres « rouges afin d'achever la cuisson à point, ce que vous voyez si la chair « du turbot cède aisément sous la pression des doigts ; alors vous le « dressez sur son plat et le masquez avec un ragoût de champignons et « de moules à la sauce hollandaise au suprême, dont une partie devra « être servie dans une saucière,

« Observations. — La cuisson de ce turbot exige que l'on s'en occupe sérieuse- « ment, afin de diriger la chaleur du feu pour qu'elle soit modérée, mais très suivie et « surtout plus étendue que le gril. Lorsque le four se trouve avoir été chauffé, on peut « y placer le gril, mais toujours sur un feu doux : par ce procédé, la cuisson est plus « accélérée.

« Cet assaisonnement peut encore s'appliquer à un turbot d'entrée pour quatre, « six ou huit personnes.

« Carême. »

N'avions-nous pas raison de dire, au début de cette recette, que la compréhension culinaire de Carême était géniale.

L'énoncé clair et minutieux de cette formule n'est-il pas la preuve de cet admirable entendement des procédés de la cuisine. Et quelle précision dans les théories, quelle clarté dans les explications. Tous les détails sont étudiés avec soin ; rien n'est laissé dans l'ombre de ce qui peut faciliter l'exécution de la recette.

On se sent pris d'admiration devant une telle maîtrise et l'on appréhende d'écrire lorsqu'on lit attentivement les œuvres de ce maître.

Les gros turbots sont généralement, simplement bouillis à l'eau salée à laquelle on ajoute une certaine quantité de lait.

Cette addition a pour but apparent de blanchir la chair du poisson, résultat assez problématique si le turbot est de qualité inférieure.

Le rôle du lait, selon nous, est d'adoucir l'eau et de rendre, par ce fait, les chairs du poisson plus délicates.

On marque aussi les turbots en acidulant la cuisson d'un jus de citron.

Le point essentiel à observer est, lorsque l'ébullition est commencée, de retirer la turbotière sur le coin du fourneau et de laisser s'achever la cuisson sans nouvelle ébullition.

Les turbots bouillis se servent le plus souvent accompagnés d'une sauce au beurre, telle que Hollandaise, Mousseline, Homard, Printanière, Diplomate, etc., etc.

On les garnit aussi de pommes, cuites à la vapeur ou, à défaut d'ustensile spécial, à l'eau et au sel.

Comme type de ce genre d'apprêt, nous donnons la recette suivante :

## Turbot Bouilli à l'Impériale

Formule 624

Cuire un turbot moyen avec eau, sel et lait. Le dresser sur un plat d'argent avec grille et l'entourer des garnitures suivantes :

Petites coquilles d'écrevisses à la Nantua.
Buissons de nonats frits.
Huitres et moules à la Villeroy.

Servir, en même temps, trois saucières : une de sauce Hollandaise, une de sauce Homard et la troisième de sauce Genévoise. Donner aussi un légumier de pommes nature.

# SAUMON ET TRUITE SAUMONÉE

Ces poissons appartiennent à la catégorie des mets somptueux.

Lorsque l'on a à apprêter un saumon de grosse taille, nous conseillons de le préparer de la façon la plus simple, c'est-à-dire cuit au court bouillon, et de le servir avec une sauce Hollandaise ou Mousseline et une garniture de pommes nature. Nous indiquons néanmoins quelques apprêts spéciaux de ce magnifique poisson.

## Tronçon de Saumon Poêlé à la Béarnaise

Formule 625

On désigne, sous le nom de tronçon, un morceau épais de 15 centimètres au minimum, que l'on prend dans la partie médiale du poisson.

Placer le tronçon de saumon sur la grille d'une poissonnière grassement beurrée.

L'assaisonner de sel et de poivre, le mouiller de deux décilitres de vin blanc et, après l'avoir fait partir sur le fourneau, achever de le cuire au four, la poissonnière couverte.

Egoutter le saumon, et le dresser sur un plat ovale.

Supprimer le beurre de la cuisson, ajouter un ou deux décilitres de vin blanc ; faire réduire à glace et mouiller de deux ou trois décilitres d'espagnole maigre bien réduite.

Passer à l'étamine et verser autour du poisson.

Garnir de pommes noisettes légèrement étuvées au beurre et servir, en même temps, une sauce Béarnaise.

## Darne de Saumon à la Brillat-Savarin

Formule 626

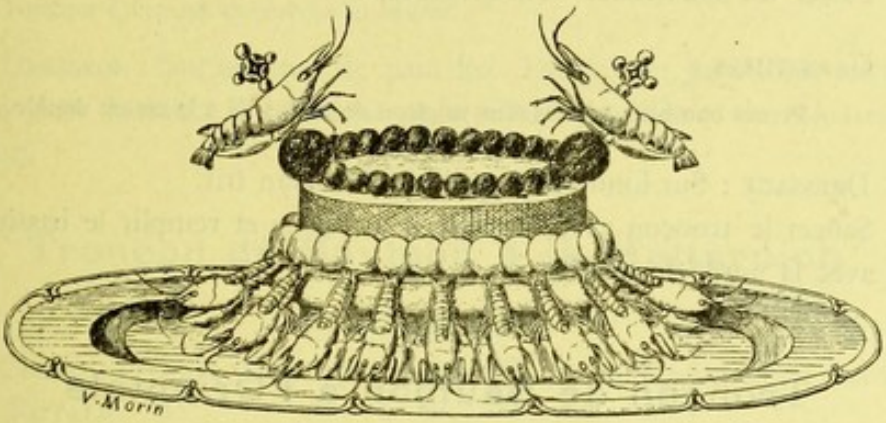
Cuisson : Faire cuire une darne de saumon un peu épaisse avec une mirepoix, fondue selon la règle.

Mouiller moitié vin de Chablis et moitié essence de poisson.

Cuire, d'autre part, une quinzaine d'écrevisses à la Bordelaise.

Les égoutter et inciser le test de façon à enlever la queue de l'écrevisse sans déformer cette dernière.

Tailler les queues en salpicon très fin, que l'on liera de velouté maigre réduit à la crème ; ajouter une cuillerée ou deux de champignons hachés et revenus au beurre, ainsi qu'une pincée de persil haché.




DARNE DE SAUMON A LA BRILLAT-SAVARIN

Farcir les écrevisses de cet appareil et les mettre à gratiner.

Egoutter la darne et la faire glacer à la bouche du four.

SAUCE : Réunir les deux cuissons et les faire réduire de moitié ; lier d'un décilitre de sauce Béchamel et d'un décilitre de confiture de tomates. Finir avec crème et beurre et passer à l'étamine.

GARNITURES :

Les écrevisses farcies.
Petites truffes étuvées au vin de Porto.
Champignons tournés.

DRESSAGE : Sur fond en riz taillé ou en pain frit.

## Tronçon de Saumon à la Royale

Formule 627

Faire cuire le saumon avec mirepoix, parures de truffes et vin de Madère.

L'égoutter, supprimer la peau de dessus en n'en laissant qu'une mince bande de chaque côté du tronçon.

Faire glacer légèrement.

Sauce : Faire réduire la cuisson et la lier de deux ou trois décilitres de velouté maigre.

Diviser la sauce en deux parties ; en terminer une avec crème double et beurre, et amalgamer à l'autre un décilitre de purée de truffes très fines.

Passer les deux sauces à la mousseline.

Garnitures :

Petites bouchées garnies d'un salpicon de truffes lié à la crème double.

Dressage : Sur fond en riz taillé ou en pain frit.

Saucer le tronçon avec la sauce à la crème et remplir le bassin du plat avec la purée de truffes.

## Tronçon de Saumon à l'Orientale

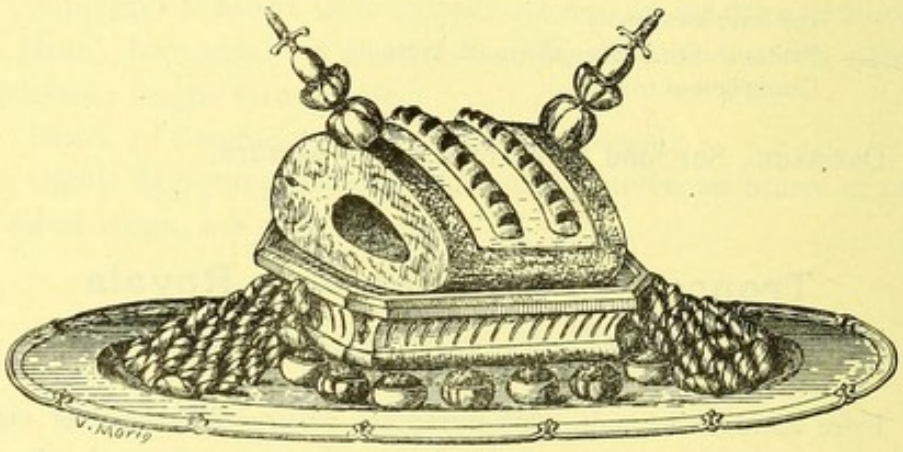
Formule 628

Cuisson : Cuire le tronçon à l'étuvée avec beurre, quelques gouttes de vin blanc, un bouquet garni et un grain d'ail.

L'égoutter, enlever la peau de dessus et le faire glacer.

Sauce : Lier le fonds de deux ou trois cuillerées de velouté et finir avec crème et beurre.

Passer à l'étamine.



Tronçon de Saumon a l'Orientale

Préparer deux double-décilitres de confiture de tomates selon la formule.

GARNITURES : Gros champignons étuvés au beurre et farcis avec l'appareil suivant :

Etuver 4 pièces de filets de soles et, une fois refroidis, les passer au tamis de fer. Leur mélanger un volume égal de champignons coupés en italienne très fine et sautés au beurre. Lier le tout avec une ou deux cuillerées de sauce Béchamel et ajouter une pincée de poudre de currie, ainsi que des fines herbes hachées. Faire gratiner ces champignons.

Olives.

Tomates épluchées et étuvées au beurre.

DRESSAGE : Sur croûton de pain frit. Dresser les garnitures autour. Saucer avec la sauce à la crème et ajouter la confiture de tomates en cordon.

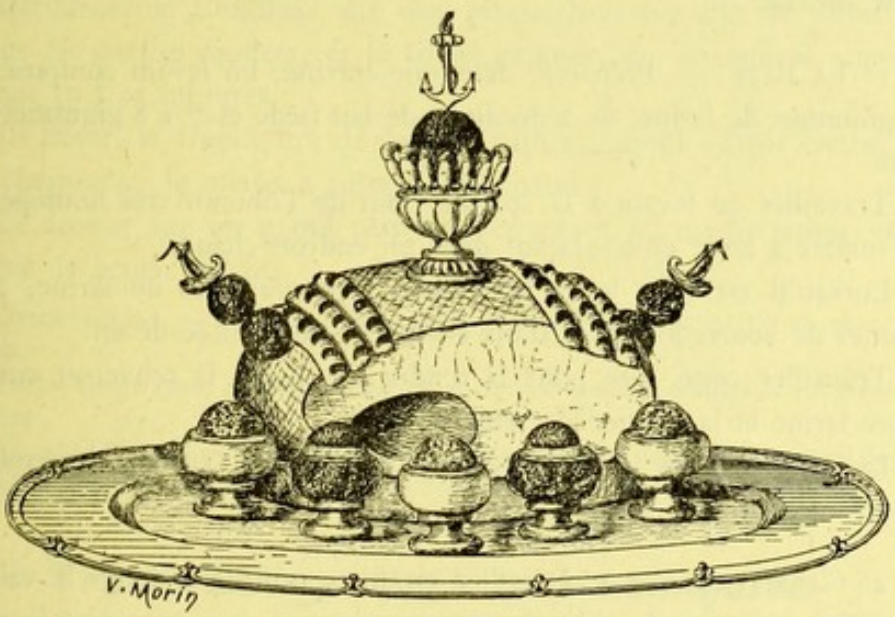
## Tronçon de Saumon à la Metternich

Formule 629

CUISSON : Cuire le tronçon comme il est indiqué pour le SAUMON A LA ROYALE.

L'égoutter et le faire glacer légèrement.

SAUCE : Passer la cuisson, la faire réduire des deux tiers, la lier de deux ou trois cuillerées d'espagnole maigre bien dépouillée et la monter à la crème. Beurrer grassement. Passer à l'étamine.




TRONÇON DE SAUMON A LA METTERNICH

GARNITURES :

Grosses truffes cuites au vin de Champagne (les évider sans les briser et les fourrer d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua).

Gros champignons cuits au beurre et farcis d'un salpicon de truffes à la crème.

Dressage : Sur fond en riz taillé ou en pain frit. Dresser autour les truffes et les champignons, sur de petites croustades en pain frit. Attelets de truffes.

Observations. — Bien que donnant pour toutes nos formules la darne ou le tronçon comme type, il est évident que toutes ces recettes peuvent s'appliquer au saumon entier.

Il est inutile d'observer aussi que nos modes de dressage n'ont absolument rien d'arbitraire.

En cela, le goût et l'ingéniosité de l'ouvrier sont les seuls guides et les quelques dessins que nous avons cru devoir semer dans le texte de notre traité, n'y figurent qu'à titre simplement comparatif.

## Coulibiac de Saumon

Formule 630

L'apprêt de ce mets, d'origine russe, nécessite une mise en place assez compliquée.

Aussi l'exécute-t-on fort rarement en cuisine de restaurant.

Ordinairement, en France, on prépare ce pâté chaud avec une pâte à brioche fournie en beurre. Cette méthode s'éloigne sensiblement de la recette initiale.

1° La Pate. — Préparer, dans une terrine, un levain composé de 250 grammes de farine, de 2 décilitres de lait tiède et 7 à 8 grammes de levure.

Travailler ce levain à la spatule, afin de l'obtenir très homogène, et le mettre à lever en le plaçant dans un endroit chaud.

Lorsqu'il est bien levé, lui ajouter 250 grammes de farine, 250 grammes de beurre fondu, 7 œufs entiers et une pincée de sel.

Travailler cette pâte pour la rendre très lisse ; la renverser sur le marbre fariné et la manier légèrement.

La remettre dans la terrine et la laisser reposer, au chaud, pendant 1 heure environ.

2° Garnitures. — 1° Détailler en filets minces et longs la valeur de 7 à 800 grammes de chair de saumon, dont on aura supprimé la peau et les arêtes.

Assaisonner ces filets de sel et de paprika, et les mettre à cuire dans un plat grassement beurré, avec 1 décilitre de vin blanc et un jus de citron.

2° Après avoir fait cuire 300 grammes de vésiga, le hacher et le mettre à étuver, à chaleur douce, avec un peu de beurre, une forte cuillerée d'échalote et de ciboulette hachées et fondues au beurre.

Ajouter 2 cuillerées de fenouil et de persil hachés.

Débarrasser dans un plat et ajouter à cet appareil, lorsqu'il est froid, 3 ou 4 œufs durs, coupés en dés ou en lames.

3° Faire cuire au consommé 200 grammes de grosse semoule.

Lorsqu'elle est cuite, l'étaler sur un plat et la faire sécher à l'étuve, afin de la passer à travers un tamis à grosses mailles.

3° Montage et Cuisson du Coulibiac. — Former la pâte en boule sur la table farinée et l'amincir en une abaisse oblongue, épaisse de 6 à 8 millimètres et d'une longueur de 50 centimètres sur une largeur de 30 centimètres.

Placer cette abaisse sur un torchon fariné et monter le pâté en le garnissant des divers éléments indiqués plus haut, en observant de les alterner par couches et en ne plaçant cette garniture que sur la surface médiale de l'abaisse, c'est-à-dire en ne lui donnant que 10 centimètres de largeur sur une longueur de 25 à 30.

Relever les bords de l'abaisse, de façon à envelopper les garnitures et en les soudant à la dorure.

Retourner le Coulibiac sur une plaque beurrée, afin de placer en dessous les parties soudées, et le laisser reposer, en un endroit chaud, pendant 30 à 35 minutes.

Le dorer, le saupoudrer de mie de pain et, après l'avoir creusé de deux cheminées, le mettre à cuire à four chaud.

Le dresser sur un grand plat long et servir, en même temps, une saucière de beurre fondu.

Observations. — On garnit quelquefois le Coulibiac avec du riz en place de semoule.

On lui ajoute aussi, parfois, une garniture complémentaire de filets de soles étuvés au beurre.

La méthode indiquée pour l'apprêt de ce pâté chaud de saumon peut aussi servir pour préparer de minuscules Coulibiacs que l'on sert en guise de hors-d'œuvre.

## Truite Saumonée à la Mâconnaise

Formule 631

Cuisson. — Vider et ébarber une truite de moyenne grosseur. La remplir intérieurement d'une farce fine de brochet bien travaillée à la crème et mélangée de fines herbes.

Supprimer une partie de la peau et la piquer de filets d'anchois parés régulièrement.

L'envelopper d'une bande de lard très mince, la ficeler sans trop serrer et l'empoter dans une saumonière à grille avec une mirepoix fondue au beurre, 1/2 litre de vin de Mâcon, une poignée d'épluchures de champignons, poivre et sel.

Faire partir sur le fourneau et achever la cuisson à four modéré.

Egoutter la truite, la débarrasser de sa barde et la faire glacer légèrement.

Sauce. — Passer la cuisson et la faire réduire des deux tiers, la lier de deux ou trois cuillerées d'espagnole maigre bien dépouillée. Réduire de moitié et beurrer, en vannant avec une cuiller en bois. Passer à l'étamine.

Préparer, d'autre part, un double-décilitre de sauce vin blanc.

Garnitures :

Champignons tournés.
Moules frites Villeroy.
Filets de soles contisés.
Laitances de carpes sautées au beurre.

Dressage. — Placer la truite sur un fond en riz taillé ou en pain frit. Dresser les garnitures en bouquets et disposer les filets de soles sur la truite. Attelets de champignons et écrevisses.

## Truite Saumonée à la Philéas Gilbert

Formule 632

Cuisson : Vider et ébarber une truite de moyenne grosseur. La farcir intérieurement avec l'appareil suivant :

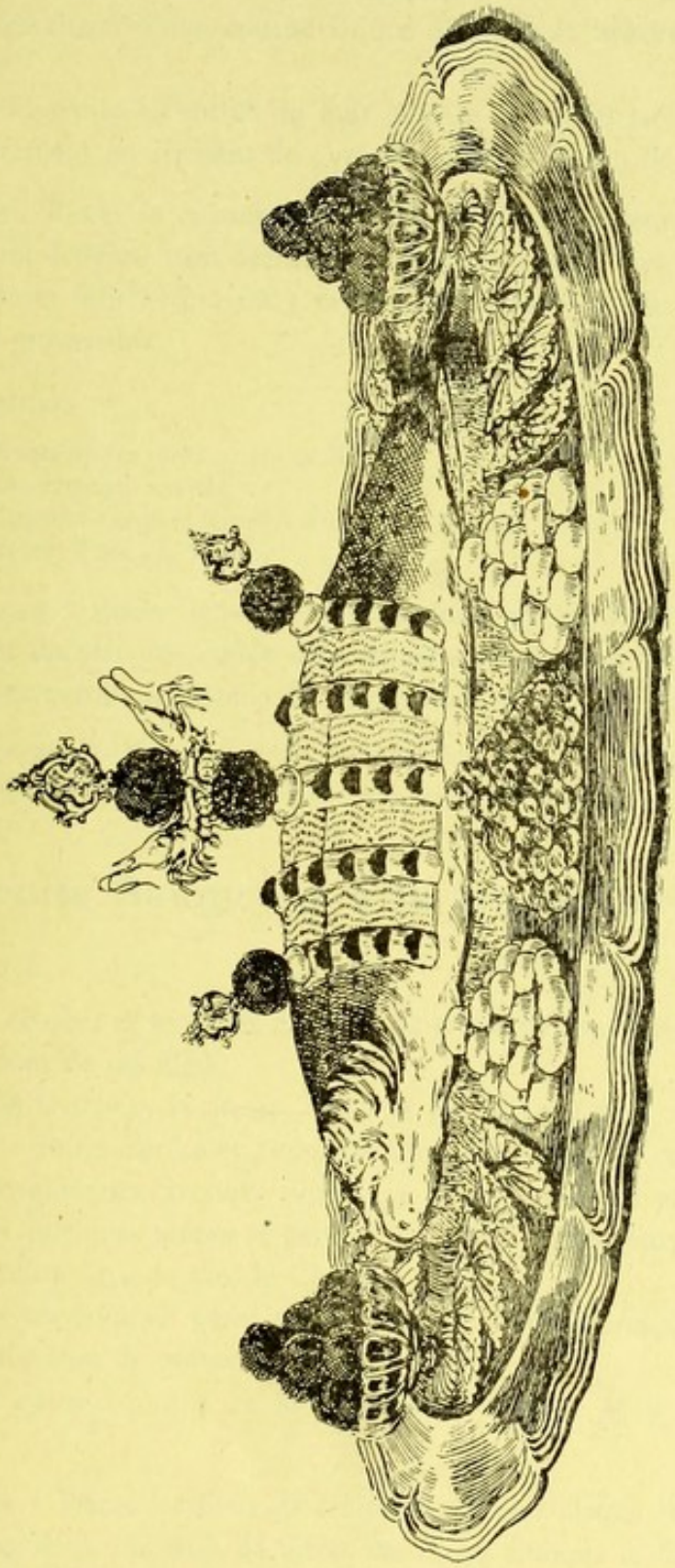
Julienne de rouge de carottes et de céleri (préalablement fondus au beurre). Truffes et champignons coupés de même, ainsi que quelques filets de soles pochés et refroidis, taillés aussi en julienne.

Faire étuver cet appareil avec quelques gouttes de vin de Xérès et le lier d'une sauce Béchamel, réduite avec de la crème double.

Assaisonner de haut goût.

Refermer soigneusement la poche de la truite et la ficeler dans une barde de lard.

L'empoter dans une saumonière à grille avec 4 décilitres de vin de Xérès, un bouquet garni, quelques parures de champignons et épluchures de truffes, sel et poivre. Faire partir sur le fourneau et achever de cuire au four.



TRUITE SAUMONÉE A LA PHILÉAS GILBERT

Egoutter et déballer la truite ; supprimer une partie de la peau et recouvrir les chairs d'une couche mince de farce de brochet au beurre d'écrevisses.

Placer la truite à l'entrée du four pour faire pocher la farce et faire glacer légèrement en arrosant de quelques gouttes de vin de Xérès.

Sauce : Passer la cuisson au chinois et la faire réduire des deux tiers ; ajouter deux ou trois décilitres d'espagnole maigre bien dépouillée ; faire réduire et finir avec 2 ou 3 décilitres de crème double. Beurrer et passer à la mousseline.

Garnitures :

Petites truffes cuites au vin de Xérès.
Champignons tournés.
Tartelettes longues remplies d'un ragoût Nantua.
Huîtres frites à la Villeroy.

Dressage : Placer la truite sur un fond en riz taillé, et fixer à chaque bout du plat une coupe dans laquelle on dressera les truffes.

Disposer autour le restant des garnitures.

Observation. — Nous conseillons de servir, en même temps que tous les grands poissons dressés, une certaine quantité de sauce et de garnitures à part.

## Truite Saumonée à la Monte-Carlo

Formule 633

Vider, ébarber et lever les filets d'une truite de moyenne grosseur ; enlever la peau de ces filets.

Réserver la tête et la queue, que l'on fera cuire à part.

Fumet : Briser l'arête et l'empoter dans une casserole où l'on aura mis à revenir quelques carottes, oignons et céleris coupés en paysanne.

Ajouter quelques arêtes et parures de soles ; laisser étuver le tout et mouiller d'un litre de vin de Chablis.

Ajouter un bouquet garni et une poignée d'épluchures de champignons. Assaisonner de poivre et de sel.

Laisser cuire ce fumet en le dépouillant souvent et le passer au linge.

Cuisson : Placer les filets de truites dans une plaque beurrée, les mouiller avec deux ou trois décilitres du fumet indiqué et laisser cuire en arrosant souvent. Les égoutter et les réserver au chaud.

Sauce : Faire réduire le fumet en y ajoutant la cuisson des filets. Lier de deux décilitres de velouté maigre et d'un décilitre d'espagnole maigre bien réduite.

Réduire en plein feu en additionnant la sauce de deux ou trois décilitres de crème double.

Beurrer, hors du feu, de 100 grammes de beurre d'écrevisses et terminer en mélangeant à la sauce un petit verre de fine champagne.

Assaisonner de haut goût et passer à la mousseline.

Garnitures :

Petites cassolettes en appareil Duchesse, remplies d'un ragoût de queues d'écrevisses, mélangé de pointes d'asperges, haricots verts et carottes à la petite cuillerée à légumes.

Filets de soles contisés.

Dressage : Sur croûton frit ou sur fond de riz. Placer les filets l'un sur l'autre et remettre en place la tête et la queue. Mettre les filets de soles sur la truite et les cassolettes autour. Saucer le fond du plat avec la sauce indiquée, sur laquelle on coulera, au moment de servir, un cordon d'espagnole maigre réduite et beurrée.

## Brochet à la Lyonnaise

Formule 634

Vider un brochet de grosseur moyenne, en ayant la précaution de l'inciser très légèrement du côté de la poche.

Couper nettement la tête et la queue.

Dépouiller le corps du brochet à la façon d'une anguille, afin de conserver la peau parfaitement intacte.

Avec la chair préparer une farce, ainsi qu'il est indiqué à la recette des Quenelles de Brochet a la Lyonnaise.

Ajouter à cet appareil un décilitre de salpicon de truffes, champignons et queues d'écrevisses.

Garnir de cette farce la peau du brochet ; recoudre la partie incisée et ficeler les deux extrémités.

Envelopper cette ballotine dans des bardes de lard très minces et la marquer dans une poissonnière à grille grassement beurrée.

La recouvrir d'un bon fumet de poisson et la faire pocher pendant 45 minutes, à ébullition très faible afin de ne pas la déformer.

Faire cuire à part, également avec du fumet de poisson, la tête et la queue du brochet.

Lorsque le tout est cuit, déballer la ballotine, enlever le fil cousant l'incision, et la faire légèrement glacer à l'entrée du four, en l'arrosant de quelques cuillerées de glace de poisson.

Egoutter aussi la tête et la queue.

Sauce : Faire réduire la cuisson des deux tiers ; lui ajouter 5 décilitres de sauce espagnole maigre bien dépouillée ; faire bouillir quelques minutes et lui amalgamer, hors du feu, 100 grammes de beurre.

Passer cette sauce à l'étamine et la réserver au bain-marie.

Garnitures :

Grosses olives farcies d'une farce de brochet finie à la purée d'anchois.
Petites tartelettes ovales remplies d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.
Champignons tournés.
Truffes en petites gousses.

Dressage : Placer le brochet sur un croûton, taillé suffisamment long pour pouvoir y adapter la tête et la queue, et disposer les garnitures tout autour.

Napper avec la sauce dont on enverra le supplément à part.

Observation. — En farcissant la peau de brochet, il est nécessaire de ne pas trop la remplir, cette farce ayant une tendance à souffler.

## Loup Braisé à la Polotzoff

Formule 635

Cuisson : Vider, ébarber et écailler un loup de moyenne grosseur. Le remplir intérieurement d'une farce de brochet assaisonnée au paprika et mélangée de ciboulette hachée et blanchie.

Le barder et l'empoter dans une poissonnière avec : mirepoix, vin blanc, une ou deux cuillerées de confiture de tomates et autant d'espagnole maigre, un gros bouquet garni (céleri, persil, fenouil, ail), sel et poivre.

Faire partir en plein feu et achever la cuisson au four. Egoutter le loup, le débarrasser de ses bardes et le faire glacer.

Sauce : Passer et réduire la cuisson des deux tiers. La monter à la crème aigre ; beurrer grassement, passer à l'étamine et ajouter une pincée de ciboulette hachée et blanchie.

GARNITURES :

Œufs de vanneaux pochés, dressés dans de petites croustades ovales en feuilletage.
Grosses olives fourrées à la farce de brochet.
Champignons liés à la crème.
Tomates épluchées et étuvées au beurre.

DRESSAGE : Placer le loup sur un fond de riz. Placer à chaque bout du plat une coupe en pain frit, dans laquelle on dresse les olives.

Disposer les autres garnitures en bouquets, en les séparant par les petites croustades d'œufs de vanneau.

Piquer sur le loup deux attelets de tomates crues et olives.

## Mousse de Merlan à la Carême

Formule 636

PRÉPARATION DE L'APPAREIL : Lever les filets de deux beaux merlans et supprimer la peau et les parties noires.

Piler les chairs au mortier avec 4 ou 5 cuillerées de velouté maigre fortement réduit, un morceau de beurre frais et la valeur de deux blancs d'œufs.

Assaisonner de sel, poivre de Cayenne et muscade, et passer au tamis très fin.

Travailler l'appareil en pleine glace, en lui incorporant, peu à peu, 3 ou 4 décilitres de crème double bien épaisse.

Essayer cet appareil en en faisant pocher une petite quenelle et, au moment de l'employer, ajouter deux blancs d'œufs fouettés très ferme.

MONTAGE DE LA MOUSSE : Préparer 6 à 8 paupiettes de soles, en les fourrant d'une farce de brochet, finie avec de la purée de truffes (cette farce doit être obtenue très noire).

Faire cuire les paupiettes à l'étuvée, en les serrant les unes contre les autres pour qu'elles ne se déforment pas à la cuisson.

Les faire refroidir et les détailler en tranches régulières, épaisses d'un demi-centimètre.

Tapisser de ces rondelles les parois d'un moule uni, grassement beurré (garnir le fond du moule d'un rond de papier beurré).

Enduire intérieurement les tranches de paupiettes d'une couche de la farce de merlan et achever de remplir le moule (faire monter l'appareil à un doigt du bord).

Sauce : Empoter les arêtes et parures des merlans avec la garniture ordinaire. Mouiller de 4 ou 5 décilitres de bonne essence de poisson et laisser cuire pendant 45 minutes.

Faire réduire cette cuisson, la lier de 3 ou 4 cuillerées de velouté maigre et finir avec crème double et beurre d'écrevisses.

Passer à l'étamine.

Garnitures :

Champignons tournés.
Truffes en olives.
Huîtres pochées.
Queues d'écrevisses.

Dressage : Démouler la mousse sur un fond de riz. Placer les garnitures en bouquets. Napper d'une partie de la sauce et envoyer le restant en saucière.

Observations sur les Mousses de Poissons : On peut préparer ces appareils en procédant comme il est dit pour les Farces de Poisson a la Crème, c'est-à-dire en les liant de panade et d'œufs entiers.

Le procédé que nous indiquons donne un meilleur résultat pour la délicatesse de la mousse et sa saveur.

Le même appareil sert aussi à préparer les quenelles de merlans.

Ces quenelles sont faites à la cuillère ou moulées dans des appareils spéciaux.

On les sert avec des garnitures diverses et on les sauce de différents coulis.

Les formules indiquées en tête du chapitre des poisson sont applicables aux mousses.

Nous nous bornons à donner ce seul type de mousse. Cette formule peut, en effet, s'appliquer à toutes les espèces de poisson.

Par une simple transformation des garnitures ou du fonds, il est facile de varier à l'infini ce mode d'apprêt.

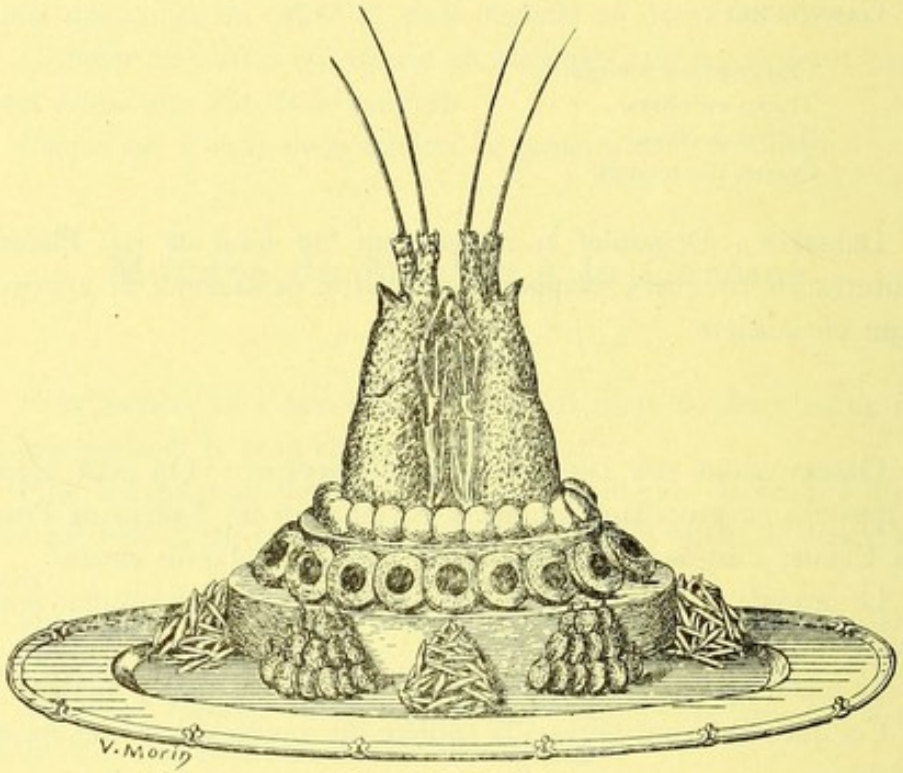
Nous ferons observer pourtant, que pour certains poissons, le saumon et la truite surtout, il est nécessaire d'ajouter à la farce une petite quantité de chair de brochet, afin d'obtenir une mousse légère et solide à la fois.

Au chapitre des Hors-d'Œuvre Chauds, on trouvera la formule des Soufflés de Poissons ou de Crustacés.

## Escalopes de Langoustes à la Suzanne

Formule 637

Cuisson : Cuire dans un court-bouillon au vin blanc et aromates 2 langoustes moyennes.




Escalopes de Langoustes a la Suzanne

Les laisser tiédir et décortiquer les queues ainsi que les chairs contenues dans les coffres (couper ces derniers en deux).

Tailler la chair en salpicon très fin et lui mélanger un égal volume de truffes coupées en dés.

Lier ce salpicon avec 2 ou 3 décilitres d'allemande et faire refroidir en pleine glace.

Avec cet appareil, former de petites escalopes que l'on panera à l'Anglaise et que l'on fera sauter au beurre clarifié.

Sauce : Réduire la cuisson des langoustes; la lier de deux ou trois cuillerées de velouté : finir avec crème et beurre de langouste.

Passer à l'étamine.

GARNITURES :

Cuisses de grenouilles frites à la Villeroy.
Champignons.
Truffes.
Bouquets de nonats frits.

DRESSAGE : Sur un croûton en riz taillé à deux gradins. Placer d'abord les deux coffres, que l'on fixe avec un attelet.

Sur le gradin inférieur, dresser les escalopes en couronne et disposer les garnitures tout autour.

Saucer légèrement le fond du plat et envoyer le restant de la sauce en même temps.

## LES POISSONS FROIDS (1)

L'apprêt des poissons froids donne lieu à une foule de dressages divers que viennent rehausser un grand nombre d'éléments décoratifs, tant par leur forme que par leur couleur.

Ecrevisses, crevettes et langoustines, apportent dans ce dressage leurs nuances vives, rendues plus brillantes encore, par le voisinage des œufs durs, du persil et de la truffe.

Qu'il nous soit permis de dire que tout le mérite des dressages de poissons froids tient dans la légéreté et l'harmonie des garnitures, et non dans le laborieux entassement des surcharges décoratives.

Une pièce de cuisine sera toujours artistique, au sens culinaire du mot, lorsque l'on aura observé les lois, très simples, régissant les rapports qui doivent exister entre la pièce de fond et les garnitures.

Nous résumons cette digression en ce précis aphorisme : « En « cuisine, l'art tient surtout dans la juste répartition des éléments dévolus « à l'ouvrier.

***

Suivant la méthode appliquée à toutes les parties de la cuisine traitées dans cet ouvrage, nous avons réuni en tête de ce chapitre toutes les formules complémentaires du travail des *Poissons froids*.

(1) Bien que nous consacrions un chapitre spécial à l'étude du Froid en général, nous avons cru bien faire de placer à la fin de chacune des divisions de cet ouvrage, quelques formules pour les apprêts en froid des mets formant l'objet des divers chapitres.

Parmi les "mises en place" préalables de ce travail, il convient de citer les différentes gelées maigres; les farces; les sauces froides à base d'œufs et d'huile; les sauces chaud-froid et, enfin, toute la série des garnitures nécessitées par le dressage des *Poissons froids*.

## Gelée d'Aspic Maigre

Formule 638

Empoter dans une casserole 1 kg. de tête de turbot et 1 kilog. 500 de parures et d'arêtes de soles ou de merlans.

Garnir et assaisonner comme il est indiqué pour les Fumets de Poissons; mouiller de 5 litres de fumet de poisson.

Faire bouillir en plein feu, écumer et laisser cuire pendant 1 h. 1/2.

Passer ce fonds à la mousseline et lui ajouter, pour lui donner la résistance voulue, une certaine quantité de gélatine bien dégorgée à l'eau.

La clarification de cette gelée se fait selon la méthode habituelle.

On emploie, pour cela, des blancs d'œufs et une petite quantité de chair de sole ou de merlan grossièrement hachée.

Avant de passer la gelée à la serviette, on l'additionnera de quelques cuillerées de vin de Madère ou de Xérès.

Observations sur les Gelées. — En principe, on devrait supprimer l'appoint de la gélatine dans l'apprêt de toutes les gelées, et n'obtenir la solidité qu'en augmentant les doses de viandes ou de poissons riches en matières gélatineuses.

En pratique, il est malaisé d'opérer ainsi. Mais on ne doit considérer la gélatine que comme élément auxiliaire, et ne l'employer que très modérément, afin de ne pas dénaturer le goût des fonds.

Pour les gelées de poisson, on peut employer, à la place de gélatine, les parties cartilagineuses de l'esturgeon qui, renfermant une notable proportion de gélatine, donnent aux gelées la solidité voulue.

En tous cas, suivant les différents degrés de la température, il est possible de diminuer les quantités de gélatine artificielle, mais en tenant compte toujours de l'emploi final.

Ainsi, une gelée destinée à être servie dans une coupe de cristal ou une timbale en argent, demande à être très peu collée, tandis que, si elle doit être moulée, il est nécessaire de l'obtenir très solide.

Le meilleur guide, en l'espèce, est la pratique, qui permet de modifier les systèmes suivant les circonstances.

## Gelée Maigre au Vin Rouge

Formule 639

Marquer la gelée comme il est dit dans la recette précédente, et mouiller de 2 litres de vin rouge de Bourgogne et de 2 litres de fumet de poisson.

Terminer et clarifier la gelée de la même manière.

Observation. — On peut opérer le mouillage de cette gelée en n'employant que du vin.

Néammoins, le mélange par parties égales, de vin et de fumet, donne un bon résultat.

Le vin, soumis à une cuisson prolongée, se décolorant, surtout lorsqu'il est en contact avec des éléments divers, il est nécessaire de carminer légèrement cette gelée, pour lui donner la teinte voulue.

## Gelée d'Ecrevisses

Formule 640

Préparer un fonds de gelée, ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Le passer à la mousseline et en mouiller une trentaine de petites écrevisses.

Lorsque les écrevisses sont cuites, les égoutter, les décortiquer et en réserver les queues pour garniture.

Piler les coffres et les mélanger dans une casserole, avec des blancs d'œufs.

Faire clarifier selon la méthode habituelle.

* *
*

En Russie on emploie le caviar frais, concurremment avec les blancs d'œufs, pour clarifier les gelées maigres.

Ce système est peu applicable en France, où nous ne possédons jamais le caviar rigoureusement frais, c'est-à-dire salé quelques heures seulement avant d'être servi.

Nous ajouterons, pour finir ces notes sur les gelées maigres, que l'on peut préparer des gelées de poisson entièrement mouillées au vin de Champagne sec, ou encore au vin de Chablis.

# SAUCES FROIDES DIVERSES

## POUR POISSONS ET CRUSTACÉS

Bien que ce livre s'adresse, surtout, aux ouvriers déjà expérimentés, nous avons cru nécessaire de consacrer une étude aux sauces froides à base d'huile, de jaunes d'œufs et de vinaigre.

Ces sauces, généralement servies avec les poissons froids, accompagnent aussi souvent les volailles froides.

Elles jouent un grand rôle dans le dressage des LANGOUSTES A LA RUSSE ou A LA PARISIENNE, dans le montage des aspics, et sont enfin employées pour compléter l'assaisonnement des salades composées.

En première ligne vient la SAUCE MAYONNAISE, séculaire préparation, dont l'étymologie exacte n'est pas encore bien définie.

Les uns, la faisant venir de Port-Mahon (Espagne), en attribuent la découverte au Duc de Richelieu, ou tout au moins à son maître-queux.

D'autres lui donnent pour père, le Duc de Mayenne, qui l'aurait, dit-on, combinée au moment où il perdait la bataille d'Arques (opinion de Ph. Gilbert).

Quelques-uns, enfin, la nomment MAGNONNAISE, et la disent originaire de Magnon, petite ville du Lot-et-Garonne, tandis que d'autres, la désignant sous le nom de BAYONNAISE, la font naître à Bayonne.

En résumé, de même que plusieurs villes de la Grèce se disputaient l'honneur d'avoir vu naître Homère, un grand nombre de pays voudraient avoir la gloire de la découverte de la délicieuse sauce froide qu'est la MAYONNAISE.

Nous pensons, nous, que cette sauce n'est qu'une transformation perfectionnée de la vétuste SAUCE BLANCHE, servie jadis avec les langoustes, de la SAUCE AU SINGE VERT que nous citons plus loin et, enfin, de bon nombre d'autres apprêts de l'ancien répertoire, à base de jaunes d'œufs, d'huile et de vinaigre ou de verjus.

## Sauce Mayonnaise

Formule 641

Mélanger intimement 10 à 12 jaunes d'œufs avec quelques cuillerées de vinaigre, 2 pincées de sel et de poivre de Cayenne.

Travailler ce mélange au fouet, en lui ajoutant, progressivement, environ 1 litre d'huile d'olive et 1 décilitre de vinaigre.

Ce vinaigre devra être très concentré, de façon à produire, sous un petit volume, le degré de force acide voulu.

Goûter, pour rectifier l'assaisonnement qui doit être de haut goût, et réserver au frais.

La Mayonnaise peut s'aciduler au citron.

* *
*

La Mayonnaise sert de base à une foule de sauces complémentaires, parmi lesquelles nous citerons :

## Sauce Mayonnaise Mousseline

Formule 642

Mélange de deux parties de Sauce Mayonnaise (acidulée au citron) et d'une partie de crème double fouettée.

Ce mélange ne doit se faire qu'au moment de servir la sauce.

## Sauce Mayonnaise Rouge

Formule 643

Mayonnaise ordinaire terminée avec deux ou trois cuillerées de corail de langouste ou de homard passé au tamis fin.

## Sauce Mayonnaise à l'Estragon

Formule 644

Mayonnaise ordinaire appuyée de deux ou trois cuillerées de vinaigre à l'estragon.

## Sauce Mayonnaise Verte

Formule 645

Mayonnaise ordinaire additionnée de deux ou trois cuillerées de purée d'herbes : estragon, cerfeuil, échalote blanchie, pimprenelle.

On appuie tous ces ingrédients d'une petite quantité de cognac et, parfois, de sauce anglaise.

Suivant les besoins, il est nécessaire quelquefois, d'accentuer la couleur avec quelques gouttes de vert végétal.

Observations. — Quelques maisons ajoutent à cette sauce des câpres et des cornichons hachés très fins.

La sauce verte est d'illustre lignée. Rabelais nous parle dans son "Gargantua" des "Crieurs de saulce verte".

Mais la composition ancienne était toute autre.

Ce n'était, en somme, qu'un mélange tout rudimentaire d'herbes de toutes sortes et de fonds divers, que l'on pourrait comparer aux modernes fonds de veau.

Dans un vieux formulaire, nous avons trouvé la sauce suivante, qui nous paraît devoir être une ancêtre de la sauce verte actuelle.

## Sauce au Singe Vert

Formule 646

« Prenez un fond de sauce à la Noé au blanc toute claire, vous en « mettez dans une casserole ce qu'il vous en faut, vous avez du cerfeuil « cru que vous faites piler, et vous en tirez le vert à travers d'une ser- « viette. Vous délayez deux jaunes d'œufs avec ce vert et vous en liez « votre sauce finie de bon goût relevée et marquez ce que vous voulez « mettre au vert.

« Vous pouvez tirer toute sorte de vert de cette façon, comme persil, « cerfeuil, estragon, cresson alénois, pimprenelle et autres herbes : vous « pouvez les faire blanchir si vous trouvez qu'elles soient trop fortes à « cru, et les pilez pour en tirer le vert, en passant sur le cul d'un tamis « de crin. »

*(Le Cuisinier Gascon, Amsterdam 1747).*

## Sauce Vincent

Formule 647

Même composition que la sauce précédente. Le nom seul diffère.

## Sauce Mayonnaise Antiboise

Formule 648

Mayonnaise ordinaire additionnée d'une cuillerée d'essence d'anchois, de deux cuillerées de confiture de tomates, et mélangée d'une pincée d'estragon haché.

## Sauce Tartare

Formule 649

Mayonnaise ordinaire additionnée de câpres, cornichons, estragon, cerfeuil hachés finement, et copieusement condimentée en moutarde, sauce anglaise et poivre de Cayenne.

## Sauce Rémoulade

Formule 650

Mélange d'œufs durs, de câpres, de cornichons, de cerfeuil et d'estragon, le tout haché et délayé d'huile et de vinaigre, et assaisonné de poivre et de sel.

Observation. — Sous le nom de sauce Rémoulade, on sert communément la sauce Tartare. Cette pratique nous paraît un peu arbitraire, la Rémoulade, qui se nommait anciennement "Remolade", ayant une composition à peu près semblable à celle que nous indiquons.

## Sauce Gribiche

Formule 651

Succédannée de la sauce précédente. On y ajoute, parfois, de l'oignon et de l'échalote finement hachés et blanchis, ainsi qu'une petite quantité de sauce Mayonnaise et de la moutarde.

* *
*

A toutes les sauces qui précèdent, il faut ajouter encore les sauces chaud-froid maigres employées pour le nappage des poissons ou des crustacés.

## Sauces Chaud-Froid Maigres

Formule 652

1° Blanche : Réduire en plein feu 1 litre de velouté de poisson avec 2 double-décilitres de fumet de poisson.

Ajouter, pendant la réduction, un demi-litre de gelée d'aspic maigre et, si cela est nécessaire, 4 ou 5 feuilles de gélatine trempée à l'eau.

Terminer en incorporant 2 ou 3 décilitres de crème double, vanner et passer à la mousseline.

Formule 653

2° Rose : Même procédé que pour la sauce chaud-froid blanche. Ajouter à la sauce, avant de la passer, un décilitre de purée d'écrevisses ou de crevettes.

Passer à la mousseline.

Formule 654

3° Rouge : Même méthode ; ajouter 2 décilitres de confiture de tomates.

Passer à la mousseline.

Formule 655

4° Verte : Même procédé ; ajouter 1 ou 2 décilitres de purée d'estragon ou de cerfeuil.

Passer à la mousseline.

Formule 656

5° Blonde : Ajouter à la sauce chaud-froid une cuillerée ou deux de beurre d'anchois.

Formule 657

6° Royale : Ajouter à la sauce chaud-froid un décilitre ou deux de purée de truffes.

Observation. — On trouvera les formules de toutes ces purées à l'Appendice.

## Sauce Chaud-Froid Brune

Formule 658

Cette sauce s'emploie rarement. On la prépare en faisant dépouiller de l'espagnole maigre additionnée d'un égal volume de fumet de poisson.

Ajouter la quantité de gelée d'aspic nécessaire, faire réduire, parfumer de quelques cuillerées de vin de Madère ou de Xérès, et passer à la mousseline.

## Beurre de Montpellier

Formule 659

Ce beurre reçoit différentes interprétations. Certains, s'en référant strictement à sa dénomination, se bornent à amalgamer à du beurre frais une purée d'herbes et des ingrédients divers ; passent le tout au tamis fin, et obtiennent ainsi une sorte de beurre vert.

La recette initiale est tout autre, et produit plutôt une sauce condimentée qu'un beurre,

La consistance de cet appareil doit, néammoins, être suffisante pour permettre de l'employer à la poche et pour qu'il puisse recouvrir les différents objets qu'il accompagne.

RECETTE

Faire blanchir à l'eau bouillante salée :

Une poignée de cresson.
— d'épinards.
Quelques feuilles d'estragon.
— — de cerfeuil.
Quelques tiges de ciboulette.
2 échalotes ciselées.

Egoutter et rafraîchir toutes ces herbes. Les bien presser, pour en extraire l'humidité, et les piler au mortier en ajoutant :

4 ou 5 filets d'anchois.
25 grammes de câpres.
2 gros cornichons.
Une pointe d'ail râpé.

En continuant de piler, incorporer 300 grammes de beurre et environ 8 jaunes d'œufs durs.

Assaisonner de haut goût et terminer en mélangeant à l'appareil, goutte à goutte, 2 double-décilitres d'huile fine et une ou deux cuillerées de vinaigre concentré aux aromates.

Passer au tamis fin et réserver pour l'emploi.

*
* *

Préparé ainsi, ce beurre peut s'employer non seulement à titre décoratif pour orner les gradins d'un socle, mais encore comme garniture pour farcir des œufs durs et accompagner les poissons froids.

## BEURRES COMPLÉMENTAIRES

Pour servir d'opposition au beurre de Montpellier, nous avons combiné une série de beurres travaillés, de couleurs et d'arômes différents.

Leur emploi simultané permettra de composer des dressages polychromes.

### Beurre à la Portugaise

Formule 660

300 grammes de beurre.
6 jaunes d'œufs durs.
1 double décilitre de confiture de tomates.

Passer au tamis fin. Ajouter une goutte de carmin si la couleur n'était pas assez vive.

### Beurre de Crevettes

Formule 661

Formule indiquée au chapitre des SAUCES ET GARNITURES.

### Beurre d'Anchois

Formule 662

Formule indiquée au chapitre des HORS-D'ŒUVRE.

### Beurre à la Périgourdine

Formule 663

200 grammes de beurre.
8 jaunes d'œufs durs.
2 truffes bien noires passées au tamis fin.

## Beurre Jaune

Formule 664

200 grammes de beurre.
12 jaunes d'œufs durs.
Quelques gouttes d'huile fine.

## Beurre Moscovite

Formule 665

200 grammes de beurre.
50 grammes de caviar pilé et passé au tamis.
6 jaunes d'œufs durs.

## Farce de Brochet pour les Apprêts Maigres

Formule 666

Cet appareil n'est qu'une variante de la farce de brochet servant à l'apprêt des QUENELLES A LA LYONNAISE, recette que nous avons indiquée au chapitre des poissons.

PROPORTIONS :

1 kilog chair de brochet bien dénervée.
650 grammes de beurre.
500 grammes de crème pâtissière.
7 à 8 blancs d'œufs.
1/2 litre de crème double.
Sel, poivre, muscade.

Piler finement la chair de brochet en lui amalgamant le beurre et la crème pâtissière.

Ajouter les blancs d'œufs et passer au tamis fin.

Recueillir cet appareil dans une terrine et le travailler sur glace en lui incorporant la crème double.

La quantité de crème à employer doit être augmentée ou diminuée suivant l'emploi final.

Lorsque cet appareil est destiné à habiller l'intérieur d'un pâté, il faut une quantité de crème moindre que si la farce est préparée pour quenelles.

La crème pâtissière entrant dans cette farce se compose ainsi :

600 grammes de farine.
6 jaunes.
2 litres de lait.
1 pincée de sel.

Bien dessécher cette crème en plein feu.

## Observations sur la Farce de Brochet

Cette farce peut s'employer pour la confection de tous les pâtés maigres, tels que : saumon, turbot, soles, merlans, grenouilles, etc., etc.

La chair de brochet est, plus que toute autre, bonne pour ce genre de travail, en raison de son moelleux et de sa consistance.

## Garnitures de Poissons Froids

Formule 667

En plus des éléments déjà décrits : Gelées de poisson, Sauces chaud-froids et Beurres divers, nous pensons bien faire en dressant un tableau mnémonique des garnitures entrant dans le dressage des poissons froids.

Les œufs durs, nature et farcis diversement.
Les légumes dits *Jardinière,* dressés en bouquets ou en macédoine.
Les bottillons de pointes d'asperges.
Les fonds d'artichauts.
Les barquettes de betterave ou de concombre.
Les cœurs de laitues.
Les moules à darioles garnis de salade russe.
Les truffes entières, en lames ou d'autres formes.
Les filets d'anchois, de harengs.
Le caviar.
Les laitances de poissons.
Les paupiettes de soles ou d'autres poissons.
Les petites coquilles Saint-Jacques, diversement garnies.
Les cassolettes (papier ou porcelaine) diversement garnies.
Les petites mousses de langoustes, écrevisses, crevettes, etc.
Les écrevisses court-bouillonnées, langoustines, crevettes, crabes, etc.
Les cornichons, agoursis ou cèpes marinés.
Les huîtres, moules, praires ou clovisses marinées.
Les filets d'éperlans à la livonienne, etc., etc.

Ce tableau nous dispense de nous étendre outre mesure sur ce dressage.

A tous ces éléments viennent encore s'ajouter tous ceux applicables, suivant les circonstances.

Le champ du dressage en froid est infini, on le voit.

## Truite Froide au Vin de Champagne

Formule 668

Préparer un fonds à gelée, comme il est indiqué à la GELÉE DE POISSON.

Mouiller ce fond moitié essence de poisson et moitié vin de Champagne.

Le laisser cuire à feu modéré pendant 1 heure 1/2. Le passer à la serviette et en mouiller une truite de moyenne grosseur.

Faire cuire lentement sur le coin du fourneau.

Lorsque le poisson est cuit, l'égoutter, passer la cuisson, la coller avec la quantité nécessaire de gélatine dégorgée à l'eau tiède et faire refroidir la truite dans ce fonds.

Retirer la truite de la gelée. Enlever délicatement la peau et, sur les chairs mises à vif, poser un léger décor de truffes, cornichons, filets d'anchois, etc. (ce décor doit être maintenu à la gelée mi-prise).

Placer la truite dans le frigorifique pour bien la raffermir et, pendant ce temps, clarifier la gelée selon la méthode ordinaire.

Aspiquer complètement la truite.

DRESSAGE : Sur plat long. Placer la truite sur un croûton de pain beurré peu élevé et ne débordant pas. Remplir complètement le fonds du plat d'un lac de gelée et croûtonner correctement.

OBSERVATIONS. — Nous conseillons de farcir tous les gros poissons destinés à être servis en froid. La farce de brochet, mise à l'intérieur, les maintient en forme régulière et leur ajoute un complément savorique.

Cette pratique peut, en général, s'appliquer à tous les gros poissons tels que : saumons, truites saumonées, loups, esturgeons, etc., etc.

## Truite Froide au Vin Rouge

Formule 669

Même procédé; remplacer le vin de Champagne par du vin de Bourgogne.

## Mustèle à la Cambacérès

Formule 670

Ebarber une mustèle de 3 livres environ et la fourrer d'une farce de brochet.

La faire cuire dans un fonds de gelée marquée comme il est indiqué à la Truite Froide au Vin de Champagne.

Une fois cuite, l'égoutter ; passer le fond, le coller et remettre le poisson à refroidir dedans.

Parer proprement la mustèle et clarifier la gelée suivant la méthode ordinaire.

Préparer, d'autre part, une julienne très fine de rouge de carotte, de poireau, de céleri et de truffe.

Faire blanchir fortement les carottes, céleris et poireaux et les faire cuire dans un décilitre de vin de Champagne.

Ajouter les truffes au dernier moment, et lier cette julienne d'une ou deux cuillerées de gelée de poisson.

Napper la mustèle avec cet appareil et la placer dans un moule oblong pisciforme, que l'on aura habillé intérieurement d'une couche de gelée.

Achever de remplir ce moule avec la gelée de la mustèle et faire bien prendre, en pleine glace.

Garnitures :

Barquettes de concombres marinés, remplies d'une purée de saumon liée de sauce Mayonnaise.
Bottillons de pointes d'asperges.
Œufs durs coupés en deux, lustrés à la gelée.
Ecrevisses troussées court-bouillonnées.

Dressage : Sur un croûton en pain de mie beurré. Le fond du plat rempli d'un lac de gelée. Disposer les garnitures tout autour.

## Esturgeon Glacé à la Volga

Formule 671

Il faut, pour cet apprêt, choisir un esturgeon de grosseur moyenne et, autant que la chose est possible pour ce poisson de lointaine provenance, d'une parfaite fraîcheur.

Séparer la tête et la queue de l'esturgeon pour les cuire séparément.

Dépouiller le corps de l'esturgeon et supprimer une partie de l'arête, sans trop déchirer le poisson.

Le farcir de l'appareil suivant :

300 grammes de farce de brochet.
100 — de vésiga (préalablement trempé, cuit et haché).
50 — de truffes hachées.
50 — de queues d'écrevisses coupées en petits dés.
Sel, poivre et muscade.

Envelopper l'esturgeon dans des bardes de lard et le mettre à pocher dans un fonds de gelée semblable à celui indiqué à la recette de la TRUITE FROIDE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Laisser refroidir le poisson dans sa cuisson.

Lorsqu'il est complètement froid, le retirer et clarifier la gelée selon la méthode ordinaire.

Déballer le poisson, que l'on parera et que l'on épongera dans une serviette, en lui redonnant sa forme.

Le décorer de truffes, feuilles de cerfeuil, cornichons, filets d'anchois, etc., lustrer ce décor à la gelée mi-prise, et placer le poisson dans le moule pisciforme que l'on aura chemisé de gelée. Achever de remplir le moule et faire prendre en pleine glace.

GARNITURES :

Petits aspics de crevettes roses.
Barquettes en concombres remplies de caviar frais.
Moitiés d'œufs durs, farcies d'un mélange de jaune d'œufs et de purée d'anchois les uns, de confiture de tomates et de jaune d'œufs les autres, décorés et lustrés a la gelée.

DRESSAGE : Tailler un bloc de glace vive, en lui donnant la forme de l'esturgeon, mais suffisamment large pour pouvoir y placer les garnitures.

Dresser l'esturgeon sur ce bloc de glace, en lui adaptant la tête et la queue, que l'on aura nappées à la gelée, et poser le bloc sur un plat muni d'un feutre ou d'une serviette pliée en plusieurs doubles.

Disposer les garnitures autour du poisson en les séparant par des petits bouquets de persil frisé, et entourer la base du bloc de glace d'une guirlande d'algues marines.

Servir en même temps une Sauce Mayonnaise Mousseline.

## Rougets Froids à l'Orientale

Formule 672

1° Ecailler les rougets, les assaisonner de sel et de poivre, les rouler dans la farine et les faire cuire à la poêle avec quelques cuillerées d'huile d'olive.

2° Préparer une fondue de tomates que l'on mouillera de quelques décilitres de vin blanc et de fumet de poisson. (La tomate doit être concassée très grossièrement).

Assaisonner et ajouter un bouquet garni contenant du fenouil.

Ajouter une pincée de safran.

Laisser bouillir quelques minutes.

3° Ranger les rougets dans une plaque huilée ; les recouvrir avec la fondue de tomates ; ajouter un jus de citron, et laisser compoter les rougets dans cette cuisson pendant 12 à 15 minutes.

4° Egoutter les rougets et les dresser dans un plat en argent un peu profond ; les recouvrir de la cuisson et les garnir d'une rangée de rondelles de citron épluché à vif.

Laisser refroidir sur glace avant de servir.

Observation. — Cet apprêt se fait souvent, à Paris surtout, sans l'appoint du safran.

Cet assaisonnement complémentaire nous paraît pourtant obligatoire, étant donné la dénomination "a l'Orientale".

## Aspic de Langouste à la Gelée

Formule 673

1° Après avoir cuit et fait refroidir la langouste, en décortiquer la queue que l'on parera et dont on enlèvera le boyau central.

Détailler cette queue en escalopes de même dimension, que l'on rangera sur une grille étamée.

Napper ces escalopes de sauce Mayonnaise légèrement collée à la gelée réduite et les décorer de lames de truffes trempées dans de la gelée mi-prise.

Lustrer ces escalopes à la gelée de poisson et les enlever à l'emporte-pièce uni, de façon à les avoir toutes de la même dimension.

2° Chemiser de gelée maigre un moule uni.

Sur cette première couche de gelée, qui doit être de peu d'épaisseur, disposer, dans le haut et le bas du moule, une décoration légère de truffes, feuilles de cerfeuil et blancs d'œufs. Ces deux frises doivent être composées de façon à ne pas empiéter sur le dressage des escalopes, elles-mêmes décorées de truffes.

Couler une nouvelle épaisseur de gelée dans le moule. (On peut opérer en plaçant dans le moule un moule de dimensions moindres qui, formant un intervalle entre les parois, permettra de couler la quantité de gelée nécessaire. Lorsque cette gelée est complètement prise, il suffit de verser quelques cuillerées d'eau chaude dans le moule central pour le détacher).

Ranger les escalopes contre les parois du moule en les chevalant, de façon à former un turban.

Souder ces escalopes avec quelques cuillerées de gelée mi-prise.

Garnir le centre de l'aspic d'une salade composée des parures de langouste (chair du coffre, des pattes), de légumes divers : carottes, petits pois, haricots verts, pointes d'asperges ; de truffes, etc., etc., assaisonnée de quelques cuillerées de sauce Mayonnaise colllée et fortement condimentée.

Remplir le moule avec de la gelée mi-prise et le maintenir dans la glace jusqu'au moment de le démouler.

Ces aspics se démoulent simplement sur plat, se garnissent de gelée hachée, ou bien se dressent sur des piédouches en glace vive taillée, ou encore sur des fonds en pain de mie, trempés dans du beurre.

On peut les garnir d'œufs durs coupés en deux et nappés à la gelée, de cœurs de laitues et, en général, de toutes les garnitures indiquées à la formule des Garnitures de Poissons Froids. (Formule 667).

## Mousse d'Ecrevisses à la Gelée

Formule 674

Gelée : Préparer une gelée de poisson selon la méthode ordinaire.

Appareil : Cuire, dans un court-bouillon au vin blanc, une cinquantaine de petites écrevisses.

Décortiquer les queues, que l'on pare soigneusement, et les réserver pour décorer les parois du moule.

Piler les carapaces et les amalgamer dans 5 décilitres de Béchamel réduite avec crème double et cuisson des écrevisses.

Passer l'appareil à l'étamine, puis au linge à beurre (cet appareil doit être très consistant et fortement assaisonné au paprika).

Travailler cette purée en pleine glace et lui mélanger environ 1/2 litre de crème fouettée et un décilitre de gelée de poisson réduite.

Montage de la Mousse : Décorer de truffes et de queues d'écrevisses les parois d'un moule uni. Les revêtir d'une couche de gelée d'environ 1 centimètre. Le placer dans une terrine contenant de la glace pilée et, lorsque la gelée est suffisamment solidifiée, placer la mousse dans le milieu, à l'aide d'une poche à douille unie.

Recouvrir complètement de gelée et laisser refroidir 2 heures environ avant de démouler.

Dressage : Décorer et remplir de gelée un moule à bordure, dont l'ouverture intérieure corresponde exactement au diamètre total du moule de la mousse (on doit même tenir compte du léger tassement qui se produit dans toutes les pièces en gelée lorsqu'on les démoule).

Faire refroidir cette bordure en pleine glace.

Tailler un croûton de pain de mie, suivant la mesure du vide du moule à bordure, et de même hauteur ; beurrer ce croûton.

Dans un bloc de glace vive, sculpter un socle à lignes simples. (La forme coupe convient très bien pour ce genre de dressage).

On aura d'avance préparé une planchette feutrée ayant le diamètre exact de la coupe.

Sur cette planchette, que l'on recouvre d'un papier dentelle, démouler la bordure d'abord.

Remplir le vide avec le croûton et enfin, sur ce croûton, démouler la mousse.

L'entourer, à la base, d'un cordon de gelée coupée en tout petits dés. (Nous recommandons de couper la gelée ainsi plutôt que de la hacher, afin de la conserver parfaitement brillante).

Placer la planchette supportant la mousse sur la coupe en glace, et garnir cette dernière de fleurs naturelles.

On doit avoir soin de poser les socles en glace sur des plats garnis de serviettes pliées en plusieurs doubles, pour éponger l'humidité.

(Voir pour le dressage des mousses sur socle en glace, la planche de la Mousse de Volaille a la Gelée).

Observation. — A défaut de bloc de glace suffisant pour tailler un socle, on peut sangler de l'eau (additionnée de lait pour la blanchir) dans un moule en forme de coupe.

## Aspic de Nonats à la Giroix

Formule 675

Cuisson des Nonats : Faire pocher 600 grammes de nonats avec deux décilitres de vin de Xérès, une pincée de sel, un brin de thym et de laurier et un peu de paprika.

Les égoutter soigneusement et les faire refroidir.

Mousse : Avec les deux tiers des nonats bien épongés, préparer une purée passée au tamis fin et la mélanger au mortier avec la moitié de son volume de purée d'écrevisses. Ajouter 2 cuillerées de velouté de poisson, réduit avec la cuisson des nonats, et une poignée d'épluchures de champignons et de truffes. Assaisonner de haut goût.

Passer cet appareil au tamis fin et le travailler en pleine glace, en lui incorporant 2 décilitres de crème fouettée et 2 ou 3 cuillerées de gelée d'aspic maigre réduite.

Montage de l'Aspic : Chemiser de gelée maigre un moule uni et le décorer avec les nonats restant, quelques queues d'écrevisses et des lames de truffes coupées à l'emporte-pièce.

Fixer ce décor d'une couche de gelée et remplir le moule avec l'appareil à mousse.

Couler une couche de gelée par dessus et mettre le moule dans une terrine remplie de glace pilée.

Dresser sur socle en glace taillée et décorer de fleurs naturelles.

* *
*

Le procédé de mousse indiqué dans la recette précédente peut être employé dans toutes les mousses de poissons ou de crustacés.

Ces appareils doivent être d'une grande délicatesse, et la gelée qui les aspique demande à être parfumée de quelques gouttes de vin de Madère ou de vin de Xérès.

## Chaud-Froid de Filets de Soles à l'Italienne

Formule 676

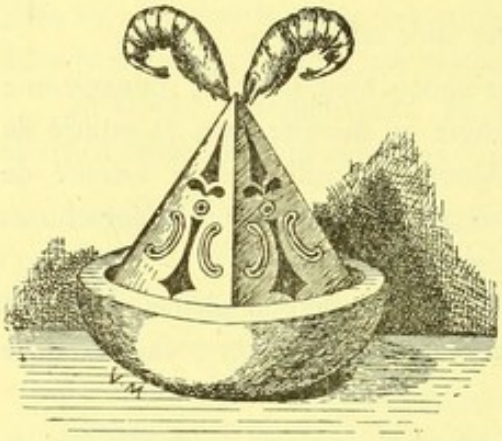
1° Faire pocher avec 1 décilitre de vin de Madère, du sel, du poivre et une poignée d'épluchures de truffes, 18 pièces de filets de soles, aplatis et pliés selon l'usage.

Les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter et les partager chacun en deux morceaux réguliers, ce qui donnera 36 pièces.

2° Chaufroiter 12 pièces à la sauce chaud-froid blanche.

— 12 — — — purée d'estragon.

— 12 — — — confiture de tomates.



Filets de Soles
dressés dans un Fond d'Artichauts

Décorer les filets de soles de truffes, pistaches et blanc d'œuf et les lustrer à la gelée.

Mettre à raffermir dans le timbre à glace.

3° Parer et faire cuire au blanc 12 fonds d'artichauts de même grosseur. Les égoutter et les bien éponger.

Mettre dans chacun de ces fonds une petite cuillerée de macédoine de légumes, assaisonnée de mayonnaise à la gelée.

Dresser sur cette salade 3 morceaux de filets de soles, la pointe en l'air. (Chaque fond doit se composer d'un filet blanc, d'un rouge et d'un vert).

Fixer ce dressage avec un peu de gelée mi-prise et piquer, au sommet, une ou deux crevettes (la queue décortiquée) et mettre a raffermir dans le timbre à glace.

4° Préparer une salade de légumes, dans laquelle on mélangera les parures des filets de soles, des truffes en dés, des filets d'anchois, etc. Assaisonner cette salade de sauce mayonnaise à la gelée et la mouler dans un moule à dôme, aspiqué et décoré de truffes et de blanc d'œuf.

Dressage : Démouler cette salade sur la partie supérieure d'un socle en riz taillé ayant deux gradins.

Disposer les fonds d'artichauts garnis sur le deuxième gradin et les séparer par des quarts d'œufs durs lustrés à la gelée.

Terminer par un attelet.

## Chaud-Froid de Langouste à la Gelée

Formule 677

1° Cuire une grosse langouste selon la méthode ordinaire.

Une fois bien refroidie, la couper longitudinalement en deux et extraire toute la chair de l'intérieur.

Diviser la queue en escalopes et napper ces dernières d'une sauce chaud-froid finie avec une purée de langouste.

Les décorer de truffes et corail et les lustrer à la gelée.

2° Couper le restant des chairs en salpicon et leur mélanger une quantité égale de truffes en dés. Lier cet appareil d'une sauce mayonnaise à la gelée, finie avec du corail de langouste passé au tamis fin.

De cette salade, tapisser les parois des moitiés de carapace et les badigeonner de gelée de poisson mi-prise.

Sur cette gelée, disposer les escalopes en les chevalant, et recouvrir complètement de gelée.

3° Dressage : Tailler un bloc de glace vive en forme de socle allongé et le décorer de fleurs naturelles.

Dresser la langouste sur ce socle.

Servir en même temps une sauce mayonnaise et une sauce verte.

Observations. — Les langoustes et les homards peuvent aussi se servir en mousses ou en aspics.

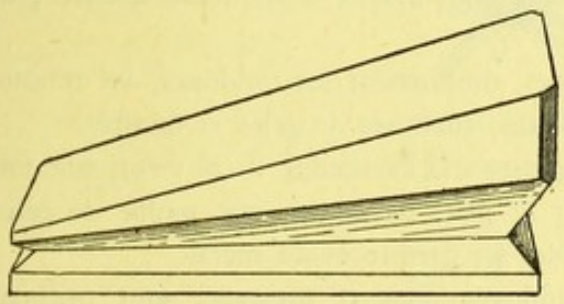
Les recettes de ces apprêts ayant été déjà données pour d'autres articles, nous jugeons inutile de les répéter encore.

## Langouste ou Homard à la Parisienne

Formule 678

Ce mode de dressage des gros crustacés permet d'obtenir un plat d'effet très décoratif.

Divers noms sont donnés à ce dressage ; suivant les circonstances, on le dénomme à la Russe, à la Néva, en Bellevue, etc., etc.



Support pour Langouste a la Parisienne

Pour justifier ces différentes dénominations, il importe de varier les garnitures.

Les éléments composant la garniture dite "a la Parisienne" sont : des petits moules de salade russe aspiquée, des fonds d'artichauts

garnis de macédoine, des bottillons de pointes d'asperges, des œufs durs et des cœurs de laitues.

Ces garnitures se complètent avec des barquettes de betterave ou de concombre remplies de caviar, lorsque la langouste ou le homard sont servis à la Russe, à la Moscovite ou à la Néva.

On peut enfin ajouter à toutes ces garnitures de minuscules paupiettes de soles nappées à la Mayonnaise, ainsi que le montre le dessin ci-joint.

Dans le dressage représenté par ce dessin, deux langoustes sont dressées dos à dos, placés sur deux supports taillés en pain de mie et séparés par une coupe en pâte à coupe garnie d'une salade russe.

Le support de cette coupe est entouré d'une pyramide de paupiettes de soles dressées dans deux coquilles en pâte à coupe.

Le dressage est complété avec des attelets de truffes et crevettes.

* * *

Il existe deux façons de dresser ces crustacés. La première, souvent usitée, consiste à inciser, par dessus, le test de la langouste ou du homard. Par cette ouverture, on retire la queue que l'on escalope régulièrement.

On nappe ces escalopes à la mayonnaise collée, on les décore de truffes, corail, feuilles de cerfeuil et, après les avoir lustrées à la gelée, on les dresse sur la carapace de la langouste que l'on aura remplie d'une salade russe.

On ne doit dresser les escalopes sur la langouste, que lorsque cette dernière est solidement fixée sur le croûton support.

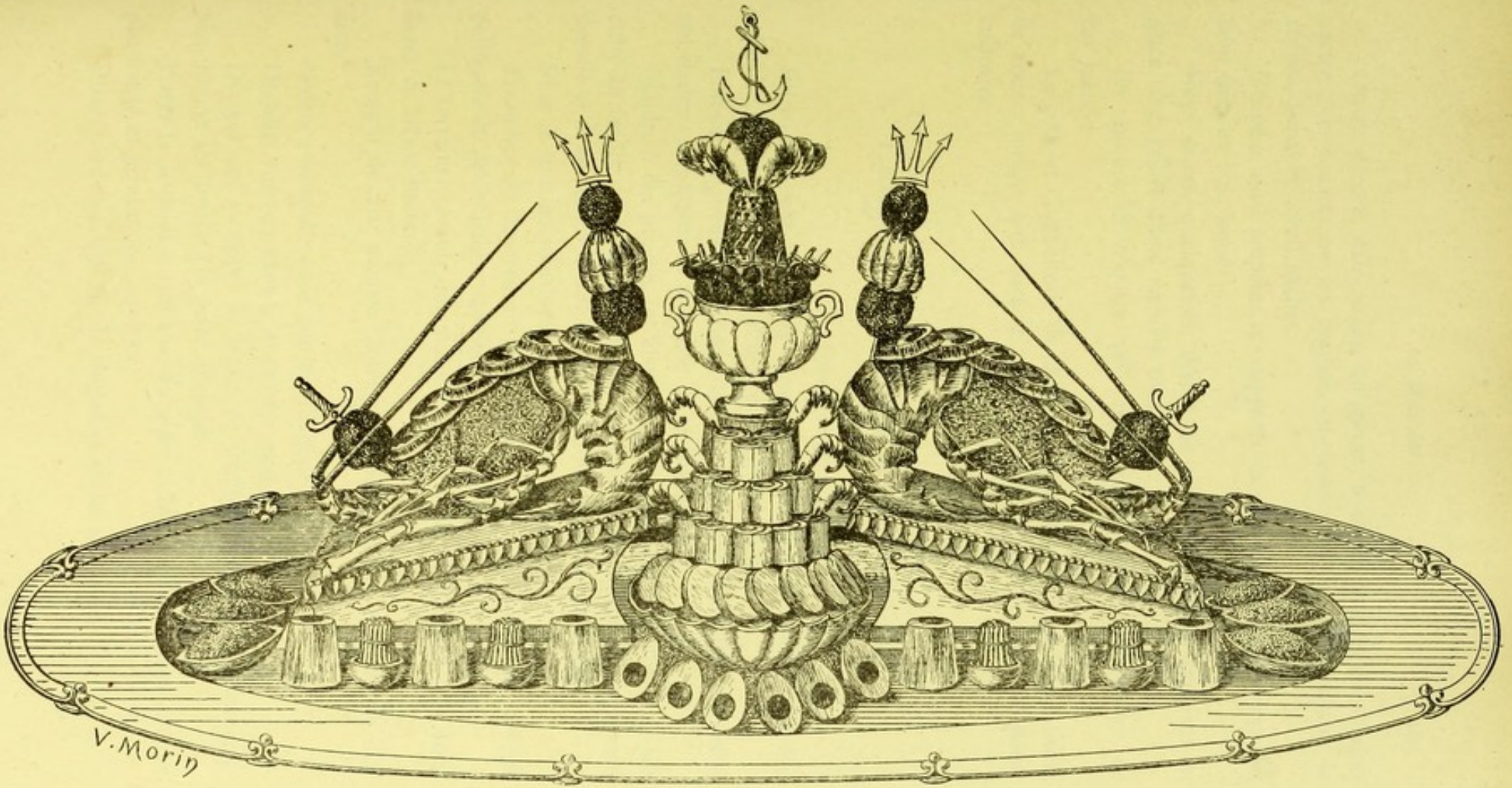
Pour la deuxième manière, on incise la langouste par dessous, ce qui évite de garnir l'intérieur de la carapace de salade russe.

Le restant de l'opération est semblable à la méthode décrite plus haut.

On peut, au lieu de napper simplement les escalopes, les mouler dans des petits moules à tartelettes, chemisés de gelée et décorés.

Lorsqu'on dresse une langouste à la Parisienne il convient, une fois le croûton fixé au beurre sur le plat, de couler une nappe de gelée mi-prise tout autour, afin d'isoler les garnitures du métal.

Les croûtons supports employés pour ce dressage, sont ordinairement taillés en pain de mie et revêtus de beurre mi-pris.




Langoustes Garnies a la Parisienne

On les décore, dans ce cas, au cornet, avec des beurres de nuances variées, ou encore, on les granite simplement en les saupoudrant de truffes, persil et corail hachés.

On peut aussi préparer ces supports en pâte à coupe, ou même les faire faire en bois laqué.

Nous avons, quelquefois, dressé ces crustacés sur des supports en glace vive, taillés d'une manière très fruste.

En somme, il n'existe nulle règle précise pour le dressage de ces mets.

Le goût et l'ingéniosité de chacun y suppléent, à la seule condition de rester, autant que faire se peut, dans les strictes limites du décor culinaire.

## Langouste Froide à la Niçoise

Formule 679

Faire cuire une langouste moyenne au court-bouillon et, une fois refroidie, l'inciser par dessus afin d'en extraire la queue.

Enlever soigneusement toute la chair adhérant au coffre et joindre ces chairs aux parures de la queue de la langouste.

Joindre à ces parures les filets d'une grosse sole, que l'on aura fait cuire au fumet de poisson, ainsi que les filets d'un anchois préalablement dessalé et deux jaunes d'œufs durs, assaisonner convenablement.

Piler le tout au mortier et le passer au tamis fin.

Travailler cet appareil en pleine glace et lui incorporer une ou deux cuillerées de gelée maigre réduite.

Le terminer comme une mousse ordinaire en lui ajoutant deux décilitres de crème fouettée.

Remplir de cette mousse l'intérieur de la langouste en lissant la surface.

Mettre à refroidir dans une cave à glace.

Détailler correctement la queue en escalopes.

Décorer ces escalopes de lames de truffes et de feuilles d'estragon blanchies et les lustrer à la gelée mi-prise.

Placer la langouste sur bloc de glace taillé que l'on posera sur un plat feutré et garni d'une serviette.

Dresser les escalopes sur la langouste en les chevalant.

Au moment de servir, disposer autour du bloc les garnitures suivantes :

Petits fonds d'artichauts garnis d'une salade de pointes d'asperges.

Petites tomates macérées dans un vinaigre concentré et farcies d'un salpicon de thon, d'anchois et de pommes de terre, lié de quelques cuillerées de sauce mayonnaise.

Séparer chaque garniture de petits bouquets de persil frisé sur lesquels on placera des moitiés d'œufs durs lustrés à la gelée.

Servir en même temps une mayonnaise à l'estragon.

* *
*

Le dressage des poissons et crustacés se prête à une foule de nombreuses combinaisons, qu'il serait un peu long d'étudier à fond.

Chacun de ces dressages n'est souvent qu'une transposition d'une méthode analogue.

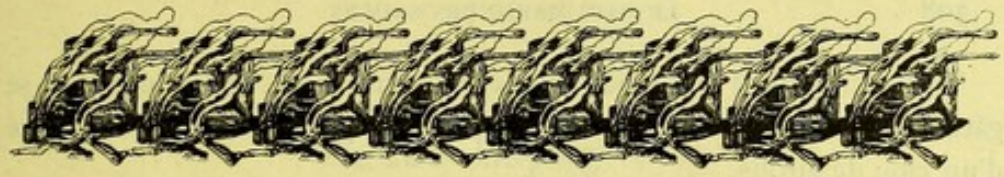
Nous avons volontairement négligé de parler des dressages trop simples, tel que celui des buissons de crustacés.

Nous pensons que l'exposé qui précède, permettra de varier suffisamment et de lui donner tout le développement désirable, en associant les éléments de recettes différentes ou en appliquant à un type de poisson la méthode indiquée pour une autre.

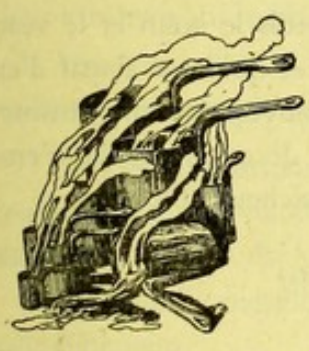
Ces principes peuvent aussi être appliqués au travail des grands poissons chauds et permettre ainsi de varier les apprêts à l'infini.

* *
*

Nous terminons donc ici le chapitre du poisson, jugeant que les cent et quelques recettes étudiées sont assez variées pour bien faire comprendre toutes les ressources que l'art culinaire peut sortir de ce sujet spécial.



# LE BAIN-MARIE DES SAUCES



Le travail des sauces s'équilibre sur deux fonds principaux qui servent de base à toutes les sauces brunes ou blanches :

Le fonds blanc, d'où est extraite toute la gamme des sauces blanches, liées à l'œuf ou finies à la crème, et le fonds brun ou pincé, nommé quelquefois estouffade, d'où dérivent les espagnoles, demi-glaces, sauce madère, poivrade et, en général, toutes les sauces brunes complémentaires.

Deux sauces mères viennent s'ajouter à ces deux bases :

La Béchamel et la Sauce tomate. Cette dernière intervient surtout à titre auxiliaire dans bon nombre de sauces brunes.

Le travail moderne s'est enrichi d'un nouveau fonds, ou du moins a remis en usage le fonds de veau, qui n'est que l'ancien coulis de veau.

Nous l'étudierons à son lieu et place.

## Fonds Blanc

Formule 680

Nous désignons sous ce titre le fonds clair de volaille ou de veau et non la cuisson marquée pour les têtes de veau, pieds de mouton ou autres articles.

Ce fonds s'obtient par l'empotage des viandes blanches, carcasses de volaille, jarret de veau, etc., etc.

Il se mouille à l'eau ou, mieux, avec un fonds blanc léger, et se garnit de carottes, poireaux, céleris, bouquet garni et 1 oignon piqué d'un clou de girofle.

La cuisson doit en être lente et méthodique, afin de le conserver très limpide. C'est là une des conditions essentielles de la netteté et du brillant des veloutés que l'on marquera avec.

## Fonds Brun ou Estouffade

Formule 681

Ce jus, destiné à mouiller les espagnoles et les demi-glaces, demande à être traité avec tous les soins désirables.

Il doit être d'une limpidité parfaite et doit posséder une grande franchise de goût.

Nous entendons par franchise de goût que, seuls le bœuf et le veau doivent concourir à la préparation de ce fonds et qu'il est abusif d'en faire le refuge des parures des diverses viandes employées dans une cuisine.

Il convient, ou contraire, d'unifier les bases de ce jus et de n'employer pour le marquer que des viandes d'une fraîcheur absolue.

*(Proportions pour 6 litres de fonds)*

2 kilog. de jarret de veau scié en tronçons.
1 kilog. 500 de maigre de bœuf.
3 carottes grossièrement émincées.
2 oignons coupés en rouelles.
1 bouquet garni.
1 grain d'ail.
200 grammes de couennes blanchies.
1 poignée de gros sel.

Foncer avec les couennes et les légumes une casserole de la contenance de 10 litres environ.

Placer les viandes sur cette couche d'aromates.

Faire rissoler sur le coin du fourneau en remuant de temps en temps.

Retirer la graisse rendue par le rissolage des viandes. Mouiller de 8 litres de bouillon blanc léger ou de remouillage de fonds blanc. Saler.

Faire partir en plein feu, écumer, dégraisser et laisser cuire à chaleur modérée pendant 4 heures environ.

Passer à la passoire fine. Faire réduire en dépouillant et débarrasser dans une terrine. Réserver au frais.

## Sauce Espagnole

Formule 682

Cette sauce demande une cuisson lente et réglée, avant d'arriver au point de finesse qui marque son état définitif.

Nous avons dit dans la recette du fonds brun combien il était nécessaire d'apporter des soins à la préparation de ce simple jus, destiné à mouiller le roux de l'espagnole.

Nous répétons ici encore que des soins semblables sont exigés pour la confection de cette antique, de cette élémentaire sauce espagnole, base de tous les coulis.

Le roux doit être absolument cuit : c'est là un point essentiel, et de plus cuit très lentement, afin que le grain impalpable de la farine se dilate dans le beurre qui le frit sans le durcifier sous l'action trop vive du calorique.

Une cuisson trop rapide du roux communiquerait à la sauce une amertume prononcée et produirait un coulis sans homogénéité ni brillant.

1° Les proportions du roux de l'espagnole sont les mêmes que celles indiquées pour le velouté (environ 45 grammes de beurre et 50 grammes de farine par litre de fonds).

Le premier mouillage doit être abondant, afin que la sauce dépouille complètement.

On ajoute à l'espagnole, lors de cette première cuisson, une mirepoix de légumes, carottes, oignons, thym, laurier et grain d'ail, préalablement revenue au beurre, mais sans excès. (Ne pas mettre de poivre en grain, dans cette mirepoix ; l'ébullition prolongée du gros poivre en dégage l'amertume.

Laisser cuire la sauce 3 heures. La passer au tamis fin, la débarrasser dans une terrine et la vanner souvent pendant le refroidissement.

Débarrasser au frais.

2° Le lendemain, délayer d'une égale quantité de bouillon blanc ou fonds léger. Faire partir en plein feu, en vannant ; laisser cuire sur le coin du fourneau, en dépouillant soigneusement.

On peut, lors de cette seconde cuisson, ajouter quelques épluchures de champignons.

Passer après 3 ou 4 heures de cuisson méthodique. Débarrasser au frais.

3° La troisième et dernière cuisson demande les mêmes soins : l'espagnole est mouillée de fonds brun et additionnée de 2 ou 3 décilitres de sauce tomate.

Dépouiller constamment ; passer à l'étamine et réserver pour l'emploi.

## Demi-Glace

Formule 683

La demi-glace n'est qu'une espagnole amenée au suprême point de sapidité et de limpidité par l'adjonction successive des fonds blanc et brun et par l'ultime réduction avec la quantité de vin de Madère nécessaire.

A ce degré, la sauce peut être mise au bain-marie ; elle est à point pour accompagner les viandes de relevé ou autres pièces garnies.

## Fonds de Veau

Formule 684

Empoter dans une casserole suffisamment grande 3 ou 4 kilog. de viande maigre de veau, ainsi qu'une égale quantité d'os un peu charnus (ces viandes, coupées en morceaux réguliers, seront préalablement rissolées au four).

Garnir de carottes, oignons, bouquet garni.

Mouiller de 5 litres de fonds brun bien dépouillé et laisser cuire 4 heures à ébullition régulière.

Passer au tamis fin et faire réduire de moitié avant l'emploi.

Ce fonds, légèrement lié par sa seule réduction, peut servir au déglaçage des pièces sautées (tournedos, escalopes de veau, poulets, etc., etc.)

Il est aussi employé pour renforcer la saveur des demi-glaces ou coulis spéciaux.

## Fonds de Veau Lié

Formule 685

Dans la restauration courante, ce fonds occupe une place privilégiée. Il est malheureusement employé d'une façon trop abusive. Certes, nous convenons que, par sa saveur et son brillant, il mérite la vogue dont il

jouit, mais nous pensons qu'il doit intervenir surtout à titre auxiliaire et non comme unique accompagnateur de toutes les entrées saucées.

Son emploi doit donc être limité d'une manière judicieuse et nous n'admettons qu'il soit prodigué que lorsqu'il y a impossibilité matérielle de déglacer.

Ce fonds est un simple fonds de veau lié à la fécule ou à l'arrow-root et passé à la mousseline, afin de lui enlever toutes les impuretés.

Nous signalons comme abusif, le système qui consiste à lier de fécule un simple consommé de marmite et à l'employer en place du fonds de veau.

## Fonds de Veau Tomaté

Formule 686

Fonds de veau réduit avec le quart de son volume de purée de tomates.

## Sauce Tomate

Formule 687

Faire blondir dans une grande casserole 5 ou 6 décilitres de mirepoix de racines taillées un peu grosse.

Saupoudrer de 3 ou 4 cuillerées de farine et, lorsque cette dernière est de belle couleur blonde, ajouter 4 kilog. de tomates, dont on aura supprimé l'eau et que l'on aura coupées en 3 ou 4 morceaux.

Remuer pour bien opérer le mélange, assaisonner de sel et garnir d'un fort bouquet, d'un grain d'ail non épluché et, si l'apprêt est destiné à être servi en gras, d'un morceau de lard maigre blanchi ou d'un morceau de jambon.

Mouiller la tomate de 5 ou 6 décilitres de fonds blanc et, après avoir fait bouillir sur le fourneau, mettre à cuire au four pendant 2 heures environ.

Retirer le lard, l'ail et le bouquet garni et passer la sauce tomate en la foulant à l'étamine.

Débarrasser dans une terrine ; vanner la sauce pendant qu'elle refroidit et réserver pour l'emploi.

Observation.— Cette sauce est rendue plus savoureuse lorsqu'on ne lui ajoute pas de farine et que l'on obtient son point de liaison par la simple réduction.

## Velouté

Formule 688

Le velouté n'est pas une sauce définitive : il n'est que le premier degré de l'apprêt des sauces allemandes ou suprêmes.

En voici les proportions habituelles :

300 grammes de farine.
250 — de beurre épuré.
4 litres de fonds blanc passé au linge.
1 poignée d'épluchures de champignons.

Faire fondre le beurre et lui mélanger la farine que l'on fera cuire sans la laisser colorer.

Laisser tiédir le mélange avant de verser le fonds blanc qui doit, lui-même, être tiède et non brûlant. (Cette précaution donne des veloutés plus homogènes).

Faire partir en plein feu en vannant. Dépouiller la sauce et la laisser cuire sur le coin du fourneau pendant 1 heure 1/2 environ.

Passer à l'étamine dans une terrine et vanner souvent, pendant quelle refroidit.

Réserver pour l'emploi.

## Sauce Allemande

Formule 689

Cette sauce n'est qu'un velouté réduit avec le tiers de son volume de fonds blanc et lié de jaunes d'œufs. Beurrer, crémer et passer à l'étamine.

## Sauce Suprême

Formule 690

Cette sauce marque le degré de définitive succulence que peut atteindre le velouté.

Il importe donc de réduire ce velouté avec des fonds d'une sapidité parfaite et de donner à la sauce toute la délicatesse qu'elle exige en ajoutant, pendant la réduction, la somme de crème double nécessaire.

Beurrer hors du feu en vannant énergiquement. Passer à l'étamine et réserver au bain-marie, en ayant soin de mettre un peu du beurre à la surface pour éviter que la sauce ne se ternisse.

Observations. — Ces trois sauces blanches peuvent s'obtenir avec un fonds blanc uniquement marqué avec du veau.

Le mélange du veau et de la volaille leur donne une finesse plus grande.

Les fonds blancs marqués avec la volaille seulement manquent, au contraire, de sapidité.

La viande de bœuf blanchie, ajoutée à raison d'un tiers dans les fonds blancs, donne une valeur savorique plus grande, mais procure des bouillons un peu trop forcés comme couleur, ce qui produit des veloutés rouges.

## Sauce Béchamel

Formule 691

Cette sauce n'était, en principe, qu'un velouté fini avec une quantité relative de crème double.

La pratique moderne, au lieu d'un dérivé en a fait une base d'une grande utilité pour tous les apprêts en gras ou en maigre.

La recette de cuisine courante consiste à marquer un roux plus étoffé que celui du velouté et à le mouiller de lait bouilli. Si cette sauce est destinée aux préparations grasses, il est d'usage d'en rehausser la saveur en la garnissant d'une certaine quantité de maigre de veau étuvé au beurre avec quelques oignons émincés.

Dans le cas contraire, on ajoute à cette sauce l'oignon seulement.

* *
*

Ces fonds et coulis constituent ce qu'il est convenu d'appeler le bain-marie d'appui.

De ces sauces-mères dérivent la plupart des sauces complémentaires que nous allons décrire.

* *
*

# SAUCES COMPOSÉES BLANCHES

## Sauce Aurore

Formule 692

Mélange de 2 tiers de velouté de volaille et d'un tiers de sauce tomates. Faire réduire, beurrer et passer à l'étamine. Ajouter un salpicon de jambon cuit.

## Sauce Banquière

Formule 693

Faire réduire du velouté de volaille ave une égale quantité de fonds de veau tomaté et du vin de Madère. Monter à la crème double, beurrer et passer à l'étamine.

Observation. — Cette sauce est aussi nommée *Pâtissière* ou *Toulousaine*.

## Sauce Béarnaise

Formule 694

Faire réduire un décilitre de vinaigre avec 2 échalotes ciselées, un brin de thym et de laurier et quelques tiges d'estragon.

Ajouter 2 cuillerées de sauce Béchamel, lier de 3 jaunes et monter sur le coin du fourneau, jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment serré. Ajouter un hecto de beurre divisé en petites parties, rectifier l'assaisonnement, qui doit être de haut goût, et passer à l'étamine. Ajouter une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés et, si la sauce est destinée à un apprêt de viande, une ou deux cuillerées de fonds de veau réduit.

Observation. — On peut préparer cette sauce sans lui ajouter de Béchamel : elle est plus délicate.

## Sauce Beauharnais

Formule 695

Mélange de 2 tiers de sauce Béarnaise et d'un tiers de purée d'estragon. Cette sauce doit être d'un vert pâle.

## Sauce Bretonne

Formule 696

Préparer un décilitre de julienne fine de blanc de poireaux, céleris, truffes et champignons, fondue au beurre. Ajouter 3 décilitres de velouté de volaille et finir avec de la crème double et du beurre frais.

## Sauce Currie ou Sauce Indienne

Formule 697

Hacher finement un oignon et le faire fondre au beurre. Saupoudrer de 3 cuillerées de poudre de currie ; ajouter une tomate concassée, un grain d'ail écrasé, un brin de thym et de laurier, une branche de céleri et autant de persil.

Mouiller d'un demi-litre de velouté léger. Laisser cuire 35 minutes ; réduire en plein feu, en ajoutant 2 décilitres de crème double. Fouler à l'étamine ; beurrer et repasser à la mousseline.

Observation. — Cette recette n'est qu'une transposition de la véritable Sauce Indienne. Nous donnons la méthode de cette dernière au chapitre des Poulets Sautés.

## Sauce Chantilly

Formule 698

Préparer une sauce suprême selon la méthode ordinaire et lui ajouter, au dernier moment, 2 ou 3 décilitres de crème fouettée.

## Sauce Choron

Formule 699

Mélange de 2 tiers de sauce Béarnaise avec un tiers de sauce tomate.

Observation. — Cet apprêt est parfois désigné sous le nom de *Sauce Française*.

## Sauce Henri IV

Formule 700

Mélange d'un tiers de Béarnaise avec 2 tiers de fonds de veau réduit. Cette sauce doit être de couleur blonde.

## Sauce Paloise

Formule 701

Préparer une réduction de menthe avec vinaigre et vin blanc. Finir la sauce comme une Béarnaise ordinaire.

## Sauce Ravigote

Formule 702

Faire réduire un décilitre de vinaigre avec une échalote ciselée, un brin de thym et de laurier et une branche de persil. Mouiller de 3 décilitres de velouté de volaille, ajouter une poignée d'épluchures de champignons et faire réduire en plein feu. Crémer, beurrer et passer à l'étamine Ajouter au dernier moment une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés ainsi qu'une pointe de poivre de Cayenne.

## Sauce Smitane

Formule 703

Faire fondre au beurre 1 oignon haché. Déglacer d'un décilitre de vin blanc et mouiller d'une cuillerée de fonds de veau réduit et de 3 décilitres de crème aigre. Laisser bouillir quelques instants, rectifier l'assaisonnement et passer à l'étamine.

Observation. — Toutes les sauces à base de crème gagneront à être assaisonnées au paprika.

## Sauce Villeroy

Formule 704

Cette sauce, servant à masquer les objets destinés à la friture, n'est qu'une sauce allemande fortement liée.

On peut varier l'aspect de la sauce Villeroy en la finissant, soit avec de la confiture de tomates, soit avec des purées de truffes ou de champignons, etc., etc.

* *
*

A ces sauces composées, extraites du velouté ou de la Béchamel, on peut ajouter celles obtenues par le travail direct des jaunes d'œufs et du beurre.

## Sauce Hollandaise

Formule 705

Faire réduire 1 décilitre d'eau avec une pincée de sel. (Il est d'usage de marquer cette réduction au vinaigre. Nous avons renoncé à ce système après de nombreuses expériences : la réduction à l'eau procure une sauce plus délicate).

Laisser tiédir la casserole et ajouter 4 jaunes d'œufs délayés de quelques gouttes d'eau froide.

Cuire ces jaunes sur le coin du fourneau, en les vannant au fouet.

Lorsque le mélange a pris une consistance homogène, ajouter, peu à peu, 250 grammes de beurre très fin, décanté et tiède.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter une ou deux cuillerées d'eau chaude pour amener la sauce au point voulu et passer à l'étamine.

Observation. — On peut, suivant le goût, aciduler la Hollandaise d'un jus de citron. Cette addition ne doit, en tous cas, se faire qu'au moment d'employer.

## Sauce Mousseline

Formule 706

Mélange de 2 parties de sauce Hollandaise un peu serrée et d'une partie de crème fouettée.

L'addition de la crème ne doit se faire qu'au dernier moment.

Observation. — Cette sauce est quelquefois nommée *Sauce Chantilly*. Elle se sert surtout avec les asperges.

## Sauce Maltaise

Formule 707

Cette sauce n'est qu'un dérivé de la Hollandaise.

On l'obtient en ajoutant le zeste d'une orange dans la Hollandaise, avant de la passer.

On peut aussi la préparer à la mandarine. Certains praticiens lui ajoutent même une demi-cuillerée de curaçao. On la sert principalement avec les asperges vertes.

* *
*

On peut enfin préparer des sauces hollandaises au fumet d'estragon, à la confiture de tomates, etc., etc. Toutes ces sauces doivent être tenues au bain-marie et être vannées souvent.

## Sauce Blanche ou Bâtarde

Formule 708

Il est peut-être plus difficile de préparer une sauce blanche, ironiquement dénommée par les gens du métier *Sauce Colle,* que de conduire à la perfection une sauce Hollandaise.

La cuisson préalable de la farine, le dosage précis du mouillage et, enfin, le point exact où l'on doit ajouter les jaunes d'œufs, ne s'obtiennent qu'après de nombreuses expériences.

Toutes ces causes, mal interprétées donnent, comme résultat, une sauce pâteuse d'aspect et fade de saveur.

Le mélange de la farine et du beurre doit être fait par proportions égales, à chaleur douce d'abord.

Conduire cette cuisson jusqu'au premier frémissement du beurre et alors, d'un seul coup, verser l'eau que l'on aura préalablement salée et fait bouillir. (La proportion du mouillage est celle de la Béchamel).

Tenir le mélange sur le feu en le vannant au fouet jusqu'au premier bouillon.

Ajouter les jaunes délayés avec de l'eau froide. Remettre sur le fourneau et incorporer le beurre frais en fouettant énergiquement.

Assaisonner, ajouter un jus de citron (facultatif), et passer à l'étamine.

### Sauce Moutarde

Formule 709

Sauce bâtarde, finie avec une cuillerée ou deux de moutarde de Dijon ou d'autre provenance.

## SAUCES COMPOSÉES BRUNES

### Sauce Bigarrade

Formule 710

Cette sauce s'emploie surtout pour accompagner les canetons.

Faire caraméliser un morceau de sucre avec quelques gouttes de vinaigre.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc et, lorsque la réduction est terminée, mouiller de 3 décilitres de fonds de veau légèrement lié.

Exprimer dans la sauce le jus de deux oranges *bigarrades* et passer à la mousseline.

Garnir la sauce, au dernier moment, d'une julienne de zeste d'orange légèrement blanchie.

Observations.— Certains praticiens rehaussent la saveur de cette sauce en ajoutant un soupçon de curaçao.

On prépare aussi cette sauce sans caramel acidulé. Nous conseillons néanmoins cette pratique qui donne une grande saveur à la sauce.

### Sauce Bordelaise

Formule 711

Réduction de vin rouge, échalote, thym, laurier et sel. Mouiller de fonds de veau lié. Faire réduire de moitié ; beurrer et passer à l'étamine.

Observation. — Cette sauce est toujours accompagnée de moelle pochée, que l'on place d'ordinaire sur les pièces, tournedos, filets, entrecôtes, etc., avec lesquelles on la sert.

## Sauce Chateaubriand

Formule 712

Réduction de vin blanc avec échalote, thym, laurier et sel (suivant les cas, on peut ajouter de l'estragon). Mouiller de fonds de veau et faire réduire des deux tiers. Passer à l'étamine et ajouter, hors du feu, 3 ou 4 cuillerées de beurre maître-d'hôtel.

## Sauce Diable

Formule 713

Réduction de vin blanc, vinaigre et échalotes. Mouiller avec fonds de veau ou demi-glace. Laisser réduire 5 minutes. Assaisonner fortement de poivre de Cayenne et passer à l'étamine. Ajouter du persil haché au dernier moment.

Observation. — La dénomination à la Diable indique une sauce fortement condimentée.

## Sauce Duxelles ou Italienne

Formule 714

Cette sauce, improprement désignée par la cuisine ancienne sous le nom de Sauce aux Fines Herbes, se compose de champignons hachés ou coupés en petits dés, revenus au beurre avec de l'échalote hachée déglacés au vin blanc et mouillés de fonds de veau tomaté.

Si l'apprêt est destiné à accompagner des plats de viande, on additionne l'Italienne de jambon haché. Cette sauce exige toujours des fines herbes hachées, que l'on ajoute au dernier moment.

## Sauce Estragon

Formule 715

1° Réduction de vin blanc avec de l'estragon. Mouiller de fonds de veau et passer à l'étamine.

2° Fonds de bœuf marqué comme un pot-au-feu, avec un fort bouquet d'estragon lié à l'arrow-root et passé au linge à beurre.

La même méthode est employée pour le fonds des poulets pochés à l'estragon. On clarifie le fonds et on le lie à la fécule ou à l'arrow-root.

## Sauce Financière

Formule 716

Réduction de vin de Madère avec essence de truffes. Mouiller de demi-glace bien dépouillée ; faire réduire un moment. Passer à l'étamine.

## Sauce Fines Herbes

Formule 717

Réduction de vin blanc avec échalotes, racines de persil, thym, laurier et, au dernier moment, cerfeuil et estragon. Mouiller de fonds de veau déjà réduit, ajouter le jus d'un demi-citron et passer à l'étamine.

Observation. — On remarquera que dans toutes les réductions où figurent le cerfeuil et l'estragon, nous n'ajoutons ces herbes qu'au dernier moment. Ce système a pour but d'éviter l'âcreté qui résulterait de l'ébullition trop prolongée de ces herbes aromatiques.

## Sauce Madère

Formule 718

Réduction de vin de Madère. Mouiller de fonds de veau ou de demi-glace. Passer à l'étamine.

## Sauce Moelle

Formule 719

Réduction de vin blanc avec échalotes hachées, thym, laurier et sel. Mouiller de fonds de veau lié ; faire réduire et beurrer hors du feu. Passer à l'étamine. Garnir de moelle pochée.

## Sauce Pauvre Homme

Formule 720

Cette formule appartient à l'ancienne cuisine. Ce n'est en somme qu'une sauce piquante ou *Diable*.

Quelques très vieux auteurs culinaires indiquent une liaison au pain râpé ou chapelure.

On sert encore, dans certaines parties du Languedoc, des sauces analogues, sous la dénomination de *Sauce Râpée*.

## Sauce Périgueux

Formule 721

Réduction de vin de Madère avec essence de truffes. Mouiller de demi-glace ; passer à l'étamine. Ajouter un salpicon de truffes, étuvées au beurre, ou simplement infusées au vin de Madère.

## Sauce Piquante

Formule 722

Réduction de vinaigre avec échalotes écrasées, racines de persil, thym laurier, un bout de piment rouge et sel. Mouiller de demi-glace et, après quelques minutes de réduction, passer à l'étamine.

## Sauce Poivrade

Formule 723

Faire blondir une mirepoix de légumes composée selon la méthode ordinaire. Déglacer d'un verre de fort vinaigre et, une fois la réduction complète, mouiller de demi-glace dépouillée. 10 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter une ou deux cuillerées de poivre en grain écrasé.

Observation. — Cette sauce s'emploie surtout pour le gibier. On doit, dans ce cas, ajouter à la mirepoix quelques parures de venaison que l'on fait revenir au beurre.

## Sauce Provençale

Formule 724

Faire fondre à l'huile 2 ou 3 échalotes finement hachées. Déglacer d'un décilitre de vin blanc et mouiller de 2 décilitres de confiture de tomates et d'un décilitre de fonds de veau. Ajouter une pointe d'ail râpé et passer à l'étamine après quelques minutes d'ébullition.

* *
*

La cuisine ancienne interprétait autrement la sauce Provençale : « Mettez dans une petite casserole 2 cuillerées de velouté, 2 jaunes « d'œufs durs, 4 gousses d'ail pilées, un peu de piment ; mettez votre « casserole dans une plus grande où il y aura de l'eau bouillante ; faites « prendre au bain-marie, en tournant avec la cuillère de bois.

« Lorsque votre sauce aura pris un peu de corps, retirez-la du feu « et mettez-y deux cuillerées de bonne huile et un jus de ciron ; « tournez doucement afin que votre sauce ne tourne pas en huile.

« Vous pouvez la faire verte en y mettant un peut de vert d'épi- « nards » *(La Grande Cuisine simplifiée,* par Robert Audot, éditeur, Paris 1845).

Nous avons vu exécuter cette sauce dans le sud-ouest de la France, sous le nom de *Sauce Languedocienne.*

Elle accompagnait de la langue de veau ou des cervelles.

## Sauce Robert

Formule 725

Couper 2 oignons en dés. Les faire fondre au beurre sans les faire trop colorer. Les singer d'une cuillerée de farine et, lorsque cette dernière est suffisamment frite, déglacer d'une cuillerée de vinaigre ; faire réduire et mouiller de 3 décilitres de fonds clair.

Laisser réduire en dépouillant. Avant de la passer à l'étamine, ajouter une cuillerée de moutarde.

Observation. — Cette sauce est une des plus anciennes de la cuisine française. Elle était, il est vrai, interprétée d'une façon différente. Au XVII^me^ siècle, elle se préparait en faisant fondre de l'oignon que l'on déglaçait avec du verjus et que l'on parfumait d'un bouquet de sauge. Elle était surtout servie avec la longe de porc rôtie.

## Sauce Romaine

Formule 726

Faire cuire au cassé environ 80 grammes de sucre. Déglacer d'un décilitre de vinaigre et mouiller de 3 ou 4 décilitres de sauce poivrade bien dépouillée.

Laisser bouillir et réduire d'un tiers.

5 minutes avant de passer la sauce, ajouter une cuillerée de gelée de groseille ; passer à l'étamine.

Au moment de servir, garnir d'une poignée de raisins de Smyrne (lavés à l'eau tiède) et d'une poignée de pignolis (1) légèrement torréfiés au four.

OBSERVATION. — On emploie cette sauce pour accompagner les pièces de venaison.

## Sauce Rouennaise

Formule 727

Faire chauffer, jusqu'à l'ébullition, 3 ou 4 décilitres de sauce Bordelaise non beurrée.

Ajouter les foies hachés de 2 ou 3 canetons de Rouen ou, à défaut, des foies de volailles.

Assaisonner de poivre, sel, thym et laurier pulvérisés et passer à l'étamine en foulant.

## Sauce Tortue

Formule 728

Faire infuser dans un décilitre de vin de Madère quelques feuilles de sauge, un brin de thym et autant de laurier et de romarin (quelques praticiens ajoutent à cette infusion de la sariette et du basilic).

Passer cette infusion à la mousseline et la mettre à réduire avec une poignée d'épluchures de champignons et une cuillerée d'essence de truffes.

Mouiller de 3 ou 4 décilitres de sauce demi-glace.

5 minutes avant de passer à l'étamine, ajouter une demi-cuillerée de poivre en grains écrasé.

OBSERVATION. — Cette sauce accompagne ordinairement la tête de veau dite *à la Tortue*.

## Sauce Venaison

Formule 729

Sauce poivrade (à base de gibier) finie avec une cuillerée ou deux de gelée de groseille.

Il existe encore une grande quantité de sauces brunes composées. Nous jugeons suffisante l'énumération qui précède : elle permet de faire face à toutes les éventualités du travail.

(1). Fruit de la pomme de pin, nommé aussi "pignon".

# SAUCES CHAUD-FROID
## et Sauces-Condiments

### Sauce Chaud-Froid Blanche

Formule 730

Préparer une sauce allemande, à laquelle on ajoutera pendant la réduction, une égale quantité de gelée de volaille.

Terminer avec de la crème double et passer à la mousseline.

Observation. — Selon le degré de résistance de la gelée de volaille, on ajoutera à la sauce chaud-froid quelques feuilles de gélatine trempées à l'eau tiède.

### Sauce Chaud-Froid Rose

Formule 731

Préparer une sauce chaud-froid comme il est dit à la recette précédente. Lui ajouter, avant de la passer, 3 ou 4 cuillerées de confiture de tomates.

### Sauce Chaud-Froid Verte

Formule 732

Finir la sauce chaud-froid avec quelques cuillerées de purée d'estragon et de cerfeuil mélangés.

### 1° Sauce Chaud-Froid Brune

Formule 733

Faire dépouiller et réduire 5 décilitres de fonds de veau lié. Ajouter 4 décilitres de gelée d'aspic. Faire réduire d'un tiers. Parfumer d'un demi-décilitre de vin de Porto ou de Madère et passer à la mousseline.

### 2° Sauce Chaud-Froid Brune

Formule 734

Faire réduire 5 décilitres de demi-glace bien dépouillée en ajoutant 4 décilitres de fumet de gibier et 1 décilitre d'essence de truffes. Ajouter la gelée nécessaire ; faire réduire et passer à la mousseline.

### 3° Sauce Chaud-Froid Brune

Formule 735

Faire réduire 5 décilitres de fonds de veau lié en ajoutant 4 décilitres de sauce Bigarade et 1 décilitre de vin de Porto. Ajouter la gelée nécessaire, faire réduire et passer à la mousseline.

### 4° Sauce Chaud-Froid Rouge

Formule 736

Faire réduire 4 décilitres de confiture de tomates en ajoutant 6 décilitres de gelée de volaille. Lorsque la sauce est réduite de moitié, passer à la mousseline.

Observations sur les Sauces Chaud-Froid Brunes. — Certains praticiens emploient la fécule, concurremment avec la gelée. Cette pratique a l'inconvénient, à notre avis, de donner aux sauces chaud-froid une apparence terne et grisâtre.

Lors des grandes chaleurs, il est bon d'ajouter aux sauces chaud-froid 3 ou 4 feuilles de gélatine par litre, en plus de la gelée d'aspic.

## SAUCES FROIDES ANGLAISES

Ces apprêts, un peu spéciaux, tiennent plus des condiments que des sauces.

En Angleterre, on les sert communément avec les viandes froides, les venaisons et, enfin, quelques-unes avec le bœuf rôti.

### Sauce Cambridge

Formule 737

Piler au mortier 4 ou 5 jaunes d'œufs durs, les filets de 4 anchois dessalés, deux cuillerées de câpres, une pincée de feuilles d'estragon autant de cerfeuil et autant de ciboulette.

Ajouter une forte cuillerée de moutarde, du sel, du poivre de Cayenne et, lorsque le tout est réduit en pâte fine, le délayer de 3 cuillerées d'huile d'olives et d'une cuillerée de vinaigre concentré.

Passer cet appareil à l'étamine en le foulant à la stapule et lui ajouter une petite cuillerée de persil et d'estragon hachés.

Observation. — Cette sauce se sert avec les viandes froides. Elle se rapproche comme base de la Sauce Gribiche employée en France.

## Sauce Cumberland

Formule 738

Préparer une julienne très fine de zeste d'orange et de citron. Faire blanchir à l'eau bouillante.

Mélanger cette julienne avec une cuillerée d'échalote hachée et blanchie. Ajouter 4 cuillerées de gelée de groseille, un demi-décilitre de vin de Porto, le jus d'un citron et d'une orange.

Délayer et assaisonner de poivre de Cayenne et de sel.

Observation. — Cette sauce est servie en même temps que le gibier froid.

## Sauce Ketchup

Formule 739

Ce condiment, très employé en Angleterre, n'est qu'un jus aromatisé, extrait par une longue macération de champignons émincés et saupoudrés de sel fin.

On aromatise ce jus avec du thym, du laurier, un peu de coriandre du sel et du poivre. Faire bouillir quelques instants en plein feu et, après avoir passé cet extrait à la chausse, le débarrasser dans des bouteilles que l'on placera au frais.

## Sauce Menthe

Formule 740

Hacher finement une poignée de feuilles de menthe fraîche et la mettre dans une petite terrine avec une cuillerée de cassonnade, une pincée de sel et une prise de poivre fin.

Verser sur ce mélange 2 ou 3 décilitres de vinaigre bouillant, recouvrir la terrine d'un linge pour que l'infusion s'opère parfaitement et réserver pour l'emploi.

Observation. — On prépare parfois cette sauce en mouillant la menthe d'un tiers de vinaigre et de deux tiers d'eau.

On la prépare également en employant le vinaigre froid au lieu de chaud.

Cette sauce est employée surtout comme excipient de l'agneau froid.

## Sauce Raifort

Formule 741

Râper le raifort le plus finement possible et lui ajouter une égale quantité de mie de pain, une petite pincée de sucre et un peu de sel.

Délayer ce mélange avec de la crème double et aciduler d'une cuillerée de vinaigre.

On ajoute parfois à cet apprêt un peu de moutarde anglaise.

* *
*

A toutes ces sauces-condiments, il convient d'ajouter les diverses préparations anglaises vendues en flacons, telles que : le Soya, le Chutney, la sauce Harvey et, enfin, la très usitée "Worcestershire Sauce".

# FUMETS ET ESSENCES

La *mise en place* des sauces se complète d'un certain nombre de fumets et d'essences destinés à parachever le travail de quelques coulis spéciaux.

Ces fumets et essences se conservent plusieurs jours, à la condition d'être très réduits.

Ils s'appuient, la plupart, sur un fonds de viande suffisamment nourri afin de pouvoir les employer à dose infinitésimale.

## Glace de Viande

Formule 742

Il est peut-être arbitraire de classer les glaces dans les fumets. Nous pensons cependant qu'il est plus logique de les faire rentrer dans cette série des bases auxiliaires, plutôt que de les donner dans le groupe des fonds types.

Nous ne donnerons pas la formule pour obtenir une glace de viande parfaite.

Les seules conditions requises pour obtenir ce résultat, sont d'opérer avec des fonds très limpides ; il faut conduire la réduction de ces fonds d'une façon lente et régulière, dépouiller souvent et passer la glace à plusieurs linges très fins.

## Glace de Volaille

Formule 743

La glace de volaille s'obtient par la réduction lente et méthodique des fonds blancs de volaille.

* *
*

Nous recommandons, à l'endroit de ces deux glaces, de ne les marquer qu'avec des parures ou os de viandes absolument fraîches et de ne jamais faire rentrer les viandes de mouton, d'agneau ou de porc dans la composition des glaces de viandes ordinaires.

## Essence de Champignons

Formule 744

Mettre à infuser dans demi-litre de fonds blanc 5 ou 600 grammes d'épluchures de champignons.

Faire réduire de moitié. Passer au linge avec pression. Réserver au frais pour l'emploi.

Observation. — La simple cuisson de champignons (eau, beurre, sel et jus de citron) peut s'employer aussi pour additionner les veloutés ou sauces brunes en réduction.

## Essence de Truffes

Formule 745

Faire infuser (sans ébullition) 2 ou 300 grammes d'épluchures de truffes avec 2 décilitres de vin de Madère.

Passer au linge avec pression. Faire réduire le vin de Madère et ajouter 1 ou 2 décilitres de fonds de veau lié. Faire réduire de moitié et réserver pour l'emploi.

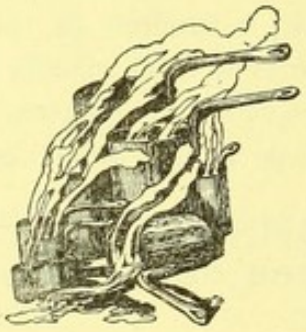
## Fumet de Gibier

Formule 746

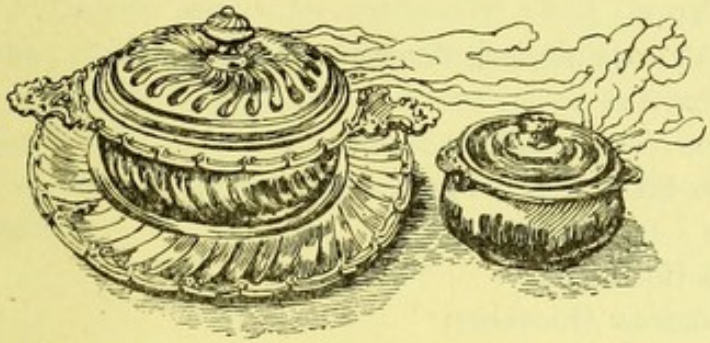
Faire revenir ensemble quelques parures ou carcasses de gibier et 2 ou 3 cuillerées de mirepoix.

Mouiller d'un décilitre de vin de Madère et, lorsque ce dernier est réduit, ajouter 3 ou 4 décilitres de fonds de veau lié.

Laisser cuire, en dépouillant, sur le coin du fourneau. Passer à l'étamine ; faire réduire d'un tiers et réserver pour l'emploi.



# LES PLATS DU JOUR



On désigne, sous cette appellation générique, le groupe nombreux des plats, tels que ragoûts, sautés, étuvées, fricassées, daubes, ou autres préparations d'ordre bourgeois.

Ces plats occupent d'ordinaire la première ligne dans la nomenclature des entrées.

Quelques clients nourrissent un préjugé à l'endroit de ces apprêts : ils prétendent qu'ils ne peuvent être préparés, dans toute leur vérité, que dans les ménages.

Une telle assertion nous paraît sévère ; s'il est vrai que, passant de la pratique ordinaire dans la cuisine savante, ces mets sont perfectionnés quant aux détails, et surtout quant à l'aspect extérieur, le fond en reste le même.

Le matin, les plats du jour servis le plus fréquemment, se composent de ragoûts, de sautés ou d'étuvées.

Dans cette catégorie, nous citerons les plats suivants que nous étudierons ensuite, chacun en particulier.

* *
*

# LES PLATS DU JOUR DU MATIN

Le Ragout de Mouton ou Haricot au Navarin.

L'Irish Stew.

Le Ragout d'Agneau.

Les différents Sautés d'Agneau (Chasseur, Portugaise, aux Petits Pois, etc., etc.).

Les Cotelettes d'Agneau a la Champvallon.

Les Cotelettes d'Agneau a la Fermière.

La Blanquette d'Agneau.

Le Currie d'Agneau.

Le Ragout de Veau.

Les Sautés de Veau (Chasseur, Portugaise, Marengo).

La Blanquette de Veau.

Les Tendrons de Veau a la Bourgeoise.

L'Estouffade de Bœuf a la Bourguignonne.

La Carbonnade a la Flamande.

Le Gulyas a la Hongroise.

La Queue de Bœuf en Hochepot.

La Fricassée de Poulet a l'Ancienne.

L'Abatis de Dinde aux Navets, a la Paysanne, a la Bonne-Femme.

Le Ragout d'Oie aux Céleris.

Le Cassoulet a la Mode de Castelnaudary, de Carcassonne et de Toulouse.

La Choucroute Garnie.

Les Tripes a la Mode de Caen.

Le Gras-Double a la Lyonnaise.

Les Pieds de Mouton Poulette.

Les Paquets et Pieds a la Marseillaise.

L'Epaule d'Agneau a la Boulangère.

L'Epaule de Mouton a la Boulangère.

La Longe de Veau aux Pommes a la Crème.

Le Carré de Porc a la Purée de Pommes.

Les Pilaffs et les Rizottos.

Le Civet de Lièvre, etc., etc.

Le Plat du Jour du Soir comporte, ordinairement, une grosse pièce de broche ou de four garnie, telle que : Côte de Bœuf, Filet ou Aloyau, Gigot de Pré-Salé ou d'Agneau, etc., etc.

On peut aussi servir, comme Plat du Jour, une grosse viande braisée ou pochée, telle que : Noix de Veau, Culotte de Bœuf, Jambon, etc.

Par extension, on sert parfois des volailles comme Plat du Jour. Dans cet ordre, nous citerons la Dinde à la Chipolata, l'Oie Farcie aux Marrons, la Poularde à la Piémontaise, aux Nouilles, ou de toutes autres façons.

Enfin, mais ceci est à titre exceptionnel, on peut faire entrer dans cette série les Cuissots de Chevreuil, de Marcassin, d'Ours et toutes les pièces de grosse venaison.

* *
*

Dans la plupart des restaurants, toutes ces pièces, placées sur des tables chaudes roulantes, sont tranchées devant les clients.

Ces étuves portatives, ingénieusement combinées, maintiennent la viande suffisamment chaude sans la dessécher ; elles comprennent aussi deux bains-marie : l'un pour le jus ou le fonds, l'autre pour les garnitures.

## LE RAGOUT DE MOUTON

Ce ragoût est une des pierres angulaires du monument de la Cuisine Française.

Toutes les classes de la société en mangent et, détail curieux, son nom change suivant le degré hiérarchique des consommateurs, sans que l'aspect général en soit notablement modifié.

Chez la concierge, c'est le Haricot de Mouton ; à la caserne, c'est le Rata ; chez le marchand de vin, c'est le Ragout, et au restaurant de grand genre, c'est le Navarin.

D'érudits philologues ont cherché à établir les nuances différenciant chacun de ces noms.

Pour la seule étymologie du mot Navarin, des flots d'encre ont été versés, des montagnes d'in-folios poudreux ont été remués, et nulle réponse satisfaisante, ou du moins concluante, n'est venue élucider cette question.

Parmi toutes ces solutions, il convient pourtant de retenir celle, si éloquemment donnée en une chronique de la RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, par notre ami Ph. Gilbert.

En un style, preste comme une fanfare guerrière, il nous conte comment, au bruit des canons français, anglais et russes, sortit l'indépendance de la Grèce et naquit le ragoût printanier, qu'en souvenir de la mémorable bataille navale on dénomma le NAVARIN.

A notre avis, pourtant, il paraît peu probable que la garniture complémentaire des diverses racines ou des légumes frais, fut ignorée des cuisiniers de la vieille école.

Pour HARICOT DE MOUTON, l'étymologie est plus facile à établir.

Ce plat était anciennement nommé HALICOT, et nous savons qu'en vieux français HALICOTTER voulait dire couper en morceaux.

De HALICOT le peuple a naturellement fait HARICOT et le nom est resté dans la langue.

Les méthodes pour préparer ce plat, qu'il se nomme rata, navarin, ragoût ou haricot, sont d'un ordre très simple.

L'aspect final du plat est modifié suivant la minutie et surtout suivant les garnitures que l'on y introduit mais, nous le répétons, la base est presque toujours identique.

Nous allons décrire cet apprêt, point par point, cette étude devant nous servir de type pour les apprêts analogues.

## Ragoût de Mouton

Formule 747

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

BASES ET GARNITURES :

3 kilog. de poitrine et d'épaule de mouton.
2 kilog. de pommes de terre tournées en grosses gousses.
500 grammes de petits oignons.
100 grammes de beurre décanté ou de saindoux.
150 grammes de farine.
3 litres environ de fonds blanc.
2 carottes, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 grain d'ail.
Sel et poivre.

MÉTHODE : Dégraisser la poitrine et désosser l'épaule, couper le tout en morceaux réguliers de 5 centimètres carrés.

Faire chauffer le beurre dans un plat à sauter assez large, ajouter la viande ainsi que les carottes et oignons coupés en gros quartiers, assaisonner de sel (sel gris broyé) et faire revenir d'une belle couleur acajou.

Du rissolage des viandes dépend la réussite d'un ragoût.

Egoutter la graisse rendue par ce ragoût ; saupoudrer avec la farine, faire revenir sur le fourneau en remuant constamment, afin de bien cuire uniformément la farine et ajouter l'ail, grossièrement écrasé.

Mouiller aussitôt avec le fonds blanc que l'on aura fait tiédir (Un ragoût peut sans aucun inconvénient être mouillé à l'eau pure : les vrais amateurs exigent même que l'on procède ainsi. Nous indiquons pourtant le mouillage au fonds blanc, afin d'ajouter une plus grande sapidité au ragoût).

Ajouter le bouquet garni et goutter pour rectifier l'assaisonnement.

Recouvrir le plat à sauter de son couvercle et laisser cuire, à chaleur réglée, pendant 1 heure environ.

(Pendant que cette cuisson s'opère, on blanchira les petits oignons et on les passera à la poêle afin de les glacer légèrement).

Egoutter les morceaux de mouton un à un, les parer et supprimer les os et parties trop grasses et les mettre, au fur et à mesure, dans un plat à sauter.

Placer sur la viande les pommes de terre et les petits oignons.

Passer le fonds au chinois et, après l'avoir soigneusement dégraissé, le mettre à dépouiller en plein feu. Ajouter un décilitre ou deux de sauce tomate, ainsi qu'un peu de fonds blanc si la sauce était trop épaisse.

Repasser à la mousseline et verser sur le ragoût qui doit se trouver entièrement couvert.

Faire partir sur le fourneau ; placer sur le ragoût un fort papier d'office beurré.

Mettre le couvercle sur le plat à sauter et finir de faire cuire au four. Cette dernière cuisson demande 40 minutes, ce qui, avec le temps nécessité par les diverses opérations décrites plus haut, donne un total de 2 heures pour la confection de ce plat.

Il ne reste plus, dès lors, qu'à dégraisser le ragoût et à le maintenir à une chaleur suffisante.

***

Ce plat, on le voit, est d'ordre simple. En ménage, la méthode est plus simple encore ; mais il ne faut pas en conclure que les raffinements introduits par la pratique du restaurant doivent en dénaturer le style.

Ils ont pour but d'en rendre l'aspect extérieur plus correct, chose indispensable, si l'on considère que le client se montre plus exigeant, à ce sujet, dans un restaurant que chez lui.

## Ragoût de Mouton aux Légumes Nouveaux dit Navarin

Formule 748

Mêmes bases et même méthode que pour le ragoût de mouton ordinaire.

Compléter la garniture avec :

350 grammes de carottes nouvelles tournées et blanchies.
200 grammes de navets nouveaux tournés et blanchis.
220 grammes de petits pois.

Il est nécessaire de diminuer la quantité de pommes de terre et de petits oignons, proportionnellement à la quantité de légumes nouveaux que l'on ajoute.

## Irish Stew

Formule 749

Ce mode d'apprêt nous est venu de la cuisine anglaise. Il est généralement très apprécié et figure souvent dans les menus d'hiver.

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

Bases et Garnitures :

3 kilog. de poitrine et d'épaule de mouton.
300 grammes d'oignons émincés.
1 kil. 500 grammes de pommes de terre émincées.
Persil et cerfeuil concassés, bouquet garni, sel et poivre.

Couper le mouton comme il est dit au Ragout de Mouton ; le faire blanchir, le rafraîchir et l'égoutter.

Le mettre, par couches, dans un plat à sauter, en l'alternant avec les pommes de terre et l'oignon émincé. Saupoudrer chaque couche de persil concassé, assaisonner de sel gris écrasé et mouiller avec du fonds blanc léger jusqu'à hauteur de la viande.

Faire partir en plein feu.

Laisser cuire à ébullition régulière pendant 1 heure 3/4 environ.

Dégraisser soigneusement, ajouter deux pincées de cerfeuil concassé et, au moment de servir, une cuillerée ou deux de sauce anglaise *(Worcesterhire sauce)*.

Ce dernier condimentage est facultatif.

### Variante de l'Irish Stew

Ainsi qu'il en est pour tous les plats étrangers passés dans la pratique française, l'IRISH STEW s'interprète de différentes manières.

Quelques praticiens n'ajoutent les pommes de terre émincées que comme élément de liaison.

Après avoir égoutté le mouton, ils foulent le fonds à l'étamine et terminent l'Irish Stew suivant la méthode indiquée pour le Ragoût de Mouton, c'est-à-dire en ajoutant une certaine quantité de pommes de terre tournées et de petits oignons.

Cette façon de procéder rapproche l'Irish Stew du Ragoût français.

## Ragoût d'Agneau aux Pommes de Terre et Petits Oignons

Formule 750

Mêmes proportions et même méthode que pour le RAGOÛT DE MOUTON.

Les temps de cuisson seuls diffèrent, la viande d'agneau étant plus tendre que celle de mouton.

## Ragoût d'Agneau à la Printanière

Formule 751

Même méthode et mêmes garnitures que pour le NAVARIN A LA PRINTANIÈRE.

## Sauté d'Agneau Chasseur

Formule 752

Couper régulièrement 3 kilog. de poitrine et d'épaule d'agneau.

Assaisonner de sel et faire revenir dans un plat à sauter avec moitié beurre et moitié huile.

Lorsque l'agneau est de belle couleur, égoutter complètement la graisse et ajouter 50 grammes d'échalote hachée.

Déglacer de 2 décilitres de vin blanc sec et faire réduire en plein feu.

Mouiller de 8 décilitres de fonds brun légèrement lié, et de deux cuillerées de sauce tomate.

Ajouter 700 grammes de champignons tournés, émincés, et préalablement sautés au beurre.

Laisser cuire au four pendant 1 heure environ.

Au moment de servir, saupoudrer de persil haché et, facultativement, d'estragon haché.

* *
*

La méthode des sautés diffère un peu de celle des ragoûts. La liaison de ces derniers s'obtient par le saupoudrage des viandes à la farine, tandis que les sautés sont additionnés d'un fonds déja lié.

## Sauté d'Agneau à la Portugaise

Formule 753

Même façon de procéder que pour le Sauté d'Agneau Chasseur.

Lorsque l'agneau est mouillé, ajouter 800 grammes de tomates épluchées, concassées, et fondues au beurre.

Achever comme il est dit au Sauté d'Agneau Chasseur.

Observation. — Dans tous les plats où la tomate figure à titre de garniture principale, l'emploi de l'ail est indiqué comme assaisonnement complémentaire. Néanmoins, l'usage de cet excipient doit toujours être subordonné au goût des convives.

## Côtelettes d'Agneau braisées à la Champvallon

Formule 754

Cet apprêt, tout indiqué pour employer les basses côtes d'agneau, est fort usité dans les restaurants parisiens.

Détailler 18 à 20 côtelettes de collet que l'on aplatira et que l'on parera suivant l'usage.

Les assaisonner et les faire légèrement colorer des deux côtés.

Les ranger dans un plat à sauter que l'on aura foncé de petites tranches de lard maigre ou de bacon.

Recouvrir d'une couche d'oignons émincés et de persil concassé.

Ajouter un bouquet garni, mouiller à hauteur des côtelettes avec du fonds clair, et mettre à cuire au four, le plat à sauter couvert.

Aux deux tiers de la cuisson des côtelettes, les recouvrir d'une bonne couche de pommes de terre émincées.

Achever la cuisson au four.

Si le fonds se trouvait trop réduit, ajouter une louche ou deux de fonds clair.

Dresser les côtelettes dans un plat en grès; les recouvrir avec les pommes de terre, saucer avec le fonds et réserver au chaud.

OBSERVATIONS. — Quelques praticiens ajoutent au mouillage une certaine quantité de tomates épluchées et concassées.

Cette addition ne peut nuire à la composition du plat.

Les seuls principes à observer scrupuleusement sont : 1° le braisage méthodique des côtelettes ; 2° la cuisson régulière des pommes de terre, et enfin, 3° le dressage dans un plat en terre d'aspect un peu rustique, dressage qui est une des caractéristiques de ce mets.

## Côtelettes d'Agneau braisées à la Fermière

Formule 755

Même façon de procéder que pour les COTELETTES A LA CHAMPVALLON.

Ajouter une garniture de carottes, navets et oignons coupés en paysanne, blanchis et fondus au beurre.

Recouvrir les côtelettes de ces légumes, les mouiller comme il est dit dans la recette précédente.

Faire cuire au four et, aux deux tiers de la cuisson, ajouter les pommes de terre émincées.

Terminer comme il est indiqué pour les COTELETTES D'AGNEAU A LA CHAMPVALLON.

## Côtelettes d'Agneau braisées aux Primeurs

Formule 756

Procéder comme il est dit dans les recettes précédentes.

Ajouter les garnitures suivantes :

4 fonds d'artichauts blanchis et émincés.
4 laitues fortement blanchies et divisées chacune par moitiés.
1/2 litre de petits pois.
150 grammes de haricots verts blanchis et coupés en gros dés.
150 grammes de carottes nouvelles émincées et blanchies.

Laisser s'achever ensemble la cuisson des côtelettes et des légumes et dresser dans un plat en grès.

## Blanquette d'Agneau à l'Ancienne

La blanquette est un des plus vieux apprêts du répertoire.

Il existe deux façons de l'interpréter :

Formule 757

1° A L'ANCIENNE : Détailler, comme pour ragoût, 3 kilog. d'épaule et de poitrine d'agneau ; l'empoter dans une casserole avec deux oignons dont un piqué d'un clou de girofle, 3 carottes et un bouquet garni, un peu forcé en céleri.

Assaisonner d'une pincée de sel et mouiller à un doigt au-dessus de la viande avec du fonds blanc.

Faire partir en plein feu, écumer et laisser cuire à cuisson régulière.

Préparer, pendant que cette cuisson s'achève, un roux composé de 100 grammes de beurre et 100 grammes de farine.

Le faire cuire à chaleur douce, sans lui laisser prendre couleur.

D'autre part, faire blanchir 300 grammes de petits oignons et les mettre à cuire avec 2 décilitres de fonds blanc, une noix de beurre et une pincée de sel.

Faire cuire, également au blanc, 400 grammes de champignons tournés.

Réserver les garnitures au bain-marie.

Egoutter l'agneau et le placer dans un plat à sauter.

Passer la cuisson à la mousseline, la dégraisser et, lorsqu'elle est un peu tiède, en mouiller le roux.

Faire bouillir ce velouté en plein feu, l'écumer et le laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.

Mettre les champignons et les petits oignons sur la blanquette et mouiller avec le velouté que l'on aura passé à l'étamine.

Laisser compoter pendant 25 minutes.

Au moment de servir, lier la blanquette de 6 jaunes d'œufs mélangés de 3 décilitres de crème double.

Beurrer, hors du feu, et ajouter le jus d'un demi citron (facultatif).

Maintenir au bain-marie jusqu'au dernier moment.

Dresser en timbale et garnir de croûtons frits au beurre.

Formule 758

2° A LA MÉNAGÈRE : Ce mode d'apprêt relève directement de la cuisine bourgeoise, mais s'emploie fréquemment dans la cuisine transcendante.

En voici la méthode :

Couper l'agneau comme il est dit plus haut.

Le mettre à revenir dans un plat à sauter avec du beurre, 2 carottes coupées en quartiers, un oignon coupé en deux.

Assaisonner de sel et de poivre.

Eviter de faire colorer les viandes et, lorsqu'elles sont suffisamment atteintes, les saupoudrer de deux cuillerées de farine et les mouiller aussitôt avec du fonds blanc.

Faire partir en plein feu, écumer et laisser cuire à bouillons réguliers.

Lorsque l'agneau est presque cuit, l'égoutter, parer les morceaux en supprimant les os et autres parties nerveuses.

Mettre cet agneau dans un plat à sauter.

Ajouter les champignons et les petits oignons.

Recouvrir avec le velouté passé à l'étamine ; laisser mijoter à chaleur douce pendant demi-heure environ.

5 minutes avant de servir, lier la blanquette de 6 jaunes d'œufs délayés de trois décilitres de crème double.

Dresser en timbale et garnir de croûtons frits.

## La Currie d'Agneau ou de Mouton

Formule 759

Ce plat, d'allure essentiellement indienne, demande à être interprété sans trop de raffinements, afin de conserver le cachet exotique qui le caractérise.

Nous l'avons vu préparer souvent par un cuisinier indien et nous avons pu observer que, si le résultat était parfait, quant à la sapidité, la forme extérieure en était absolument primitive, voire barbare.

C'est, au demeurant, la note originale de ce mets, note que recherche le véritable amateur des ragoûts pimentés de l'Inde et qu'il ne trouve pas toujours lorsque ces curries sont préparés à l'européenne, c'est-à-dire avec certaines minuties d'exécution propres, selon nous, à en dénaturer l'aspect et même le goût.

RECETTE

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

Désosser et parer 2 kilog. de filet d'agneau ou de mouton et le détailler en menus morceaux réguliers.

Mettre à fondre dans une casserole, avec une ou deux cuillerées de saindoux :

150 grammes d'oignon haché.
150 grammes de maigre de jambon haché
2 pommes reinettes épluchées et râpées.

Lorsque ces ingrédients sont fondus, ajouter l'agneau ou le mouton et garnir d'un assaisonnement composé ainsi :

2 feuilles de laurier concassées.
1 branche de thym.
1 grain d'ail écrasé.
Une pincée de cannelle en poudre
Autant de cardamone et autant de macis.

Saupoudrer de quatre grandes cuillerées de poudre de currie, saler et remuer le ragoût qui doit cuire sans trop colorer.

Ajouter 4 tomates épluchées et concassées.

Mouiller de 4 décilitres de lait de noix de coco (1).

Laisser cuire pendant trois quarts d'heure environ.

Ajouter, 10 minutes avant de servir, un demi-litre de crème double et le jus de 2 citrons.

Dresser le ragoût dans un légumier et servir en même temps du riz cuit à l'Indienne.

OBSERVATIONS SUR LES CURRIES :

La méthode française est toute différente.

L'agneau, non désossé, est coupé à la façon d'un ragoût ordinaire et l'ensemble de l'exécution se rapproche sensiblement de la blanquette d'agneau à la ménagère, ce qui, nous le répétons, enlève au plat son cachet exotique.

Ainsi que nous l'indiquons au chapitre des poulets sautés, on peut employer, pour dresser les curries d'agneau, la cocotte à double récipient (2).

(1) Le lait de noix de coco s'obtient en râpant la chair intérieure des noix, que l'on aura ouvertes en deux. On triture cette chair avec de l'eau tiède, puis on presse le tout à travers un torchon fort.

(2) Cet ustensile, peu connu encore, a été fabriqué sur nos dessins par MM. ANDRÉOLIS Frères et POCCARD, 38, quai St-Jean-Baptiste, à Nice.

Cette cocotte peut aussi être utilisée pour le dressage des pilaffs et, en général, de tous les plats exotiques comportant une garniture de riz, de couscouss, de semoule ou de polenta.

## Le Ragoût de Veau aux Légumes

Formule 760

La méthode de ce ragoût étant identique à celle des ragoûts de mouton ou d'agneau, nous pensons qu'il est inutile d'en rééditer la recette.

Il suffira de se reporter aux indications fournies dans les articles précédents, en proportionnant les temps de cuisson selon la qualité de la viande.

## Le Sauté de Veau Chasseur et Portugaise

Formule 761

Même façon de procéder que pour les Sautés d'Agneau Chasseur ou Portugaise.

## Le Sauté de Veau Marengo

Formule 762

La caractéristique de ce sauté est l'huile, la tomate et l'ail.

L'apprêt est semblable à celui des divers sautés en tant que cuisson et mouillage, mais les viandes sont mises à revenir dans quelques cuillerées d'huile, mélangée parfois d'un tiers de beurre clarifié.

La garniture comporte des champignons, des jaunes d'œufs frits et des croûtons frits.

Pour donner plus d'allure à ce sauté, on peut l'agrémenter d'écrevisses cuites au court-bouillon.

Un point essentiel à observer est de tomater fortement le fonds et de ne pas le dégraisser en le servant.

## La Blanquette de Veau

Formule 763

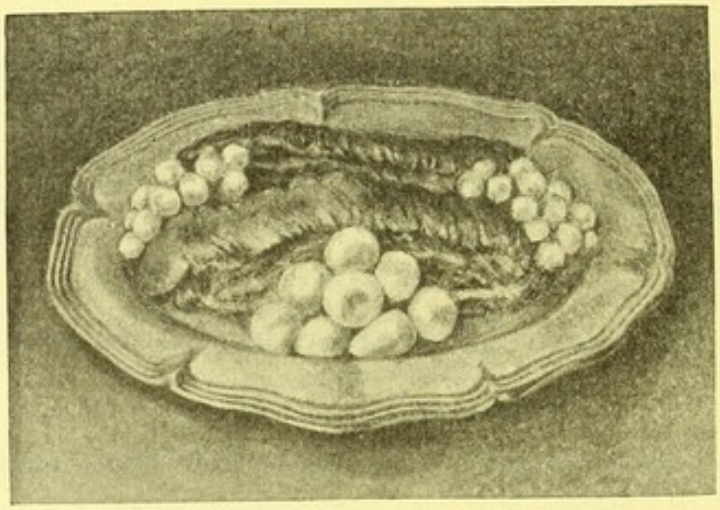
Même façon de procéder que pour la Blanquette d'Agneau.

Cette blanquette s'interprète aussi de deux manières, ainsi qu'il est dit à la recette de la Blanquette d'Agneau.

## Tendrons de Veau à la Bourgeoise

Formule 764

Les tendrons sont, on le sait, les cartilages adhérant à la poitrine de quelques animaux.



Tendrons de Veau a la Bourgeoise

Quelques auteurs culinaires, désignant ces pièces sous le nom de Tendons, commettent donc une erreur, puisque ces derniers ne sont que les cordons fibreux formant l'extrémité des muscles.

Diviser la poitrine en 10 à 12 morceaux d'égale dimension.

Les assaisonner de sel et de poivre, les faire colorer dans un plat à sauter en les rissolant au beurre, et les ranger dans une plaque un peu profonde.

Les garnir, selon la méthode habituelle, de carottes, d'oignons et d'un fort bouquet garni ; les mouiller d'un demi-litre de vin blanc, faire réduire sur le fourneau et ajouter la quantité de fonds de veau, un peu tomaté, nécessaire pour les recouvrir.

Faire cuire au four, la plaque couverte, pendant 1 h. 1/2.

Egoutter les tendrons, les parer et les placer dans une braisière à rebords peu élevés.

Leur ajouter des carottes tournées en gousses, blanchies, et aux trois quarts cuites au fonds clair, ainsi qu'une égale quantité de petits oignons blanchis et glacés au beurre.

Passer le fonds, le dégraisser et le verser sur les tendrons.

Laisser mijoter le tout pendant 45 minutes.

Dresser les tendrons sur un plat long un peu profond et les garnir avec les légumes.

On garnit aussi les tendrons de céleris, de laitues, de salsifis, de chicorée, d'oseille, d'épinards, etc., etc.

Le système de cuisson que nous indiquons s'applique à tous ces apprêts

## Estouffade de Bœuf

Formule 765

Détailler en gros morceaux réguliers, de 5 centimètres environ, une pointe de culotte, ainsi qu'un morceau de dessus de côte.

Couper également en gros dés 1 kilog. de lard maigre, faire blanchir ce dernier.

Faire revenir ensemble le bœuf et le lard, assaisonner et garnir de 6 oignons coupés en quartiers, d'autant de carottes également coupées, d'une tête d'ail et d'un gros bouquet.

Lorsque le tout est suffisamment rissolé, enlever une partie de la graisse et saupoudrer de 3 ou 4 cuillerées de farine.

Laisser frire un instant sans cesser de remuer et mouiller de 3 litres de vin rouge.

Ajouter la quantité de fonds nécessaire pour que le ragoût baigne entièrement.

Faire partir en plein feu, dégraisser soigneusement et faire cuire à four réglé pendant 3 heures environ.

S'assurer de la cuisson en sondant les morceaux de bœuf, qui doivent céder sous la pression.

Egoutter le bœuf et les lardons, les placer, au fur et à mesure, dans un plat à sauter.

Faire sauter au beurre une quarantaine de têtes de champignons et les placer sur le ragoût.

Ajouter une égale quantité de petits oignons, préalablement blanchis, et rissolés à la poêle.

Eclaircir le fonds de 3 ou 4 cuillerées de bouillon blanc et le faire réduire en plein feu en le dépouillant.

Le passer à l'étamine, le verser sur le bœuf et laisser mijoter l'estouffade sur le coin du fourneau pendant 40 minutes.

Servir en cocotte en terre.

Servir en même temps une timbale de pommes nature.

## Carbonnade de Bœuf à la Flamande

Formule 766

Détailler en escalopes de même dimension, 4 kilog. de contre-filet, pris dans la partie nerveuse de la tête.

Aplatir ces escalopes, les assaisonner et les faire rissoler au beurre clarifié dans un plat à sauter.

Les égoutter et les dresser par couches dans une casserole, en séparant chaque assise par une couche d'oignons émincés et légèrement fondus au beurre.

Ajouter un bouquet garni. Mouiller de 3 ou 4 litres de bière, de façon à ce que les viandes se trouvent entièrement couvertes.

Recouvrir la casserole de son couvercle que l'on lutera avec du repère, faire partir sur le fourneau et achever de faire cuire au four pendant 3 heures, à chaleur modérée.

Retirer le couvercle de la casserole, dégraisser la carbonnade et la servir comme l'estouffade, dans des cocottes en terre, en l'accompagnant de pommes nature.

Si le mouillage se trouvait être trop abondant, il n'y aurait qu'à le faire réduire un peu.

Observations. — Anciennement, le mot *Carbonnade* désignait la façon de cuire certaines viandes sur les charbons ardents. La vieille cuisine dénommait surtout ainsi les côtelettes de mouton grillées.

Il est à supposer que ce mot a été appliqué, par extension, à des ragoûts, parce qu'il était d'usage, autrefois, de faire cuire les étuvées et les daubes dans les tisons de l'âtre que l'on entourait de cendres chaudes.

Quelques ouvriers marquent la carbonnade avec la viande coupée en gros morceaux carrés, ainsi qu'il est indiqué pour les estouffades

En tous cas, la caractéristique de l'apprêt *à la Flamande* est le mouillage à la bière.

## Gulyas de Bœuf

Formule 767

Ce mets, d'origine hongroise, a pour caractéristique l'assaisonnement au paprika.

Il diffère peu, comme méthode, de l'Estouffade a la Bourguignonne.

On détaille la viande en morceaux carrés que l'on fait revenir au saindoux, avec une douzaine d'oignons hachés, ou mieux, coupés en

petits dés. On saupoudre largement de paprika, on ajoute un fort bouquet garni, ainsi que 2 ou 3 grains d'ail écrasés.

Lorsque les viandes sont de belle couleur acajou, on supprime une partie de la graisse, on singe de deux cuillerées de farine, et on mouille le ragoût à hauteur des viandes, avec un fonds clair.

Laisser cuire au four pendant 3 heures et servir en cocotte, avec une garniture de pommes de terre levées à la grosse cuillère et cuites à l'eau.

Observation. — On ajoute parfois au Gulyas un complément de lard maigre coupé en gros dés.

## Queue de Bœuf en Hochepot

Formule 768

Encore une vieille préparation du passé.

Cet apprêt, fort simple en lui même, demande une cuisson assez longue, afin d'obtenir que la viande, garnissant l'appendice caudal, soit entièrement cuite.

Tronçonner régulièrement la queue de bœuf (suivre pour cela les jointures naturelles) et, après l'avoir faite blanchir, la mettre à revenir dans une casserole avec la garniture ordinaire des ragoûts.

Lorsque les tronçons de queue sont rissolés à point, les mouiller d'un demi-litre de vin blanc ; faire réduire ; ajouter la quantité nécessaire de fonds clair ainsi qu'une cuillerée ou deux de purée de tomates.

Faire partir sur le fourneau ; couvrir la casserole et faire cuire au four pendant 3 heures environ.

Egoutter les tronçons de queue et les placer dans un plat à sauter.

Ajouter un litre de carottes tournées et blanchies, autant de navets également préparés, une poignée de petits oignons, légèrement rissolés au beurre.

Ajouter aussi 2 pieds de céleris blanchis et attachés ensemble, 4 laitues préparées de même et 2 ou 3 bottillons de scorsonères, préalablement cuits dans un blanc, selon la méthode ordinaire.

Faire dépouiller et réduire la cuisson ; la dégraisser, la passer à l'étamine et la verser sur la queue de bœuf.

Rectifier l'assaisonnement qui doit être de haut goût.

Recouvrir le ragoût d'une feuille de papier d'office beurrée et, après avoir mis le couvercle sur le plat à sauter, faire cuire au four pendant 1 heure 1/2 environ.

Dresser sur un plat un peu profond, en disposant tous les légumes par bouquets, autour de la queue de bœuf (les céleris et les laitues seront partagés en deux et chaque morceau correctement paré).

OBSERVATION. — On peut aussi apprêter ce plat en employant la queue de bœuf non écorchée, mais échaudée et flambée, ainsi qu'il en est pour la tête de veau.

La méthode est identique, sauf que la cuisson demande plus de temps.

## La Fricassée de Poulet

Formule 769

La FRICASSÉE DE POULET s'exécute de la même façon que la BLANQUETTE D'AGNEAU.

Après avoir dépecé le poulet par membres (que l'on coupe chacun en deux morceaux si l'on emploie une grosse volaille), on l'empote dans une casserole avec une garniture de carottes, oignons, céleri et bouquet garni.

On mouille le poulet d'une quantité suffisante de fonds blanc et on le laisse cuire à ébullition réglée.

Terminer ensuite comme il est dit à la recette de la BLANQUETTE D'AGNEAU.

OBSERVATION. — La fricassée peut aussi se préparer ainsi qu'il est dit à la recette de la *Blanquette d'Agneau à la Ménagère*, c'est-à-dire en faisant revenir légèrement le poulet dans le beurre, en le saupoudrant de farine et en le mouillant, ainsi qu'il est dit à la recette susdite.

## L'Abatis de Dinde aux Navets

Formule 770

Par abatis, on entend les pièces d'abat de la volaille, telles que cous, ailerons, pattes, gésiers, foies et cœurs.

Mais, lorsqu'on sert un abatis de dinde ou d'autre volaille comme plat du jour, il n'est pas rare qu'on y ajoute d'autres parties plus charnues.

Néammoins nous donnons la recette avec, comme base, les abatis proprement dits.

RECETTE

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

Bases et Garnitures :

2 abatis de dinde, c'est-à-dire les ailerons, cous, gésiers, foies et cœurs (le tout tronçonné de grosseur égale).
2 kilogs de navets choisis très tendres, tournés en grosses gousses.
Une garniture ordinaire de carottes, gros oignons, bouquet garni et ail écrasé.
Le fonds habituel servant à mouiller.
Sel, poivre et farine.

Faire revenir l'abatis avec la garniture de légumes, ainsi qu'il est dit pour tous les ragoûts en général.

Lorsqu'il est suffisamment saisi, supprimer la graisse, saupoudrer avec la farine et mouiller avec le fonds, auquel on ajoutera une cuillerée ou deux de sauce tomate.

Laisser cuire, le plat à sauter couvert.

Faire blanchir les navets et les faire sauter un instant à la poêle avec du beurre, une pincée de sel et un peu de sucre en poudre.

Les égoutter et les conserver au chaud.

Retirer les morceaux de l'abatis que l'on placera, au fur et à mesure, dans un plat à sauter.

Mettre les navets sur l'abatis.

Dégraisser la cuisson, la passer à l'étamine et la verser sur le ragoût.

Rectifier l'assaisonnement et terminer l'abatis, ainsi qu'il est indiqué pour tous les ragoûts en général.

La cuisson totale de ces plats, étant donné que l'on emploie des volailles jeunes, ne demande pas plus de deux heures.

Observation. — On ajoute parfois des petits oignons dans l'abatis aux navets.

## L'Abatis de Dinde à la Paysanne

Formule 771

Même façon de procéder ; garnir de carottes, navets, pommes de terre et petits oignons.

On ajoute aussi des petits pois que l'on fait cuire dans le ragoût.

## L'Abatis de Dinde à la Bonne-Femme

Formule 772

Même façon de procéder ; garnir de pommes de terre, petits oignons et lardons de lard maigre, que l'on aura préalablemet fait blanchir

## Le Ragoût d'Oie aux Céleris

Formule 773

Les recettes indiquées pour l'abatis de dinde s'appliquent, en général, à tous les ragoûts de volaille.

La garniture peut se composer indifféremment de céleris en branches ou de céleris-raves.

Dans le premier cas, on ratisse, on lave les céleris et, après les avoir fait blanchir dans une eau salée, on les raccourcit et on les empaquette deux par deux.

On les met alors à cuire dans le ragoût, qu'il ne reste plus qu'à terminer comme tous les ragoûts ordinaires.

Si l'on emploie le céleri-rave, on l'épluche et on le tourne en grosses gousses que l'on fait blanchir.

Faire rissoler ces gousses de céleris dans du beurre et, 30 minutes environ avant de servir, les ajouter au ragoût d'oie.

Observations. — Le ragoût d'oie se prépare aussi des différentes manières indiquées pour l'abatis de dinde.

Les mêmes procédés s'appliquent, enfin, aux ragoûts de canards, de pigeons et autres volailles, en tenant compte du degré de tendreté propre à chaque pièce employée.

## Le Cassoulet

Formule 774

Dans le Languedoc, le Cassoulet est le plat de résistance de bon nombre d'agapes intimes.

Rustiquement servi dans la terrine de terre rougeâtre où s'est effectué l'ultime cuisson et où s'est formé la croûte dorée et appétissante, le Cassoulet est un mets plantureux entre tous ceux que nous offre la riche cuisine gasconne.

Plusieurs viandes viennent combiner leurs apports pour nourrir et rendre plus savoureux les haricots qui sont la note caractéristique du plat.

Le mouton ; le porc, sous la forme de salaison et de viande fraîche ; l'oie et parfois la perdrix, viennent enrichir cette truculente étuvée.

La cuisson lente et méthodique de ce mets, le savant dosage des ingrédients et, enfin, la qualité exquise des haricots employés à Castelnaudary, à Toulouse et à Carcassonne, sont aussi pour beaucoup dans la succulence du Cassoulet.

Par un surcroît de précaution, on chauffe le four où s'opère la cuisson avec des fagots d'ajoncs de montagne, ce qui, au dire des connaisseurs, ajoute encore des qualités à la préparation.

De telles pratiques sont peu en usage dans les cuisines de restaurant.

Mais, ce qu'il est nécessaire d'observer quand on veut obtenir un cassoulet parfait, c'est la stricte exécution des règles de cuisson et de dosage des assaisonnements.

* *
*

Il existe trois modes d'apprêt du cassoulet : la mode de Castelnaudary, la mode de Carcassonne et celle de Toulouse.

Les nuances différenciant les trois méthodes sont peu appréciables : elles tiennent surtout dans l'emploi des viandes de base : à Castelnaudary, ces bases sont les couennes fraîchement salées, le porc frais, le mouton pris dans la poitrine et, enfin, le saucisson ; à Toulouse, l'oie confite ou le canard entrent dans la composition du plat ; à Carcassonne, la méthode se caractérise par l'adjonction d'un gigot entier et aussi par l'appoint final de la perdrix braisée.

Mais toutes ces nuances ne sont pas toujours scrupuleusement observées et les méthodes se mélangent, bien que servies sous tel ou tel pavillon précis.

Le cassoulet n'étant, en somme, qu'une savante étuvée de haricots, nous pensons qu'il convient d'en déterminer les règles très simplement, sans trop nous préoccuper des variations apportées au plat, par l'appoint des divers éléments.

RECETTE

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

Bases et Garnitures :

3 litres de haricots blancs.
1 kilog. de filet de porc.
1 kilog. de poitrine de mouton.
500 grammes de couennes (salées de la veille).
200 grammes de lard maigre.
200 grammes de saindoux.
1 saucisson à l'ail.
2 décilitres de sauce tomate.
Une forte garniture de pot-au-feu (forcée en ail).
200 grammes d'oignons hachés.
Poivre, sel, chapelure blonde.

1° Cuisson des Haricots : En principe, avant d'être mis à cuire, les haricots doivent tremper à l'eau 10 heures au moins.

Jeter l'eau où ont trempé les haricots, les mettre dans une grande casserole et les mouiller abondamment d'eau.

Ajouter la garniture et saler modérément, en tenant compte du complément de sel fourni par toutes les salaisons.

Ajouter les couennes (ficelées en un paquet) et le lard maigre (préalablement blanchi).

Faire partir en plein feu, écumer et ajouter une ou deux cuillerées de saindoux.

(Cette addition d'un corps gras a pour objet de former une couche hermétique sur le liquide. A l'abri de cette nappe grasse, les haricots s'imprégnent mieux de tous les arômes et parfums de la garniture et ne se brisent pas à la cuisson).

Une heure après que l'ébullition est commencée, ajouter le saucisson.

Laisser s'opérer la cuisson en maintenant l'ébullition d'une façon régulière.

Cette cuisson demande 2 heures environ.

2° Apprêts Complémentaires : Détailler la poitrine de mouton comme pour ragoût, et la mettre à cuire dans un plat à sauter avec une cuillerée de saindoux.

Assaisonner et, lorsque les viandes commencent à se colorer, égoutter les 2 tiers de la graisse et ajouter 200 grammes d'oignon haché.

Laisser cuire à l'étuvée, au four, le plat à sauter couvert. Aux deux tiers de la cuisson, ajouter la sauce tomate ainsi que deux ou trois cuillerées de la cuisson des haricots.

Faire rôtir, au four, le filet de porc qui aura été salé dès la veille.

3° Opérations Finales : Retirer les couennes, le saucisson et le lard maigre.

Détailler le tout en morceaux réguliers.

Trancher également le filet de porc.

Egoutter les haricots en réservant la cuisson.

Disposer dans une terrine spéciale, le ragoût de poitrine, le porc, les couennes, le saucisson et le lard, en alternant le tout par couches régulières mélangées de haricots.

Mouiller de quelques cuillerées de cuisson des haricots, terminer par une couche de rondelles de saucisson et de morceaux de couennes de lard.

Saupoudrer abondamment de chapelure un peu grosse.

Arroser de quelques cuillerées de saindoux fondu et mettre à compoter pendant une heure environ dans un four de boulanger maintenu à chaleur douce.

Observations. — Dans la pratique des restaurants, cette méthode subit de nombreuses modifications. La cuisson des haricots s'opère plus rapidement qu'en cuisine bourgeoise où, parfois, elle dure douze heures.

Le gratinage du cassoulet est aussi obtenu plus vivement, puisqu'il se fait souvent à la salamandre.

Nous avons tenu néanmoins à donner les lignes caractéristiques de l'apprêt que l'on observe en Gascogne.

Nous ajouterons qu'il est indispensable, pour rester dans la note locale de forcer l'appoint de l'ail qui est, on le sait, la dominante de la plupart des apprêts du Sud-Ouest de la France.

Nous dirons aussi que parfois, au restaurant, on ajoute du poulet à ce plat, addition nous paraissant s'éloigner un peu des principes de la recette initiale.

Il existe aussi, à Toulouse et dans les villes voisines, un autre plat, succédanné du cassoulet, que l'on nomme l'Estouffat.

Ce mot patois, désigne une simple étuvée de haricots, grassement nourrie de couennes et de saucisson et servie sans être gratinée

## La Choucroute Garnie

Formule 775

La choucroute est le plat traditionnel de toutes les brasseries et tavernes.

Copieusement nourrie de viandes chargées en graisse, parfumée de la senteur des baies de genévrier et poivrée à point, elle est, pour les peuples du nord de l'Europe, ce que le Cassoulet, la Polenta, ou le Rizotto sont pour les races méridionales.

La garniture obligatoire de cette potée de choux fermentés se compose de saucisses fumées de Strasbourg ou de Francfort, de jambon, d'oie fumée et de bacon.

Avant d'être empotée avec les divers éléments de l'apprêt, la choucroute doit être mise à dégorger à l'eau fraîche, lavée soigneusement et fortement égouttée.

### RECETTE

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

BASES ET GARNITURES :

2 kilog. de choucroute.
500 grammes de saindoux
500 — de bacon.
500 — de jambon.
1 quartier d'oie fumée.
6 saucisses de Francfort ou de Strasbourg.
6 litres de bouillon blanc (léger en sel).
Une garniture ordinaire de carottes, oignons et bouquet garni.
1 sachet contenant 20 grammes de genièvre.
Couennes de lard, poivre et sel.

1° Foncer une casserole avec les couennes de lard.

Sur ce fond, placer une couche de choucroute, dans laquelle on incrustera le lard fumé et le jambon.

Garnir avec les carottes, oignons, bouquet garni et sachet de genièvre. Assaisonner et arroser de deux ou trois cuillerées de saindoux.

Mettre le restant de la choucroute, mouiller avec le fonds blanc ; recouvrir de larges bardes de lard, ajouter le saindoux et faire partir sur le fourneau.

Lorsque l'ébullition est commencée, recouvrir la casserole de son couvercle et mettre au four.

La cuisson totale demande de 4 à 5 heures.

Une heure avant de servir, ajouter le quartier d'oie fumée.

Les saucisses fumées ne devront être ajoutées que quelques minutes avant de dresser la choucroute (avant de les mettre dans la choucroute on les fera pocher à l'eau pendant 10 minutes).

2° Egoutter la choucroute afin d'en enlever le surplus de graisse ; la dresser dans un grand plat creux et la garnir avec toutes les viandes de salaison.

Servir, en même temps, une timbale de pommes nature.

# Les Tripes à la Mode de Caen

Formule 776

Timbale a Bain-Marie
pour Tripes a la Mode de Caen

S'il est un mets de la vieille cuisine française, dont le nom évoque les joyeuses agapes de jadis, c'est à coup sûr celui-là.

Des poètes l'ont chanté, mais faut-il l'avouer, non des poètes élégiaques aux traits émaciés, mais bien de rubiconds chantres, amis des hôtelleries d'antan, où la chère était succulente, le vin frais et les servantes accortes !]

Comme les Paquets Marseillais que nous décrivons plus loin, les Tripes a la Mode de Caen appartiennent au vieux répertoire, et sont apparemment de la même époque que les Galimafrées et autres ragoûts plantureux du XV^me^ et du XVI^me^ siècle.

Ce plat est très réputé encore, non seulement en Normandie, mais aussi à Paris où il s'en fait un grand commerce.

Des maisons spéciales le préparent à la perfection et le livrent à domicile.

Aussi les restaurants ont-il tout avantage à s'adresser directement à ces spécialistes.

RECETTE

L'apprêt des tripes est d'une grande simplicité. Une opération très importante est le lavage. De la minutie apportée à ce travail dépend la réussite de la préparation.

1° Après avoir lavé une tripe de bœuf, la faire blanchir dans une grande marmite, la rafraîchir, l'égoutter et la détailler en morceaux réguliers de 5 à 6 centimètres.

Etaler ces morceaux sur la table et les assaisonner de sel, de poivre et d'épices.

Garnir le fond d'une grande marmite en terre, de carottes, d'oignons, d'une tête d'ail et d'un gros bouquet garni.

(On peut placer une assiette renversée au fond de la marmite, dans le but d'empêcher les tripes d'attacher).

Sur cette couche de légumes, placer 2 pieds de bœuf blanchis et coupés en tronçons.

Empoter les tripes dans la marmite, ajouter 2 pieds de veau désossés et blanchis, ainsi qu'un morceau de jarret de veau.

Mouiller d'un litre de vin blanc sec (d'aucuns mettent du cidre) et achever de remplir la marmite avec un fonds blanc de haute saveur.

Ajouter un décilitre de vieux Calvados ; recouvrir la marmite de son couvercle que l'on lutera avec un fond repère.

Faire partir sur le fourneau et, lorsque l'ébullition est bien en train, mettre la marmite dans un four de pâtissier, où on la laissera cuire pendant 10 heures au moins.

2° Le lendemain (cette cuisson s'effectue d'ordinaire pendant la nuit), découvrir la marmite, égoutter les tripes, supprimer tous les os et légumes et mettre le tout dans une casserole.

Passer la cuisson au chinois, la dégraisser et la verser sur les tripes.

Dès lors on n'a plus qu'à maintenir les tripes au chaud, au bain-marie.

Dressage : Ordinairement on sert les tripes dans des petites timbales profondes, formant bain-marie, ce qui permet de les manger brûlantes.

On les dresse aussi dans des petites écuelles de grés spécialement affectées à cet usage.

Observations. — On ajoute quelquefois aux tripes, en les mettant à cuire, une certaine quantité de graisse de rognon de bœuf. Cette addition est pour obtenir les tripes plus blanches.

En Normandie, la méthode pour l'apprêt des tripes est plus élémentaire encore. On y emploie, pour les faire cuire, une marmite en terre affectant, dans sa partie supérieure, la forme d'une couronne.

Dans ces marmites de large diamètre, la cuisson s'opère plus régulièrement que dans celles où les tripes sont placées en hauteur.

Nous ajouterons, pour terminer ces remarques sur cet apprêt, que la liaison du fonds s'obtient par le seul fait d'une cuisson lente et méthodique, et qu'il est absolument contraire au principe d'y ajouter un agent de liaison étranger, tel que farine ou fécule.

## Gras-Double à la Lyonnaise

Formule 777

En cuisine, la dénomination *à la Lyonnaise* indique presque toujours une préparation à base d'oignons.

Il est pourtant des exceptions, parmi lesquelles nous citerons les Quenelles a la Lyonnaise.

Dans l'apprêt qui nous occupe, l'oignon joue le rôle prépondérant.

Les gras-doubles, nettoyés soigneusement, blanchis et cuits à grand bouillon, sont émincés en grosse julienne, puis sautés au beurre.

Pendant qu'ils rissolent, on fait également sauter au beurre une grande quantité d'oignons émincés.

Mélanger le tout, laisser compoter ensemble et dresser en timbale.

Déglacer le plat à sauter de quelques cuillerées de vinaigre, ajouter un décilitre ou deux de bon fonds de veau et verser sur le gras-double.

Saupoudrer de persil haché et servir.

Observation.— L'emploi du vinaigre est facultatif.

## Les Pieds de Mouton Poulette

Formule 778

*(Proportions pour 10 à 12 personnes)*

Bases et Garnitures :

36 pieds de mouton.
600 grammes de champignons tournés et cuits selon la méthode ordinaire.
1/2 litre de velouté réduit.
6 jaunes d'œufs.
1/4 de litre de crème double.
150 grammes de beurre très frais.
Persil haché, poivre et sel.

Cuisson des Pieds de Mouton : Les pieds sont généralement vendus blanchis.

Les flamber, les diviser en deux, en ayant la précaution de supprimer la petite touffe de poil se trouvant entre les deux cornes.

Rogner ces dernières et mettre les pieds à cuire dans une cuisson marquée ainsi qu'il est dit au chapitre complémentaire.

Cette cuisson doit être très minutieusement conduite, c'est-à-dire que l'ébullition doit être régulière et pas trop brusque.

Egoutter les pieds et supprimer les petits os qui se seraient détachés.

Les mettre dans une sauteuse avec les champignons.

Ajouter le velouté et laisser compoter, sur le coin du fourneau, pendant un quart d'heure.

Si les pieds ont été parfaitement égouttés et épongés et si le velouté a été convenablement réduit, il n'est pas à craindre de voir s'éclaircir le ragoût.

Cinq minutes avant de servir, ajouter la liaison d'œufs et de crème et tenir un instant en plein feu en sautant le mélange, pour amener les jaunes d'œufs au point de cuisson nécessaire.

Incorporer le beurre frais, hors du feu ; ajouter le persil haché ainsi que quelques gouttes de jus de citron.

Servir dans un légumier que l'on aura eu la précaution de bien faire chauffer.

Observations. — On peut ajouter, comme assaisonnement complémentaire, une cuillerée de sauce anglaise (Worcesthire Sauce) et une pincée de cerfeuil.

Ces additions étant absolument facultatives, nous ne les indiquons que pour mémoire.

## Les Paquets et Pieds Marseillais

Ceci est une truculente préparation du passé, un mets de *haulte graisse*, semblable à ceux décrits par Rabelais dans son immortel "Gargantua".

Quoique nous possédions peu de renseignements précis sur l'origine de cet apprêt, nous sommes persuadés qu'il était connu de nos ancêtres.

Nous pensons même qu'il est contemporain des fameux *Godebillauds*, cause du trépas de la gente Gargamelle, mère du héros chanté par Rabelais.

En tous cas, nous pouvons affirmer que ce plat est rarement servi dans les grands restaurants parisiens, ce qui, bien entendu, n'enlève rien à sa réelle valeur savorique.

La recette que nous en donnons nous a été communiquée par Caillat, un praticien doublé d'un lettré.

**
*

## Recette des Paquets et Pieds Marseillais

Formule 779

*(Proportions pour 15 personnes)*

Bases :

2 tripes de mouton.
16 pieds de mouton.

Un hachis composé ainsi :

150 grammes de lard maigre.
150 grammes de maigre de bœuf.
150 grammes de boyau gras de mouton.
2 grains d'ail écrasé.
2 cuillerées de persil haché.
2 cuillerées d'huile d'olive.
Sel et poivre.

Garnitures et Mouillage :

1 poireau émincé.
3 oignons, dont un émincé et un piqué d'un clou de girofle.
2 carottes.
4 tomates concassées.
2 grains d'ail écrasés.
1 bouquet garni.
150 grammes de lard gras haché.
1 litre de vin blanc sec.
1 litre 1/2 de bouillon blanc.
1 verre de cognac.
Sel et poivre.

Apprêts Préalables : 1° Nettoyer les tripes avec le plus grand soin.

Diviser la panse en morceaux carrés de 7 à 8 centimètres.

Faire une légère incision, dans un angle de chacun de ces morceaux et placer, au milieu de chaque carré, une petite cuillerée du hachis indiqué aux bases. (Cet appareil doit être grossièrement concassé).

Rouler les paquets et les refermer en les passant à moitié dans l'incision d'angle, ce qui les maintient en forme. Si cette opération semblait trop malaisée, il suffirait de nouer les paquets d'une ficelle fine.

Mettre ces paquets à blanchir à grande eau, ainsi que les pieds de mouton, que l'on aura préalablement nettoyés, flambés et parés.

Egoutter et rafraîchir paquets et pieds.

2° Mettre à fondre, dans une marmite, le lard haché, auquel on ajoutera l'oignon et le poireau émincés.

Faire blondir légèrement ces légumes et ajouter le complément de la garniture indiquée plus haut.

Placer sur le tout une petite soucoupe, pour éviter que les paquets ne s'attachent au fond de la marmite.

Mettre dans la marmite les pieds et les paquets en ayant bien soin de placer les paquets par dessus. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon jusqu'à ce que les paquets soient entièrement recouverts, assaisonner et faire partir sur le fourneau.

Couvrir la marmite de son couvercle que l'on lutera d'une bande de fort papier d'office fixée au repère et faire cuire, à ébullition modérée, pendant 7 à 8 heures, dans un four de pâtissier.

Lorsque la cuisson est terminée, égoutter les paquets et les pieds ; (supprimer les petits os qui se seraient détachés pendant la cuisson) et les placer dans une cocotte en terre ou en porcelaine.

Passer la cuisson, la dégraisser, la faire réduire si c'est nécessaire, et ajouter un verre de cognac.

La repasser à la mousseline et la verser sur les pieds.

Tenir sur le coin du fourneau, jusqu'au moment de servir et placer sur un réchaud, afin que l'apprêt se conserve brûlant.

## L'Epaule d'Agneau Boulangère

Formule 780

Cette appellation pittoresque se justifie vraisemblablement par ce fait que, naguère, les cuisines bourgeoises ne possédant pas l'outillage moderne, on apportait l'épaule à cuire dans le four du boulanger. Mais toutes ces antiques coutumes ont disparu. La plupart des cuisines, si modestes soient-elles, possèdent aujourd'hui un fourneau ou une cuisinière ayant un four.

Pour en revenir à l'Epaule a la Boulangère, nous dirons que les vrais amateurs de ce mets, essentiellement bourgeois, exigent que l'épaule soit cuite non désossée et qu'elle leur soit servie dans le plat de grès ou s'est effectuée la cuisson.

C'est là, du reste, la note originale de l'apprêt.

RECETTE

Scier le manche de l'épaule au dessus de l'osselet ; l'assaisonner de sel et de poivre et, après l'avoir arrosée de beurre fondu, la mettre à cuire au four dans un plat en grès.

Dès que l'épaule commence à rissoler, ajouter 6 à 8 grosses pommes de terre de Hollande émincées, ainsi qu'un oignon également émincé.

Saupoudrer d'une pincée de thym et de laurier pulvérisés.

Laisser s'achever ensemble la cuisson de l'épaule et celle des pommes de terre.

Lorsque le tout est cuit, ajouter un ou deux décilitres de jus de rôti et servir dans le plat de grès où s'est opérée la cuisson.

Observations. — Une variante de cet apprêt consiste à garnir l'épaule de pommes de terre tournées en petites gousses et de petits oignons entiers.

Quelques ouvriers désossent entièrement l'épaule avant de la mettre à cuire.

Toutes ces pratiques, à notre avis, vont à l'encontre du principe, mais ne peuvent cependant diminuer la valeur savorique de ce plat.

## L'Epaule de Mouton à la Boulangère

Formule 781

Même méthode que pour l'Epaule d'Agneau.

Ce plat était servi dans la cuisine ancienne sous le nom d'*Eclanche de Mouton*.

On prépare aussi de la même façon les gigots, les carrés et les selles de mouton ou d'agneau.

## La Longe de Veau Garnie aux Pommes à la Crème

Formule 782

La longe de veau doit toujours comporter, en plus du faux-filet, le filet mignon et le rognon.

Ces deux pièces sont enfermées dans le cœur de la pièce que l'on désosse en partie, que l'on roule sur elle-même et que l'on ficelle.

Anciennement, cette pièce se nommait *Roulade de Veau*. Dans une partie du Sud-Ouest de la France, on la nomme encore *Rognonnade de Veau*.

Mettre la longe à cuire au four en l'arrosant de beurre et en l'assaisonnant de sel et de poivre. (Ajouter, afin d'obtenir un jus plus corsé, les os de la longe.

Lorsque la longe est parfaitement cuite, la retirer de la braisière, déglacer le fonds avec du jus de rôti, et servir avec une garniture de pommes à la crème. (Voir à la Table).

Observations. — Nous conseillons d'employer le mode de cuisson que nous indiquons, et non de mouiller la pièce avec un fonds quelconque pendant qu'elle cuit.

Cette dernière méthode s'applique aux viandes que l'on veut faire braiser, mais non à celles destinées à être poêlées.

Nous indiquons la garniture de pommes à la crème comme type, mais on peut la remplacer par toute autre, telles que : chicorée, épinards, endives, céleris, laitues, etc.

## Le Carré de Porc à la Purée de Pommes

Formule 783

Il est inutile de trop nous étendre sur toutes les préparations de broche ou de four.

Ces apprêts, d'un ordre très simple, constituent le fond élémentaire du métier, et ont été l'objet d'un grand nombre de théories que nous nous abstenons de répéter.

La seule recommandation que nous croyons devoir faire, est de cuire judicieusement les pièces, en tenant compte de la qualité de la viande, de son poids, et aussi du degré de rassissage où elles ont atteint.

On trouvera, au chapitre complémentaire, les observations relatives à la purée de pommes de terre.

Observations. — En Provence il est d'usage, lorsqu'on fait cuire du porc au four, de le piquer préalablement avec des feuilles de sauge. Ce parfum s'associe fort bien avec la chair de porc dont il relève la fadeur.

En Gascogne, on a toujours la précaution de saler le porc quelques heures avant de le mettre à rôtir. On le pique aussi, parfois, de quelques grains d'ail.

Nous indiquons ces coutumes locales pour mémoire seulement.

## Pilaffs et Rizottos

Les pilaffs et rizottos entrent arbitrairement dans la série des plats du jour. Ils constituent plutôt, à notre avis, une sorte de petite entrée de déjeuner devant, autant que possible, être exécutée sur commande spéciale.

Nous en donnons néanmoins les formules dans ce chapitre.

## Cuisson du Riz pour le Pilaff

Formule 784

Choisir, pour cet apprêt, des riz longs, d'origine indienne, tels que ceux de Ceylan ou de Calcutta.

Mettre à revenir, dans une sauteuse, 60 grammes d'oignon finement haché avec 50 grammes de beurre.

Lorsque l'oignon est bien fondu, ajouter 250 grammes de riz et le remuer en plein feu, afin que tous les grains s'enveloppent bien de beurre.

Mouiller d'un litre de bon fonds blanc, assaisonner convenablement recouvrir la sauteuse de son couvercle, faire partir sur le fourneau et achever de faire cuire au four, sans remuer le riz.

Cette cuisson, si le riz est de bonne qualité et de récolte récente, ne demande pas plus de 25 minutes.

Dresser le riz dans une timbale en évitant de le tasser, la caractéristique de cet apprêt exigeant que les grains de riz soient bien intacts et séparés les uns des autres ; former un creux dans le milieu afin d'y placer les diverses garnitures que l'on aura apprêtées d'autre part.

On sert communément les pilaffs avec les garnitures suivantes :

Chopps d'agneau sautées au beurre.
Petites noisettes de mouton.
Foies de volailles.
Rognons de mouton ou d'agneau.
Ris d'agneau.
Poulet coupé en menus morceaux.

et, enfin, avec toutes les garnitures appropriées à ce genre de mets.

* *
*

On prépare les pilaffs au maigre en les mouillant avec du bon fumet de poisson.

On les garnit, dans ce cas, de moules, d'huîtres, de praires, de langouste ou homard en escalopes, de queues de crevettes ou d'écrevisses, de filets de sole ou de tout autre poisson.

## Les Rizottos

Formule 785

Bien que semblable, comme préparation initiale, le rizotto diffère du pilaff en ce sens qu'il est plus largement mouillé et qu'on lui ajoute, au moment de servir, une poignée de fromage de parmesan.

Le rizotto se sert à blanc et quelquefois aussi avec une addition de sauce tomate et, suivant les cas, une légère pointe de safran.

Les garnitures du rizotto sont semblables à celles du pilaff.

En Italie, les rizottos sont fréquemment garnis de truffes blanches du Piémont finement émincées.

## Le Pilau à la Turque

Formule 786

Quoique de même composition, le pilau diffère comme méthode.

On procède ainsi :

Laver un demi-litre de riz à l'eau tiède, l'égoutter et l'empoter dans une marmite absolument hermétique, avec trois fois sa hauteur de bon fonds gras.

Ajouter une pincée de safran, délayée avec une cuillerée de fonds.

Refermer la marmite et mettre à cuire pendant 1 heure environ.

Pour dresser le pilau, démouler le riz sur un plat et lui donner la forme de pyramide.

Servir, en même temps, un ragoût de mouton aux piments et à la tomate, ou du poulet sauté et lié d'un fonds de haut goût.

On agrémente ces ragoûts de tranches d'aubergines sautées à l'huile ou au saindoux, de gombos préparés à la tomate, etc., etc.

* *
*

Tous les plats d'origine exotique doivent être exécutés avec une scrupuleuse exactitude, quant aux procédés.

Il faut nous l'avons dit déjà, éviter d'apporter la moindre modification au mets, dans le but de le rendre plus présentable ou plus conforme au goût européen.

Le cachet de ces apprêts tient souvent dans l'allure un peu primitive de leur aspect.

* *
*

## Le Civet de Lièvre

Formule 787

Pour cet apprêt, on emploie généralement un lièvre dit *trois-quarts*.

On désigne, sous ce nom, les sujets qui ont atteint le point précis de développement les séparant de l'état de levraut et de celui où ils commencent à devenir durs.

1° Apprêts Préalables : Dépouiller le lièvre, le vider (réserver le sang et le foie dont on enlèvera le fiel), le couper en morceaux réguliers et le mettre à mariner, quelques heures seulement, dans une marinade peu liquide (2 carottes et 1 oignon émincés, 1 grain d'ail écrasé, thym, laurier, persil, poivre en grains, 1 clou de girofle, 1/2 décilitre d'huile, 1 décilitre de vin blanc).

Retourner plusieurs fois les viandes dans la marinade afin de bien les imprégner du parfum des aromates.

2° Eponger les morceaux de lièvre et les mettre à revenir, au beurre clarifié, dans un plat à sauter, avec 250 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés ; ajouter une carotte et un oignon coupés en grosse mirepoix, ainsi qu'un grain d'ail écrasé.

Assaisonner de sel, de poivre et d'une petite pincée d'épices, et faire parfaitement rissoler le lièvre en le remuant souvent.

Egoutter la graisse, saupoudrer de deux fortes cuillerées de farine.

Laisser frire un instant la farine et mouiller de deux bouteilles de vin rouge, (vin vieux et franc de bouquet).

Ajouter un décilitre de cognac et faire flamber (ce flambage a pour objet d'enlever l'âcreté du vin).

Mettre un fort bouquet garni, faire partir sur le fourneau et, après avoir recouvert la casserole, laisser cuire au four pendant 45 minutes.

3° Pendant que s'opère cette cuisson, préparer une garniture compoées, par parties égales, de petits oignons, de lardons maigres et de têtes de champignons.

Blanchir fortement les oignons et les lardons, les égoutter et les rafraîchir.

Les mettre à rissoler, à la poêle, avec une cuillerée de beurre clarifié.

Lorsqu'ils sont presque blonds, leur ajouter les champignons.

Egoutter les garnitures.

Retirer, un à un les morceaux de lièvre, les parer et les ranger dans un plat à sauter.

Ajouter les garnitures en les répartissant également.

Passer la sauce au chinois et, après l'avoir éclaircie de quelques cuillerées de bon fonds clair, la mettre à bouillir, la dépouiller et la dégraisser.

La passer à l'étamine et la verser sur le civet, qui doit en être entièrement recouvert.

Faire partir sur le fourneau, couvrir la casserole et faire cuire au four pendant une heure.

4° Passer au tamis de fer le foie et le sang du lièvre ; délayer ce sang de quelques cuillerées de la sauce du civet et l'ajouter à ce dernier, au dernier moment seulement.

Dès que cette liaison est ajoutée, le civet ne doit plus bouillir.

Dresser en timbale et garnir de croûtons frits au beurre.

Observations. — Le civet est un plat de style bourgeois, voire campagnard.

Il doit donc être interprété simplement, sans chercher à l'élégantifier en tant que dressage ou garniture.

Si, par suite d'une cuisson un peu longue, les morceaux de lièvre étaient brisés, on ne doit pas s'inquiéter outre mesure de cette incorrection que ne remarquera pas l'amateur de ce plat, si le coulis en est succulent.

Dans quelques régions, on aromatise cet apprêt de quelques brins de sauge ; dans d'autres on ajoute un soupçon de sariette ou de romarin.

Toutes ces additions sont facultatives et nous ne les indiquons que pour mémoire.

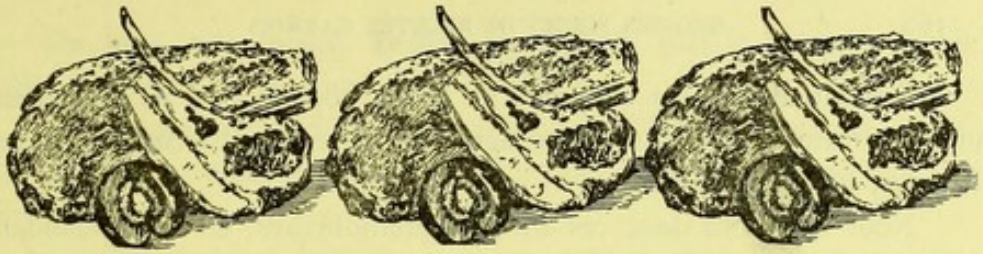
Le mot *Civet* doit venir, sans doute, de civette (ciboulette), ingrédient très employé dans la cuisine.

***

Les formules précédentes suffisent à faire voir combien nombreux sont les apprêts que l'on peut servir en plat du jour.

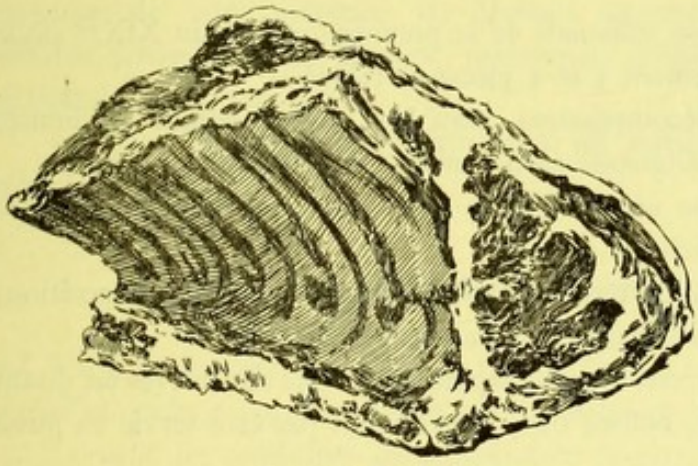
Ceux des menus du soir, nous l'avons dit au commencement de ce chapitre, se composent le plus souvent de grosses pièces de broches telles que : Côte de bœuf, Aloyau, Filet, Gigot de pré-salé, etc., etc.

Les garnitures de ces pièces, ainsi que leur cuisson, étant indiquées dans un chapitre spécial, nous jugeons inutile de les répéter.



# LES RELEVÉS

## GROSSES PIÈCES DE RELEVÉS GARNIES



Cote de Bœuf

Avant de parler des garnitures des pièces de boucherie servies comme relevé, nous avons pensé qu'il était nécessaire de consacrer quelques lignes à l'étude de ces pièces et à leur cuisson.

Pour les garnitures, nous nous bornons à les formuler brièvement, ce livre étant, dans notre pensée, une sorte d'aide-mémoire, destiné à l'ouvrier déjà expérimenté.

Bien que déterminées par des règles, bien que consacrées par la tradition, ces garnitures peuvent être modifiées suivant les circonstances.

Il importe, pourtant, de respecter les bases obligatoires, implicitement indiquées par la dénomination du plat.

Il serait abusif, par exemple, de servir, sous le nom de Richelieu, une garniture quelconque où ne figurerait ni tomates farcies, ni laitues braisées, ni pommes château.

Nous résumons donc ces théories préliminaires, en recommandant de ne modifier que très judicieusement les garnitures classiques.

L'œuvre savante de ceux qui nous précédèrent doit subsister dans son intégralité et, si la fièvre créatrice nous hante, servons, sous des noms nouveaux, les plats que nous innovons.

* *
*

Le relevé est presque toujours une pièce de boucherie saignante, cuite à la broche ou au four.

Par extension, les grosses viandes braisées ou pochées (culotte de bœuf, noix de veau, jambon d'York), peuvent être servies comme tel.

La pratique moderne a même fait entrer dans la catégorie des mets de relevé, certaines entrées légères.

Mais, il faut le dire, cet usage ne doit pas être considéré comme une règle et, seuls, les menus rapides du restaurant autorisent cette licence de servir, comme relevé, un plat de tournedos garnis ou de noisettes de mouton.

Les menus un peu solennels de la première moitié du XIX^me^ siècle comportaient généralement 3 et 4 pièces de relevé.

Ces relevés se décomposaient ainsi : 1 poisson bouilli ou braisé, 1 pièce de boucherie saignante garnie et une pièce braisée ou pochée.

Cette composition un peu lourde selon nous, ralentissait le service et le rendait plus difficile.

Les menus d'aujourd'hui sont plus logiques et leur composition, tout en étant moins surchargée, nous paraît aussi riche.

Nous terminons cette esquisse rapide sur le rôle des relevés en disant que la volaille pochée, braisée ou poêlée ne doit pas être servie en guise de relevé.

Elle est et doit rester une grande entrée.

* *
*

Le dressage des relevés doit être peu compliqué. L'unique décor doit être fourni par la correcte disposition des éléments de la garniture.

On peut, néanmoins, lorsque le style du plat le permet, piquer quelques attelets de légumes sur la pièce.

Les aloyaux, contrefilets, côtes de bœuf, se dressent à même le plat. On procède pareillement pour les selles ou les barons de pré-salé ou d'agneau.

Les filets de bœuf doivent, au contraire, être placés sur un croûton, afin de les élever un peu au-dessus des garnitures.

# LA COTE DE BŒUF, L'ALOYAU LE ROAST-BEEF, LE CONTRE-FILET ET LE FILET DE BŒUF

Ces pièces, généralement très volumineuses, sont servies comme relevés. On les place d'habitude dans les étuves roulantes en usage dans les grands restaurants.

On les accompagne, le plus souvent, d'une garniture très simple, (pommes de terre préparées de diverses manières, légumes braisés, tomates farcies, racines glacées, macaronis, nouilles, timbales de riz minuscules, etc., etc.

Le détail de ces diverses garnitures est indiqué dans un chapitre spécial.

## La Côte de Bœuf

Un train de côte, du poids de 14 à 16 kilog., frais et sans être paré, perd d'habitude 3 à 4 kilog., tant par le rassissage (1) que par la parure.

Lorsque les conditions de température le permettent, il est bon de laisser se rassir une côte de bœuf, pendant huit jours au moins, avant de la servir. Ce temps n'a rien d'excessif : personnellement, nous avons conservé des trains de côte pendant douze jours. Ces viandes, qui arri-

(1) Ce mot appartient au vocabulaire de la cuisine. Il indique l'état de la viande attendrie, mieux, pensons-nous, que le terme, plus vague, de mortification.

vaient de Paris étaient déjà vieilles de quatre jours au moins à leur arrivée.

Il va sans dire que, pour amener une grosse viande à un tel point de mortification, on doit supporter une grande déperdition.

Nous ajouterons que diverses objections ont été faites par les hygiénistes à l'endroit des viandes trop rassies. Ces viandes seraient nocives, paraît-il.

Nous avons souvent examiné les pièces soumises à un long rassissage et n'avons jamais constaté la moindre décomposition des tissus.

La coupe de la viande, une fois la croûte extérieure supprimée, présentait une surface saine, de belle couleur rouge, veinée de marbrures blanches.

Mais, nous le répétons, il faut de très grandes précautions, pour obtenir une mortification parfaite.

On ne peut opérer qu'avec des viandes de première qualité. Une viande de catégorie inférieure ne peut se conserver plus de deux ou trois jours. Il en est de même pour celle provenant d'un animal trop jeune.

Les trains de côte doivent être accrochés dans une pièce parfaitement aérée, à l'abri du soleil et de l'humidité.

On reconnait que la pièce peut se conserver, lorsque les parties extérieures se solidifient et deviennent brunes.

C'est sous cette enveloppe que, sans perdre leur suc, les viandes se mortifient.

On peut aussi obtenir un bon résultat en conservant les viandes dans un frigorifique, maintenu à la température moyenne de 5° au-dessus de zéro.

A notre avis, cependant, la mortification à air libre est la meilleure.

## Cuisson de la Côte de Bœuf

Formule 788

Cette cuisson se fait généralement à la broche.

Un train, paré et raccourci, du poids moyen de 10 à 12 kilog. nécessite 2 heures 1/2 de cuisson à feu soutenu et 35 à 45 minutes d'étuve chaude.

Pour cette cuisson, on doit tenir compte du degré de rassissage de la viande et l'on doit aussi observer que, la côte devant être placée dans une étuve roulante, elle continuera de cuire jusqu'à la fin.

On se sert, pour rôtir les côtes de bœuf, de broches verticales ou horizontales.

La pièce est solidement maintenue par des barres de fer resserrées au point voulue, à l'aide de deux vis à oreillettes.

Sitôt la côte débrochée, on la met à l'étuve chaude où, tout en achevant de cuire, les chairs prennent le point de fermeté voulu.

Pour cuire la côte de bœuf au four, un système, souvent employé à Paris, consiste à la recouvrir entièrement de sel gris.

A l'abri de cette couche, qui finit par se solidifier, la cuisson s'opère lentement et régulièrement.

Pour un train de 10 à 12 kilog,. 3 heures de four suffisent, mais, ainsi qu'il est dit pour la côte cuite à la broche, il est indispensable de laisser reposer la viande avant de la débiter.

## L'Aloyau ou Roast-Beef

Formule 789

Cette pièce, se composant du contre-filet et du filet de bœuf, se débite plus rarement, en France, que le contre-filet ou la côte de bœuf.

Cependant, en ménage, ce rôti est souvent servi, mais par petits morceaux seulement.

La cuisson de cette pièce est assez délicate. Il importe en effet d'obtenir le faux filet parfaitement cuit, sans que la cuisson du filet soit exagérée.

Il faut, pour cela, recouvrir le filet de tranches aplaties de graisse de bœuf, de manière à obtenir qu'il ne soit atteint que lentement.

Plus rarement on rôtit le dos du bœuf tout entier.

C'est là, du reste, le classique Roast-Beef, dont l'Angleterre est si fière, le plat légendaire des grands festins que, dans un accès d'enthousiasme gastronomique, le roi Henri VIII sacra chevalier, titre qui lui a été conservé, puisqu'on le désigne, en Angleterre, sous le nom de *Sirloin of beef*, c'est-à-dire *Baron de bœuf*. Cette appellation, usitée aussi en France, est appliquée, par extension, aux rôtis de mouton ou d'agneau composés de la selle et des deux gigots.

## Le Contre-Filet ou Faux-Filet

Formule 790

Dans les menus de la grande restauration, cette pièce de broche est servie alternativement avec la côte de bœuf.

Comme pour le train de côte et pour l'aloyau, elle doit être rassie et demande, pour cela, une mortification de 4 ou 5 jours.

Pour cuire le contre-filet, on soulève la partie grasse qui le recouvre ; on dénerve complètement la viande, puis, après avoir revêtu de bardes de lard la partie mise à vif, on replie sur ces bardes la graisse et on maintient le tout par des ficelles placées à intervalles réguliers.

Si la pièce est mise à cuire au four, il est nécessaire de l'isoler du fond de la plaque par une grille, afin d'éviter que, baignant dans la graisse, elle ne graillonne et ne se ferre.

On trouvera, au chapitre spécial, toutes les garnitures pouvant accompagner le contre-filet rôti.

## Le Filet de Bœuf

Formule 791

Cette partie du bœuf est considérée comme la plus plus délicate, mais possède souvent moins de saveur que le contre-filet ou la côte de bœuf.

Le filet de bœuf est généralement piqué de lardons fins. Sa cuisson est subordonnée à sa grosseur, mais ne doit pas dépasser de 45 à 50 minutes.

Ainsi qu'il est indiqué pour les viandes qui précèdent, il est bon de retirer le filet du feu quelques minutes avant sa cuisson complète, et de le laisser reposer à l'étuve jusqu'au moment de le servir.

* *
*

Les théories relatives à la cuisson des grosses pièces de broches eussent sans doute dû être placées au chapitre des rôtis.

Nous avons pensé pourtant qu'il était plus rationnel de les mettre en regard des diverses garnitures devant les accompagner.

* *
*

# GARNITURES POUR RELEVÉS

## Alsacienne

Formule 792

Choux braisés. Pommes fondantes.

## Anversoise

Formule 793

Fonds d'artichauts remplis de jets de houblon liés à la crème. Endives au beurre.

## Béatrix

Formule 794

Morilles sautées au beurre. Carottes nouvelles. Quartiers d'artichauts. Pommes nouvelles.

## Bouquetière

Formule 795

Fonds d'artichauts remplis alternativement de carottes et navets à la petite cuillère ; de petits pois, pointes d'asperges et haricots verts. Placer dans les bouts de plat des nids de pommes paille remplis de pommes Parisienne et compléter la garniture de quelques têtes de choux-fleurs.

Observation. — Quelques ouvriers donnent à cette garniture un aspect puéril en l'agrémentant de roses en navets ou en carottes.

## Brillat-Savarin

Formule 796

Petites croustades en appareil Duchesse, couchées à la douille cannelée ; les remplir d'une fondue de tomates.

Quartiers d'artichauts braisés.

## Châtelaine

Formule 797

Fonds d'artichauts remplis d'une purée de marrons soubisée et gratinée. Laitues braisées. Pommes noisette.

## Dauphine

Formule 798

Nids de pommes paille remplis de pommes Dauphine.

## Duchesse

Formule 799

Petites galettes de formes diverses, en appareil Duchesse, colorées au beurre.

Observation. — Suivant la composition du menu, on peut renforcer ces deux garnitures d'un ou plusieurs éléments.

## Favorite

Formule 800

Petits artichauts braisés. Pommes Anna en moules à darioles. Laitues farcies braisées. Gros champignons remplis d'une macédoine de légumes.

## Flamande

Formule 801

Petites têtes de choux farcis braisés. Carottes et navets tournés en grosses gousses. Pommes nature.

## Française

Formule 802

Petites croustades en appareil Duchesse panées à l'Anglaise, frites et évidées ; les remplir d'une macédoine de légumes. Botillons de pointes d'asperges. Laitues braisées. Têtes de choux-fleurs nappées de sauce Hollandaise.

## Hongroise

Formule 803

Petites têtes de choux-fleurs nappées d'une sauce Mornay et gratinées. Pommes fondantes.

## Italienne

Formule 804

Petits pains de légumes divers (carottes, haricots verts, choux-fleurs) moulés dans des petits moules à darioles. (Ces appareils sont liés à l'œuf et pochés au bain-marie).

## Languedocienne

Formule 805

Cèpes sautés au beurre. Aubergines coupées en gros dés et frites. Pommes Château.

## Lorraine

Formule 806

Choux rouges, braisés avec du vin rouge et un sachet de genièvre. Pommes fondantes.

Servir en même temps une sauce raifort chaude.

## Lyonnaise

Formule 807

Oignons farcis braisés. Pommes fondantes.

## Mentonnaise

Formule 808

Petits courgerons farcis à la Provençale (appareil de riz cuit au consommé, chair de courgerons hachée, jambon et fines herbes). Pommes nouvelles et petits artichauts braisés.

## Milanaise

Formule 809

Petits moules à darioles montés en macaronis, collés à la farce fine et remplis d'un salpicon de langue, jambon, champignons et truffes, lié d'un fonds de veau tomaté. Gniocquis à la semoule, découpés en losange et gratinés au four.

## Moderne

Formule 810

Petites chartreuses de légumes montées dans des moules à darioles. Laitues farcies braisées. Nids de pommes noisettes.

## Niçoise

Formule 811

Petits artichauts étuvés au beurre. Courgerons braisés. Pommes noisettes. Petites tomates. Olives tournées.

## Orientale

Formule 812

Tomates farcies. Gombos. Piments doux. Petites timbales de riz Pilaff.

## Portugaise

Formule 813

Tomates farcies. Pommes Château.

## Provençale

Formule 814

Tomates farcies. Petites aubergines farcies. Pommes nouvelles au beurre. Haricots verts.

## Renaissance

Formule 815

Carottes nouvelles et navets nouveaux en petites gousses. Haricots verts. Petits pois. Pommes nouvelles.

## Richelieu

Formule 816

Tomates farcies. Champignons farcis. Laitues braisées. Pommes Château.

## Romaine

Formule 817

Petits pains d'épinards en branches, mélangés de filets d'anchois hachés. Pommes Anna en petits moules à darioles.

## Romanoff

Formule 818

Concombres farcis et gratinés. Petites croustades en appareil Duchesse, panées, frites, évidées et remplies d'un salpicon de céleri-rave et de champignons, lié d'une sauce raifort.

## Sarde

Formule 819

Croquettes de riz au parmesan. Têtes de champignons. Haricots verts.

## Sarrasine

Formule 820

Petites galettes de blé noir colorées au beurre (voir la préparation du gruau au chapitre des POTAGES). Petites cassolettes de riz Pilaff, remplies d'une fondue de tomates, piments doux et oignons.

## Viennoise

Formule 821

Croustades de nouilles frites, remplies d'épinards en branches. Pommes nature. Cœurs de céleris braisés.

* *
*

Aux garnitures décrites plus haut, il convient d'ajouter les garnitures simples, trop connues pour que nous en rééditions les formules.

* *
*

Dans les formules précédentes, nous indiquons bon nombre de préparations, s'appliquant indistinctement à toutes les pièces de broche.

A ces formules, nous ajoutons quelques apprêts spéciaux pour le FILET DE BŒUF.

## Filet de Bœuf Prince Albert

Formule 822

BASES ET ENDAUBAGE :

1 filet de bœuf paré et raccourci.
6 à 700 grammes de foie gras.
1 kilog. de parures et d'os de bœuf coupés en morceaux.
1 kilog. de jarret de veau scié en tronçons.
1 kilog. de truffes fraîches épluchées.
1/2 litre de vin de Porto.
1 litre 1/2 de fonds de veau lié.
Sel, poivre, carottes, oignon, bouquet garni

1° Après avoir piqué le filet selon la méthode, l'inciser longitudinalement du côté opposé à la chaîne (1), de façon à former une poche suffisante pour contenir 800 grammes à 1 kilogr. d'appareil.

(1) On peut également pratiquer l'incision du côté de la chaine.

Détailler le foie gras en morceaux carrés, pris sur la longueur du foie.

Avec les parures du foie et les parties supprimées aux deux extrémités du filet, préparer une farce que l'on passera au tamis de fer.

Mélanger à cette farce une poignée de truffes hachées et, après l'avoir assaisonnée de haut goût, la travailler, en lui ajoutant deux ou trois cuillerées de vin de Porto.

2° Fourrer le filet avec le foie gras que l'on entourera de la farce. Incruster dans le foie gras quelques truffes coupées en gros morceaux.

Refermer le filet et recoudre l'ouverture.

Barder les parties incisées et recoudre complètement le filet.

3° Faire revenir au beurre les viandes et parures indiquées à l'endaubage, ainsi que les légumes de garniture.

Faire colorer le filet au four et empoter le tout dans une braisière longue.

Mouiller de deux décilitres de vin de Porto et faire cuire à couvert pendant 1 heure 1/4 environ.

Retirer le filet de bœuf et le laisser pocher à l'étuve pendant 20 minutes environ.

Déglacer le fonds avec le restant du vin de Porto. Ajouter le fonds de veau ainsi que 2 ou 3 décilitres de fonds blanc, afin de bien déglacer.

Passer au tamis, dégraisser soigneusement et faire réduire d'un tiers en dépouillant.

Passer à la mousseline double et réserver au bain-marie.

GARNITURES :

Le restant des truffes, cuites à l'étuvée

DRESSAGE : Sur croûton frit ou sur fond de riz taillé. Garnir des truffes placées dans de petites croustades. Piquer des attelets de truffes sur le filet de bœuf.

OBSERVATION. — Ce filet est aussi servi sous le nom de *Filet de Bœuf Prince de Galles*.

## Filet de Bœuf Frascati

Formule 823

Parer, piquer le filet et le ficeler, pour le maintenir en bonne forme.

L'endauber et le cuire comme il est dit au FILET DE BŒUF PRINCE ALBERT.

Sauce : Déglacer le fonds et préparer la sauce de la même façon.

Garnitures :

Gros champignons cuits au four, remplis, les uns d'un salpicon de truffes, les autres d'un ragoût de pointes d'asperges.
Petits médaillons de foie gras, sautés au beurre.

Dressage habituel.

## Filet de Bœuf Massenet

Formule 824

Parer, piquer et cuire le filet de bœuf, comme il est dit dans les recettes précédentes.

Préparer la sauce de la même manière.

Garnitures :

Pommes Anna, montées dans des petits moules.
Petits artichauts légèrement évidés, braisés et remplis d'un salpicon de moelle.
Haricots verts liés au beurre.

Dressage : Placer le filet sur un croûton ou un fond en riz, et disposer les garnitures tout autour.

## Filet de Bœuf à la Godard

Formule 825

Cet apprêt appartient à la grande cuisine ancienne.

Après avoir piqué le filet de bœuf, on le fait braiser selon la méthode décrite au Filet de Bœuf Prince Albert.

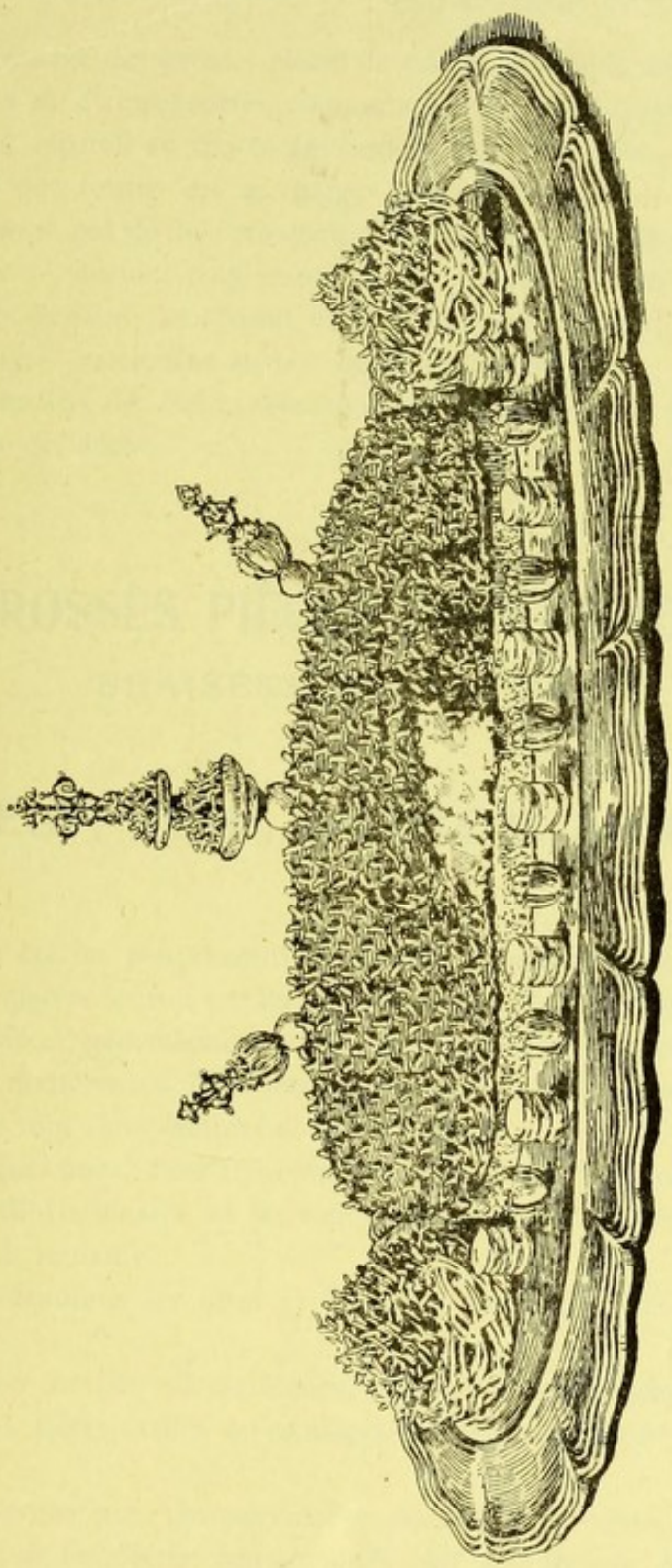
On prépare le fonds de la même manière et on le dresse avec une garniture composée de :

Grosses quenelles historiées.
Petites quenelles.
Truffes entières au vin de Champagne.
Champignons.
Crêtes et rognons de coq.
Noix de riz de veau cloutées de truffes.

On termine le dressage de ce plat par des attelets de truffes et de crêtes de coq.

Observations. — Cette méthode appartient au groupe des garnitures financière.

Les formulaires anciens donnaient encore, pour ces pièces, des recettes plus somptueuses, puisqu'on ajoutait parfois à ces garnitures des filets de volaille ou de faisans.



FILET DE BŒUF GARNI A LA MASSENET

## Observations sur le dressage des plats chauds

Le dressage des grosses pièces de relevé, ainsi que celui des entrées de volailles ou d'autres sortes, comporte souvent des supports en pain de mie ou en appareil en riz, et des bordures en pâte cuite.

Bien que toutes ces surcharges nous paraissent un peu puériles, nous n'avons pas du les proscrire, une longue tradition les imposant. Mais nous ne saurions trop recommander d'être très réservé dans l'emploi de ces éléments, et surtout de n'utiliser que ceux qui, par un point quelconque, se rattachent au plat qu'ils accompagnent.

Au chapitre des POULARDES nous indiquons quelques formules pour l'apprêt de ces décors.

# GROSSES PIÈCES DE BOUCHERIE

## BRAISÉES OU POCHÉES

## BŒUF, VEAU, MOUTON, AGNEAU

Il eut été un peu excessif de vouloir étudier minutieusement les multiples apprêts fournis par les grosses viandes de boucherie.

Ces pièces, généralement servies en guise de relevé, comportent des garnitures nombreuses. Elles fournissent aussi le plat du jour des cartes du soir, et sont alors débitées devant les clients.

Quelques unes, d'un style plus compliqué, sont surtout usitées dans les grands dîners d'extra, et peuvent difficilement se prêter au débit sur table chaude roulante.

Nous étudions les unes et les autres avec tout le soin qu'elles méritent.

Comme corollaires à ces études, nous avons joint quelques formules des menues pièces, telles qu'escalopes de veau, côtelettes de mouton, etc., etc.

Nous avons aussi groupé dans ce chapitre les diverses pièces d'abat des viandes de boucherie, pensant qu'il était plus logique de les placer à la suite des viandes dont elles sont issues.

# BŒUF

## Culotte de Bœuf à la Mode

Formule 826

Pour cet apprêt on choisit généralement l'*aiguillette*, nommée aussi *pointe de culotte*.

Cette pièce, assez volumineuse et d'un manger savoureux, peut servir pour 10 à 12 couverts.

Cette méthode est simple mais demande, néanmoins, des soins minutieux pour arriver au point de perfection voulu.

*(Proportions pour 12 personnes)*

Bases, Légumes, Aromates et Mouillage :

1 pointe de culotte pesant 4 kilog. environ.
2 pieds de veau désossés et blanchis.
500 grammes de maigre de bœuf coupé en gros dés.
1 kilog. de jarret de veau scié en tronçons.
500 grammes de couennes fraîches, blanchies.
6 carottes.
2 oignons.
1 bouquet garni.
1/2 tête d'ail.
2 clous de girofle.
1 décilitre de cognac.
5 décilitres de vin blanc.
3 litres de fonds de veau clair.
2 décilitres de sauce tomate.
Poivre, sel.

Préparation : 5 ou 6 heures avant la cuisson, larder la pointe de la culotte dans le sens du fil de la viande. (On emploie pour cela de gros lardons de lard gras, assaisonnés d'épices et humectés de quelques gouttes de cognac).

Placer la pièce dans une grande terrine et la recouvrir de rouelles d'oignons et de carottes, de thym, de laurier, etc.

Arroser d'un décilitre de vin blanc, et laisser macérer la viande dans cet assaisonnement, en la retournant deux ou trois fois. (Cet apprêt préalable augmente notablement la sapidité de ce plat).

Retirer la pointe de sa marinade, l'éponger et la ficeler, en lui donnant une forme allongée.

La placer dans une plaque à rôtir, avec les viandes de garnitures indiquées au tableau des bases (sauf les pieds de veau).

Assaisonner de sel, arroser d'une cuillerée de graisse et faire colorer au four pendant 20 à 25 minutes.

Foncer le fond d'une grande daubière avec les couennes, les oignons, les carottes et le bouquet garni.

Sur cette couche d'aromates, placer la moitié des viandes de garniture, ainsi que les pieds de veau.

Mettre la pointe sur ces viandes.

Ajouter le restant des garnitures.

Dégraisser la plaque à rôtir et la déglacer avec le vin blanc.

Verser dans la daubière, ajouter le cognac, recouvrir la daubière, et laisser étuver pendant 30 minutes à chaleur douce.

Achever de mouiller, en ajoutant le fonds de veau et la sauce tomate.

Faire partir en plein feu, ajouter du sel et du poivre, et laisser cuire au four pendant 4 heures environ.

Egoutter la pointe de culotte et, après l'avoir déficelée et fait glacer à la bouche du four, la réserver au chaud.

Sauce : Passer la cuisson au tamis, la dégraisser complètement. (Il faut, pour bien exécuter cette opération, laisser reposer la cuisson dans une casserole légèrement inclinée).

Faire réduire ce fonds en plein feu, en le dépouillant soigneusement.

La liaison doit s'obtenir par la seule réduction.

Toutefois si, le fonds étant suffisamment corsé, le point de liaison était encore trop long à obtenir, il serait bon de l'appuyer d'une cuillerée d'arow-root, délayé de deux cuillerées de consommé froid.

Passer à la mousseline et réserver au bain-marie.

Garnitures :

Petites carottes nouvelles, tournées en gousses.
Oignons glacés.
Les pieds de veau coupés en petits morceaux.

A toutes ces garnitures, que l'on aura fait mijoter dans quelques décilitres du fonds de bœuf, on peut ajouter, suivant les circonstances, d'autres légumes braisés, tels que laitues, céleris, endives, etc., etc.

Cette pièce de bœuf est surtout servie comme relevé de potage. Elle peut aussi figurer dans un menu comme grande entrée.

## Pointe de Culotte à la Gelée

Formule 827

Les bases et garnitures pour la Pointe de Culotte a la Gelée sont les mêmes que celles indiquées plus haut.

On peut pourtant augmenter la quantité de pieds de veau, afin d'obtenir un fonds plus gélatineux.

On mouillera de fonds blanc au lieu de mouiller de fonds de veau coloré.

On supprime aussi la sauce tomate.

Avant de dresser la pointe de culotte dans une terrine, il est bon d'essayer la force gélatineuse du fonds, en en mettant une petite quantité sur glace.

S'il n'était pas suffisamment collé, on lui ajouterait 3 ou 4 feuilles de gélatine, trempées à l'eau tiède.

Il n'est pas nécessaire, comme beaucoup le pensent, de clarifier le fonds.

Cet apprêt, constituant un plat essentiellement bourgeois, demande à être interprété simplement.

Il suffit de passer le fonds à la mousseline.

Les légumes, cuits dans un fonds clair et tombé à glace, seront placés dans le fond de la terrine, afin qu'en démoulant le bœuf ils forment la garniture du dessus.

## Côte de Bœuf Braisée aux Racines

Formule 828

Parer, raccourcir et ficeler une côte de bœuf bien mortifiée.

La marquer en daubière, en suivant le procédé indiqué à la recette de la Pointe de Culotte Braisée. La garnir de carottes, oignons, laitues et céleris braisés.

## Bœuf en Daube

Formule 829

On emploie, pour cet apprêt, le même morceau que pour le Bœuf a la Mode.

Le procédé d'endaubage est le même.

Le mouillage seul diffère, en ce sens qu'on emploie le vin rouge comme élément principal.

On ajoute aussi, quelquefois, un morceau de lard maigre, préalablement blanchi.

# VEAU

## Noix de Veau à la Maraîchère

Formule 830

Parer et piquer de lard fin une belle noix de veau.

1° La faire cuire à mouillement très court, dans une braisière foncée et garnie selon la méthode ordinaire du braisage.

La cuisson doit être très lente.

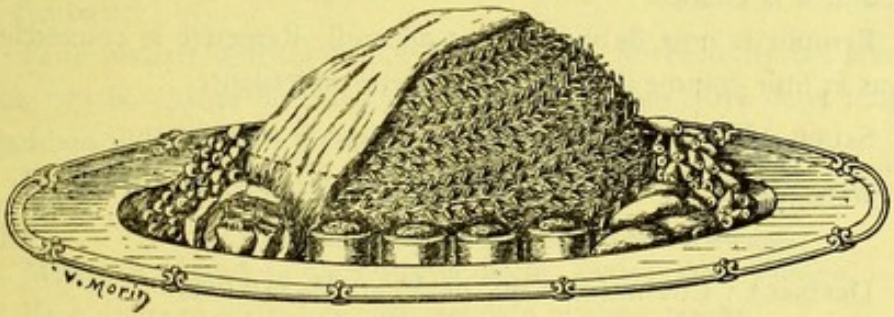
Lorsque la noix est cuite et de belle couleur blonde, la retirer de la braisière et l'inciser à sa partie supérieure, de façon à former une cavité dans la chair.

Enlever le dessus de la partie incisée. (Ce morceau sera mis de côté pour servir de couvercle à la noix, une fois celle-ci fourrée).

2° On aura préalablement préparé 2 ou 3 décilitres de purée de champignons.

Mélanger à cette purée une julienne de rouge de carottes, d'oignons, de céleris et de poireaux, fondue au beurre, et liée de 2 ou 3 décilitres de confiture de tomates et de deux cuillerées de fonds de veau corsé.

Réserver cet appareil au bain-marie.




3° Détailler en minces escalopes la chair de veau retirée de l'intérieur de la noix.

Tapisser de l'appareil indiqué les parois de la noix et achever de remplir la cavité, en alternant les couches du même appareil avec les escalopes de veau.

Arroser chaque couche de quelques cuillerées de fonds de veau réduit.

Terminer par le morceau du dessus de la noix, mis en réserve.

4° Envelopper la noix dans une feuille de papier d'office grassement beurré, et la tenir à la bouche du four pendant 30 ou 35 minutes.

Sauce : Déglacer le fonds selon la méthode ordinaire et, après l'avoir fait dépouiller et réduire, le passer à la mousseline.

Garnitures :

Carottes nouvelles glacées.
Oignons glacés.
Quartiers d'artichauts étuvés au beurre.
Concombres farcis et gratinés.
Laitues braisées.

Dressage : Placer la noix sur un fonds de semoule ou sur un croûton, et disposer les garnitures autour.

## Noix de Veau à la Doria

Formule 831

Parer, piquer de lard fin et faire cuire une noix de veau, comme il est dit à la Noix de Veau a la Maraichère.

L'entailler et la creuser de même, en réservant la partie supérieure pour servir de couvercle.

Escaloper la partie retirée et mélanger les escalopes à un ragoût de crêtes, rognons, truffes et champignons.

Lier ce ragoût d'un velouté de volaille additionné de fonds de veau et réduit à la crème.

Remplir la noix de veau de cet appareil. Remettre le couvercle par dessus et finir comme il est dit à la recette précédente.

Sauce : Comme il est indiqué à la recette précédente.

Garnitures :

Légumes braisés suivant la composition du menu.

Dressage : Comme la Noix de Veau Maraichère.

Observations. — Certains praticiens se contentent de détailler l'intérieur de la noix de veau en salpicon, et de la lier avec une sauce allemande.

Cette préparation se sert aussi sous le nom de *Noix de Veau en Coquille* ou en *Vol-au-Vent*.

Nous comprenons fort peu cette dernière appellation, puisqu'il est conventionnellement convenu qu'en cuisine le mot de vol-au-vent ne peut s'appliquer qu'à une pièce de pâtisserie.

## Selle de Veau Prince Orloff

Formule 832

La donnée de cette préparation est la même que celle de la Noix de Veau a la Maraichère.

La selle, braisée dans un endaubage marqué selon la méthode ordinaire, est tranchée en aiguillettes régulières ou en escalopes, que l'on redresse sur l'os de la selle en les soudant avec une purée de champignons finie avec un tiers de purée Soubise.

Recouvrir la selle d'une couche du même appareil, lisser la surface à la spatule, saupoudrer de fromage de Parmesan mélangé de chapelure. Arroser de beurre fondu et faire gratiner au four.

Dresser sur plat long en entourant de légumes braisés, tels que laitues ou céleris.

La sauce est le fond de la selle, fini selon la méthode ordinaire et passé à la mousseline.

Observation. — Certains praticiens emploient, comme élément de cet apprêt, une purée Soubise blonde.

## Fricandeau à la Matignon

Formule 833

Le fricandeau est, on le sait, fourni par la noix de veau coupée dans son épaisseur.

Faire revenir le fricandeau à la casserole ; le recouvrir entièrement d'une couche épaisse de matignon et placer le veau entre deux tranches de jambon de Bayonne, préalablement dessalées.

Ficeler le tout ensemble et l'envelopper dans une crépine ou toilette de porc.

Mettre le fricandeau dans une braisière, foncée selon l'usage.

Faire mijoter sur le fourneau pendant quelque temps.

Mouiller d'un demi-litre de vin de madère et de 3 ou 4 décilitres de fonds de veau.

Laisser cuire pendant deux heures environ.

Déballer le fricandeau et le réserver au chaud.

Sauce : Déglacer le fonds de la braisière, et terminer comme il est dit dans les articles précédents.

GARNITURES :

Oignons glacés.
Carottes nouvelles glacées.
Navets nouveaux glacés.
Cœurs de céleris braisés.
Laitues braisées.

## Longe de Veau à l'Ancienne

Formule 834

Parer régulièrement une longe de veau et désosser l'os de l'échine.

Aplatir la bavette, assaisonner la longe à l'intérieur, la rouler et la ficeler.

La mettre à cuire dans une braisière, foncée et garnie selon la méthode.

Mouiller de vin de Madère et de fonds de veau. (Tous ces braisages doivent s'opérer à mouillement très court).

Laisser cuire, en arrosant souvent, pendant 2 heures environ.

Retirer la longe, la déficeler et la faire glacer à la bouche du four.

SAUCE : Déglacer, mouiller et finir le fonds, comme il est indiqué au chapitre précédent.

GARNITURES :

Petites croustades en pommes Duchesse (frites, évidées, et remplies d'un salpicon lié, composé du rognon de veau et de champignons).
Laitues braisées.
Pommes noisettes dans des nids de pommes paille.
Haricots verts liés au beurre.

## Longe de Veau à la Gelée

Formule 835

Piquer de gros lardons une longe de veau entièrement désossée et, après l'avoir assaisonnée et ficelée, la faire cuire en braisière, comme il est dit au BŒUF MODE A LA GELÉE.

Laisser cuire pendant 3 heures environ. Retirer la longe, la déficeler et la mettre dans une terrine, avec carottes et oignons glacés.

Passer la cuisson, que l'on aura fait dépouiller et réduire comme il est dit au BŒUF A LA GELÉE, et la verser sur la longe. Faire refroidir en pleine glace.

# MOUTON

## Selle de Pré-Salé à la Polignac

Formule 836

Préparer une selle bien rassie et, après l'avoir ficelée, la mettre à braiser dans une daubière foncée selon la règle.

Ajouter à la garniture ordinaire une quinzaine de gros oignons blancs et laisser cuire ensemble jusqu'à ce que la chair de la selle cède sous le doigt.

Retirer la selle et la détailler en aiguillettes longitudinales, comme il est dit à la SELLE DE VEAU PRINCE ORLOFF.

Egoutter les oignons et les fouler à l'étamine.

Lier cette purée de 2 ou 3 décilitres d'allemande réduite. Finir avec quelques cuillerées de crème double. Assaisonner de haut goût et passer à l'étamine.

Fourrer de cet appareil les aiguillettes de la selle et les replacer sur l'os, en les remettant dans leur forme primitive.

Masquer la surface d'une couche du même appareil.

Saupoudrer de parmesan et de chapelure mélangés. Arroser de beurre fondu et faire gratiner au four.

SAUCE : Le fonds de cuisson dégraissé, dépouillé, et passé à l'étamine.

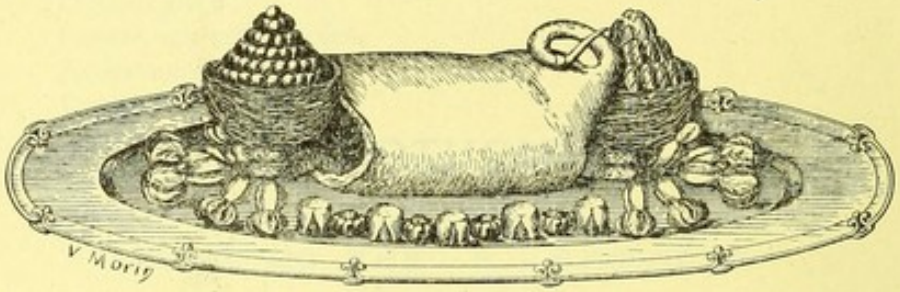
DRESSAGE : Comme il est dit à la SELLE DE VEAU PRINCE ORLOFF.

## Selle de Pré-Salé à la Niçoise

Formule 837

Faire cuire la selle à la broche ou au four, et la dresser avec les garnitures indiquées au chapitre spécial.

Voir le dessin pour le dressage.



SELLE DE PRÉ-SALÉ A LA NIÇOISE

OBSERVATION. — Les courgerons ou courgettes figurant dans ce dessin possèdent leurs fleurs. Ces dernières sont farcies d'une farce fine de volaille mélangée de foie gras.

## Gigot de Mouton à l'Anglaise

Formule 838

Il est de toute nécessité de n'employer que des gigots parfaitement rassis, lorsqu'on veut les faire cuire à l'anglaise ou à la broche.

Après avoir fait le manche du gigot et en avoir désossé le quasi, l'envelopper complètement dans un fort torchon beurré et saupoudré de farine.

Mettre le gigot à cuire dans un fonds blanc. Cette cuisson est établie à raison d'un quart d'heure par livre.

Avec le bouillon ayant servi à cuire le gigot, préparer une sauce blanche peu beurrée, à laquelle on ajoutera une poignée de câpres au vinaigre.

Garnir le gigot de légumes cuits à l'eau et arrosés de beurre fondu, et servir la sauce en même temps.

OBSERVATION. — Lorsqu'on prépare ce gigot, en voulant se conformer strictement à la méthode anglaise, on l'accompagne seulement d'une purée de navets beurrée.

Les navets, destinés à l'apprêt de cette purée, auront été mis à cuire avec le gigot.

## AGNEAU

L'agneau reçoit, en général, la plupart des apprêts indiqués pour le mouton.

Les selles et les barons d'agneau, rôtis au four et garnis de légumes ou de racines, constituent des relevés délicats.

Cette viande, fort légère, se prête à bien des préparations, dont nous allons seulement indiquer les principales.

## Selle d'Agneau Prince Orloff

Formule 839

Faire cuire la selle dans une daubière et, après l'avoir détaillée en minces aiguillettes, la terminer selon la méthode indiquée à la SELLE DE VEAU PRINCE ORLOFF.

Même sauce et mêmes garnitures.

## Selle d'Agneau à la Polignac

Formule 840

Procéder comme il a été dit pour la SELLE DE PRÉ-SALÉ A LA POLIGNAC.

## Selle d'Agneau Mornay

Formule 841

Préparer et entailler la selle, comme il est dit à la SELLE PRINCE ORLOFF.

Masquer chaque aiguillette d'une couche de velouté de veau, réduit et fromagé.

Remettre les aiguillettes sur l'os de la selle. Masquer le tout de velouté réduit. Saupoudrer de parmesan et de chapelure mélangés, et faire gratiner.

Saucer avec le fonds et passer à l'étamine.

## Selle d'Agneau St-Germain

Formule 842

Parer une selle d'agneau de Pauillac et faire quelques entailles régulières sur la peau.

L'arroser de beurre fondu, l'assaisonner de poivre et de sel, et la mettre à griller sur un feu modéré.

10 minutes avant de la retirer, la recouvrir de chapelure blanche, faire colorer à feu vif, et servir avec une garniture de champignons, tomates, aubergines grillées ou de tous autres légumes.

Servir en même temps une sauce béarnaise.

## Selle d'Agneau Grillée

Formule 843

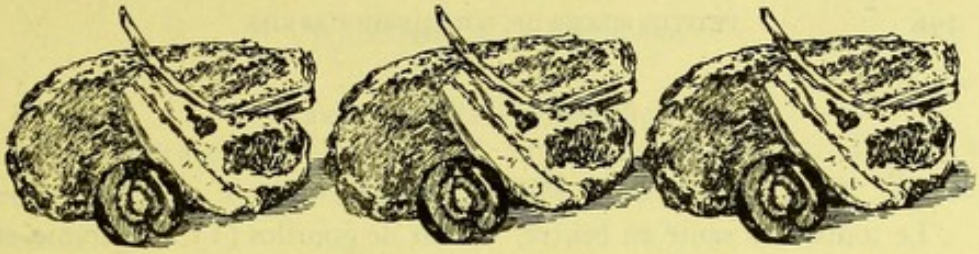
Raccourcir un carré d'agneau de Pauillac, et le faire griller comme il est dit pour la selle d'agneau.

Servir avec une garniture de légumes et donner, en même temps, de la sauce tomates ou de la sauce béarnaise.

* *
*

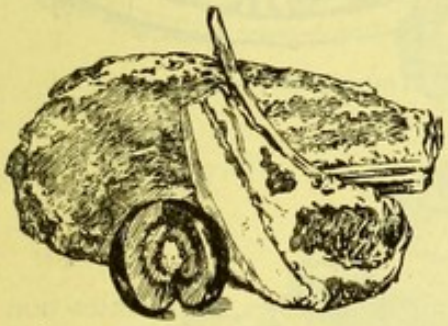
Il est encore d'autres apprêts pour les grosses pièces de boucherie.

Nous avons volontairement écourté cette série, à laquelle on pourra ajouter quantité d'autres préparations, d'un style simple ou d'une méthode ayant trop d'analogie avec les formules déjà décrites.



# PETITES PIÈCES DE BOUCHERIE
## GARNIES

## TOURNEDOS, NOISETTES
## MÉDAILLONS, COTELETTES, RUMP STEAK
## ENTRECOTE, CHATEAUBRIAND



Ainsi que nous l'avons fait pour les garnitures des relevés, nous nous bornons à indiquer seulement les divers éléments qui composent les Petites Entrées de Boucherie.

Les Tournedos, Noisettes, Médaillons ou Côtelettes sont sautés ou grillés.

On les déglace, suivant le cas, au vin blanc sec ou aux vins de Madère, de Porto de Xérès, etc.

Nous conseillons de les dresser sur de petits croûtons frits ou encore sur des fonds d'artichauts ou des petites pommes Anna, les divers dressages sont subordonnés aux garnitures. Lorsque ces entrées sont destinées à figurer dans des dîners d'apparat, on peut les dresser sur des fonds de pâte à coupe, comme le montre le dessin des Noisettes a la Carignan.

Nous prenons le tournedos comme type unique de nos formules, en laissant à nos lecteurs le soin d'appliquer ces apprêts aux diverses pièces qu'ils ont à garnir.

### Tournedos a l'Arlésienne

Formule 844

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de gourilos (1) à la crème et de tomates étuvées au beurre. Déglacer au vin blanc et fonds de veau tomaté.

### Tournedos Ambassadrice

Formule 845

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de foies de volaille sautés, de crêtes, de rognons de coq et de champignons tournés. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Armenonville

Formule 846

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de morilles à la crème, de crêtes et de rognons de coq. Dresser sur des petites pommes Anna. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

Tournedos Armenonville

### Tournedos Béatrix

Formule 847

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de morilles, de carottes nouvelles glacées, de petits quartiers d'artichauts et de pommes nouvelles. Déglacer au vin de Xérès et fonds de veau.

### Tournedos Beauharnais

Formule 848

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de petits fonds d'artichauts remplis d'une Béarnaise à la purée d'estragon et de pommes noisette. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

(1) Voir "Gourilos" au chapitre des Hors-d'Œuvre.

### Tournedos a la Catalane

Formule 849

Le tournedos grillé. Dresser sur fonds d'artichauts étuvés au beurre. Garnir de petites tomates grillées. Saucer de fonds de veau beurré.

### Tournedos a la Chartres

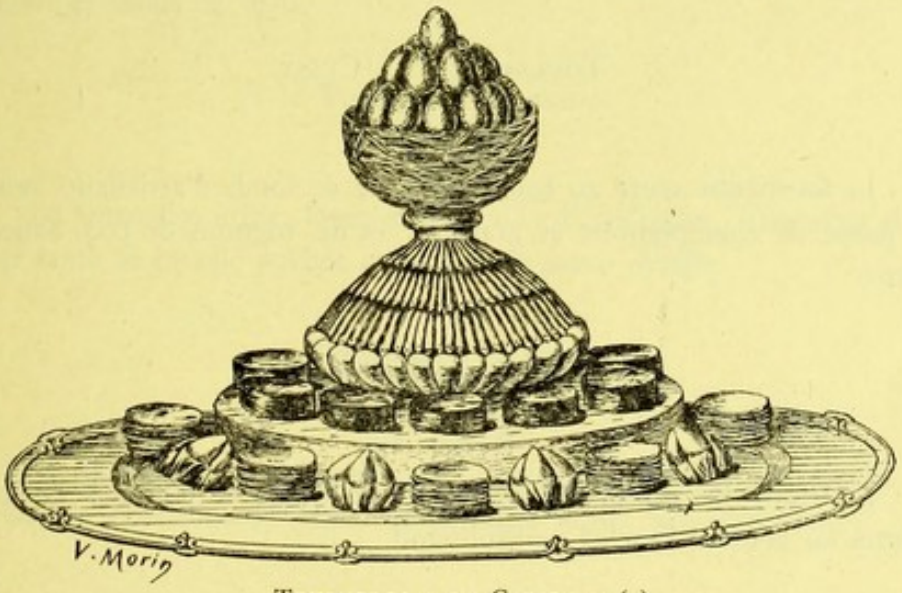
Formule 850

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de petites tomates farcies d'une purée de volaille et gratinées. Déglacer au vin blanc et estragon, mouiller de fonds de veau. Dresser sur croûton et décorer de feuilles d'estragon blanchies (suivant le cas, on peut ajouter des pommes nouvelles à cette garniture).

### Tournedos a la Carignan

Formule 851

Le tournedos sauté au beurre. Garnir d'œufs minuscules (en appareil Duchesse, panés à l'Anglaise, frits et évidés) remplis d'une purée de foie




Tournedos a la Carignan (1)

gras et de truffes, de quartiers d'artichauts cuits au beurre, de pointes d'asperges. Dresser sur fonds de pommes Anna. Déglacer au vin de Porto et fonds de veau.

(1) Dans ce dessin les tournedos sont placés sur un fond en pâte à coupe.

### Tournedos a la Chatelaine

Formule 852

Le tournedos sauté au beurre. Garniture indiquée aux Relevés.

### Tournedos a la Clamart

Formule 853

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de fonds d'artichauts remplis de petits pois au beurre. Déglacer au vin de Madère.

### Tournedos Choron

Formule 854

Le tournedos sauté au beurre. Masquer le tournedos d'une cuillerée de sauce Béarnaise finie à la confiture de tomates. Garnir de fonds d'artichauts remplis de petits pois ou de pointes d'asperges. Sauce Madère.

### Tournedos a la Cussy

Formule 855

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de fonds d'artichauts remplis de purée de champignons et gratinés, et de rognons de coq. Sauce au Porto.

### Tournedos Duchesse

Formule 856

Le tournedos grillé. Dresser sur petits fonds de pommes Duchesse colorés au beurre. Sauce Chateaubriand.

### Tournedos a la Duroc

Formule 857

Le tournedos sauté Chasseur. Garnir de pommes en petites gousses étuvées au beurre.

### Tournedos a la Forestière

Formule 858

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de morilles sautées au beurre et de pommes noisette. Déglacer au vin blanc et fonds de veau.

### Tournedos Helder

Formule 859

Le tournedos sauté ; le border d'un cordon de sauce Béarnaise serrée. Remplir le milieu d'un ragoût de tomates. Garnir de pommes Parisienne. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Henri IV

Formule 860

Le tournedos sauté au beurre. Garnir de fonds d'artichauts remplis de sauce Béarnaise montée avec un fonds de veau très réduit. Placer une lame de truffe sur chaque fond. Pommes noisettes. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Masséna

Formule 861

Le tournedos grillé. Dresser sur fonds d'artichauts. Recouvrir d'une large lame de moelle pochée et napper de sauce moelle.

### Tournedos Massenet

Formule 862

Le tournedos sauté au beurre. Garniture indiquée aux relevés. On dresse les tournedos sur fonds de pommes Anna. Sauce moelle.

### Tournedos Melba

Formule 863

Le tournedos sauté. Garnir de petites tomates farcies d'un salpicon de volailles, truffes et champignons (lié au velouté) et gratinées ; de laitues braisées. Déglacer au vin de Porto et fonds de veau.

### Tournedos Mirabeau

Formule 864

Le tournedos grillé. Le quadriller de filets d'anchois. Garnir d'olives et de pommes paille. Saucer d'un beurre d'anchois.

### Tournedos Montpensier

Formule 865

Le tournedos sauté. Garnir de truffes coupées en grosse julienne et de pointes d'asperges. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Nichette

Formule 866

Le tournedos sauté. Garnir de champignons grillés remplis de raifort râpé ; garnir d'un ragoût de crêtes et de rognons de coq. Sauce moelle.

### Tournedos a la Niçoise.

Formule 867

Le tournedos grillé. Garniture indiquée aux Relevés. Saucer d'un coulis de tomates beurré.

### Tournedos a la Ninon

Formule 868

Le tournedos sauté. Garnir de petites croustades en appareil Duchesse remplies d'un salpicon de crêtes, de rognons lié au velouté réduit ; de pointes d'asperges. Sauce moelle.

### Tournedos a la Paloise

Formule 869

Le tournedos grillé. Le masquer d'une cuillerée de sauce Béarnaise (la réduction marquée avec de la menthe au lieu d'estragon) et le garnir de pommes noisettes. Sauce moelle.

### Tournedos a la Parisienne

Formule 870

Le tournedos sauté ou grillé. Garnir de laitues braisées et de pommes Parisienne. Déglacer au vin blanc et fonds de veau.

### Tournedos Rachel

Formule 871

Le tournedos grillé. Dresser sur fonds d'artichauts. Recouvrir d'une lame de moelle pochée et napper de sauce Bordelaise (au vin rouge).

On ajoute parfois à cette garniture divers légumes ainsi que des truffes. Nous donnons la formule la plus usitée.

### Tournedos Richemont

Formule 872

Le tournedos sauté. Garnir de morilles et de truffes coupées en paysanne. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Rivoli

Formule 873

Le tournedos sauté. Dresser sur petits fonds de pommes Anna. Saucer d'une sauce Périgueux.

### Tournedos Rossini

Formule 874

Le tournedos sauté. Le recouvrir d'une escalope de foie gras sautée au beurre. Garnir de truffes en lames. Déglacer au vin de Madère.

### Tournedos Sully

Formule 875

Le tournedos sauté. Garnir de laitues farcies, de crêtes et de rognons de coq. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

### Tournedos Valenciennes

Formule 876

Le tournedos sauté. Dresser sur petits fonds de riz, cuit au gras avec des piments doux. Déglacer au vin blanc et tomater le fonds.

### Tournedos Valois

Formule 877

Le tournedos sauté. Dresser en cocotte sur un fonds de pommes de terre et d'artichauts émincés sautés à cru. Déglacer au vin blanc et fonds de veau et beurrer la sauce.

### Tournedos Victoria

Formule 878

Le tournedos sauté. Garnir de petites tomates farcies d'une purée de champignons et gratinées, et de petits quartiers d'artichauts braisés.

* *
*

A tous les apprêts qui précèdent, applicables, nous l'avons dit, aux noisettes d'agneau ou de mouton, aux escalopes de veau et parfois aux côtelettes de mouton ou d'agneau, on peut ajouter les formules plus simples que nous avons volontairement négligé de décrire.

Parmi ceux-là, nous citerons pour mémoire : les tournedos demi-glace, aux champignons, chasseur, portugaise, béarnaise, aux haricots verts, aux petits pois ou aux divers légumes liés au beurre.

Ces méthodes, d'un ordre élémentaire, sont trop connues pour que nous nous attardions à les étudier.

* *
*

# RUMP STEAK ET ENTRECOTES GARNIES

Sous le nom de rump steak on sert habituellement, en France, des tranches de contre-filet taillées de toute la largeur de la pièce et épaisses de trois centimètres environ.

Il en est autrement en Angleterre, où le rump steak se prend dans la partie charnue, placée entre le faux-filet et la culotte.

Le nom d'entrecôte sert aussi de pavillon à deux pièces différentes. Il conviendrait cependant de ne désigner ainsi que la tranche de côte de bœuf et non la tranche de contre-filet.

Mais il est malaisé de lutter contre les usages établis par la routine, aussi, sans plus nous étendre sur les points différenciant ces pièces, nous bornons-nous à donner quelques formules pouvant leur être appliquées.

Nous prenons l'entrecôte comme type de nos recettes.

## Entrecote à la Béarnaise

Formule 879

Détailler une tranche de côte de bœuf, épaisse de deux ou trois centimètres, l'aplatir, la badigeonner de graisse de volaille ou de beurre décanté, l'assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu, et la faire griller à feu vif.

Servir avec une sauce béarnaise (voir au chapitre du BAIN-MARIE DES SAUCES).

## Entrecote à la Bordelaise

Formule 880

Pour cet apprêt, il convient d'employer une tranche de côte de bœuf très mince ; la faire griller et la servir recouverte d'une sauce maître-d'hôtel, mélangée d'un salpicon de moelle pochée et d'un peu d'échalote hachée.

OBSERVATIONS. — Sous la dénomination d'*Entrecôte à la Bordelaise*, il est servi d'ordinaire une entrecôte grillée garnie d'escalopes de moelle pochée à l'eau salée et accompagnée d'une sauce bordelaise au vin rouge, servie à part.

Nous indiquons cependant comme authentique la recette donnée plus haut, la seconde n'étant qu'une altération de la recette préparée à Bordeaux.

## Entrecôte à la Bercy

Formule 881

Succédanée de la recette précédente. On doit toutefois l'interpréter un peu différemment.

Ajouter l'échalote à un décilitre de vin blanc et laisser réduire à glace, ajouter, au dernier moment, une cuillerée de persil haché et un salpicon de moelle pochée.

Verser sur l'entrecôte grillée.

## Entrecôte à la Moelle

Formule 882

Entrecôte grillée servie avec une garniture de moelle pochée et accompagnée d'une sauce moelle (voir au chapitre du BAIN-MARIE DES SAUCES).

## Entrecôte Grillée Vert-Pré

Formule 883

Garnir l'entrecôte d'un bouquet de cresson d'un côté et d'un buisson de pommes pailles de l'autre. Sauce Maître-d'Hôtel.

## Entrecôte Mirabeau

Formule 884

Garnir l'entrecôte de filets d'anchois, de feuilles d'estragon blanchies, d'olives, bouquet de cresson et buisson de pommes pailles. Sauce beurre d'anchois.

## Entrecôte à la Tyrolienne

Formule 885

Dresser l'entrecôte grillée sur une couche de tomates concassées, fondues au beurre, et liées de quelques cuillerées de fonds de veau réduit. Garnir l'entrecôte de rondelles d'oignon frites au beurre ou à l'huile.

Observations. — Dans tous les apprêts à base de tomate il est admis, en principe, que l'on doit ajouter une pointe d'ail râpé. Toutefois, ainsi que nous l'avons dit souvent, l'emploi de ce condiment doit être strictement subordonné au goût des convives.

## Entrecôte Grillée à l'Anglaise

Formule 886

Garnir l'entrecôte de tranches de Bacon grillé et de pommes de terre cuites à la vapeur. Sauce maître-d'hôtel.

## Entrecôte à la Minute

Formule 887

Appellation un peu fantaisiste d'une simple entrecôte coupée très mince et rapidement grillée ou sautée au beurre.

## Entrecôte à l'Espagnole

Formule 888

Faire mariner l'entrecôte dans l'huile avant de la mettre à griller. La garnir, quand elle est cuite, de tomates grillées, d'aubergines coupées en gros dés frites à l'huile, et de rondelles d'oignon frites.

## Entrecôte Sautée à la Florestière

Formule 889

Faire sauter l'entrecôte au beurre clarifié. Déglacer la casserole de quelques gouttes de vin blanc; ajouter un décilitre de fonds de veau. Verser sur l'entrecôte. Garnitures de morilles sautées au beurre, de pommes de terre en gousses cuites au beurre, de petits lardons blanchis et rissolés.

## Entrecote Sautée à la Lyonnaise

Formule 890

Faire sauter l'entrecôte au beurre clarifié ; ajouter, lorsqu'elle est à moitié cuite, un oignon émincé.

Faire cuire ensemble. Retirer l'entrecôte, déglacer la casserole avec une cuillerée de vinaigre ; mouiller d'un décilitre de fonds de veau et verser sur l'entrecôte.

La plupart des garnitures indiquées pour les tournedos peuvent, par extension, s'appliquer aux entrecôtes et aux rump steacks.

De même, les formules données pour les entrecôtes, peuvent servir pour les filets ou les Chateaubriands grillés.

Ces derniers, pris, on le sait, en plein cœur de filet, pèsent généralement de 700 grammes à 1 kilog. Ils demandent de grandes précautions pour être cuits à point sans être ferrés, c'est-à-dire revêtus d'une croûte sèche et amère.

D'après l'histoire anecdotique de la cuisine, le Chateaubriand se composait, à l'origine, d'une escalope de filet de bœuf, que l'on faisait cuire emprisonnée entre deux tranches de bœuf.

Ce mode de cuisson un peu raffiné était, paraît-il, employé pour cuire les bifteaks de M. de Chateaubriand.

Il se trouve toujours quelque anecdote pour expliquer certaines dénominations culinaires.

Un fait avéré est que Louis XVIII, dont on connaît la réputation de gros mangeur, ne mangeait ses côtelettes de mouton que préparées de la sorte.

Ce procédé de cuisson était désigné par l'appellation pittoresque de Cotelettes a la Martyre.

La manière actuelle, plus pratique, donne un résultat parfait, si la cuisson du Chateaubriand a été bien conduite.

Le Chateaubriand est, du reste, un plat de haute valeur.

La garniture classique se compose de pommes Château, mais plus souvent de pommes soufflées.

Il se sert accompagné d'une sauce bordelaise ou béarnaise, ou d'une Maître-d'Hôtel.

* *
*

Parmi les menus apprêts de viande de bœuf sautée ou grillée, nous citerons encore les filets et les petits filets.

Le poids de ces pièces est variable ; il oscille, pour les filets, entre 150 et 250 grammes, et entre 90 et 120 grammes pour les petits filets qui ne sont, en somme, que des tournedos.

Les filets se font griller et reçoivent, dès lors, toutes les sauces et garnitures indiquées pour les rump steacks ou entrecôtes, ou se font sauter et se garnissent, dans ce cas, ainsi qu'il est dit pour les tournedos.

Comme corollaires de ces apprêts, nous indiquerons aussi les formules suivantes appartenant à la cuisine russe.

## Bitoke à la Russe

Formule 891

Hacher finement 500 grammes de filet de bœuf bien paré, en lui ajoutant 150 grammes environ de beurre fin.

Assaisonner de sel et de paprika et former, avec cet appareil, 5 ou 6 petits filets de forme régulière que l'on aplatira avec le revers du couteau mouillé.

Rouler ces filets dans la farine et les faire sauter au beurre clarifié.

Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les dresser sur un plat creux en argent.

Déglacer la casserole où ils ont cuit, de quelques cuillerées de crème aigre que l'on étoffera d'un décilitre de bon fonds de veau réduit.

Passer à la mousseline et verser sur les filets que l'on fera mijoter un instant dans cette sauce.

Servir en même temps des pommes de terre sautées au beurre.

Observations. — On ajoute parfois, à cet apprêt, une garniture complémentaire de rondelles d'oignon frites au beurre.

## Bitkiȝ à la Russe

Formule 892

Même méthode pour l'apprêt de l'appareil.

Diviser la chair de bœuf en toutes petites noisettes de 50 grammes au maximum.

Les paner à l'anglaise, très légèrement, et les faire sauter au beurre clarifié.

Dresser dans un plat creux en argent et napper de quelques cuillerées de fonds de veau beurré.

Servir en même temps une timbale de pommes sautées.

* *
*

On additionne parfois l'appareil des bitokes et des bitkis de mie de pain trempée au lait. Cette pratique va à l'encontre du principe et rend cet apprêt un peu lourd.

# VEAU

## Côtelettes de Veau à la Milanaise

Formule 893

La pratique moderne a un peu dénaturé cet apprêt, qui est très simple en principe.

Tailler les côtelettes très minces et les aplatir fortement. Les assaisonner de poivre et de sel.

Les fariner et les paner à l'anglaise dans un mélange de mie de pain et de parmesan râpé.

Faire sauter au beurre clarifié et arroser d'une cuillerée ou deux de ce beurre, une fois les côtes dressées.

Observation. — Un usage fréquent consiste à garnir les côtelettes de macaroni lié au beurre et fromage et d'une julienne de langue, jambon, truffes et champignons, étuvée au vin de Madère et liée d'un décilitre de fonds de veau tomaté.

## Escalopes de Veau à la Fleury

Formule 894

Tailler les escalopes de forme régulière et les aplatir fortement.

Les faire sauter au beurre frais.

Déglacer au vin de Porto et mouiller de fonds de veau réduit.

Passer à l'étamine.

GARNITURES :

Rognon de veau coupé en escalopes et sauté au beurre et fines herbes.
Têtes de champignons sautées au beurre.

Dresser les escalopes sur un fonds de pommes de terre mélangées de truffes en paysanne et sautées au beurre. (Ces pommes de terre, cuites au four, sont grapillées à la fourchette, de façon à obtenir un appareil un peu grenu).

## Escalopes de Veau à la Pojarski

Formule 895

Hacher 4 ou 500 grammes de filet de veau bien dénervé; lui mêler, en le hachant, un morceau de beurre frais; assaisonner de sel, poivre et muscade.

Former, avec cet appareil, de petites escalopes que l'on panera très légèrement à l'anglaise.

Faire sauter au beurre clarifié et dresser avec une garniture de légumes verts liés au beurre.

## Escalopes de Veau à la Viennoise

Formule 896

Aplatir les escalopes et, après les avoir assaisonnées de sel et de paprika, les paner légèrement à l'anglaise.

Les faire sauter au beurre clarifié.

Les garnir, au dernier moment, de tranches minces de citron, et les arroser de quelques cuillerées de beurre noisette.

OBSERVATIONS. — Il est d'usage de garnir ces escalopes de jaunes et de blancs d'œufs durs hachés, de persil et de câpres au vinaigre. Toutes ces garnitures sont mises autour des escalopes par bouquets séparés.

Cette méthode, bien que s'éloignant un peu de la recette initiale, nous paraît fort bonne.

## Escalopes de Veau à la Zingara

Formule 897

Aplatir les escalopes, les assaisonner de sel et de paprika et les faire sauter au beurre.

Les égoutter et les dresser sur des petits croûtons frits, en les garnissant d'une julienne Zingara.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin de Madère ; mouiller de fonds de veau tomaté et passer à l'étamine ; verser sur les escalopes.

* *
*

On peut appliquer aux escalopes de veau la plupart des apprêts indiqués dans le chapitre des garnitures.

Nous jugeons inutile d'en répéter les formules.

Comme corollaire des apprêts des menues pièces de la viande de veau, nous donnons quelques formules s'appliquant aux articles d'abat.

## Ris, Cervelles, Rognons, Foie et Langue de Veau

Les ris de veau fournissent de délicates et riches entrées. De toutes les façons dont on les accomode, nous nous bornons à ne donner, ici, que celles qui se distinguent par une note originale, un cachet particulier.

Il est inutile, on le comprendra, de faire figurer dans ce livre destiné à des praticiens expérimentés déjà, des apprêts aussi simples qu'un ris de veau braisé aux épinards ou encore d'un ris de veau à la Toulouse.

Les ris de veau sont, d'ordinaire, poêlés ou braisés. A ces deux cuissons classiques, nous en avons ajouté une troisième, moins usitée.

C'est le ris de veau simplement grillé.

Ce mode de cuisson donne un excellent résultat. Le ris, préalablement dégorgé, blanchi et paré, sera mis sous presse ; l'arroser de beurre fondu, l'assaisonner de sel et de poivre, et le mettre à griller à feu modéré.

L'humecter de beurre pendant la cuisson et le servir avec une sauce tomate ou toute autre sauce d'accompagnement.

## Ris de Veau à la Figdor

Formule 898

Faire griller le ris de veau comme il est dit à l'article précédent.

Le dresser sur un fonds de pommes Anna ; le garnir de tomates grillées et de champignons grillés, et saucer d'un cordon de coulis de tomates beurré.

## Ris de Veau à la Carême

Formule 899

Faire braiser le ris de veau. L'ouvrir par le milieu, sans le séparer complètement, et le fourrer d'une julienne de crêtes de coq, truffes et champignons, liée de 3 ou 4 cuillerées de purée de champignons.

Le napper de sauce allemande, le saupoudrer de parmesan et de chapelure mélangés, et le faire légèrement gratiner.

Servir sur croûton avec un coulis de tomates.

Observation. — Les ris de veau fourrés se servent aussi avec une garniture Financière, Toulouse, Godard, etc., etc.

## Ris de Veau à la Maintenon

Formule 900

Préparer le ris de veau comme il est dit au Ris de Veau a la Carême.

Le fourrer d'une Maintenon. (1)

Le napper de sauce allemande et le faire glacer au four.

Servir sur croûton et garnir d'un ragoût de truffes au vin de Madère.

## Ris de Veau à la Panetière

Formule 901

Faire cuire le ris de veau à l'étuvée. Déglacer de vin de Porto et finir le fonds avec de la crème double.

Ris de Veau a la Panetière

Sauter au beurre des morilles épluchées, lavées et blanchies. Garnir de ces morilles le fond d'un pain rond (empereur) creusé, arrosé de beurre et rissolé au four.

Placer le ris de veau sur les morilles et masquer avec la sauce.

(1) Voir à l'Appendice.

## Ris de Veau à la Nantua

Formule 902

Faire cuire le ris de veau au blanc. L'ouvrir, comme il est dit au Ris de Veau a la Carême, et le fourrer d'une purée d'écrevisses.

Le napper d'une sauce Nantua réduite et le faire glacer au four.

Servir sur croûton et garnir de petites bouchées remplies d'un ragoût de queues d'écrevisses à la Nantua.

Saucer légèrement de fonds de veau lié.

## Escalopes de Ris de Veau à la Piémontaise

Formule 903

Les ris de veau, préparés pour être détaillés en escalopes, doivent être blanchis plus longuement.

Les rafraîchir et les mettre sous presse.

Les détailler en tranches régulières, les assaisonner et fariner, et les faire sauter au beurre. Réserver au chaud.

Déglacer de vin blanc et fonds de veau tomaté et passer à l'étamine.

Dresser les escalopes sur des petits fonds de *Polenta* cuite au consommé.

Les garnir de truffes du Piémont, râpées et chauffées au beurre, et saucer avec le fonds.

## Escalopes de Ris de Veau Tzarine

Formule 904

Faire sauter les escalopes au beurre. Déglacer à la crème aigre. Faire réduire ; lier, si c'est nécessaire, d'une cuillerée ou deux de velouté de volaille, beurrer et passer à l'étamine. Ajouter à la sauce un peu de fenouil haché et blanchi et dresser sur croûton, en garnissant de concombres à la crème.

## Escalopes de Ris de Veau Maréchal

Formule 905

Paner très légèrement les escalopes à l'anglaise ; les faire sauter au beurre, les garnir d'un ragoût de truffes au vin de Madère.

Au moment de servir, arroser les escalopes d'une cuillerée ou deux du beurre où elles ont cuit.

* *
*

Les escalopes de ris de veau se préparent encore : aux pointes d'asperges, aux petits pois, à la jardinière, aux champignons, aux fines herbes, aux laitues braisées, au paprika, en croustade, à la Villeroy, en bordure de riz, etc., etc.

Les apprêts indiqués pour les escalopes s'appliquent aux ris de veau entiers, et réciproquement.

## Cervelles de Veau Archiduc

Formule 906

Faire dégorger les cervelles, les dénerver et les mettre à pocher dans une cuisson préparée selon la méthode ordinaire.

Les égoutter et les détailler en tranches régulières.

Assaisonner ces escalopes de paprika et de sel et les fariner légèrement.

Les faire sauter au beurre frais et les réserver au chaud.

Déglacer la casserole de deux décilitres de crème aigre, lier d'une cuillerée ou deux de velouté de volaille ; ajouter un jus de citron, beurrer et passer à l'étamine.

Dresser les cervelles sur un fond de pommes Duchesse mélangé d'épinards en branches.

Masquer avec la sauce crème.

## Cervelles en Caisse

Formule 907

Faire cuire les cervelles comme il est dit à la recette précédente ; les escaloper en tranches et les faire sauter au beurre. Déglacer la casserole d'un verre de vin blanc, ajouter une échalote hachée et un décilitre de Duxelles.

Mouiller de fonds de veau tomaté.

Placer les tranches de cervelles dans de petites caisses en papier huilées et séchées au four.

Les recouvrir avec la Duxelles, les saupoudrer de parmesan mélangé de chapelure, et faire gratiner au four.

On fait aussi des cervelles en caisse à la crème, au coulis de tomates, au fines herbes, etc., etc.

## Croustades de Cervelles à la Niçoise

Formule 908

Préparer les cervelles comme il est dit aux articles précédents, les couper en morceaux carrés et les mettre à étuver dans un ragoût de tomates à la Niçoise. Ajouter câpres, olives tournées et blanchies et une cuillerée d'estragon haché, et dresser dans une croustade ou tourte en feuilletage.

## Vol-au-Vent de Cervelles à la Toulouse

Formule 909

Préparer les cervelles comme il est dit aux articles précédents.

Les escaloper et, après les avoir mises à compoter dans une sauce suprême, les dresser dans une croûte à vol-au-vent avec une garniture à la Toulouse.

## Vol-au-Vent de Cervelles à la Financière

Formule 910

Même procédé que pour le Vol-au-Vent a la Toulouse.

Saucer d'une sauce Madère réduite et garnir d'un ragoût à la Financière.

* *
*

Les cervelles de veau reçoivent encore une foule d'apprêts, d'une composition trop connue pour que nous les fassions figurer dans cette sélection de formules culinaires.

Ces modes sont : Poulette, beurre noir, fines herbes, au gratin, Portugaise, etc., etc.

## Rognons de Veau Sautés Viennoise

Formule 911

Partager les rognons en deux dans le sens de la longueur et supprimer toutes les parties nerveuses.

Les escaloper en tranches minces.

Les assaisonner de sel et de paprika et les faire sauter en plein feu, au beurre clarifié.

Les retirer du plat à sauter et les réserver au chaud.

Emincer 4 ou 5 champignons et les faire sauter dans le beurre où ont cuit les rognons.

Ajouter une cuillerée d'oignon haché, préalablement fondu au beurre.

Egoutter le beurre et déglacer d'un décilitre de crème aigre. Faire réduire en ajoutant un décilitre de fonds de veau.

Remettre les rognons dans la sauce, beurrer hors du feu et saupoudrer d'une cuillerée de raifort râpé et d'une pincée de persil haché.

## Croustades de Rognons de Veau Parmentière

Formule 912.

Foncer d'appareil Duchesse très serré de petits moules à brioches beurrés.

Dorer l'intérieur de l'appareil et faire cuire au four.

Démouler les petites croustades et les dorer à l'extérieur. (La dorure de l'intérieur et celle de l'extérieur solidifient suffisamment ces petites croustades, qui doivent rester très minces.

Escaloper les rognons et les faire sauter au beurre clarifié.

Ajouter quelques champignons escalopés ; égoutter et déglacer d'un verre de vin de Porto. Faire réduire, mouiller de fonds de veau. Remettre les rognons dans la sauce ; beurrer hors du feu et remplir avec les petites croustades. Servir sur serviette.

## Rognons de Veau en Casserole à la Liégeoise

Formule 913

Parer les rognons en laissant adhérer une couche mince de graisse.

Les assaisonner de sel et poivre et les mettre à cuire dans du beurre frais.

Ajouter, pendant la cuisson, une douzaine de grains de genièvre.

Placer les rognons dans des cocottes en faïence.

Egoutter le beurre que l'on réservera au chaud.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc ; mouiller de fonds de veau et faire réduire.

Passer ce fonds sur les rognons, ajouter le jus d'un citron.

Faire chauffer le beurre de la cuisson et en verser deux ou trois cuillerées sur les rognons.

Servir en cocotte, sur une serviette pliée.

* *
*

Le foie de veau est un mets fort délicat. Ses apprêts sont simples. Nous nous bornons à les énumérer :

Foie de veau sauté aux fines herbes, à l'Italienne, au Bacon, au vin rouge etc., etc.

Foie de veau piqué braisé à la Bourgeoise, au vin rouge.

Le foie de veau joue, enfin, un grand rôle pour la confection des farces à gratin ou farces de gibier.

Tous ces emplois sont expliqués dans les formules spéciales.

* *
*

La langue de veau, épluchée et braisée, se sert aussi de plusieurs manières, dont les plus usitées sont : en papillotte, au gratin, aux câpres, à la Portugaise, en croustades, etc., etc.

Toutes ces formules ayant été étudiées dans les articles précédents, nous ne les répétons pas à l'endroit de la langue de veau.

* *
*

# MOUTON

## Côtelettes de Mouton à la Maintenon [1]

Formule 914

On a fort longtemps équivoqué à l'endroit de cette préparation. Voici la formule que nous avons vu le plus souvent employer :

Faire braiser les côtelettes, les égoutter et les laisser tiédir. Les recouvrir (sur un côté seulement) d'une couche d'appareil à la Maintenon.

Les mettre à gratiner au four et les servir avec un ragoût de truffes au vin de Madère.

OBSERVATIONS. — Certains praticiens procèdent autrement : ils font sauter les côtelettes du côté où elles doivent être farcies et achèvent de les cuire dans un plat avec du beurre.

Ils terminent comme il est indiqué plus haut.

## Côtelettes de Mouton à la Villageoise

Formule 915

Faire braiser les côtelettes comme il est dit plus haut. Les masquer d'un côté d'une couche de purée d'oignons brune et finir comme pour les COTELETTES A LA MAINTENON.

OBSERVATION. — Dans la cuisine ancienne, cet apprêt se servait sous le nom de *Côtelettes à la Provençale*. Cette dénomination était justifiée par l'addition d'une pointe d'ail dans la purée.

## Côtelettes de Mouton à la Provençale

Formule 916

Faire sauter les côtelettes à l'huile. Déglacer le fonds avec vin blanc

(1) Afin de compléter ce formulaire nous citons, mais sans nous étendre sur leur méthode, les côtelettes de mouton grillées et garnies aux pommes de terre, aux haricots verts, ou de toute autre manière.

et coulis de tomates. Ajouter une légère pointe d'ail et passer à l'étamine.

Garnir les côtelettes de tomates étuvées, d'olives blanchies, de champignons sautés à l'huile et de filets d'anchois.

## Côtelettes de Mouton à la Réforme

Formule 917

Paner très légèrement les côtelettes à l'anglaise. (On aura mélangé à la mie de pain du jambon haché très fin).

Les faire sauter au beurre.

Dresser en turban et garnir d'une grosse julienne de cornichons, langue écarlate, blanc d'œuf dur et truffes.

Saucer de 2 ou 3 cuillerées de poivrade mélangée d'une cuillerée de gelée de groseille.

Observation. — Dans son intéressant ouvrage sur la cuisine anglaise, M. Suzanne nous dit que cet apprêt fut créé vers 1840 à Londres, au Réform Club, par Soyer, célèbre cuisinier français.

## Mutton Chop (Côtelettes de Filet de Mouton)

Formule 918

Cette pièce, tranchée d'une certaine épaisseur, se fait griller et se sert avec une garniture de pommes de terre frites.

Très prisée des Anglais, la mutton chopp a conquis ses grandes lettres de naturalisation en France, où les *Grill Rooms* se multiplient de jour en jour.

Il faut dire néanmoins, qu'avant de la désigner sous une appellation anglaise, la tranche de filet de mouton grillée était connue et appréciée en France.

## Noisettes de Mouton à la Verdi

Formule 919

Faire sauter les noisettes selon la méthode ordinaire. Faire sauter autant d'escalopes de foie gras au beurre frais.

Placer ces escalopes sur les noisettes et masquer le tout d'une couche de Soubise liée au jaune d'œuf.

Saupoudrer de parmesan mélangé de chapelure et faire gratiner à la salamandre.

Saucer du fonds des noisettes déglacé au vin de Madère et fonds de veau.

***

Ainsi que nous l'avons fait pour le veau, nous consacrons quelques études aux abats de mouton.

## Rognons de Mouton au Gratin

Formule 920

Partager les rognons en deux, dans le sens de la longueur ; les assaisonner de sel et de poivre et les faire sauter 2 minutes dans du beurre clarifié brûlant.

Coucher à la poche, sur un plat rond, une bordure de farce à quenelles mélangée de 2 ou 3 cuillerées de Duxelles très liée.

Placer les moitiés de rognons sur cette bordure, en les alternant avec des tranches un peu épaisses de champignons légèrement sautées au beurre.

Masquer de sauce italienne, saupoudrer de parmesan mélangé de chapelure et faire gratiner à four très chaud.

Observation. — Nous croyons inutile de recommander d'isoler sur une plaque remplie d'eau tiède tous les articles gratinés. Cette précaution est, on le sait, pour éviter la désorganisation des corps gras contenus dans les farces ou les coulis.

## Rognons de Mouton Sautés au Carvalho

Formule 921

Partager les rognons en deux, les assaisonner et les faire sauter au beurre.

Les retirer et faire sauter dans le même beurre une douzaine de têtes de champignons.

Egoutter le beurre, déglacer d'un décilitre de vin de Xérès, faire réduire et mouiller de deux décilitres de fonds de veau.

Après quelques minutes d'ébullition, ajouter quelques crêtes et quelques rognons de coq.

Dresser les moitiés de rognons sur des croûtons frits ; garnir le centre avec le ragoût et passer la sauce au chinois sur les rognons.

## Rognons de Mouton Sautés Turbigo

Formule 922

Partager et faire sauter les rognons comme il est dit aux Rognons Carvalho.

Déglacer au vin de Madère, mouiller au fonds de veau.

Garnir de petites saucisses Chipolata et de têtes de champignons.

Dresser sur des petits croûtons frits au beurre.

## Rognons de Mouton Sautés Liégeoise

Formule 923

Escaloper les rognons, les assaisonner de sel et de paprika et les faire sauter au beurre brûlant.

Les saupoudrer, pendant qu'ils cuisent, de genièvre concassé.

Les égoutter ; déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc et mouiller de fonds de veau réduit. Faire réduire quelques instants, ajouter un jus de citron et passer à l'étamine.

Beurrer hors du feu et dresser dans une timbale en argent.

## Rognons de Mouton Petit-Duc

Formule 924

Ouvrir les rognons, les assaisonner et les saupoudrer de chapelure blanche.

Les faire griller selon la méthode ordinaire.

Les dresser sur des petits fonds de pommes Anna.

Garnir de champignons grillés remplis de raifort râpé.

Saucer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

## Rognons de Mouton à la Tyrolienne

Formule 925

Après avoir ouvert les rognons, les embrocher et les faire griller à feu vif.

Les dresser sur un lit de tomates épluchées, concassées et fondues au beurre.

Garnir les rognons de rondelles d'oignons frits au beurre, et saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

### Croustades de Rognons de Mouton à la Piémontaise

Formule 926

Après avoir fait griller les rognons, les dresser dans des petites croustades en pâte fine que l'on aura garnies d'une cuillerée de riz cuit au consommé et lié au Parmesan.

Placer sur les rognons un bouquet de fondue de tomates mélangée de champignons émincés.

## AGNEAU

### Côtelettes d'Agneau à la Villeroy

Formule 927

Ce plat de la vieille école est fort délicat. On peut le servir comme hors-d'œuvre chaud, bien qu'il constitue plutôt une entrée légère.

Faire braiser les côtelettes d'agneau, les masquer de sauce Villeroy, les paner à l'anglaise et les faire frire dans du beurre clarifié.

Dresser en turban ; garnir le milieu d'un légume vert lié au beurre et servir en même temps, une sauce tomate.

### Côtelettes d'Agneau à la Carême

Formule 928

Faire braiser les côtelettes d'agneau (on aura taillé ces côtelettes un peu plus épaisses que de coutume). Les ouvrir par le milieu sans détacher complètement les deux parties.

Les fourrer de l'appareil indiqué au Ris de Veau a la Carême.

Les paner comme il est dit aux Cotelettes a la Villeroy et faire frire.

Servir en turban, saucer d'un coulis de tomates beurré.

## Côtelettes d'Agneau à la Maintenon

Formule 929

Même procédé que pour les côtes de mouton.

## Côtelettes d'Agneau en Chaud-Froid

Formule 930

Faire braiser les côtelettes, les laisser refroidir dans leur fonds et les parer de forme régulière.

Les recouvrir, d'un côté seulement, d'une couche de purée de foie gras que l'on lissera en dôme.

Napper les côtelettes d'une sauce chaud-froid brune, dans laquelle on aura ajouté le fonds des côtelettes réduit et passé à l'étamine.

Décorer les côtelettes de blanc d'œuf, truffes et pistaches ; les lustrer à la gelée et les dresser en turban sur un fond en riz taillé et décoré.

Observations. — On peut aussi, lorsqu'on a un certain nombre de côtelettes à préparer ainsi, en chaud-froiter une moitié à brun et l'autre à blanc.

On alterne les côtelettes en les dressant.

On peut aussi accompagner ce chaud-froid d'une salade de légumes, dressée dans un moule à dôme, que l'on place au milieu du plat.

## Côtelettes d'Agneau Ambassadrice

Formule 931

Faire sauter les côtelettes dans du beurre frais. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau.

Garnir de la garniture Ambassadrice.

## Côtelettes d'Agneau à la Chavette

Formule 932

Faire sauter les côtelettes au beurre frais. Déglacer d'un décilitre de vin de Pouilly ; mouiller de moitié fonds de veau et moitié crème double. Faire réduire, ajouter un jus de citron, beurrer et passer à l'étamine.

Dresser les côtelettes en turban sur un fond de pommes Anna. Remplir le milieu de quartiers de petits artichauts blanchis et rissolés au beurre.

Saucer avec le fonds.

## Côtelettes d'Agneau à la Cumberland

Formule 933

Faire braiser les côtelettes comme il est dit plus haut ; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les parer et les masquer d'un appareil composé de foies de volailles cuits, passés au tamis, de zeste d'orange blanchi et haché finement, d'une cuillerée de moutarde, de sel, poivre et épices.

Napper les côtelettes d'une sauce chaud-froid au Porto, dans laquelle on aura ajouté une petite cuillerée de gelée de groseille ainsi qu'un jus d'orange.

Décorer les côtelettes de zeste d'orange blanchi et découpé à l'emporte-pièce, et de truffes.

Les lustrer à la gelée et les dresser en turban.

Placer, dans le milieu, une salade de pommes de terre assaisonnée de haut goût.

## Ris d'Agneau et Cervelle

Formule 934

On apprête les ris d'agneau de toutes les façons qui ont été indiquées pour les ris de veau.

On les sert : frits à la Villeroy, en buisson, en vol-au-vent, en croustade, etc.

On peut aussi les embrocher et les faire griller à la Diable.

Les cervelles d'agneau reçoivent les mêmes apprêts que les cervelles de veau.

* *
*

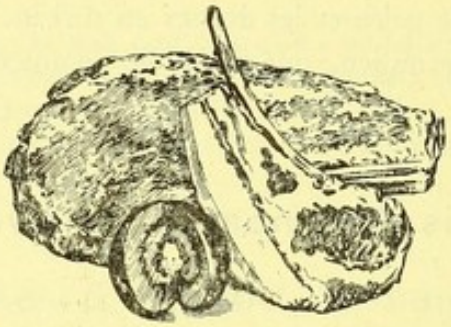
Cette liste, déjà longue, pourrait être continuée encore.

Nous avons volontairement omis de donner les formules de certaines petites entrées de boucherie, d'une composition trop connue ou trop élémentaire.

On peut, du reste, ajouter à cette série bon nombre de garnitures indiquées pour les relevés.

Les tournedos, médaillons, noisettes, etc., outre qu'ils sont d'un dressage facile, fournissent des plats à la fois élégants et pratiques.

Ainsi que nous l'avons dit déjà, on peut appliquer la plupart des apprêts indiqués dans ce chapitre à toutes les menues pièces de boucherie, telles que : noisettes, escalopes de veau ou de ris de veau, côtelettes ou noisettes d'agneau, etc., etc.



# PORC SALÉ & PORC FRAIS

## JAMBONS POCHÉS ET BRAISÉS

### GRANDES ET PETITES ENTRÉES DE JAMBON

Parmi toutes les spécialités de jambons que l'on emploie en cuisine, ceux venant d'York jouissent d'une grande réputation que justifie la finesse de leur chair et le dosage parfait de leur salaison.

Cette réputation date, du reste, de longtemps. Au treizième siècle, nous dit Olivier de Serres, qu'il faut toujours citer lorsqu'on parle d'élevage ou d'agriculture, il était déja reconnu que les meilleurs jambons venaient d'Angleterre.

Les salaisons françaises, bien que savoureuses, sont moins appréciées.

Nous parlons des jambons surtout ; les lards gras ou maigres de France sont, en effet, justement réputés.

Depuis quelques années cependant, cette industrie se développe considérablement chez nous ; la Meuse, la Moselle, les Ardennes, les Vosges, le Doubs, la Haute-Saône et les Basses-Pyrénées, préparent des jambons d'une réelle délicatesse.

Parmi les jambons les plus réputés après ceux d'York, nous citerons les jambons de Bayonne, de Luxeuil ; et à l'étranger, ceux de Mayence, de Westphalie et de Parme. (1)

---

(1) En Italie, une ville, Bologne, jouit d'une grande réputation pour tous les apprêts de grosse charcuterie tels que saucissons, mortadelles, salamis (sorte de cervelas), zampounis (pieds de porc désossés, farcis et fumés).

Parmi les produits spéciaux de la charcuterie bolonaise, nous citerons encore les cochons de lait farcis et fumés.

Ces pièces plantureuses sont surtout mises en vente aux approches de la Noël.

Nous ajouterons enfin, que dans tout le Languedoc on sale des jambons, utilisés surtout, pour les apprêts culinaires, et pouvant aussi être mangés crus en guise de hors-d'œuvre. (1)

La cuisson des jambons est des plus élémentaire. Après avoir fait dessaler les jambons, on les met à cuire dans une très grande marmite que l'on remplit d'eau. Toute autre garniture complémentaire est superflue.

Un mode de cuisson assez pratique consiste à suspendre le jambon dans la marmite au lieu de le poser à plat.

On le maintient dans cette position en l'accrochant par une ficelle à une barre placée en travers de la marmite.

La durée de la cuisson, déterminée par le poids de la pièce, varie entre 2 heures et 2 heures 1/2.

Mais lorsque le jambon est poché il est indispensable, après l'avoir paré, de le mettre à macérer dans une braisière fermée avec cinq à six décilitres de vin de Madère ou de Xérès.

Cette opération complémentaire lui donne l'appoint final en l'imprégnant du bouquet de ces grands vins.

Quelques instants avant de servir, mais seulement lorsqu'on le sert entier, on le fait glacer en le plaçant à l'entrée du four et en l'arrosant de fonds de veau étendu de madère.

Poché ou braisé le jambon fournit une excellente pièce de relevé qu'il est permis de faire figurer dans les menus classiques.

La garniture le plus ordinairement servie avec le jambon se compose d'épinards ou de racines cuites au beurre et au gras.

On l'accompagne toujours d'une sauce au vin de Madère ou de Xérès.

* *
*

(1) Les procédés de boucanage des viandes varient suivant l'importance des fabriques.

Industriellement, on produit des boucanages rapides, mais n'atteignant pas, comme fumet, ceux produits par des systèmes plus primitifs tels que le boucanage au genévrier.

Toutefois, les méthodes de la grande fabrication (bains dans l'acide pyroligneux, suivis de bains dans une solution de suie cristallisée) ont l'avantage de moins sécher les viandes.

A Hambourg et à Mayence les jambons sont lavés à l'eau-de-vie, saupoudrés de sel, de poivre et de clous de girofle puis, après avoir macéré un mois durant avec du laurier et de l'ail, sont lavés et mis à tremper dans de la lie de vin. On les boucane ensuite.

Les jambons de Bayonne sont aussi mis à tremper dans de la lie de vin et, une fois secs, sont conservés dans de la cendre de bois.

## Jambon Garni à la Porte-Maillot

Formule 935

Cette vieille garniture est originaire, sans doute, de quelque restaurant voisin de la Porte-Maillot.

Elle se compose de carottes, de navets tournés en grosses gousses et glacés, de haricots verts, de têtes de choux-fleurs blanchis et arrosés de beurre fondu et enfin de laitues braisées.

Tous ces légumes sont dressés autour du jambon et, selon l'usage, on envoie en même temps de la sauce au vin de Madère ou de Xérès.

Variante : Cette garniture se prépare parfois en coupant les carottes et les navets en une grosse julienne que l'on fait fondre selon la méthode habituelle et à laquelle on mélange, une fois cuite, des haricots verts cuits à l'eau salée.

On accompagne enfin les jambons pochés de toutes sortes de racines ou de légumes braisés tels que céleris, endives, laitues, etc., etc.

Nous nous bornons à donner seulement l'apprêt « a la Porte-Maillot », cette formule pouvant servir de type pour toutes les autres.

Indépendamment de son emploi comme grosse pièce de relevé, le jambon peut servir de base à un grand nombre d'entrées volantes.

Nous en avons joint quelques unes à ce chapitre.

## Mousse de Jambon au Vin de Xérès

Formule 936

Désosser, dénerver et dégraisser soigneusement 400 grammes de jambon d'York cru.

Hacher ces chairs et les piler au mortier en leur ajoutant 2 blancs d'œufs et une ou deux cuillerées d'essence de jambon réduite au vin de Xérès.

Assaisonner de paprika et passer au tamis.

Recueillir cet appareil dans une terrine et le travailler en pleine glace, en lui incorporant 4 ou 5 décilitres de crème double très épaisse.

Ajouter, au dernier moment, la valeur de 2 blancs d'œufs fouettés très ferme et remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré.

Faire cuire au bain-marie pendant 45 minutes à four très doux.

Démouler la mousse sur un fond en riz taillé et la masquer avec une sauce demi-glace réduite au vin de Xérès.

OBSERVATION. — En même temps que les mousses de jambon, il est bon de servir une timbale d'épinards au beurre ou au jus.

## Mousse de Jambon à la Hongroise

Formule 937

Préparer un appareil à mousse comme il est dit dans la recette précédente.

Le démouler sur un fond de riz et le masquer d'une sauce au paprika à la crème.

Garnir le tour de la mousse de petites cassolettes en pommes Duchesse évidées et remplies d'épinards au velouté.

## Petites Mousses de Jambon à la Périgourdine

Formule 938

Préparer un appareil ainsi qu'il est dit dans la recette de la MOUSSE DE JAMBON AU VIN DE XÉRÈS.

Tapisser de cet appareil les parois d'une dizaine de moules à darioles et remplir le milieu d'un salpicon de foie gras et de truffes lié de quelques cuillerées de sauce Madère réduite.

Démouler les mousses sur des petits croûtons frits au beurre et les napper d'une sauce Périgueux.

## Petits Soufflés de Jambon au Paprika

Formule 939

Dégraisser 300 grammes de jambon d'York cuit. Piler cette chair au mortier et la passer au tamis fin. L'incorporer à 2 décilitres de sauce Béchamel réduite avec crème double et paprika.

Lier cet appareil, hors du feu, de 4 jaunes et lui mélanger, au dernier moment, 5 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Remplir de cet appareil des petites caisses à soufflé et faire cuire à four modéré.

## Petits Soufflés de Jambon à l'Espagnole

Formule 940

Préparer un appareil à soufflé comme il est dit dans la recette précédente. Lui incorporer, avant de le lier, un décilitre de confiture de tomates très réduite et 2 ou 3 piments d'Espagne cuits à l'étuvée et coupés en petits dés.

Finir comme il est indiqué aux PETITS SOUFFLÉS AU PAPRIKA.

## Petits Soufflés de Jambon à la Romaine

Formule 941

Préparer un appareil à soufflé comme il est dit dans la recette des PETITS SOUFFLÉS AU PAPRIKA. Lui incorporer, avant de le lier, une poignée d'épinards en branches, blanchis et étuvés au beurre.

Finir comme il est indiqué aux PETITS SOUFFLÉS AU PAPRIKA.

* *
*

Les recettes qui précèdent peuvent indifféremment être servies comme hors-d'œuvre chauds ou comme entrées volantes.

Nous avons joint à ces études sur les entrées de jambon quelques formules pour les apprêts en froid.

## Mousse de Jambon à la Gelée

Formule 942

Piler au mortier 3 ou 400 grammes de jambon cuit, en ajoutant un décilitre d'essence de jambon réduite avec du vin de Xérès. Assaisonner de poivre de Paprika et passer au tamis fin.

Travailler en pleine glace en incorporant un décilitre de gelée réduite et 3 ou 4 décilitres de crème double fouettée.

Remplir de cet appareil un moule aspiqué et décoré de truffes, blanc d'œuf et jambon.

Placer le moule dans une terrine remplie de glace pilée.

Démouler, au moment de servir, sur un socle en glace taillée comme il est indiqué à la MOUSSE DE VOLAILLE A LA GELÉE.

## Mousse de Jambon à la Nancéenne

Formule 943

Préparer une mousse de jambon et lui mélanger un tiers de purée de foie gras.

Mouler cet appareil dans un moule aspiqué et garni de petits médaillons de foie gras alternés avec des médaillons de jambon et des lames de truffes.

Finir comme il est dit dans la recette précédente.

## Mousse de Jambon à l'Asturienne

Formule 944

Préparer un appareil comme il est dit à la Mousse de Jambon Froide.

Garnir de cet appareil des petits moules à darioles aspiqués et décorés.

Faire raffermir les mousselines dans le timbre à glace.

Pendant ce temps, préparer des œufs filés de la façon suivante :

Mélanger 12 jaunes d'œufs et les passer au tamis fin afin d'en supprimer tous les germes.

Les mettre dans une passoire évasée percée de quelques gros trous seulement, et les verser dans un sirop léger en ébullition.

Lorsqu'ils sont suffisamment raffermis, les égoutter sur un tamis en les humectant d'eau fraîche pour qu'ils ne se soudent pas ensemble.

Démouler les mousselines sur un fond de plat en riz taillé.

Placer, dans le centre, une petite coupe en cristal dans laquelle on mettra les œufs filés en les montant en dôme.

Croûtonner les bords du plat avec de la gelée.

## Essence de Jambon

Formule 945

Il est indispensable d'appuyer tous les apprêts de jambon en purée ou en mousse d'une essence de jambon très corsée. Voici comment on l'obtient :

Empoter dans une casserole une tranche épaisse de jambon ordinaire avec carottes, oignons et bouquet garni. Laisser suer à chaleur modérée pendant 20 minutes.

Déglacer d'un demi-litre de vin de Madère et, lorsque la réduction est complète, mouiller de 5 décilitres de fonds de veau très peu salé. Laisser réduire des deux tiers, passer à l'étamine et réserver pour l'emploi.

# PORC FRAIS

En grande cuisine on sert rarement des apprêts de porc frais. Pourtant dans les menus du déjeuner cette viande peut fournir quelques petites entrées.

Parmi toutes ces formules, nous avons choisi celles dont le style se rapprochait le plus du travail de la cuisine, et avons négligé celles relevant directement de la charcuterie telles que : saucisses, boudins, andouillettes, pieds de porc, etc., etc.

Le porc frais forme la base du plus grand nombre de farces employées pour la confection des terrines, des pâtés et des galantines.

Dans ces appareils, cette viande apporte le moelleux que ne suffirait pas à leur donner la chair de veau employée isolément.

On trouvera, au chapitre du Froid, les formules des diverses farces où entre la chair de porc.

## LES CRÉPINETTES

### Crépinettes Garnies aux Purées de Légumes

Formule 946

Les crépinettes se préparent en enveloppant dans de la crépine ou toilette de porc une petite quantité de chair à saucisse variant de 50 à 80 grammes.

On donne à ces menues pièces la forme d'un parallélogramme.

On les fait avec ou sans truffes.

Arroser les crépinettes de beurre fondu, les rouler dans la chapelûre blanche et les faire griller.

Les dresser sur une purée de légumes secs ou frais telles que : purée de pommes de terre, de lentilles, de haricots blancs, de pois frais, etc.

## Crépinettes à la Piémontaise

Formule 947

Préparer les crépinettes et les faire cuire ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Les dresser sur un fonds de polenta gratinée.

Saucer d'un cordon de fonds de veau un peu tomaté.

## Crépinettes à l'Ecossaise

Formule 948

Mélanger à la chair des crépinettes un salpicon composé de langue écarlate, de truffes et de champignons.

Dresser les crépinettes en couronne et garnir le milieu de haricots verts liés au beurre et d'une grosse julienne de langue à l'écarlate.

Saucer d'un cordon de fonds de veau beurré.

## Crépinettes à la Reine

Formule 949

Ajouter à la chair des crépinettes un tiers de son volume de purée de volaille un peu serrée, ainsi qu'une ou deux cuillerées d'amandes effilées.

Faire griller les crépinettes, les dresser en turban et garnir le milieu d'un légume vert lié au beurre.

Variante : On peut, au lieu d'une purée de volaille, garnir les crépinettes d'un salpicon de volaille lié au velouté.

## Crépinettes à l'Indienne

Formule 950

Ajouter à la chair des crépinettes une cuillerée à café de poudre de currie, ainsi qu'un décilitre de confiture de tomates.

Faire griller les crépinettes, les dresser en couronne, garnir le centre de riz pilaff et saucer d'un cordon de sauce currie.

## Crépinettes à la Turque

Formule 951

Mélanger à la chair des crépinettes un salpicon de maigre de mouton cuit, ainsi qu'un ou deux piments hachés.

Faire griller les crépinettes, les dresser en couronne, garnir le milieu d'un ragoût d'aubergines à la tomate.

## Crépinettes de Foie Gras à la Périgueux

Formule 952

Détailler un foie gras frais en une douzaine d'escalopes régulières, que l'on assaisonnera de sel et de poivre.

Avec de la farce fine truffée, préparer des crépinettes dans l'intérieur desquelles on placera les escalopes de foie gras.

Tremper ces crépinettes dans du beurre fondu, les rouler dans la chapelure blanche, et les faire griller sur un feu modéré.

Les dresser en turban et les servir avec une sauce Périgueux.

## Crépinettes à la Saint-Hubert

Formule 953

Mélanger, à la chair des crépinettes, un salpicon de gibier, tel que faisan, perdreau, lièvre, chevreuil, etc., que l'on aura lié de quelques cuillerées de fumet de gibier réduit.

Faire griller les crépinettes, les dresser en couronne, garnir le milieu d'une purée de marrons au gras et saucer d'un cordon de sauce demi-glace réduite au fumet de gibier.

* *
*

Les apprêts de crépinettes peuvent se varier à l'infini. Les quelques

recettes qui précèdent suffisent, pensons-nous, à faire voir de quelle ressource sont ces crépinettes en cuisine.

## Pieds Cendrillon à la Périgueux

Formule 954

Cet apprêt dérive des crépinettes, dont il ne diffère que par la garniture complémentaire du salpicon de pieds de porc lié au fonds brun réduit et par la forme de cœur que l'on donne à la crépinette.

On peut, comme pour les crépinettes, ajouter au salpicon quelques truffes coupées en dés.

On garnit les pieds Cendrillon avec toutes les garnitures indiquées pour les crépinettes et on sert, en même temps, une sauce Périgueux ou une sauce Italienne.

## Boudins à la Richelieu

Formule 955

Cette petite entrée s'interprète de deux façons différentes.

La première, qui est la plus usitée, s'exécute avec, comme enveloppe du salpicon, du godiveau ou de la farce à quenelle.

Dans ce cas, les boudins sont mis à pocher ainsi que des quenelles ordinaires et servis avec une sauce suprême et une garniture de crêtes, rognons, truffes et champignons.

La deuxième méthode consiste à envelopper le salpicon avec de la farce fine de porc. On donne au boudin la forme d'un parallélogramme, on le lisse avec la spatule mouillée d'eau fraîche et, après l'avoir arrosé de beurre fondu et saupoudré de mie de pain blanche, on le met à cuire au four.

On sert ce boudin avec toutes les garnitures indiquées pour les crépinettes.

## Médaillons de Filets de Porc à la Viennoise

Formule 956

Ces médaillons ou petites escalopes se détaillent d'ordinaire dans le filet de porc proprement dit ou, à défaut, dans le carré.

Après les avoir aplatis et panés, ainsi qu'il est dit aux escalopes de veau à la Viennoise, on les fait cuire et on les garnit comme il est indiqué à cette recette.

## Médaillons de Filets de Porc à la Milanaise

Formule 957

Ajouter à la chapelure, destinée à paner ces médaillons, un tiers de fromage de Parmesan râpé.

Faire sauter les médaillons au beurre et les garnir d'un macaroni préparé avec une garniture milanaise.

## Filets Mignons de Porc grillés à la Paloise

Formule 958

Détailler le filet de porc en petites languettes que l'on arrosera de beurre fondu et que l'on roulera dans de la mie de pain mélangée de poivre fraîchement moulu et de fines herbes hachées.

Faire griller ces filets mignons et les servir avec une garniture de pommes Parisienne.

Servir en même temps une sauce Paloise.

## Brochettes de Filets de Porc à la Diable

Formule 959

Diviser le filet de porc en morceaux carrés réguliers que l'on embrochera à des brochettes en argent en les alternant avec des petits morceaux de bacon.

Tartiner ces brochettes de moutarde, les rouler dans la mie de pain, les arroser de beurre fondu et les mettre à griller à feu vif.

Les servir avec une garniture de légumes quelconques tels que pommes de terre sautées, haricots verts ou petits pois au beurre, etc., etc.

* *
*

Il existe encore un grand nombre d'apprêts de menues pièces de porc.

Mais, ces formules ayant beaucoup d'analogie avec celles étudiées plus avant, nous pensons devoir ne pas les décrire.

* *
*

Dans cet exposé rapide des grandes et petites entrées de boucherie ou de porc, nous nous sommes volontairement abstenus de rédiger certaines formules qui auraient inutilement augmenté le format de ce livre.

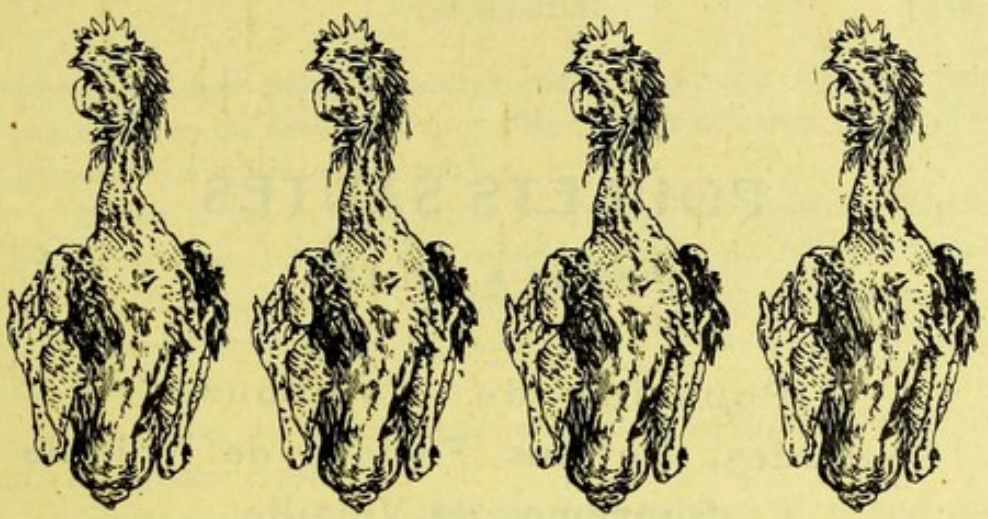
Notre but étant de donner seulement un abrégé du travail du restaurant, nous n'avons pas voulu surcharger cette étude en répétant des recettes souvent décrites.

Nous avons pourtant donné, à dessein, quelques modes anciens, car nous estimons que le travail classique doit servir de base à toutes les créations culinaires.

Dans notre métier, il est difficile d'innover : tout semble avoir été fait.

Cependant, bien que l'étude approfondie du travail de ceux qui nous précédèrent nous remplisse d'admiration, nous pensons qu'il est du devoir de chacun d'apporter sa pierre à l'édifice commun.

C'est là le motif qui nous a poussés à écrire ce livre.



# LES VOLAILLES

Les volailles donnent lieu à une multitude d'apprêts en chaud ou en froid.

De la simple POULARDE AU GROS SEL, aux délicats SUPRÊMES DE VOLAILLE, de l'élémentaire POULET SAUTÉ, aux savantes FRICASSÉES, la série à étudier est longue.

Nous avons limité nos recherches, en nous bornant à décrire les formules les plus intéressantes ainsi que celles dont la méthode peut s'appliquer, par transposition, à d'autres sous-genres.

Nous avons joint à ce chapitre les menues pièces dérivées des volailles, telles que crêtes et rognons.

Pour compléter cette étude, nous ajoutons quelques recettes sur les canetons, les oies, les dindes, les pigeons et les pintades, ainsi que sur les foies gras de canards et d'oies.

# POULETS SAUTÉS

## POÊLÉS & GRILLÉS

### Poussins de Hambourg
### Poulardes, Entrées Froides de Volaille
### Suprêmes de Volaille

Le poulet sauté se prête à de nombreuses combinaisons.

Nous allons esquisser une série de ces préparations destinées, par leur style léger, à figurer surtout dans les menus de déjeuners.

Comme renseignements préalables, nous croyons utile de dire que le poulet ne doit jamais frire dans le beurre ou autre agent de cuisson. Il doit cuire lentement, à couvert, ce qui change considérablement le goût de cet apprêt.

Nous ajoutons aussi que les poulets sautés doivent cuire sur le fourneau et non dans le four.

## POULETS SAUTÉS DIVERS

### Type Base : Poulet Sauté Nature

Formule 960

Après avoir divisé le poulet par membres, parer les morceaux et faire les manches des cuisses et des ailes.

Assaisonner de sel et de poivre et mettre à sauter dans une casserole plate où l'on aura mis un morceau de beurre à chauffer.

Laisser cuire sur le fourneau, la casserole couverte.

Lorsque le poulet est coloré d'un côté, retourner les morceaux et

achever de laisser cuire, la casserole toujours couverte. (Les ailes étant plus délicates, on devra les retirer d'abord et les conserver au chaud en attendant que le restant soit cuit).

Retirer le poulet. Egoutter le beurre que l'on réservera. Déglacer d'un décilitre de vin blanc, faire réduire et ajouter une cuillerée ou deux de fonds de veau ou de volaille légèrement lié. Passer à l'étamine.

Faire infuser le poulet dans ce fonds pendant 2 ou 3 minutes, mais sans ébullition.

Les dresser sur un plat rond en montant les cuisses puis les ailes sur les carcasses et ailerons.

Saucer et ajouter une cuillerée ou deux du beurre de la cuisson, que l'on aura fait chauffer.

***

Cette recette initiale nous facilitera la rédaction des formules qui vont suivre. Nous nous contenterons d'indiquer le mode de déglaçage et les garnitures.

### Poulet Sauté aux Fines Herbes

Formule 961

Déglacer d'un décilitre de vin blanc.

Ajouter une demi-échalote écrasée, quelques tiges de cerfeuil, d'estragon et de persil.

Mouiller de fonds brun de volaille. Passer à l'étamine. Dresser et saucer en ajoutant une cuillerée de fines herbes hachées et demi-cuillerée de jus de citron.

Observation sur les Fines Herbes. — Certains auteurs veulent que le mot de *fines herbes* désigne un mélange de champignons hachés, jambon, persil, oignons, échalotes, etc.

Nous ne pensons pas ainsi : selon nous, les *fines herbes* ne doivent être composées que d'herbes aromatiques quelconques, hachées.

### Poulet Sauté a l'Estragon

Formule 962

Déglacer au vin blanc, ajouter de l'estragon et décorer de feuilles d'estragon blanchies.

### Poulet Sauté a l'Italienne

Formule 963

Déglacer au vin blanc. Ajouter 2 décilitres de Duxelles additionnée de jambon haché. Mouiller de fonds brun de volaille un peu tomaté.

Observation sur les Italiennes.— Bien que dérivant de la Duxelles, l'Italienne diffère en ce sens que les champignons sont coupés en petits dés réguliers au lieu d'être hachés.

### Poulet Sauté aux Champignons

Formule 964

Ajouter, aux deux tiers de la cuisson du poulet, une vingtaine de têtes de champignons tournés. Déglacer au vin de Madère.

### Poulet Sauté Chasseur

Formule 965

Ajouter, aux trois quarts de la cuisson, une quinzaine de têtes de champignons émincées en paysanne.

Déglacer avec vin blanc et échalote hachée. Mouiller d'un tiers sauce tomate et de deux tiers fonds brun. Ajouter des fines herbes hachées.

### Poulet Sauté aux Cèpes

Formule 966

Ajouter les cèpes émincés, aux deux tiers de la cuisson (les cèpes préalablement sautés à l'huile).

Observations. — Les poulets sautés chasseur ou sautés aux cèpes peuvent être marqués à l'huile. Cette note spéciale est même une caractéristique de ces apprêts.

Ces poulets peuvent aussi recevoir l'appoint complémentaire d'une légère pointe d'ail râpé. Mais cette addition doit toujours être subordonnée au goût des convives.

### Poulet Sauté Duroc

Formule 967

Même formule que pour le Poulet Sauté Chasseur.

Garnir de petits bouquets de pommes nouvelles au beurre et de tomates fondues au beurre.

## Poulet Sauté Portugaise

Formule 968

Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 3 tomates épluchées, épépinées et concassées (pointe d'ail facultative).

Déglacer avec vin blanc et mouiller de fonds brun. Garnir de petites tomates étuvées au beurre.

## Poulet Sauté Parmentier

Formule 969

Aux deux tiers de la cuisson, ajouter 4 pommes de terre coupées en dés réguliers et préalablement sautées au beurre.

Déglacer au vin blanc et mouiller avec du fonds brun de volaille.

Observation. — On peut, pour cet apprêt, frotter d'ail le fond du plat à sauter.

## Poulet Sauté Bordelaise

Formule 970

Sauter le poulet avec moitié huile et moitié beurre. Déglacer au vin blanc et fonds brun de volaille tomaté.

Garnitures :

Pommes émincées à cru et sautées au beurre.
Quartiers d'artichauts cuits au beurre.
Persil frit.
Rouelles d'oignons frits.

La pointe d'ail est indispensable dans cet apprêt : elle en est la caractéristique. Le fonds doit aussi être un peu gras.

## Poulet Sauté aux Truffes

Formule 971

Sitôt le poulet retiré de la casserole, ajouter 3 ou 4 truffes coupées en lames un peu épaisses.

Les mettre, une fois sautées dans le beurre, sur le poulet et réserver au chaud, à couvert.

Déglacer au vin de Madère.

Observation. — Les truffes ne doivent jamais bouillir dans les fonds de mouillage.

### Poulet Sauté Monselet

Formule 972

Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 4 fonds d'artichauts coupés en paysanne. Au dernier moment, ajouter 2 truffes moyennes coupées aussi en paysanne. Déglacer au vin blanc.

### Poulet Sauté Petit Duc

Formule 973

Déglacer au vin de Madère. Garnir de bouquets de morilles sautées au beurre et d'un ragoût de truffes lié au fonds de veau réduit.

Observation. — Ce poulet peut aussi se déglacer à la crème double. Ce système le différencie de la Richemont, qui est à base de truffes et de morilles.

### Poulet Sauté Provençale

Formule 974

Sauter le poulet à l'huile. Déglacer au vin blanc et mouiller de deux tiers de confiture de tomates et d'un tiers fonds de veau. (Pointe d'ail obligatoire).

Garnitures :

Olives tournées et blanchies.
Tomates épluchées et fondues au beurre.
Champignons tournés.
Filets d'anchois.

### Poulet Sauté a la Rostand

Formule 975

Garnir aux trois quarts de la cuisson, d'une paysanne de carottes nouvelles fondues au beurre, et d'une poignée de morilles sautées au beurre. Au dernier moment, ajouter 2 truffes émincées.

Déglacer à la fine Champagne.

### Poulet Sauté a l'Espagnole

Formule 976

Sauter le poulet à l'huile. Ajouter, pendant la cuisson, un oignon

coupé en gros dés (préalablement blondi à l'huile) et un salpicon de jambon cuit et de piments doux d'Espagne.

Mouiller de fonds de veau fortement tomaté et laisser cuire le poulet en ragoût dans ce fonds (pointe d'ail).

### Poulet Sauté a la Biarrotte

Formule 977

Sauter le poulet à l'huile. Déglacer au vin blanc et mouiller à la confiture de tomates (pointe d'ail).

Garnitures :

Petits cèpes sautés à l'huile.
Pommes de terre coupées en dés.
Aubergines coupées en dés.
Rouelles d'oignons frites à l'huile.

### Poulet Sauté Languedocienne

Formule 978

Sauter le poulet à la graisse d'oie. Déglacer au vin blanc. Mouiller de fonds de veau (pointe d'ail).

Garnitures :

Moitiés de tomates farcies de mie de pain, d'ail, de persil, et gratinées.
Aubergines coupées en rouelles et frites dans la graisse.

Chayotte ou Brionne

### Poulet Sauté aux Chayottes

Formule 979

Faire sauter le poulet au beurre et le déglacer d'une ou deux cuillerées de fine champagne. Mouiller de fonds de veau et passer à l'étamine.

Garnir de quartiers de Chayottes (1) blanchis et étuvés au beurre.

(1) La Chayotte ou Brionne est une plante d'importation nouvelle qui mérite d'être plus souvent employée en cuisine : sa pulpe est très savoureuse. On en cultive plusieurs espèces dans les environs de Nice.

## Poulet Sauté Niçoise

Formule 980

Déglacer au vin blanc. Mouiller d'un tiers de fonds brun et de deux tiers de confiture de tomates (pointe d'ail).

Garnitures :

Petits artichauts blanchis et étuvés au beurre.
Petits courgerons braisés.
Pommes nouvelles au beurre.
Olives tournées et blanchies.

Observation. — La cuisine provençale emploie beaucoup le courgeron. Cette cucurbitacée est très délicate comme pulpe.

## Poulet Sauté a la Romaine

Formule 981

Sauter le poulet à l'huile. Déglacer au vin blanc mousseux d'Asti. Mouiller de fonds de veau tomaté.

Dresser le poulet sur une couche d'épinards en branches, sautés au beurre et mélangés de filets d'anchois hachés (pointe d'ail facultative).

## Poulet Sauté Rivoli

Formule 982

Ajouter, aux trois quarts de la cuisson, 4 pommes de terre émincées en paysanne et, au dernier moment, 2 truffes moyennes émincées. Déglacer au vin de Xérès et fonds de veau tomaté.

## Poulet Sauté a la Gounod

Formule 983

Ajouter, aux trois quarts de la cuisson, un salpicon de rouge de carottes, de champignons et de fonds d'artichauts. (Ces trois articles préalablement fondus au beurre).

Laisser étuver le poulet et, 10 minutes avant de déglacer, ajouter une truffe moyenne coupée en salpicon.

Déglacer à la fine champagne, mouiller très juste et dresser en cocotte.

### Poulet Sauté a la Matignon

Formule 984

Faire étuver lentement le poulet avec une fondue à la Matignon mélangée de jambon cru haché.

Ajouter, lorsque le poulet est aux trois quarts cuit, un décilitre de vin de Xérès et laisser tomber à glace.

Mouiller de 3 ou 4 cuillerées de fonds de veau et laisser mijoter à chaleur modérée.

Garnir de cœurs de laitues ou de céleris braisés.

### Poulet Sauté a l'Ecossaise

Formule 985

Déglacer le poulet d'un décilitre de vin de Sherry et mouiller de fonds de veau.

Saupoudrer le poulet, au dernier moment, d'un salpicon de langue à l'écarlate, de truffes et de haricots verts.

Garnir de fleurons de feuilletage.

### Poulet Sauté a la Zingara

Formule 986

Assaisonner le poulet de sel et de poivre de Paprika. Le déglacer d'un décilitre de vin de Madère et, 10 minutes avant de le dresser, le garnir d'une julienne Zingara. Mouiller de 2 décilitres de fonds de veau tomaté et laisser mijoter sans ébullition.

Garnir de petites tartelettes dans lesquelles on aura mis une tranche mince de jambon sautée au beurre.

### Poulet Sauté a la Bohémienne

Formule 987

Assaisonner le poulet de sel et de poivre de Paprika et le faire sauter à l'huile. Ajouter, pendant la cuisson, 4 ou 5 piments doux épluchés, 2 tomates coupées en lames, 1 oignon coupé en dés et blanchi, 1 grain d'ail écrasé et quelques brins de fenouil.

Servir en même temps une timbale de riz cuit à l'eau.

## Poulet Sauté Annette

Formule 988

Tailler en julienne fine 4 grosses pommes de terre et 4 fonds d'artichauts légèrement blanchis.

Assaisonner cette julienne et l'éponger dans une serviette.

Garnir avec les parois d'une casserole à pommes Anna beurrée, en laissant le milieu complètement vide.

Pour ce faire, on place d'abord une couche de pommes et artichauts dans le fond de la casserole.

Sur cette couche, on appuie un emboîtement en tôle d'un diamètre moindre que celui de la casserole à pommes Anna.

Remplir les intervalles avec la julienne en tassant un peu.

Faire cuire comme une pomme Anna ordinaire.

Retirer le moule intérieur et démouler la croustade de pommes et artichauts.

Préparer un poulet sauté fines herbes selon la méthode ordinaire et le dresser dans la croustade.

Masquer avec le fonds déglacé et beurré.

Observation. — La forme de tôle servant à maintenir le milieu de la croustade doit être soigneusement beurrée.

Ces ustensiles sont d'un usage plus facile lorsqu'ils ont servi plusieurs fois.

## Poulet Sauté Sans-Gêne

Formule 989

Faire sauter le poulet en y joignant la tête, le cou, le gésier, le foie et les pattes. Déglacer au vin de Champagne.

Dresser sur un fonds de pommes Anna.

Garnir de crêtes et de rognons de coq frits à la Villeroy.

## Poulet Sauté Ambassadrice

Formule 990

Déglacer au vin de Madère. Mouiller au fonds de veau

Garnitures :

Crêtes et rognons de coq.
Foies de volailles sautés au beurre.
Champignons tournés.
Truffes en lames.

## Poulet Sauté Florentine

Formule 991

Déglacer au vin de Madère.

Dresser dans une bordure de riz cuit au gras, mélangé d'un salpicon de truffes et lié d'une poignée de fromage de Parmesan.

## Poulet Sauté Demidoff

Formule 992

Faire étuver le poulet avec une paysanne de carottes, navets, céleris, oignons et champignons.

Ajouter, pendant la cuisson, un décilitre de vin de Madère et 2 ou 3 cuillerées de fonds de veau réduit.

10 minutes avant de servir, ajouter une paysanne de truffes et quelques feuilles de persil blanchies.

Garnir le poulet, une fois dressé, de rondelles d'oignon trempées dans de la pâte à frire et frites au beurre clarifié.

Observation. — Cette préparation se fait aussi au velouté et crème.

## Poulet Sauté Piémontaise

Formule 993

Variante de la Florentine. Dresser le poulet sur un fond de riz cuit au gras et lié au parmesan.

Garnir de truffes blanches râpées et simplement chauffées au beurre.

## Poulet Sauté Marengo

Formule 994

Sauter le poulet à l'huile. Ajouter, pendant la cuisson, une quinzaine de têtes de champignons.

Déglacer au vin blanc. Mouiller de deux tiers de confiture de tomates et d'un tiers de fonds de veau (pointe d'ail).

Garnitures :

Champignons.
Œufs frits (une partie du blanc supprimée).
Croûtons frits.
Ecrevisses court-bouillonnées.

### Poulet Sauté Mireille

Formule 995

Déglacer au vin blanc. Mouiller de fonds de veau tomaté.

Garnir de tomates fondues au beurre et de fonds de chicorées frisées cuits à la crème. (Voir les Gourilos au chapitre des Hors-d'Œuvre).

### Poulet Sauté Bourguignonne

Formule 996

Ajouter au poulet, pendant la cuisson, une vingtaine de têtes de champignons tournés, autant de petits oignons préalablement blanchis et rissolés au beurre, et une quantité égale de lardons de poitrine blanchis et rissolés.

Déglacer au vin rouge et mouiller au fonds de veau réduit.

## POULETS SAUTÉS A BLANC

Le poulet sauté à la crème est le type initial de cette série. La cuisson préalable au beurre est identique à celle indiquée pour le Poulet Sauté Nature.

### Poulet Sauté a la Crème

Formule 997

Déglacer le poulet à la crème. Faire mijoter quelques instants le poulet dans le fonds, mais sans ébullition.

Lier d'une ou deux cuillerées de velouté réduit. Beurrer et passer à l'étamine.

### Poulet Sauté au Paprika

Formule 998

Assaisonner fortement le poulet de Paprika.

Déglacer à la crème aigre. Lier de 2 ou 3 cuillerées de velouté et passer à l'étamine.

## Poulet Sauté Archiduc

Formule 999

Faire sauter et déglacer le poulet comme il est indiqué au Poulet au Paprika.

Dresser sur une abaisse en appareil Duchesse mélangé d'épinards en branches et colorée au beurre.

Une variante de cet apprêt consiste à le garnir de fonds d'artichauts sautés au beurre. Dans ce cas le fond de pommes Duchesse est supprimé.

## Poulet Sauté Viennoise

Formule 1000

Procéder comme il est dit au Poulet au Paprika. Garnir de concombres tournés en gousses, blanchis et liés à la crème.

## Poulet Sauté a la Bretonne

Formule 1001

Etuver le poulet au beurre. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une julienne de céleri-rave et de poireaux préalablement fondue au beurre. 10 minutes avant de déglacer, ajouter une truffe et 4 ou 5 têtes de champignons coupées en julienne.

Déglacer à la crème. Lier de 2 ou 3 cuillerées de velouté de volaille.

## Poulet Sauté Alexandra

Formule 1002

Etuver le poulet au beurre sans lui laisser prendre couleur.

Déglacer de 2 décilitres de velouté un peu clair. Ajouter 2 décilitres de purée Soubise. Crémer, beurrer et passer à l'étamine.

Garnir le poulet de pointes d'asperges étuvées au beurre.

## Poulet Sauté Crécy

Formule 1003

Etuver le poulet au beurre. Ajouter, aux deux tiers de la cuisson, une paysanne de carottes fortement blanchies.

Déglacer à la crème. Faire réduire et beurrer le fonds.

### Poulet Sauté a la Livonienne

Formule 1004

Etuver le poulet au beurre. Ajouter, aux trois quarts de la cuisson, une poignée de morilles blanchies et sautées au beurre. Déglacer à la crème. Saupoudrer de ciboulette hachée et blanchie. Garnir, au moment de servir, d'œufs durs coupés en petits dés et saupoudrer le poulet, une fois dressé et saucé, d'une poignée de mie de pain frite.

*
* *

Aux quelques formules qui précèdent, nous ajoutons une série de recettes moins classiques, mais d'une originalité permettant de les placer dans la catégorie des mets fantaisistes.

### Poulet Sauté a l'Indienne

Formule 1005

Cet apprêt peut s'interpréter de deux manières différentes :

1° La méthode la plus souvent employée consiste à étuver le poulet avec une certaine quantité d'oignons émincés et un fort bouquet garni. On le saupoudre de 2 ou 3 cuillerées de currie, on le singe en même temps d'une ou deux cuillerées de farine et, après l'avoir mouillé de 4 ou 5 décilitres de fonds blanc de volaille, on le laisse cuire comme un poulet en fricassée à l'Ancienne.

Retirer le poulet. Fouler le fonds à l'étamine. Faire réduire en ajoutant une ou deux cuillerées de velouté de volaille.

Crémer et beurrer. Repasser à l'étamine.

Observation. — Quelques praticiens travaillent cette sauce comme une allemande. Nous estimons que l'addition des œufs est inutile dans cette préparation et que la consistance de la sauce doit être obtenue seulement par la réduction.

Formule 1006

2° Méthode Indienne. — Diviser le poulet en 15 ou 20 petits morceaux réguliers.

Les mettre à cuire dans une casserole profonde où l'on aura d'abord mis à fondre avec du saindoux :

2 oignons hachés.
100 grammes de jambon haché.
2 pommes reinettes hachées.
Un assaisonnement copieux d'herbes aromatiques ou plantes diverses, telles que : thym, laurier, cannelle, cardamone, macis et ail écrasé.

Saupoudrer le poulet de 5 ou 6 cuillerées de currie.

Ajouter 2 tomates épluchées et concassées.

Mouiller de 4 décilitres de lait de noix de coco (1) et laisser cuire à petits bouillons pendant 40 minutes.

Poulet Sauté a l'Indienne

10 minutes avant de servir, ajouter 2 décilitres de crème double et le jus de 2 citrons.

La liaison doit s'opérer par la simple réduction du fonds.

Dresser dans une timbale de 2 divisions comme le montre la gravure.

Le riz, cuit à l'Indienne, est mis dans un bassin et le poulet en currie dans l'autre.

Servir en même temps des crêpes indiennes frites, dites Pompadam.

(Voir, pour le riz cuit à l'Indienne, au chapitre des Légumes et Farineux).

## Poulet Sauté Panetière

Formule 1007

Faire sauter et déglacer le poulet comme il est dit au Poulet Sauté au Paprika.

Préparer une garniture de morilles à la crème.

(1) Nous avons indiqué au chapitre du Poisson, le moyen de préparer le lait de coco. On peut, à défaut de noix de coco, employer du lait d'amandes.

Dresser le poulet et la garniture dans un gros pain rond, creusé, séché au four et tapissé à l'intérieur, au moment de dresser, d'une légère couche de purée de foie gras.

OBSERVATION. — Le mode de dressage justifie la dénomination *à la Panetière*.

## POULETS SAUTÉS CHEVALIÈRE

Formule 1008

Cet apprêt constitue une sorte de fricassée de volaille d'un style plus raffiné que la fricassée ordinaire.

Dépecer les poulets comme d'ordinaire, en ayant soin de conserver intact les ailes et les filets mignons.

Contiser ces derniers de truffe et de langue écarlate.

Faire cuire les cuisses au blanc et lier la cuisson avec jaunes d'œufs et crème double. (Cette sauce doit être très nourrie en fonds de volaille et parfumée au fumet de champignons).

Faire cuire à l'étuvée les ailes et les filets mignons en les conservant bien blancs.

GARNITURES :

Têtes de champignons.
Truffes en lames.
Crêtes et rognons de coq à la Villeroy.

DRESSAGE : Placer les cuisses sur un croûton. Dresser les ailes et les filets mignons par dessus et disposer les garnitures tout autour.

OBSERVATION. — Ce plat est souvent désigné sous le nom de *Chevalière de Poulets*.

## POULET SAUTÉ A LA MAROCAINE

Formule 1009

L'originalité de ce poulet vient surtout de ce qu'il est servi dans la calebasse dont la pulpe a fourni le principal élément de la garniture.

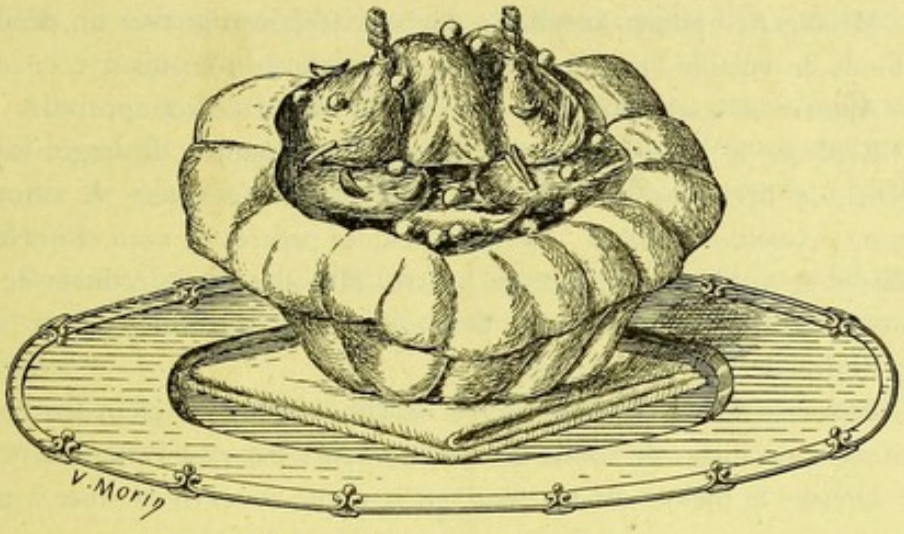
On emploie, pour cet apprêt, la courge du genre *Patisson*.

La creuser après l'avoir cernée dans la partie plate.

Enlever la chair à la cuillère à légumes.

Faire blanchir ces petites boules et les faire étuver au beurre.

Sauter le poulet selon la règle et le mettre à compoter aux trois quarts de sa cuisson dans une fondue de tomates et d'oignons.




POULET SAUTÉ A LA MAROCAINE

Ajouter une vingtaine de Gombos confits à la tomate, ainsi que les petites boules de courge. Dresser dans la calebasse.

## POULET SAUTÉ AUX HUITRES

Formule 1010

Etuver le poulet au beurre. Déglacer avec la cuisson de 24 huîtres que l'on aura fait pocher dans leur eau sans ébullition.

Ajouter 4 décilitres de crème double et une ou deux cuillerées de velouté de volaille.

Faire réduire, crémer, beurrer et passer à l'étamine.

Garnir le poulet avec les huîtres.

## POULET SAUTÉ CANTALOUP

Formule 1011

Inciser circulairement la partie supérieure d'un melon *Cantaloup*.

Supprimer l'eau, les graines et une partie de la pulpe, dont on ne laissera adhérer qu'une couche d'un centimètre environ.

Faire blanchir ce melon à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le rafraîchir.

Préparer un riz pilaff à la Turque. Cuire ce riz seulement aux trois quarts.

Tronçonner en petits morceaux un poulet moyen et le faire cuire à moitié au beurre frais, en l'assaisonnant de sel et de paprika.

Mélanger ce poulet au pilaff ; déglacer la casserole avec un décilitre de fonds de volaille et 2 cuillerées de confiture de tomates.

Ajouter ce coulis au pilaff et garnir le melon de cet appareil.

Replacer le couvercle sur le melon ; l'envelopper de larges bardes de lard, le ficeler et le mettre dans une casserole foncée de carottes, oignons, couennes de lard. Ajouter quelques parures de veau et quelques carcasses de volailles revenues au beurre. Mouiller de 4 décilitres de vin blanc très sec et laisser cuire au four en arrosant souvent.

Retirer le melon et le déballer.

Passer le fonds, le dégraisser et le faire réduire en plein feu en lui ajoutant 2 décilitres de fonds de veau tomaté ; passer à l'étamine.

Dresser le melon sur un fond en semoule et servir la sauce à part.

### Croustade de Poulet a la Ménagère

Formule 1012

Foncer de pâte fine une terrine à pâté anglais. Dépecer un poulet en divisant les membres en petits tronçons et le mettre à cuire avec des petits oignons, des champignons et quelques lardons maigres, blanchis et rissolés au beurre.

Mouiller d'un verre de vin blanc et de 2 décilitres de fonds de veau tomaté.

Garnir la croustade de ce ragoût. Recouvrir d'une abaisse de pâte et décorer ce couvercle de fleurons de feuilletage.

Réserver une ouverture ou cheminée dans le milieu.

Faire cuire à four doux, dorer avant de défourner et, au moment de servir, introduire par le couvercle un décilitre ou deux de fonds de veau réduit.

### Poulet Sauté au Couscouss

Formule 1013

Il faut, pour cet apprêt, une casserole ou marmite ayant un emboîtement intérieur percé de trous.

Le couscouss est placé dans cette partie de la marmite, après avoir été légèrement humecté de quelques gouttes de fonds blanc de volaille.

Couper le poulet en petits morceaux ; le faire étuver avec des oignons coupés en rouelles, des tomates coupées en quatre, quelques

piments, 2 aubergines épluchées et coupées en petits dés, un bouquet garni et 2 grains d'ail écrasés.

Assaisonner de sel et de poivre, mouiller d'un ou deux décilitres de fonds de volaille et, après avoir mis le couscouss par dessus, refermer la marmite le plus hermétiquement possible et laisser cuire à chaleur modérée.

Pendant la cuisson, retirer la passoire contenant le couscouss ; ajouter à ce dernier un morceau de beurre frais et remettre à cuire sur la marmite.

Dresser le couscouss au milieu d'un grand plat : placer les morceaux de poulet autour et verser la sauce sur le tout.

*
* *

Le couscouss ou kouskouss est préparé en broyant, au moulin à bras, les grains de blé. Cette mouture, après avoir été séchée au soleil, est placée dans de grands tamis circulaires, humectée de quelques gouttes d'eau et obtenue en petites boules par un mouvement circulaire imprimé au tamis.

La qualité du couscouss se reconnaît à la blancheur et à la forme parfaitement ronde du grain.

## POULETS POÊLÉS

Nous donnons quelques types de poulets poêlés, choisis parmi les apprêts les plus fréquents de la cuisine de restaurant.

Le genre de poulet employé pour cette préparation, est le poulet reine. On peut toutefois préparer de la même manière toutes les grosseurs de poulets.

Quelques-unes de ces préparations se servent dans des cocottes en terre.

Leur cuisson devrait, en principe, s'effectuer en entier dans ces ustensiles, mais il n'en est pas toujours ainsi : ce mode de cuisson demande, en effet, un temps plus considérable, temps qui ne nous est pas toujours accordé par nos clients, généralement impatients d'être servis.

Nous conseillons, en tous cas, de faire mijoter quelques instants les poulets dans les cocottes avant de les servir.

On se sert, aujourd'hui, de cocottes emboîtées dans des montures en argent d'un aspect très artistique.

### Poulet a la Jacques

Formule 1014

Farcir le poulet d'une farce à gratin mélangée de foie gras. Le brider en entrée et le barder.

Le faire cuire à la casserole en l'arrosant souvent.

Déglacer la casserole d'un décilitre de bon vin rouge ; faire réduire et mouiller de 2 ou 3 décilitres de fonds de veau tomaté.

Faire réduire, dépouiller, beurrer et passer à l'étamine.

Dresser le poulet sur plat rond et le masquer avec la sauce.

Observation. — On ajoute quelquefois à la farce une petite cuillerée d'estragon haché.

### Poulet Casserole a la Bonne Femme

Formule 1015

Brider le poulet en entrée et le faire cuire à la casserole. Ajouter, à moitié cuisson, une vingtaine de pommes nouvelles ou de pommes tournées en gousses, quelques petits oignons et quelques dés de lard maigre, le tout préalablement blanchi.

Laisser s'achever la cuisson en arrosant souvent et dresser en cocotte en terre.

Déglacer la casserole d'un décilitre de fonds lié et verser sur le poulet.

### Poulet Casserole aux Cèpes a la Crème

Formule 1016

Faire cuire le poulet à la casserole. Ajouter, aux deux tiers de la cuisson, quelques cèpes blancs préalablement sautés au beurre.

Dresser le poulet et les cèpes dans une cocotte en terre. Déglacer à la crème double, faire réduire de moitié ; assaisonner de haut goût, beurrer et passer à l'étamine.

Verser sur le poulet.

## Poulet Casserole Fermière

Formule 1017

Préparer le poulet et le faire cuire comme il est dit au Poulet Casserole Bonne Femme.

Le mettre en cocotte avec une garniture de carottes nouvelles, navets, petits oignons, petits pois et pommes nouvelles (tous ces légumes sont blanchis, cuits séparément et étuvés au beurre frais).

Déglacer d'un verre de vin blanc ; mouiller de fonds lié et passer à l'étamine sur le poulet.

## Poulet Casserole au Maïs Vert

Formule 1018

Préparer le poulet comme il est dit au Poulet Casserole Bonne Femme. Déglacer selon la méthode.

Le mettre en cocotte avec une garniture de maïs vert blanchi et lié de deux décilitres de sauce à la crème.

## Poulet Casserole a la Petite Russienne

Formule 1019

Préparer le poulet comme il est dit au Poulet Casserole Bonne Femme. Déglacer selon la méthode.

Le mettre en cocotte avec une garniture de morilles à la crème.

Saupoudrer de ciboulette hachée et blanchie.

## Poulet Casserole a la Mazarin

Formule 1020

Préparer le poulet comme il est dit au Poulet Casserole Bonne Femme. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau lié.

Le mettre en casserole avec une grosse julienne de rouge de carottes, oignons et céleris. Ajouter une julienne de truffes et faire mijoter quelques instants au four.

# POULETS DE GRAINS GRILLÉS

## Poulet Grillé a la Diable

Formule 1021

Mets simple entre tous, le poulet grillé est un excellent plat de déjeuner.

Ouvrir le poulet en l'incisant du côté de l'échine ; supprimer les petits os intérieurs. Aplatir le poulet, l'assaisonner de sel et de poivre, l'arroser de beurre fondu et le mettre à cuire sur le gril.

Aux trois quarts de la cuisson, rouler le poulet dans de la chapelure blanche mélangée d'une pointe de poivre de Cayenne, et le remettre à colorer 5 minutes sur le gril.

Servir en même temps une sauce Diable (voir au Bain-Marie des Sauces).

Observations. — Cet apprêt est un dérivé, modifié par la pratique française, des Poulets à la Diable préparés en Angleterre.

Initialement, cette recette s'exécute ainsi : Tartiner de moutarde le poulet (préalablement rôti et dépecé, on emploie même les volailles de desserte), l'arroser de beurre fondu, le rouler dans la mie de pain cayennée et le faire griller à feu très vif, de façon à l'obtenir, non de belle couleur dorée, mais plutôt calciné.

Interprété de la sorte, ce plat relève des *Savoris* (bonnes bouches), dont nous avons parlé au chapitre des Hors-d'Œuvre.

## Poulet Grillé a la Provençale

Formule 1022

Après avoir fait griller le poulet, le dresser sur une fondue de tomates un peu serrée, le garnir de bouquets d'olives blanchies et le quadriller de filets d'anchois.

Servir en même temps une sauce à la Diable ou toute autre sauce condimentée.

## Poulet Grillé a l'Anglaise

Formule 1023

Garnir le poulet de tranches de bacon grillées et de pommes nature.

Servir en même temps une sauce maître-d'hôtel fortement cayennée.

### Poulet Grillé a l'Indienne

Formule 1024

Saupoudrer le poulet, avant de le rouler dans la chapelure, de thym et de laurier pulvérisés.

Le dresser sur un fond de riz préparé au gras et servir en même temps une sauce au currie.

### Poulet Grillé a la Languedocienne

Formule 1025

Mélanger à la chapelure dont on recouvre le poulet un peu de maigre de jambon haché et une demi-cuillerée de persil et d'ail hachés.

Faire griller le poulet et le servir avec une garniture de cèpes sautés à l'huile et d'aubergines coupées en gros dés et frites à l'huile.

Servir en même temps une sauce tomate.

* *
*

On peut appliquer enfin aux poulets grillés une foule de garnitures diverses.

Nous dirons, pour terminer les recommandations relatives à cet apprêt, que l'on ne doit jamais passer le poulet au four avant de le mettre à griller, mais bien le faire griller à cru, ce qui lui donne une toute autre saveur.

## POUSSINS DE HAMBOURG

### Poussins de Hambourg a la Viennoise

Formule 1026

Partager les poussins en deux, les assaisonner de sel et de poivre de Paprika et, après les avoir panés à l'Anglaise, les faire frire à pleine friture.

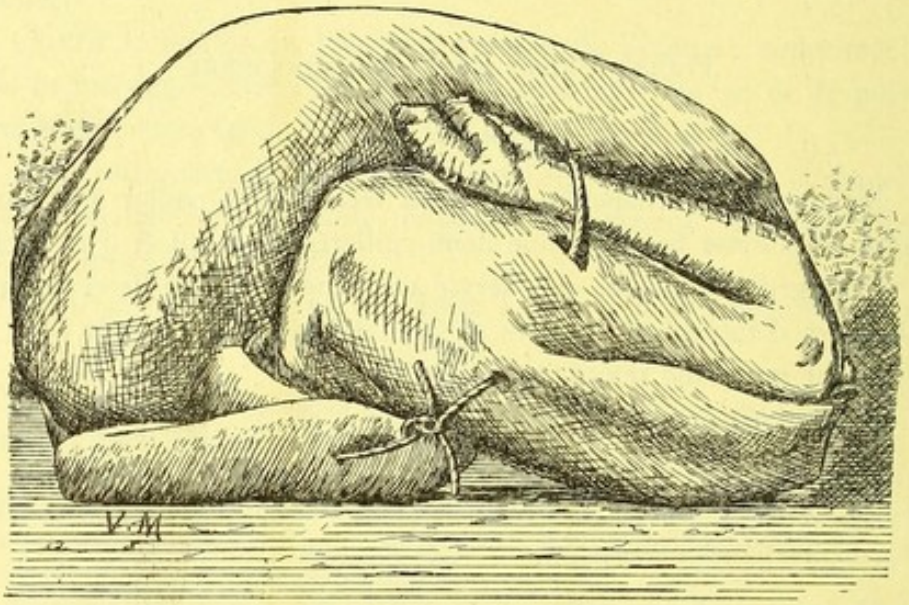
Dresser en buisson et garnir de persil frit. Donner, en même temps, une sauce tomate assaisonnée au paprika.

## Poussins de Hambourg a la Polonaise

Formule 1027

Brider les poussins en entrée, après les avoir farcis d'une farce à gratin.

Les faire cuire au beurre frais dans un four très chaud.



Petit Poussin de Hambourg Grandeur Nature

Les dresser dans une cocotte en terre, les arroser de fonds de volaille réduit et de jus de citron et finir en jetant dessus le beurre de la cuisson, dans lequel on aura fait frire une poignée de chapelure blanche.

Observations. — Les poussins de Hambourg sont, on le sait, des poulets minuscules plus petits que les pigeons ordinaires. La chair en est très délicate, à la condition de les cuire très vivement afin qu'ils soient rissolés.

L'apprêt indiqué pour les poussins de Hambourg peut également s'appliquer aux poulets petits et moyens.

## Poussins de Hambourg a la Piémontaise

Formule 1028

Farcir les poussins de l'appareil de riz indiqué à la Poularde a la Piémontaise.

Les faire poêler au beurre frais.

Déglacer la casserole au vin de Madère et finir le fonds selon la méthode ordinaire.

Dresser les poussins sur un fond de semoule et les entourer de la garniture indiquée à la POULARDE A LA PIÉMONTAISE.

### POUSSINS DE HAMBOURG A LA KATKOFF

Formule 1029

Ouvrir les poussins et les aplatir légèrement ; les assaisonner de poivre de Paprika et de sel, les enduire d'une couche de moutarde et, après les avoir recouverts de chapelure blanche, les mettre à griller à feu modéré.

Préparer un appareil de pommes de terre de la façon suivante : Faire cuire au four une dizaine de pommes de Hollande, les ouvrir en deux et enlever toute la pulpe de l'intérieur avec une fourchette. (On obtient ainsi un appareil un peu grenu).

Lier cet appareil d'un ou deux jaunes, ajouter un morceau de beurre frais ainsi qu'une cuillerée de crème double et l'assaisonner de haut goût.

Le façonner en forme d'abaisse ronde et faire rissoler au beurre.

Dresser les poulets grillés sur ce fond et saucer d'un décilitre de sauce Chateaubriand très relevée.

OBSERVATIONS. — Il nous paraît fort difficile, non seulement de donner l'étymologie de ce nom, mais encore de savoir si c'est Katkoff ou Katof comme l'orthographie M. Ph. Gilbert dans son intéressant livre *La Cuisine de tous les mois*.

Nous avons pourtant trouvé, au cours de nos recherches, un certain M. Katkoff, journaliste russe, croyons-nous, et qui était client assidu de l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo, vers 1888, époque où ce mode de dressage des poulets grillés commença à paraître.

Mais, hâtons-nous de le dire, nous n'affirmons rien.

## POULARDES

Les poulardes poêlées, braisées ou pochées, jouent un rôle important dans la composition des menus. Elles fournissent de riches entrées, que nous allons étudier.

Avant d'aborder ces formules, nous pensons qu'il est nécessaire de donner quelques explications sur le dressage et la décoration des entrées de volaille.

1° Toute volaille ou poularde destinée à être fourrée, doit être vidée par devant.

2° Ces volailles doivent être bridées en entrée (les pattes rentrées dans le vide laissé par l'extraction de l'os de la cuisse).

3° Lorsqu'un dressage comporte plusieurs garnitures, il convient de placer ces divers éléments par groupes distincts, en observant d'alterner les formes et les couleurs.

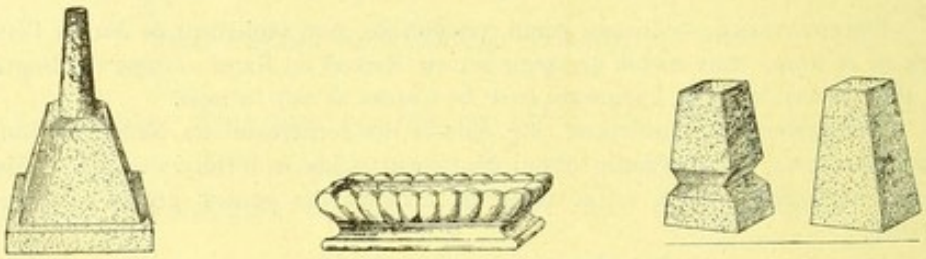
4° Quel que soit le mode de dressage, il est indispensable d'envoyer toujours de la sauce à part et, souvent, une timbale contenant un supplément de garnitures.

5° Lorsque le dîner comporte un dressage décoratif, on place les poulardes sur des fonds en pain de mie ou en pâte à coupe. Si l'on a deux volailles à dresser, on les adosse à des croûtons supports en pain de mie frit.

Mais, nous le répétons, tous ces éléments décoratifs ne doivent avoir qu'une importance secondaire.

Leur dimension doit toujours correspondre au volume de la pièce qu'ils ont à supporter, en observant de les tailler toujours un peu plus petits que cette pièce. Leur mission consiste seulement à surélever ces pièces afin de les isoler des garnitures environnantes.

Nous donnons quelques types de ces croûtons ou supports.



Croutons et Supports pour Volailles

## Pâte à Coupe

Formule 1030

Mélanger dans une casserole 3 paquets de fécule de pommes de terre et 2 paquets de crème de riz.

Mouiller d'un litre d'eau. Amalgamer vivement et sécher en plein feu en travaillant à la spatule de bois.

Verser sur un marbre et travailler cet appareil avec la paume de la main en lui ajoutant une poignée de fécule.

Enfermer dans un linge humide en donnant la forme voulue. Ficeler les extrémités du linge, de façon à bien comprimer la pâte.

Mettre dans l'eau fraîche jusqu'au moment d'employer.

Déballer et tailler le bloc selon le modèle que l'on désire.

Ces tampons se conservent plusieurs jours, en ayant soin de les tenir dans de l'eau fraîche.

Suivant que l'on a à dresser une ou deux poulardes, la forme du croûton diffère.

En tous cas, l'ornementation de ces socles ne doit jamais être trop compliquée.

Nous donnons quelques croquis pour ajouter à la clarté de nos explications.

* *
*

Le dressage des poulardes se complète, enfin, par des attelets, des coupes, des coquilles, etc.

Ces coupes ou coquilles sont taillées dans de la pâte à coupe.

On peut aussi dresser une bordure en pâte cuite, autour du plat.

Nous donnons la formule d'une pâte spéciale qui a remplacé l'ancienne pâte à nouille.

## Pâte à Bordure

Formule 1031

Faire bouillir un litre d'eau avec une forte poignée de gros sel. Dès que cette eau bout, ajouter 1 kilog. de farine tamisée.

Faire sécher en plein feu et, lorsque l'appareil se détache de la casserole, le renverser sur un marbre et le travailler vigoureusement, en lui incorporant un paquet et demi de fécule.

Envelopper dans un linge et laisser reposer une heure.

Abaisser la pâte très mince et la détailler avec des emporte-pièces divers.

Placer les motifs de bordures sur une plaque farinée et les faire sécher à l'étuve.

Les fixer sur les plats (ces derniers préalablement chauffés) à l'aide d'un peu de repère.

Observation. — Le sel introduit dans cette pâte l'empêche de travailler à la chaleur de l'étuve.

* *
*

La cuisine tend à s'affranchir de tout ce qui constituait l'ancien décor.

Le service à la Russe, qui s'est implanté dans la pratique moderne, a un peu amoindri les dressages pompeux de jadis.

Dans certains cas, pourtant, il convient de donner aux grandes entrées de volailles un aspect artistique.

C'est pour ces cas particuliers que nous avons consacré quelques lignes au décor du chaud.

Ces principes s'appliquent, du reste, à toutes les grandes ou petites entrées.

Il suffit seulement de modifier la forme des fonds de plats ou des croûtons, suivant les pièces à dresser.

Avec le pain de mie frit, les tampons en pâte à coupe, les coupes et les bordures, on peut faire tous ces dressages.

Nous conseillons, toutefois, d'éviter les dressages trop complexes et les croûtons trop volumineux.

On doit tenir compte de la proportion des pièces à dresser et de la valeur relative des garnitures qui les accompagnent.

Enfin, nous répétons à ce sujet ce que nous avons dit déjà bien des fois, le guide le plus sûr en l'espèce est le goût de chacun.

## Poulardes Derby

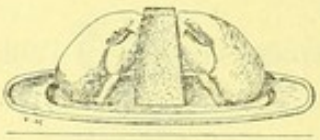
Formule 1032

*(Proportions pour 12 personnes)*

2 poulardes de 3 kilog. environ.

Appareil pour Farcir les Poulardes :

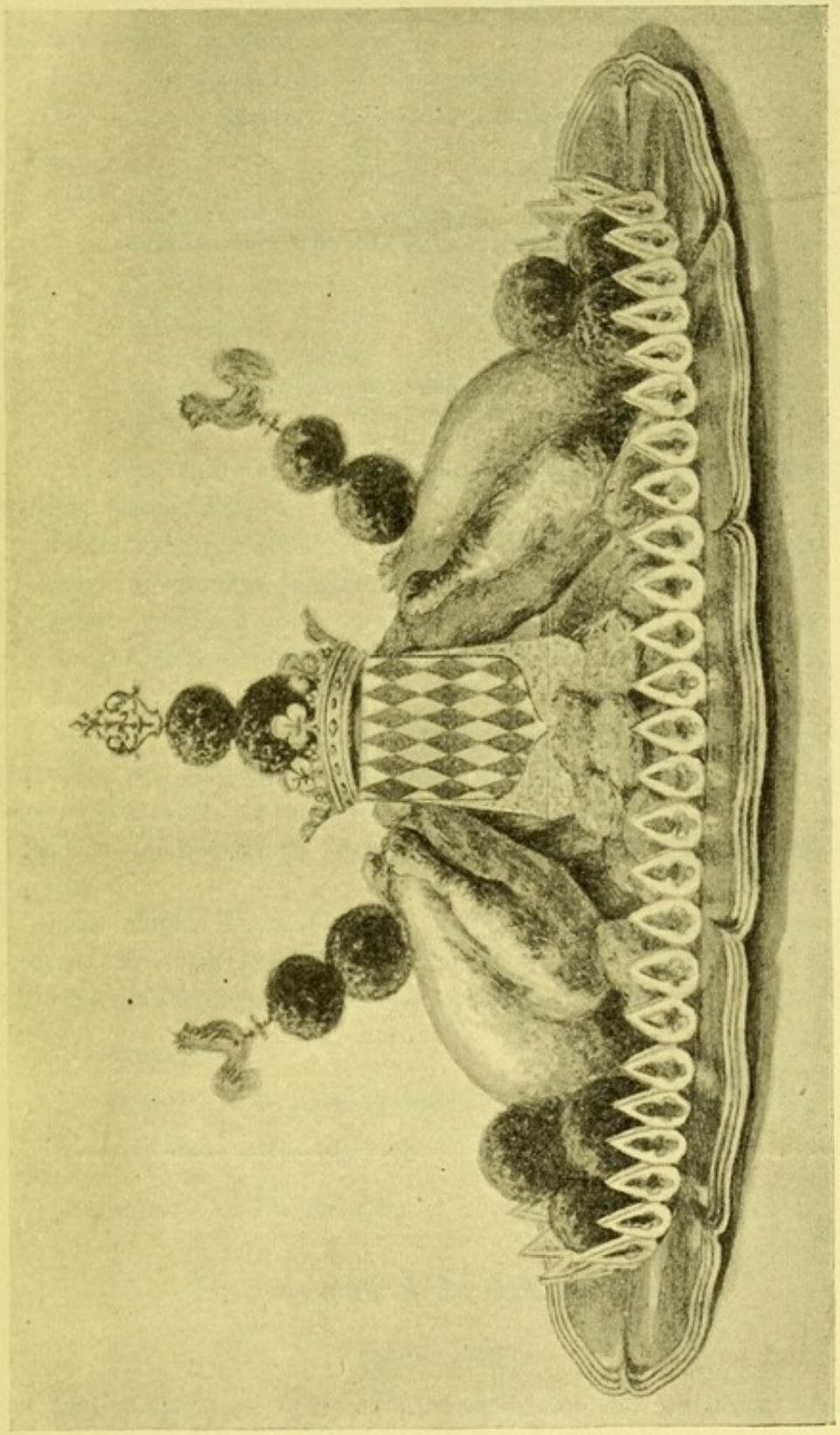
100 grammes de beurre.
250 grammes de riz Patna.
2 litres de fonds de volaille blanc.
200 grammes de foie gras en dés.
200 grammes de truffes épluchées coupées en dés.
2 décilitres de fonds de veau réduit.



Poulardes
Dressées sur Support

Préparation de l'Appareil : Faire étuver 2 minutes dans le beurre. Le mouiller avec le fonds blanc et le faire cuire aux trois quarts.

Fair sauter les dés de foie gras au beurre ainsi que les truffes.



POULARDES DERBY

Mélanger le riz et le salpicon en ajoutant le fonds de veau et un morceau de beurre frais.

Fourrer les 2 poulardes de cet appareil.

Les brider en entrée et les barder complètement.

ENDAUBAGE :

1 kilog. jarret de veau scié en tronçons.
1 kilog. 500 maigre de bœuf coupé en gros dés.
4 carottes.
2 oignons.
1 bouquet garni.
1/2 litre de vin de Madère.
1 litre 1/2 fonds de veau peu réduit.
Poivre et sel.

CUISSON : Cuire en ragoût le veau et le bœuf. Les mettre dans une braisière avec les légumes.

Placer les 2 poulardes par dessus et les mettre à poêler au four.

Après 35 minutes de cuisson, ajouter le vin de Madère.

Laisser cuire encore, en arrosant souvent, pendant 1 heure 1/2.

Retirer les poulardes, les déballer et les faire glacer au four.

Les conserver au chaud.

SAUCE : Déglacer le ragoût avec le fonds de veau ; ajouter, si c'est nécessaire, une ou deux cuillerées de fonds clair de volaille, afin de bien détacher toutes les parties sapides collées à la braisière.

Passer au tamis fin ; dégraisser et faire dépouiller sur le coin du fourneau.

Faire réduire de moitié et ajouter, au dernier moment, un verre à bordeaux de vin de Porto.

Passer à l'étamine et réserver au bain-marie.

GARNITURES :

12 grosses truffes cuites au beurre et déglacées au vin de Porto (éviter l'ébullition).
12 escalopes de foies gras sautées au beurre.

DRESSAGE : (Voir la planche).

## Poulardes à la Chantilly

Formule 1033

Cette préparation diffère de la précédente en ceci seulement qu'elle se marque au velouté et à la crème au lieu de fonds de veau.

La cuisson doit se faire sans laisser colorer les poulardes.

Déglacer au fonds blanc ; lier avec du velouté de volaille et terminer la sauce avec de la crème fouettée.

## Poulardes à l'Impériale

*(Proportions pour 12 personnes)*

Formule 1034

2 poulardes de 3 kilog. environ.

Appareil pour Farcir les Poulardes :

500 grammes de ris d'agneau.
200 grammes de petites têtes de champignons.
200 grammes de truffes en olives.
4 décilitres de purée de champignons.
4 décilitres de velouté de volaille très réduit et lié de 4 jaunes.

Préparation de l'Appareil : Faire blanchir les ris d'agneau et les étuver au beurre.

Sauter au beurre les truffes et les champignons.

Mélanger le tout et le lier avec la purée de champignons et le velouté.

Fourrer les poulardes de cet appareil, les barder complètement et les marquer en daubière avec les bases suivantes :

Endaubage :

3 kilog. de jarret de veau scié en tronçons.
Légumes ordinaires de garniture.
Débris et carcasses de volaille.
3 litres de fonds blanc de volaille.

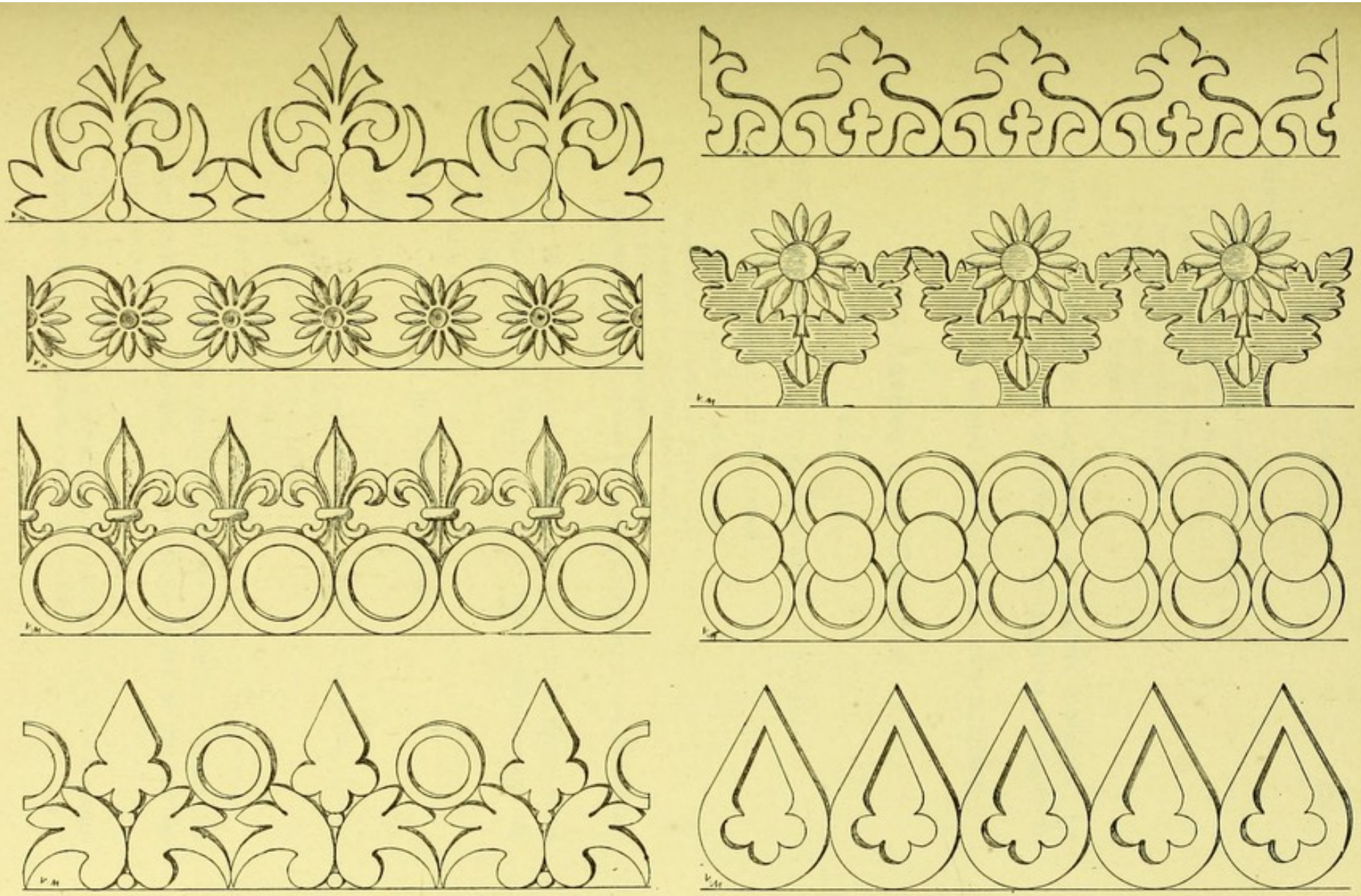
Cuisson : Après avoir fait partir les poulardes en plein feu, écumer et retirer sur le coin du fourneau pour laisser cuire à petits bouillons pendant 1 heure 3/4.

Laisser reposer les poulardes dans le fonds, un quart d'heure après avoir retiré la braisière du feu.

Les égoutter et débarder et les réserver au chaud.

Sauce : Passer la cuisson au linge, la réduire des deux tiers et la lier d'un litre de velouté de volaille.

Faire réduire en plein feu et finir avec crème double et beurre frais.



Types de Bordures pour Grandes Entrées

GARNITURES :

12 têtes de gros champignons cuits au beurre.
12 fonds d'artichauts cuits au blanc.
12 petites barquettes en pâte fine.
1 petit ragoût de pointes d'asperges.
1 petit salpicon de truffes.
1 petit salpicon de foie gras.

DRESSAGE : Garnir les champignons des pointes d'asperges ; les fonds d'artichauts du salpicon de truffes et les tartelettes du ragoût de foie gras.

Dresser comme il est montré pour les POULARDES A LA DERBY.

## Poulardes à la Carême

Formule 1035

Mêmes proportions que pour les POULARDES A LA DERBY.

APPAREIL POUR FARCIR LES POULARDES :

200 grammes de foie gras coupé en dés.
200 grammes de truffes coupées en dés.
200 grammes de quenelles de volaille.
200 grammes de champignons.
8 décilitres de fonds de veau lié, fortement réduit et parfumé d'un décilitre de vin de Xérès.

Fourrer les volailles de cet appareil. Les brider et les barder selon la règle et les marquer en daubière avec les bases indiquées pour les POULARDES DERBY.

Faire cuire de même.

SAUCE : Comme pour les POULARDES DERBY.

GARNITURES :

12 ortolans désossés, fourrés de foie gras et truffes (les faire pocher à l'étuvée avec du vin de Porto).
12 grosses truffes cuites au beurre.
12 petits médaillons de ris de veau.
12 petites tartelettes longues en pâte fine.

DRESSAGE : Placer les ortolans dans les tartelettes. Dresser les poulardes comme il est indiqué aux POULARDES DERBY et disposer les garnitures autour.

OBSERVATION. — Cet apprêt somptueux a été combiné par M. Giroix à l'époque où il dirigeait les cuisines de l'Hôtel de Paris, à Monte-Carlo.

## Poulardes à la Bouquetière

Formule 1036

Brider les poulardes en entrée, les barder et les cuire à l'étuvée avec du beurre frais.

Les retirer, les débarder et les faire colorer à four vif. Tenir au chaud.

Sauce : Déglacer la braisière avec demi-litre de vin de Champagne et, après réduction complète, mouiller d'un litre de fonds de veau un peu clair. Faire réduire et passer à l'étamine.

Garnitures :

Bottillons d'asperges vertes.
Fonds d'artichauts (garnis alternativement de petits pois, haricots verts, carottes et navets à la petite cuillère ronde).
Petits nids de pommes paille remplis de pommes noisettes.
Cœurs de laitues braisées.

Dressage : Comme il est indiqué aux Poulardes Derby. Terminer par des attelets de légumes.

## Poulardes à la Toscane

Formule 1037

Mêmes proportions que pour les Poulardes Derby.

Appareil pour Farcir les Poulardes :

200 grammes de spaghetti cuits à l'eau salée.
100 grammes de purée de foie gras.
150 grammes de truffes en petits dés.
3 décilitres de fonds de veau réduit (tomaté).
50 grammes de parmesan râpé.
100 grammes de beurre frais.

Mélanger, selon la méthode ordinaire, les spaghetti avec la purée de foie gras, les truffes, le fromage, le beurre et le fonds de veau ; assaisonner de haut goût.

Farcir les poulardes, les brider en entrée, les barder et les cuire avec l'endaubage indiqué aux Poulardes Derby.

Sauce : Préparer le fonds comme il est dit aux mêmes poulardes.

GARNITURES :

Petites croustades de nouilles fourrées d'un salpicon de langue, truffes et jambon lié d'un fonds de veau tomaté réduit.
Escalopes de foie gras sautées au beurre.

DRESSAGE : Comme il est indiqué aux POULARDES DERBY.

## Poulardes à la Piémontaise

Formule 1038

Mêmes proportions et même formule que pour les POULARDES A LA TOSCANE.

Remplacer les spaghetti par du riz du Piémont cuit au consommé.

Faire cuire les poulardes et préparer le fonds comme il est dit aux POULARDES DERBY.

GARNITURES :

Petites croustades de riz remplies d'un salpicon de truffes, langue et jambon.
Escalopes de foie gras sautées au beurre.

Même dressage.

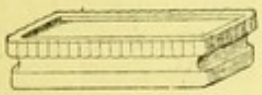
## Poularde Prince de Galles

Formule 1039

Farcir la poularde de l'appareil suivant :

BASES DE L'APPAREIL :

2 bécasses désossées (réserver les filets).
100 grammes de foie gras.
100 grammes de farce à gratin.
100 grammes de truffes épluchées (coupées en dés).
Sel, poivre et épices.



SUPPORT EN PATE A COUPE POUR POULARDE

Piler les chairs des bécasses en leur amalgamant le foie gras et la farce à gratin. Assaisonner et passer au tamis fin.

Mélanger les truffes dans la farce.

Brider la poularde en entrée, la barder complètement et la marquer comme il est dit à la POULARDE DERBY.

Retirer la poularde, la déballer et la réserver au chaud.

SAUCE : Déglacer le fonds avec demi-litre de vin de Sherry. Mouiller

de fonds de veau bien dépouillé et finir comme il est dit à la POULARDE DERBY.

GARNITURES :

Les filets de bécasses sautés au beurre.
Truffes entières cuites au beurre.
Têtes de champignons farcies d'une purée de foie gras.

DRESSAGE : Sur fond en pâte à coupe ou sur croûton en pain de mie frit.

OBSERVATION. — On peut aussi faire rôtir cette poularde. Dans ce cas, on supprime toutes les garnitures et l'on ajoute les filets à l'appareil.

## Poularde à la Doria

Formule 1040

Brider la poularde en entrée, la barder et la faire pocher dans un fonds blanc marqué selon la formule ordinaire.

La retirer de cuisson, la débarder et la débrider.

Inciser l'estomac de façon à former un creux de 12 centimètres de longueur sur 9 centimètres de largeur.

Remplir l'intérieur de la volaille de l'appareil suivant :

100 grammes de crêtes et de rognons de coq.
100 grammes de champignons tournés.
100 grammes de truffes en olives.
(Le tout lié de 3 décilitres de sauce allemande serrée).

Emincer en 8 à 10 aiguillettes l'estomac de la poularde ; replacer ces aiguillettes sur la poularde en les disposant régulièrement.

Napper d'une couche de sauce allemande.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire glacer à four vif.

GARNITURES :

Quenelles de volaille à la crème.
Truffes en olives.
Champignons tournés.
Crêtes de coqs frites à la Villeroy.

Dresser sur un fond de semoule.

Servir en même temps une sauce suprême.

OBSERVATIONS. — Il existe une seconde manière de préparer cette poularde : après avoir enlevé l'estomac, on le détaille en salpicon auquel on ajoute un égal volume de truffes et de champignons également taillés en dés.

Lier ce salpicon de deux décilitres de sauce allemande et en remplir l'intérieur de

la poularde. Masquer de sauce allemande, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à four vif.

Cette poularde est dressée sur un fond de riz cuit au consommé de volaille et garnie de pommes Dauphine.

## Poularde Soufflée

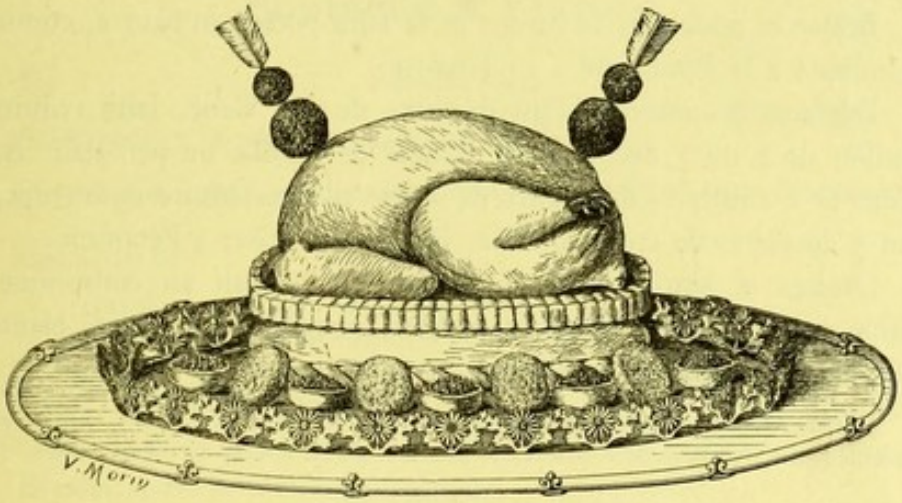
Formule 1041

Cette préparation exige, en plus de la poularde de service, une volaille moyenne que l'on désosse pour faire la mousse.

Brider, barder et cuire la poularde comme il est dit à la POULARDE A LA DORIA.

Inciser l'estomac de même.

Remplir l'intérieur de la poularde de la mousse de volaille suivante, en alternant l'appareil avec les filets de l'estomac émincés en aiguillettes.



POULARDE SOUFFLÉE

MOUSSE : Proportions pour une volaille donnant, désossée et dénervée, un poids net de 500 grammes de chair maigre.

500 grammes de chair.
2 blancs d'œufs.
1/2 litre de crème double.
80 grammes de foie gras cuit.
2 blancs d'œufs fouettés en neige.
Sel, poivre et muscade.

APPRÊT : Piler la chair de volaille, en ajoutant le foie gras, les 2 blancs d'œufs et l'assaisonnement.

Passer au tamis fin. Travailler en pleine glace, en ajoutant peu à peu la crème double.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter, au dernier moment, les 2 blancs d'œufs fouettés.

Lisser cet appareil en dôme, en suivant la forme de la poularde.

Sauce : Faire réduire la cuisson de la poularde ; la lier de 5 décilitres de velouté et finir avec crème double et beurre.

Garnitures : Les garnitures de cette poularde sont subordonnées à la composition générale du menu.

La planche représente la poularde entourée de fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges et de petites croquettes de volaille en forme de médaillons.

## Poularde à l'Orientale

Formule 1042

Brider la poularde, la barder et la faire poêler au beurre, comme il est indiqué à la Poularde a la Niçoise.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin blanc, faire réduire et mouiller de 2 ou 3 décilitres de velouté de volaille un peu clair. Assaisonner de 2 cuillerées de poudre de currie et faire réduire en incorporant 2 ou 3 décilitres de crème double. Beurrer et passer à l'étamine.

Dresser la poularde sur un fonds de riz cuit au consommé de volaille et garnir de chayottes épluchées, coupées en quartier, blanchies et étuvées au beurre frais. Masquer avec la sauce.

Observation. — Cette poularde peut aussi se servir en cocotte. On la garnit simplement des quartiers de chayottes et l'on sert du riz nature en même temps.

## Poularde à la Favorite

Formule 1043

Farcir la poularde de truffes étuvées dans de la panne de porc râpée et assaisonnées de sel et de poivre de paprika et la brider en entrée.

La faire raidir 5 minutes au four, la masquer d'une julienne de céleri fondue au beurre et mélangée d'une julienne de truffes crues.

Envelopper la poularde dans une toilette ou crépine de porc ; l'enfermer dans une mousseline que l'on ficellera aux deux bouts et la faire pocher dans du fonds blanc.

L'égoutter, la déballer et la dresser sur un fond en pâte à coupe.

Finir la cuisson en sauce suprême et la verser sur la poularde.

## Poularde à la Niçoise

Formule 1044

Brider la poularde en entrée, la barder et la poêler au beurre frais.

Sauce : Déglacer au vin blanc et fonds de veau tomaté.

Garnitures :

Petits artichauts étuvés au beurre.
Tomates cuites au beurre.
Pommes nouvelles.
Courgerons braisés.
Olives blanchies.

Dresser selon la méthode ordinaire.

## Poularde à l'Ivoire

Formule 1045

Faire pocher la poularde dans un fonds blanc.

Sauce : Suivre les indications données à la Poularde Soufflée.

Garnitures :

Grosses quenelles de volaille à la crème.
Œufs pochés (choisir les plus petits).

Placer ces deux garnitures dans de petites croustades ovales feuilletées.

Dresser selon la méthode ordinaire.

Observation. — Anciennement, la *Poularde à l'Ivoire* n'était qu'une poularde pochée servie avec une saucière de sa cuisson.

## Poularde à la Matignon

Formule 1046

Brider la poularde en entrée. La farcir d'une farce à gratin mélangée de farce à quenelles. (Proportions : deux tiers de farce à gratin, un tiers de farce à quenelles).

La faire raidir et colorer au four pendant 12 minutes. La retirer et la laisser tiédir.

La recouvrir complètement de 4 décilitres de Matignon.

Cette Matignon doit être fortement liée d'un fonds de veau réduit avec du vin de Xérès.

Envelopper la poularde d'une toilette ou crépine de porc ; la ficeler et la mettre dans une braisière avec l'endaubage indiqué aux POULARDES DERBY. (Observer que ces quantités doivent être réduites de moitié, la recette de la poularde Matignon étant basée sur une seule poularde).

SAUCE : Déglacer au vin de Xérès. Ajouter le fonds de veau nécessaire ; passer au tamis, faire réduire et repasser à l'étamine.

GARNITURES : Ces garnitures sont facultatives et subordonnées à la composition générale du menu. Il convient, toutefois, d'accompagner cette poularde de légumes braisés tels que laitues, céleris, artichauts, etc.

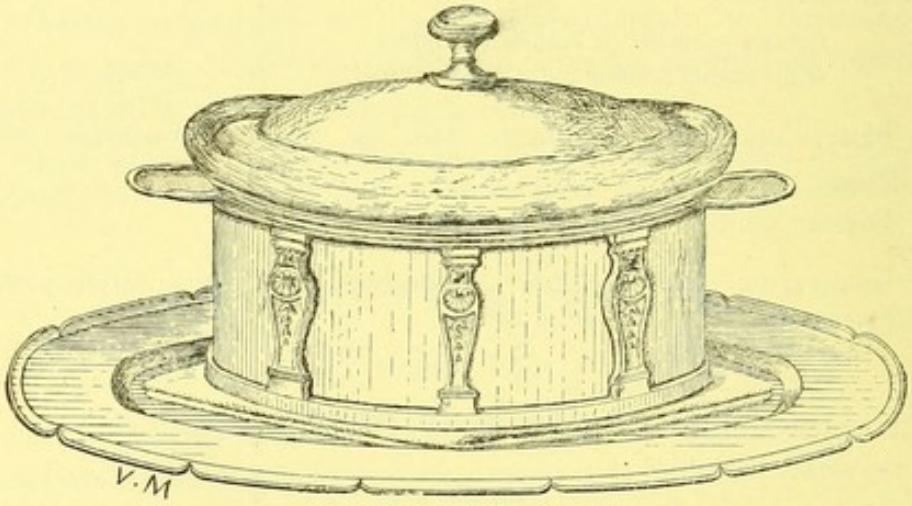
Dresser selon la méthode ordinaire.

## Poularde Souvarow

Formule 1047

Farcir la poularde d'un salpicon de foie gras et de truffes. La brider en entrée, la barder et la faire poêler au beurre.

Déglacer au vin de Madère et fonds de veau. Faire réduire et passer à l'étamine.




COCOTTE POUR SERVIR LES VOLAILLES OU GIBIERS EN CASSEROLE

Mettre la poularde dans une cocotte en faïence, avec une douzaine de petites truffes épluchées et à moitié cuites avec beurre et sel.

Ajouter le fonds.

Recouvrir la cocotte de son couvercle et la luter d'une bande de pâte ferme.

Dorer la pâte et pousser la cocotte au four pendant 12 à 15 minutes. Servir dans la cocotte.

## Poularde à la Victoria

Formule 1048

Variante de la SOUVAROW.

On ajoute quelques petites escalopes de foie gras et on ne lute pas la cocotte.

OBSERVATION. — Cette poularde peut aussi se servir sur un croûton de pain frit ou sur un fond en pâte à coupe.

## Poularde pochée à l'Anglaise

Formule 1049

Cet apprêt, très simple en apparence, fournit néammoins une entrée généralement appréciée des vrais gastronomes.

Faire pocher la poularde dans un fonds blanc.

La sauce s'obtient par la réduction du fonds et la liaison au velouté et crème.

La méthode authentique exige cependant une liaison immédiate par roux ordinaire. Nous préférons le système du velouté permettant de donner plus de sapidité à ce coulis.

GARNITURES :

Carottes en grosses gousses cuites au bouillon blanc.
Navets — — —
Haricots verts cuits à l'eau.
Têtes de choux-fleurs.
Cœurs de céleris cuits au bouillon blanc.
Pommes cuites à l'Anglaise.

On peut, enfin, accompagner cette poularde de tous les légumes que l'on désire.

Dresser la poularde sur fond en riz taillé. Disposer les garnitures par bouquets et les arroser de beurre fondu.

Servir en même temps la sauce, une saucière de la cuisson de la poularde, une coquille contenant du gros sel et une autre contenant des câpres au vinaigre.

## Poularde pochée au Riz

Formule 1050

Marquer la poularde dans du fonds blanc avec l'habituelle garniture de légumes.

Aux deux tiers de la cuisson, l'égoutter.

Mettre dans une casserole 250 grammes de riz de Patna blanchi ; placer la poularde par dessus et mouiller avec le fonds passé à la mousseline.

Faire partir sur le fourneau et achever de faire cuire au four, la casserole couverte.

Le mouillage ne nécessite pas tout le fonds. Avec le surplus on préparera 4 ou 5 décilitres de sauce suprême. (Voir au chapitre du Bain-Marie des Sauces).

Dresser la poularde sur le riz que l'on tamponnera légèrement ; envoyer la sauce à part ainsi que quelques cuillerées de la cuisson de la poularde.

## Poularde à la Chivry

Formule 1051

Marquer la poularde ainsi qu'il est indiqué pour la Poularde au Riz.

Avec la cuisson préparer 4 ou 5 décilitres de sauce suprême que l'on terminera en l'additionnant de 50 grammes de beurre à la vénitienne. (Voir aux formules complémentaires).

Dresser la poularde sur un fonds en pâte à coupe, l'entourer de petits pains d'épinards au velouté (voir au chapitre des Légumes et Farineux), napper la poularde avec la sauce dont on enverra le surplus à part.

Observation. — Cet apprêt de la pratique ancienne est aussi nommé quelquefois a la Malakoff

## Poularde à la Toulouse

Formule 1052

Cette grande entrée appartient à l'ancienne cuisine. Elle a déjà été suffisamment traitée pour que nous nous bornions à en donner la formule abrégée.

La poularde pochée à blanc.
La sauce liée au velouté et à la crème.

GARNITURES :

Crêtes et rognons de coq.
Champignons.
Truffes.
Ris d'agneau ou escalopes de ris de veau.
Quenelles historiées.
Foies de volaille étuvés au beurre.

Dressage ordinaire sur fond en pâte à coupe.

## Poularde à la Bayquière

Formule 1053

Même procédé de cuisson que pour la POULARDE A LA TOULOUSE.

La sauce s'obtient en liant le fonds avec moitié velouté et moitié fonds de veau. Finir à la crème.

Dressage habituel.

OBSERVATION. — Une variante consiste à poêler la poularde au beurre sans trop faire colorer.

## Poularde à la Financière

Formule 1054

Cuire la poularde comme il est dit aux POULARDES DERBY.
Finir la sauce de même.

GARNITURES :

Grosses quenelles historiées.
Ris de veau cloutés de truffes.
Crêtes et rognons de coq.
Champignons.
Truffes en olives.

Dressage ordinaire.

## Poularde à la Godard

Formule 1055

Cette grande entrée est encore extraite du somptueux répertoire de la vieille cuisine classique.

Il nous paraît même un peu exagéré, comme l'indiquent certains auteurs, de l'accompagner de suprêmes de faisans.

Il importe donc d'en modifier les garnitures, ce qui nous donne, en somme, une simple poularde à la Financière.

De la même école que les poulardes à la Godard, à la Financière ou à la Toulouse, nous viennent quelques apprêts que nous pensons inutile d'étudier.

Ils sont, à de légères différences près, de composition semblable à celle de la plupart des grandes entrées de volaille traitées dans ce chapitre. De ce nombre, nous extrayons : les poulardes à la Montglas, à la Périgueux, en demi-deuil, etc., etc.

Nous donnons aussi, à titre purement documentaire, quelques recettes destinées, par leur évidente originalité, à être rarement interprétées mais utiles à connaître.

## Poularde à la Naptua

Formule 1056

Nous avons vu préparer cette poularde de deux manières différentes. La première, consiste à fourrer la volaille à cru d'une purée d'écrevisses liée et de pocher la poularde que l'on sert avec un coulis d'écrevisses.

La seconde est plus pratique, en ce sens que la purée d'écrevisses introduite dans la poularde après la cuisson de cette dernière, ne subit pas la désorganisation huileuse qu'occasionne toujours une cuisson prolongée.

Faire pocher la poularde dans le fonds blanc et creuser l'estomac comme il est indiqué à la Poularde a la Doria.

Remplir l'intérieur d'une purée d'écrevisses, préparée comme il est dit au chapitre des Recettes Complémentaires.

Emincer finement les filets de la poularde et les chevaler sur la farce.

Napper d'une sauce allemande serrée ; saupoudrer de parmesan et de chapelure ; arroser de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

Observation. — Envelopper le bas de la poularde d'un fort papier beurré afin de protéger les cuisses.

Sauce : Faire réduire la cuisson ; ajouter 4 ou 5 décilitres de velouté de volaille. Finir avec crème double et beurre d'écrevisses.

GARNITURES :

Petites bouchées en feuilletage remplies d'un ragoût de queues d'écrevisses.

Dresser sur fond en pâte à coupe. Décorer d'attelets d'écrevisses.

## Poularde pochée au Vin Rouge

Formule 1057

Farcir la poularde d'une farce faite avec des foies de volaille hachés, de l'oignon haché et fondu au beurre et 1 décilitre de fonds de veau très réduit.

La brider en entrée et la barder.

La mettre à cuire dans le fonds suivant, que l'on aura marqué une heure avant d'y plonger la poularde.

2 oignons émincés.
2 carottes émincées.
1 gros bouquet garni.
1/2 pied de céleri.
2 grains d'ail écrasés.
250 grammes de maigre de bœuf et de veau coupés en petits morceaux.
1 pied de veau désossé.

Toutes ces garnitures (légumes et viandes) seront préalablement rissolées au beurre.

Mouiller d'un litre de bon vin rouge et d'un litre de bouillon blanc.

Laisser cuire pendant 40 ou 45 minutes, suivant la grosseur de la volaille.

L'égoutter, la débarder et débrider et réserver au chaud.

SAUCE : Faire réduire la cuisson de moitié ; la lier d'un beurre manié. Laisser bouillir 12 à 15 minutes en dépouillant. Beurrer hors du feu et passer à l'étamine.

GARNITURES :

Petits oignons glacés.
Têtes de champignons.
Lard maigre coupé en gros dés (blanchis et rissolés).
Le pied de veau coupé en petits morceaux.

Dressage ordinaire sur fond en pâte à coupe.

## Poularde au Chausson

Formule 1058

Désosser complètement l'échine d'une poularde ordinaire et la

farcir d'une farce à gratin dans laquelle on aura ajouté un tiers de foie gras.

La brider après avoir cousu le dos et la faire colorer au four pendant 20 ou 25 minutes.

La débrider et enlever la ficelle du dos.

L'envelopper complètement d'une barde de lard très mince et l'enfermer dans une abaisse de pâte ordinaire en soudant les bords en forme de chausson.

Ménager une ouverture dans le milieu du chausson et décorer le dessus de détails en feuilletage.

Placer sur une tourtière et mettre à cuire à four très doux. (Cette cuisson exige de 50 à 60 minutes. Il faut avoir le soin de recouvrir le chausson d'un papier double afin d'empêcher la pâte de colorer trop vite).

Dorer le chausson 5 minutes avant de défourner. Au dernier moment, introduire par l'ouverture un ragoût de truffes au vin de Madère.

Servir sur serviette pliée.

## Poularde à la "Maître Lucas"

Formule 1059

Désosser complètement une poularde moyenne (autant que possible sans incision) et la farcir d'un appareil de chair à saucisse, mie de pain champignons hachés, fines herbes et 2 ou 3 jaunes d'œufs.

Brider la ballotine et la faire colorer au four pendant 12 ou 15 minutes.

L'envelopper complètement dans une large tranche de veau (prise dans la noix et fortement aplatie). Barder la ballotine.

La marquer dans une daubière avec garniture ordinaire de légumes, de viande de bœuf et de veau. (Ajouter les os de la carcasse de poularde et 2 décilitres de vin de Madère).

Laisser cuire pendant 2 heures environ en arrosant souvent.

Débarder la ballotine et enlever la ficelle. Faire colorer au four.

GARNITURES :

Olives farcies.
Oignons farcis.
Laitues braisées.
Céleris braisés.
Pommes de terre.

Dresser selon la méthode ordinaire.

Observation. — Cette recette n'est qu'une transposition d'une très vieille formule.

***

A ces poulardes et poulets, nous ajoutons encore quelques recettes très anciennes que nous extrayons des vieux livres du XVII^me^ siècle. Pour laisser toute leur saveur à ces formules, nous les transcrivons en leur conservant leur style et leur orthographe vétustes.

Ces méthodes nous paraissent un peu empiriques et nous surprennent par l'extravagance de leur composition.

Elles faisaient pourtant les délices des gourmands de ces lointaines époques, si nous en croyons les récits enthousiastes des chroniqueurs du temps.

## Poulardes en Ragoust

Formule 1060

« Prenez-les bien mortifiées et les lardez de gros lard, puis les passez « par la poesle ; après les avoir coupées par la moitié, empotez-les avec « bon bouillon et un bouquet, les assaisonnez et laissez bien cuire avec « truffes, champignons ou quelques petits morceaux de viande rostie : « sçavoir de mouton ou de porc frais, pour leur donner goust ; « garnissez-les de leurs foyes, pistaches ou citron, puis servez. »

Cette recette se tient assez bien. Sa méthode semble logique, sauf cependant l'appoint du mouton, peu compatible avec la volaille.

## Poularde grasse aux Grenades

Formule 1061

« Estant bien choisie, habillez-la, coupez-en les extrémitez et la « lardez de moyen lard ; estant farinée, passez-la par la poesle avec lard « et sain-doux, puis la faites mitonner avec bon bouillon et l'assai- « sonnez ; estant presque cuite, passez-y champignons, foye gras, peu « de farine et un oignon piqué de cloux ; le tout estant bien cuit et la « sauce bien liée, vous la pouvez servir garnie de grenades. »

Cette formule est encore logique. Les graines de grenades ne sont pas pour nous étonner : la pratique moderne admet parfaitement les compotes de fruits et les marmelades comme accompagnement de certaines viandes.

## Poularde aux Huîtres ou aux Béatilles

Formule 1062

« Vous pouvez la farcir d'huîtres ou de pigeonneaux et de toutes « autres béatilles, faites la cuire de mesme sorte et garnissez de ce que « vous aurez, puis servez. »

L'extravagance est ici fournie par les huîtres. Il faut croire pourtant que ces apprêts étaient faits surtout pour les blasés, car à cette époque comme de nos jours il devait exister des gens à l'estomac difficile.

## Poulets à la Baubourg

Formule 1063

« Vous avez des poulets, vous en levez les ailes et les blancs à cru, « et vous les mincez comme pour faire des bressoles ; vous les mettez « mariner à l'huile avec fines herbes hachées, assaisonnement ordinaire. « Vous faites six caisses en entier de papier humecté d'huile par tout ; « vous mettez vos filets dedans, et les mettez cuire entre deux plats, feu « dessus et dessous ; étant cuits, vous mettez dans chaque caisse une « cuillerée de sauce à la carpe et servez. Les cuisses vous servent à faire « une autre entrée. »

Ces caisses de blancs de volailles nous paraissent d'une méthode très logique et devaient fournir une délicate entrée volante, d'autant que l'énigmatique Sauce a la Carpe était un coulis à base d'oignons fondus et de champignons.

***

Nous ne poussons pas plus avant notre investigation à travers la

(1) Les béatilles se composaient des crêtes, rognons, foies et gésiers de volailles et, par extension, de toutes les menues garnitures qui composent aujourd'hui les ragoûts à la Financière ou à la Toulouse.

cuisine ancienne. Les recettes qui précèdent nous semblent suffisantes pour caractériser les préparations des poulardes au XVI^me^ et au XVII^me^ siècles.

Nous terminons ce chapitre en décrivant quelques formules pour l'apprêt des entrées froides de volaille, telles que : poulardes à la gelée, mousse, filets de volaille chaufroités, etc., etc.

## LES POULARDES FROIDES

La pratique moderne a enrichi l'art culinaire d'une grande quantité d'apprêts de volailles froides.

De nouvelles créations surgissant tous les jours, il serait malaisé de grouper en un seul livre toutes les formules dues à l'ingéniosité de praticiens de valeur.

Nous avons fait une sélection dans cette série, afin de présenter au lecteur un tableau raccourci mais suffisant de ce travail délicat.

### Poularde à la Néva

Formule 1064

Cet apprêt exige, en plus de la poularde de service, une volaille moyenne pour la confection de la mousse.

1° Brider les deux volailles et les barder selon la règle ordinaire.

Les mettre à cuire dans un fonds de gelée marqué comme il est indiqué à la GELÉE D'ASPIC.

Laisser refroidir les volailles dans la cuisson. Les retirer, passer le fonds à la serviette et, après l'avoir collé à la gélatine, le clarifier suivant la méthode.

2° MOUSSE DE VOLAILLE : Décortiquer les chairs de la volaille moyenne. Supprimer les peaux et les parties grasses ou nerveuses.

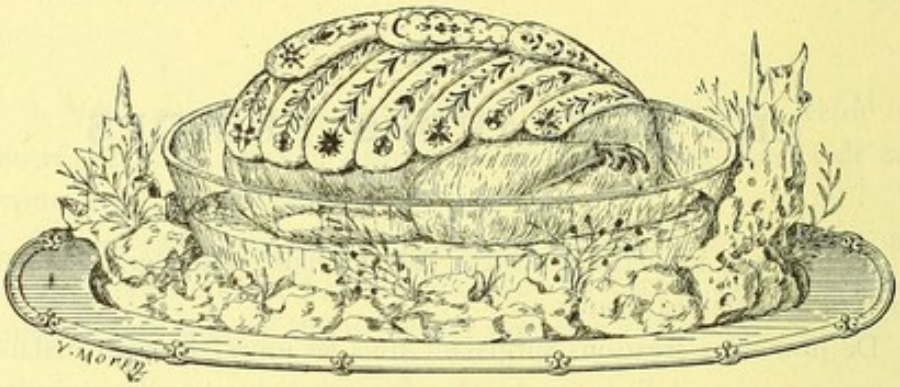
Piler les chairs en leur incorporant un tiers de leur volume de foie gras cuit.

Passer l'appareil au tamis fin ; le mettre dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui ajoutant 2 ou 3 décilitres de crème fouettée et 2 décilitres de gelée de volaille mi-prise.

3° Montage : Inciser l'estomac de la poularde comme il est dit à la Poularde a la Doria.

Emincer les filets en aiguillettes et les napper à la sauce chaud-froid blanche.

Remplir l'intérieur de la poularde avec la mousse, en lissant l'appareil et en lui donnant une forme bombée.



Poularde a la Néva

Napper de sauce chaud-froid la partie inférieure de la poularde.

Disposer les aiguillettes par dessus en les chevalant régulièrement. (Pour égaliser et solidifier le dressage, pousser au cornet, sous chaque filet, une petite bande de mousse).

Placer la poularde dans une cave à glace afin de raffermir l'appareil.

La décorer de truffes et de pistaches ; la lustrer de gelée de volaille.

La dresser dans une vasque de cristal à demi remplie de gelée de volaille. Entourer la vasque de glace broyée en neige, comme l'indique le dessin.

Observations. — La gelée d'aspic employée pour ces genres de dressages sera très peu collée.

Elle doit être d'une grande finesse de goût, le succès de ce plat dépendant, en partie, de la succulence de cette gelée.

## Poularde à la Parisienne

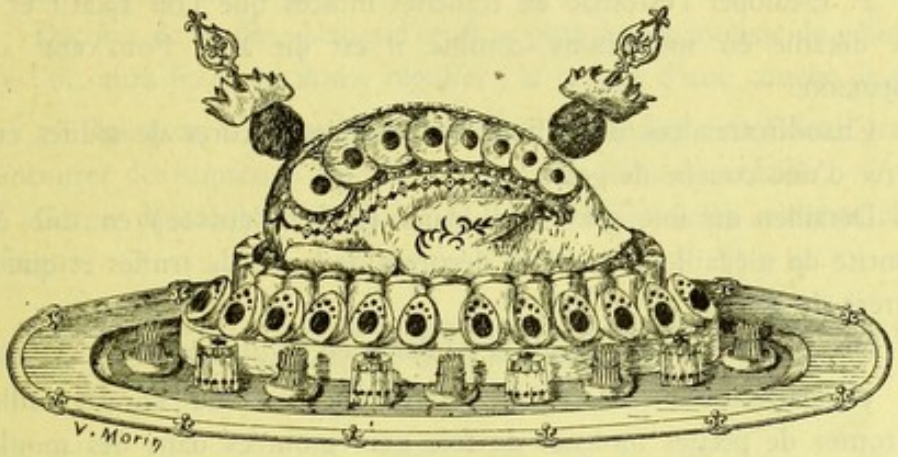
Formule 1065

1° Brider, barder et faire cuire une poularde comme il est dit à la Poularde a la Néva.

La laisser refroidir dans sa cuisson ; la retirer et clarifier la gelée selon la méthode ordinaire.

Inciser l'estomac comme il est indiqué à la même recette.

Escaloper les chairs de l'estomac, les presser légèrement et les détailler à l'emporte-pièce rond (choisir des emporte-pièces de diamètres différents). Napper ces médaillons à la sauce chaud-froid, les décorer de lames de truffes et les lustrer à la gelée. Les placer en lieu frais.




POULARDE A LA PARISIENNE

2° Remplir l'intérieur de la poularde d'une salade russe assaisonnée de haut goût et collée avec un demi-décilitre de gelée réduite.

Chaudfroiter la partie inférieure de la volaille et décorer le bord de l'ouverture de truffes et de légumes trempés dans la gelée mi-prise.

Disposer les médaillons sur la salade russe en les chevalant par grandeur.

3° DRESSAGE : Placer la poularde sur un fond de riz taillé à deux gradins. (Voir le dessin).

4° GARNITURES :

Moitiés d'œufs farcies les unes de beurre de Montpellier, les autres de jaune d'œuf mélangé de confiture de tomates.
Fonds d'artichauts garnis de bottillons d'asperges.
Petits moules à darioles remplis de salade russe.

Garnir la poularde de deux attelets de truffes et crêtes chaudfroitées.

Servir en même temps de la sauce mayonnaise et de la sauce verte.

## Poularde à la Strasbourgeoise

Formule 1066

1° Brider, barder et faire cuire la poularde comme il est indiqué aux POULARDES POÊLÉES.

La laisser refroidir et inciser l'estomac comme il est dit à la POULARDE A LA NÉVA.

Remplir l'intérieur d'une mousse de foie gras.

Napper la partie inférieure d'une sauce chaudfroid brune.

2° Escaloper l'estomac en tranches minces que l'on aplatit et que l'on détaille en médaillons comme il est dit à la POULARDE A LA PARISIENNE.

Chaudfroiter ces médaillons à brun, les décorer de truffes et les lustrer d'une couche de gelée.

Détailler un foie gras bien blanc (cuit à l'étuvée) en une égale quantité de médaillons que l'on décorera de lames de truffes et que l'on lustrera de gelée.

Dresser ces médaillons sur la poularde en les alternant.

3° DRESSAGE : Placer la poularde sur un fond en riz taillé et l'entourer de petites mousses de foie gras montées dans des moules à darioles et de croûtons de gelée.

Piquer dans la poularde deux attelets de truffes et crêtes de volaille.

OBSERVATION. — Toutes les poulardes froides fourrées peuvent être dressées dans des vasques de cristal comme il est dit à la POULARDE A LA NÉVA.

## Poulardes à la Wologda

Formule 1067

Brider, barder et cuire la poularde comme il est dit à la POULARDE A LA NÉVA.

Inciser l'estomac et la remplir d'une mousse de gélinottes préparée ainsi :

1° MOUSSE DE GÉLINOTTES : Faire rôtir 6 gélinottes bridées et bardées. Les laisser refroidir, puis les décortiquer en réservant les filets intacts. (Ces filets chaufroités doivent garnir la poularde).

Piler les chairs de gélinottes avec le tiers de leur volume de foie gras cuit à l'étuvée,

Passer au tamis fin ; assaisonner de poivre de Paprika et de sel.

Mettre dans une terrine et travailler en pleine glace en incorporant peu à peu 2 ou 3 décilitres de crème fouettée et 1 décilitre de gelée réduite.

2° Escaloper les chairs de l'estomac et les parer en forme de côtelettes (leur donner les dimensions des ailes de gélinottes).

Chaudfroiter ces filets de volaille à blanc, les décorer de truffes et les lustrer à la gelée.

Chaudfroiter d'une sauce au fumet de gibier finie d'une pointe de vin de Porto les ailes de gélinottes. Les décorer de détails en blancs d'œufs et les lustrer à la gelée.

Décorer de truffes, blancs d'œufs et pistaches la mousse de gélinottes que l'on aura lissée en dôme régulier ; la lustrer d'une couche de gelée.

3° Dressage : Placer la poularde sur un fonds de riz à deux gradins. L'entourer des suprêmes de gélinottes et des filets de volaille.

Garnir de croûtons de gelée et d'attelets de truffes et crêtes chaudfroitées.

Observation. — Les gélinottes apportées à Saint-Pétersbourg viennent, en grande partie, du gouvernement de Wologda. De là le nom donné à cette poularde.

## Mousse de Volaille à la Gelée

Formule 1068

Préparer un appareil à mousse de volaille comme il est dit à la Poularde a la Néva.

Mousse de Volaille sur Socle

Le mouler dans un moule uni, aspiqué et décoré, comme il est indiqué à la Mousse d'Ecrevisses.

Placer le moule dans une terrine contenant de la glace pilée et dresser sur socle en glace taillée.

## Mousse de Volaille Printanière

Formule 1069

Procéder comme il est dit à la Mousse de Volaille a la Gelée.

Aspiquer le moule et le décorer d'une garniture de légumes frais, tels que : pointes d'asperges, carottes et navets poussés à la colonne, petits pois, truffes, haricots verts, etc., etc.

Démouler la mousse sur un fonds en riz taillé décoré au beurre de Montpellier et disposer tout autour des fonds d'artichauts garnis de petites salades de légumes et des petits moules à darioles remplis de salade russe.

Croûtonner le plat de gelée.

## Filets de Poulet Jeannette

Formule 1070

Depuis son apparition à Londres, au Savoy Hôtel, ce mode de dressage dans un bloc de glace taillé a été employé fréquemment.

Nous admirons sans réserve cette jolie innovation qui permet de servir des gelées très peu collées et partant plus délicates.

Faire pocher le poulet dans un fonds blanc. Le laisser refroidir dans la cuisson. Retirer les filets que l'on détaillera en escalopes ovales.

Couler une couche de gelée dans le fonds d'une timbale en argent et sur cette gelée placer autant de médaillons de foie gras que l'on a d'escalopes. Placer ces dernières sur les lames de foie gras. Décorer de feuilles d'estragon blanchies et remplir la timbale de gelée.

Dresser cette timbale dans un bloc de glace vive.

## Filets de Poulet Olga

Formule 1071

Brider et cuire la volaille au blanc ; la laisser refroidir dans sa cuisson.

Enlever les ailes que l'on détaillera en aiguillettes fines. Parer ces

aiguillettes et les fourrer en dôme d'une mousse faite avec la chair des cuisses pilée et mélangée de foie gras.

Napper ces filets d'une couche légère de sauce chaud-froid finie à la crème et parfumée au vin de Porto.

Filets de Poulets Olga

Décorer de truffes et dresser dans une timbale en argent ou en porcelaine fine que l'on incruste dans un bloc de glace vive.

Décorer de fleurs naturelles.

## Apprêts divers des Volailles Froides

Formule 1072

Les volailles, pochées dans du fonds blanc, refroidies, divisées par membres et chaud-froitées, sont fréquemment servies dans la pratique courante sous le nom de Chaud-Froid de Volaille a la Gelée.

On les dresse ordinairement sur des croûtons en pain de mie beurrée On les entoure parfois d'une bordure de gelée de volaille garnie de crêtes et de rognons de coq.

On les sert aussi dans des coupes en cristal que l'on incruste dans des blocs de glace ou que l'on cerne de neige.

On prépare aussi les volailles froides en salade ou en mayonnaise.

Tous ces apprêts relevant de méthodes indiquées pour d'autres articles nous nous bornons à les citer pour mémoire sans nous étendre autrement sur leurs compositions.

# SUPRÊMES DE VOLAILLE

## SUPRÊMES OU FILETS DE POULETS

En cuisine, les mots n'ont souvent qu'une valeur relative ; aussi, certaines dénominations soulèvent-elles parfois de vives discussions.

Quelques ouvriers appliquent le mot Suprêmes aux ailes ou filets de volaille, tandis que d'autres, accordant à ce terme un sens tout autre, l'emploient pour désigner plusieurs manières très raffinées d'apprêter des mets différents.

De ces interprétations diverses naît une grande confusion. Personnellement, nous conformant à un usage, à une tradition, nous nous servons de ce mot pour nommer les ailes de poulet et autres gallinacés. Mais, ne critiquons nullement nos collègues, qui l'appliquent à diverses préparations de style savant.

* *
*

Les Suprêmes de Volailles se divisent en deux parties distinctes : l'aile proprement dite et le filet mignon.

Dans les apprêts de restauration courante, le filet mignon est servi soudé à l'aile. Il suffit pour cela d'inciser légèrement la partie inférieure de l'aile et de loger le filet dans cette ouverture longitudinale. On aplatit l'aile d'un léger coup de batte ; la soudure s'opère d'elle-même, la chair de volaille étant très collante.

Lorsque les suprêmes doivent être dressés sur bordure il convient, au contraire, de contiser le filet mignon de lames minces de truffes

alternées avec des lames semblables de langue écarlate. On le cuit séparément et on le place sur les ailes des poulets, ce qui augmente l'aspect décoratif de ce plat.

## Cuisson des Suprêmes de Volaille

Formule 1073

Ces menues pièces se cuisent diversement. La méthode la plus généralement usitée consiste à étuver les filets de volaille avec un morceau de beurre frais et une goutte de jus de citron. Cuits ainsi, les suprêmes restent blancs et moelleux.

Suivant les cas, on peut aussi sauter les filets de volailles au beurre en les faisant colorer légèrement ; on peut, enfin, les paner et les faire cuire au beurre ou même, ce qui est plus rare, les faire griller.

Pour la facile compréhension de ces divers procédés, nous nous servirons du verbe étuver lorsque le suprême doit être cuit à blanc, sauter lorsqu'il doit être coloré et paner et griller suivant les circonstances.

## Alexandra

Formule 1074

Etuver les suprêmes au beurre. Terminer et garnir comme il est dit au Poulet Sauté Alexandra.

## Ambassadrice

Formule 1075

Sauter les suprêmes. Déglacer au vin de Madère et fonds de veau lié.

Garnitures :

Foies de volailles sautés.
Truffes en olives.
Rognons et crêtes de coqs.

## Archiduc

Formule 1076

Etuver les suprêmes (assaisonnées au Paprika). Déglacer à la crème aigre.

Dresser sur petits fonds d'appareil Duchesse mélangé d'épinards en branches (forme de côtelettes) sautés au beurre.

## Armenonville

Formule 1077

Sauter les suprêmes. Déglacer au vin de Champagne. Ajouter fonds de veau et julienne de céleri et de truffes.

Dresser sur un petit fond de pommes Anna.

## Arlésienne

Formule 1078

Sauter à brun. Déglacer au vin blanc et fonds de veau.

Garnitures :

Gourilos à la crème.
Petites tomates fondues au beurre.

## Carême

Formule 1079

Sauter les suprêmes. Les ouvrir en deux sans les séparer complètement et les fourrer d'une purée de champignons mélangée d'une julienne de crêtes et de truffes.

Napper légèrement les suprêmes de velouté réduit et les faire glacer à four vif.

Dresser sur croûton.

Garnitures :

Petites quenelles de volaille.
Crêtes et rognons.
Champignons.

Saucer d'un coulis de tomates beurré.

## Demidoff

Formule 1080

Etuver les suprêmes. Déglacer à la crème double et velouté léger.

## Demidoff

Formule 1081

Sauter les suprêmes. Finir avec paysanne de légumes comme il est indiqué au Poulet Sauté Demidoff.

## Helder

Formule 1082

Etuver les suprêmes au beurre. Déglacer au velouté léger. Ajouter une ou deux cuillerées de confiture de tomates.

Garnir d'un salpicon de :

Carottes.
Artichauts.
Truffes.
Champignons.

## Maréchal

Formule 1083

Paner les suprêmes et les cuire au beurre.

Garnitures : Truffes en lames sautées au beurre.

Saucer de fonds de veau réduit avec du vin de Porto.

## Marquise

Formule 1084

Sauter les suprêmes. Déglacer au vin de Porto. Mouiller à la crème double.

Lier de 2 ou 3 décilitres de purée de truffes. Beurrer et passer à l'étamine.

Garnir de minuscules bouchées remplies d'un salpicon de truffes, de rognons et de crêtes de coqs lié à la crème.

## Moïna

Formule 1085

Sauter les suprêmes. Déglacer au vin de Porto.

Garnir de morilles à la crème et de petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre.

## Paprika

Formule 1086

Assaisonner fortement les suprêmes de paprika. Les étuver et déglacer à la crème aigre.

## Petit Duc

Formule 1087

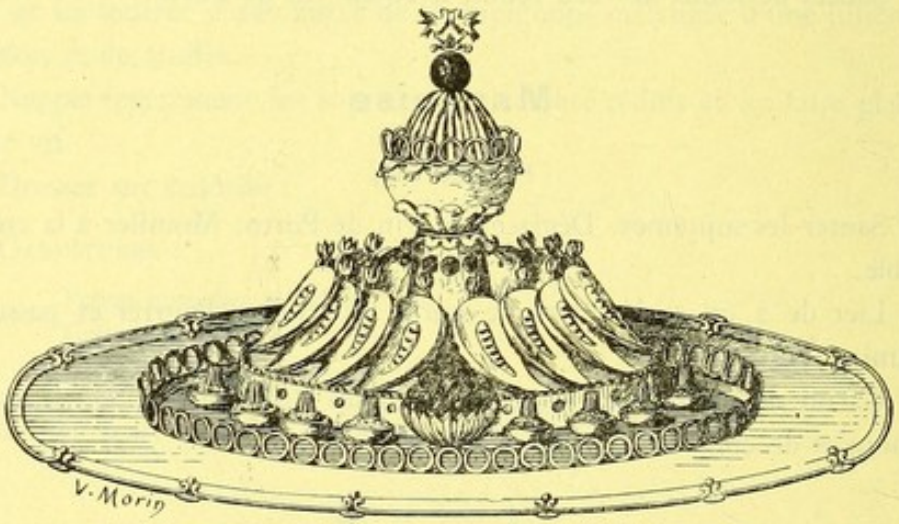
Faire griller les suprêmes. Les dresser sur un fond de pommes Anna.

Garnir de champignons grillés remplis de raifort râpé et entourer d'un cordon de sauce Chateaubriand.

## Princesse

Formule 1088

Etuver les suprêmes. Déglacer au fonds blanc de volaille. Lier de 2 ou 3 décilitres de velouté. Faire réduire avec de la crème double. Beurrer et passer à l'étamine.




Suprêmes de Volailles Princesse

Garnir de pointes d'asperges (généralement dressées dans des fonds d'artichauts) et d'un ragoût de truffes.

## Pojarski

Formule 1089

Hacher les filets de volaille en leur mélangeant un tiers de beurre frais. Assaisonner et reformer en petites côtelettes que l'on pane à l'Anglaise.

Sauter au beurre et garnir d'un légume vert lié au beurre.

## Provençale

Formule 1090

Sauter les suprêmes à l'huile. Déglacer au vin blanc et fonds de veau tomaté.

Garnitures :

Petites tomates cuites au beurre.
Olives farcies et pochées.
Champignons et filets d'anchois.

## Otero

Formule 1091

Il serait peut-être malaisé de servir ces suprêmes tels qu'ils furent servis lors de la création *(26 Janvier 1898, Monte-Carlo)*.

Leur seule originalité, un peu somptueuse on le reconnaîtra, fut d'être dressés sur des croûtons taillés dans des truffes dont la moindre pesait 600 grammes, toute épluchée.

Pour la pratique moderne, nous avons ainsi transposé la recette :

Piler 300 grammes de truffes épluchées en les assaisonnant de sel, poivre de Paprika et muscade râpée. Lier cet appareil de 4 jaunes d'œufs et d'un décilitre de fonds de veau réduit avec fumet de truffes. Passer au tamis et mouler dans de petits fonds en forme de côtelettes.

Faire pocher au bain-marie, démouler et dresser les suprêmes, déglacés à la crème, dessus.

## Tzarine

Formule 1092

Etuver les suprêmes au beurre. Déglacer à la crème. Passer à l'étamine. Ajouter une ou deux cuillerées de fenouil haché et blanchi.

Garnir de concombres tournés en gousse et cuits à la crème.

## Villeroy

Formule 1093

Etuver les suprêmes au beurre ; les laisser tiédir et, après les avoir recouverts d'une sauce Allemande très serrée, les paner à l'Anglaise et les faire frire au beurre clarifié.

Les dresser avec une garniture de [illegible]umes au beurre et servir en même temps une sauce tomate.

*
* *

A toutes ces formules, on peut ajouter encore celles indiquées aux Poulardes Garnies ou aux Poulets Sautés, ce qui permettra de varier à l'infini la composition de ces apprêts.

# CRÊTES, ROGNONS ET FOIES DE VOLAILLES

Nous avons, au chapitre des Hors-d'Œuvre Chauds, indiqué quelques apprêts des crêtes et rognons.

Nous complétons ici ces recettes en donnant une série d'entrées légères composées avec ces articles que la cuisine ancienne nommait *Béatilles*.

Le style de ces entrées permet de les servir aussi comme hors-d'œuvre.

## Brochettes de Rognons de Coq Béarnaise

Formule 1094

Faire cuire les rognons selon la méthode ordinaire.

Une fois refroidis, les égoutter et les éponger soigneusement ; les assaisonner de sel et de poivre de Cayenne, les arroser de beurre fondu et les rouler dans la chapelure blanche.

Les embrocher dans de petits attereaux d'argent et faire griller à feu modéré.

Servir en même temps de la sauce Béarnaise.

## Caisse de Rognons de Coq à la Royale

Formule 1095

Faire cuire les rognons avec un décilitre de vin de Madère, une noïx de beurre, sel et poivre. (Cette cuisson doit être lente, de manière à ne pas déchirer l'enveloppe des rognons). Les égoutter et les réserver au chaud.

Faire réduire la cuisson et lui mélanger 2 ou 3 décilitres de purée de truffes a la crème. Faire bouillir quelques minutes, beurrer et passer sur les rognons.

Remplir de ce ragoût des petites caisses longues en fort papier d'office. Saupoudrer de mie de pain frite et passer quelques minutes à four très vif.

## Rognons de Coq Montrouge

Formule 1096

Faire cuire les rognons comme il est dit aux Caisses de Rognons a la Royale.

Les égoutter et en garnir une douzaine de petites tartelettes en pâte fine. Napper ces tartelettes d'une couche de sauce Allemande ; saupoudrer de mie de pain frite et faire gratiner 2 minutes au four.

Dresser sur plat rond et garnir le centre d'une purée de champignons à la crème.

## Tourte de Rognons de Coq à la Crème

Formule 1097

Après avoir fait cuire les rognons selon la méthode ordinaire, les égoutter et les faire étuver au beurre frais.

Déglacer de 2 ou 3 décilitres de crème double, faire réduire quelques instants, ajouter une ou deux cuillerées de velouté de volaille, beurrer hors du feu et dresser dans une croûte à vol-au-vent un peu basse et sans couvercle.

## Nid Mascotte

Formule 1098

Préparer un ragoût de crêtes et de rognons de coq lié de deux ou trois décilitres de sauce Banquière.

Dresser ce ragoût dans un nid de pommes paille dont les parois auront été revêtues d'une crêpe au sel.

Servir le nid sur serviette.

* *
*

Les crêtes et rognons s'apprêtent encore de diverses manières. Ces formules sont trop simples pour que nous les étudions spécialement. De ce nombre nous extrayons les modes suivants : Rognons sautés fines herbes, aux truffes, aux champignons, à la crème, etc., etc. Les crêtes reçoivent généralement les mêmes apprêts que les rognons.

Ces deux articles jouent enfin un grand rôle dans les garnitures composées.

Dans les préparations froides, les crêtes et les rognons de coq n'interviennent généralement qu'à titre d'auxiliaires.

On s'en sert pour garnir les aspics, les mousses et les chaud-froids de volailles.

Nous pensons utile, pourtant, de donner la formule suivante, produisant une entrée froide d'une grande délicatesse et en même temps d'une véritable originalité.

## Mousse Châlonnaise à la Gelée

Formule 1099

Faire cuire 300 grammes de rognons comme il est dit aux Caisses de Rognons de Coq a la Royale.

Les laisser refroidir, les égoutter, les éplucher et les passer au tamis fin.

Mélanger cette purée avec 100 grammes de blanc de volaille et 50 grammes de foie gras (le tout pilé au mortier et passé au tamis comme il est dit à la Mousse de Volaille).

Travailler cet appareil en pleine glace en lui mélangeant 2 décilitres de crème fouettée et 2 cuillerées de gelée réduite.

Remplir de cette mousse un moule uni dont on aura aspiqué et décoré les parois.

Recouvrir complètement la mousse avec de la gelée de volaille.

Faire prendre dans une terrine remplie de glace pilée.

Aspiquer un moule à bordure dont l'ouverture intérieure corresponde au diamètre de la mousse.

Le garnir de crêtes et de rognons chaudfroités et décorés de détails en truffes et en pistaches.

Dresser la mousse et la bordure sur un socle en glace vive ou sur un piédouche en riz taillé et décoré au beurre de Montpellier.

## Foies de Volailles

Formule 1100

Les foies de volailles sont, le plus souvent, préparés en brochettes, en pilaffs ou en rizottos. On les sert aussi sautés au beurre, aux fines herbes, aux champignons, au vin rouge ; on les apprête quelquefois en cassolettes.

Ils interviennent, enfin, dans une foule de garnitures et sont également employés pour la confection de diverses farces.

* *
*

A tous les divers apprêts formulés pour les poulets et poulardes, nous avons pensé bien faire en ajoutant quelques recettes spéciales applicables aux dindes, aux pigeons et aux pintades.

Avec les canetons et les oies, que nous étudions plus loin, ces sujets forment le groupe des volailles employées le plus fréquemment en France.

Il est, dans les pays exotiques, d'autres animaux de basse-cour d'un manger délicat. Plus tard, sans doute, notre répertoire s'enrichira de mets nouveaux. Mais, jusqu'à ce jour, la série des recettes de volailles évolue autour des seuls individus cités plus haut.

## LA DINDE

Tous les auteurs s'accordent à dire que c'est dans un festin donné en 1570, lors des fêtes du mariage de Charles IX, que commença la réputation culinaire de cet oiseau de basse-cour.

Il était pourtant connu bien longtemps avant cette époque, puisque Pline nous dit que les Romains en étaient friands.

Depuis ces temps lointains, le *Coq d'Inde* a fait bien du chemin ; sa gloire est universelle aujourd'hui.

Il est devenu le mets classique des repas de la Noël mais, par une galanterie bien comprise..... des vrais gastronomes, le mâle s'est effacé devant la femelle qui, copieusement saturée de truffes ou bourrée de marrons, est devenue une sorte de symbole gourmand.

La dinde jeune, simplement bardée ou piquée de lard fin et rôtie à la broche, est un mets délicat.

Plus âgé, mais sans exagération, cet animal est braisé dans un fonds savamment nourri de principes extractifs et servi avec une garniture de racines ou une purée de céleris.

Entourée d'un ragoût à la CHIPOLATA, la dinde est un plat classique.

En voici la formule :

### Dinde braisée à la Chipolata

Formule 1101

Faire braiser la dinde selon la méthode indiquée pour les POULARDES BRAISÉES.

Préparer la garniture suivante :

200 grammes de petits oignons glacés.
200 — de champignons.
200 — de saucisses dites *Chipolata*.
200 — de marrons entiers cuits au consommé.

Faire compoter ce ragoût dans quelques décilitres du fonds de la dinde passé à l'étamine et dégraissé.

Dresser la dinde sur un grand plat et disposer les garnitures autour.

Saucer légèrement et envoyer le surplus du fonds à part.

VARIANTE : On ajoute, parfois, des olives à cette garniture.

## Dinde farcie aux Marrons

Formule 1102

Après avoir vidé la dinde par devant, la farcir d'un appareil composé d'un tiers de farce fine (voir au chapitre du Froid) et de deux tiers de marrons épluchés et cuits au consommé.

Barder la dinde et la faire cuire à la broche ou au four.

OBSERVATIONS. — On ajoute, parfois, à cette farce, une certaine quantité d'oignons hachés fondus au beurre, ainsi que du pain trempé au lait ou au consommé.

On peut aussi additionner cette farce de truffes hachées.

## Dinde truffée

Formule 1103

Habituellement, on truffe les volailles en ajoutant aux truffes une certaine quantité de panne de porc pilée et passée au tamis.

Les truffes ne doivent pas être mises à bouillir dans du vin de Madère, mais simplement sautées à la panne de porc avec un peu de sel, de poivre et d'épices.

Il est indispensable que le truffage d'une pièce soit fait trois ou quatre jours avant la consommation, afin de laisser le temps aux chairs de se bien saturer du parfum du précieux tubercule.

On ajoute, parfois, à la panne une certaine quantité de foie gras ou de farce fine.

Ces pratiques vont à l'encontre du principe initial consistant à employer uniquement la panne.

Le rôle de cette dernière n'est pas de fournir un appareil comestible, mais bien, en se fondant sous l'action du calorique, d'imprégner les chairs du parfum des truffes.

Si on lui mélange une proportion quelconque de farce, cet élément absorbera une partie des sucs essentiels au détriment de la pièce.

Ordinairement, on place de larges disques de truffes entre la chair et la peau des volailles et gibiers truffés.

* *
*

La cuisson de la dinde truffée se fait à la broche ou au four.

On les enveloppe, parfois, dans plusieurs feuilles de papier d'office beurrées, afin de concentrer d'avantage l'arôme des truffes. Nous conseillons, en pareil cas, de choisir un papier de très bonne qualité afin d'éviter tout mauvais goût.

# LE PIGEON

Le pigeon, nous dit le docteur Gaubert, est un aliment réparateur et calorifiant.

En restaurant, on le sert souvent grillé et accompagné d'une sauce condimentée.

## Pigeon grillé à la Crapaudine

Formule 1104

Cette variante de l'ordinaire pigeon grillé a ceci d'original que l'on donne au volatile l'aspect d'un crapaud en le troussant d'une certaine façon après l'avoir ouvert.

Quelques ouvriers lui ajoutent même, pour justifier cette appellation typique, des yeux postiches levés à l'emporte-pièce dans du blanc d'œuf dur et des cornichons.

A notre avis, cette pratique est un peu puérile.

Ce qui est à observer lorsqu'on fait griller des pigeons, est de les mettre à cru sur le gril et non de les cuire d'abord au four.

Ces pigeons sont accompagnés, d'ordinaire, d'une sauce à la Diable ou d'une sauce Tartare.

## Pigeon grillé à l'Anglaise

Formule 1105

Garnir le pigeon grillé de tranches de bacon grillées et de pommes nature.

Servir en même temps une sauce à la Diable ou un beurre à la maître-d'hôtel.

Toutes les méthodes indiquées pour les poulets grillés peuvent aussi s'appliquer aux pigeons.

## Pigeon farci à la Polonaise

Formule 1106

Même méthode que pour le POULET DE HAMBOURG A LA POLONAISE.

## Pigeon aux Petits Pois

Formule 1107

Après avoir troussé le pigeon en entrée, le mettre dans une casserole avec un morceau de beurre.

Préparer, d'autre part, un demi-litre de petits pois frais ainsi qu'il est dit aux PETITS POIS A LA FRANÇAISE. (Voir au chapitre des LÉGUMES ET FARINEUX).

Aux deux tiers de leur cuisson, ajouter le pigeon ainsi qu'une dizaine de petits lardons de poitrine blanchis et rissolés au beurre.

Laisser s'achever ensemble la cuisson du pigeon et des petits pois.

Au moment de servir, ajouter un demi-décilitre de fonds de veau réduit.

OBSERVATION. — On peut aussi, au lieu de faire braiser le pigeon, le faire cuire à la casserole, légèrement rose, et ne le mettre que quelques instants dans les petits pois. Il faut, dans ce cas, éviter de le laisser bouillir.

## Pigeon en Compote

Formule 1108

Cet apprêt est si classique que, dans maints dictionnaires, le mot compote est suivi de "manière ordinaire d'accommoder les pigeons".

La garniture de ce plat se compose d'olives, de champignons, de petits oignons et de lardons de poitrine.

La méthode de cuisson est analogue à celle décrite dans la recette précédente.

## Pigeon frit à la Viennoise

Formule 1109

Découper le pigeon en deux ou en quatre morceaux et, après l'avoir pané à l'Anglaise, l'apprêter ainsi qu'il est dit pour le POULET DE HAMBOURG A LA VIENNOISE.

## Pâté de Pigeon à l'Anglaise

### (Pigeon Pie)

Formule 1110

Dépecer deux pigeons par quartiers ; les assaisonner de sel et de paprika et les faire légèrement rissoler dans un plat à sauter.

Préparer une dizaine de tranches minces de filet de bœuf que l'on aplatira, que l'on assaisonnera et dont on tapissera les parois d'un plat creux à pâté anglais.

Dresser les pigeons dans ce plat en les séparant par des tranches de bacon. Ajouter 4 ou 5 jaunes d'œufs durs coupés par moitiés.

Mouiller de 3 ou 4 décilitres de fonds de veau clair (on aura préalablement, avec ce fonds, déglacé le plat à sauter où ont cuit les pigeons).

Recouvrir le plat d'une abaisse de pâte feuilletée que l'on décorera de motifs en feuilletage ; réserver une cheminée ; dorer et faire cuire au four pendant 40 minutes ou plus, suivant la grosseur du pâté.

Au moment de servir, introduire par la cheminée quelques cuillerées de sauce demi-glace.

# LA PINTADE

On a brièvement fait le procès de ce gallinacé, en l'accusant de n'être qu'une pâle imitation du faisan.

A notre avis, la pintade possède une saveur propre ne pouvant, en aucun point, être assimilée à une autre.

Une pintade jeune, bien en chair, est un manger délicat ; simplement rôtie à la broche, elle constitue un mets savoureux.

Parmi les apprêts qui lui sont le plus souvent appliqués, nous citerons les suivants, dérivant de méthodes déjà formulées, ce qui nous permettra d'en abréger les recettes.

## Pintade en Casserole à la Crème

Formule 1111

Faire cuire la pintade à la casserole. Déglacer à la crème double que l'on étoffera d'une cuillerée de velouté de volaille.

Servir en cocotte.

## Pintade en Casserole à la Forestière

Formule 1112

Servir la pintade en cocotte avec une garniture de morilles, de pommes nouvelles, de lardons maigres et, facultativement, de petits oignons glacés.

On peut, enfin, appliquer aux pintades en casserole, toutes les formules énoncées pour les poulets.

## Suprêmes de Pintade

Formule 1113

Même méthode que pour les SUPRÊMES DE VOLAILLES. On les accompagne de toutes les garnitures indiquées au chapitre des SUPRÊMES DE VOLAILLES.

On peut aussi préparer la pintade en salmis, à la chipolata, à la polonaise et enfin, lorsqu'elle est un peu ferme, la faire braiser et la servir avec une garniture de légumes braisés, une purée de céleris ou de la choucroûte.

Toutes ces recettes ayant été données pour les volailles ou les gibiers, nous jugeons inutile de les répéter.

# CANETONS, OIES

## FOIES GRAS D'OIES ET DE CANARDS

La pratique moderne a porté à un haut degré de perfection l'art d'accommoder les canetons de Rouen.

La saveur spéciale et l'infinie délicatesse de ce palmipède tiennent surtout à son mode d'élevage et aussi à la manière employée pour le tuer.

Ce caneton est étouffé au lieu d'être saigné. On doit, par suite, le manger très saignant, afin de lui conserver le fumet particulier que lui procure le trépas par étouffement.

De Rouen, où l'apprêt de ce caneton était la gloire de certaines maisons, les formules en régissant la cuisson, le dépècement et l'assaisonnement sont parties pour faire le tour de l'Europe.

Le mode d'apprêt de Rouen, mode initial qui s'est un peu modifié en passant dans la grande cuisine, comporte un lavage de la carcasse (une fois le caneton dépecé) avec un vin rouge de haute saveur.

Cela explique, du reste, la dénomination employée à Rouen de *Salmis de Caneton*.

Voici cette formule dans son intégralité :

### Salmis de Caneton Rouennais

Formule 1114

Trousser le caneton selon la règle ; le mettre à four vif, pour en raidir les chairs, pendant 10 minutes environ.

Détacher les cuisses, les ciseler, les assaisonner de sel gris écrasé, de poivre au moulin, de muscade râpée et d'une pointe légère de clou de girofle pulvérisé.

Les faire griller au feu modéré.

Détailler l'estomac en aiguillettes excessivement minces. Ranger ces aiguillettes sur un plat préalablement beurré et saupoudré d'échalote hachée finement.

Assaisonner comme il est indiqué pour les cuisses.

Laver la carcasse avec du vin rouge (1 décilitre environ) ; la presser à la presse à jus.

Arroser les aiguillettes avec ce fonds; poser le plat sur la plaque du fourneau (chaleur modérée) et l'enlever au premier symptôme d'ébullition.

Placer les cuisses aux deux bouts du plat et servir sur réchaud.

Observation. — Quelques maisons de Rouen lient le fonds du canard avec le foie préalablement haché. (Passer ce coulis à l'étamine et le verser sur les aiguillettes).

## Caneton de Rouen à la Presse

Formule 1115

Dans la pratique courante, on procède à peu près de la même façon, sauf en ce qui concerne le lavage de la carcasse. On presse simplement cette dernière et l'on verse le sang obtenu sur les aiguillettes.

(La durée moyenne de la cuisson pour un caneton de 1 kilog. 500 est de 18 à 20 minutes).

Le point essentiel à observer, est d'éviter la moindre ébullition lorsque le sang de la carcasse est versé sur les aiguillettes. Ces dernières doivent être extrêmement fines.

C'est, en effet, de la minutie apportée à la préparation de ce caneton qu'est due une grande partie de sa succulence.

On relève quelquefois la saveur de ce plat, en l'acidulant de quelques gouttes de jus de citron. Certains ajoutent même un soupçon de vieille fine champagne, ce qui, sans être nuisible, s'éloigne pourtant de la recette initiale.

## Caneton farci à la Rouennaise

Formule 1116

Trousser le caneton selon la règle, après l'avoir farci de l'appareil

suivant : Hacher finement le foie de caneton en l'additionnant de 3 ou 4 foies de volailles.

Faire revenir les 2 tiers de ce foie (le restant est destiné à lier la sauce Rouennaise) avec un peu de lard râpé, dans lequel on aura fait fondre 2 échalotes hachées finement (cette échalote doit être fondue et non roussie) Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée et terminer en ajoutant 2 ou 3 cuillerées de fonds de veau réduit.

Faire cuire le caneton en broche ou au four pendant 18 à 20 minutes, toujours selon la grosseur.

Détacher les cuisses et les faire griller.

Vider la farce dans le milieu du plat beurré. Détailler les filets en aiguillettes que l'on dispose autour de la farce.

Presser la carcasse et mélanger le sang obtenu avec 2 décilitres de sauce Bordelaise liée avec le foie haché mis en réserve.

Placer le plat sur le réchaud. Assaisonner de poivre au moulin et de muscade rapée et verser la sauce par dessus.

Mettre les cuisses aux deux bouts du plat.

* *
*

Ces trois apprêts, on le voit, partent du même principe bien qu'ils se différencient quelque peu.

Le point principal à observer dans cette préparation est une cuisson préalable judicieusement établie de façon à ce qu'elle permette d'obtenir, après le dépècement et le chauffage final, des filets roses et savoureux.

## Caneton de Rouen en Chemise

Formule 1117

Trousser et farcir le caneton comme il est indiqué au Caneton Farci.

Le mettre au four pendant 10 ou 12 minutes, simplement pour en raidir les chairs.

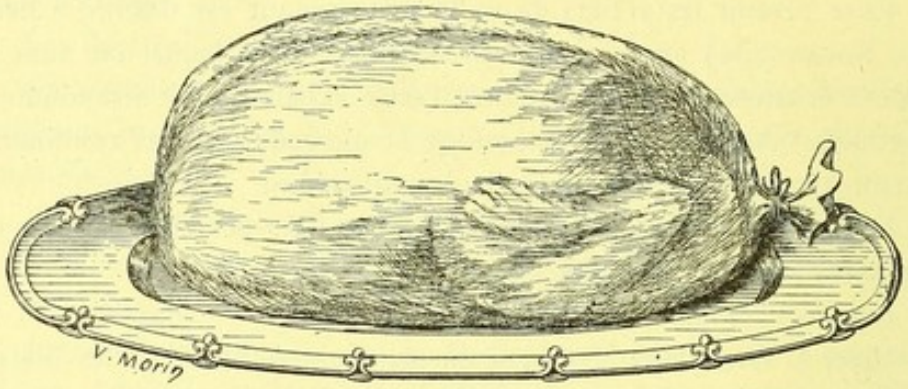
Enfermer le caneton dans une vessie préalablement trempée.

S'assurer que la vessie n'est pas percée et ficeler l'ouverture.

Envelopper la vessie dans un linge mince et faire pocher le caneton dans un fond clair porté à une faible ébullition.

Laisser en cuisson pendant 28 ou 30 minutes.

Retirer le linge qui entoure la vessie et servir le caneton dans cette dernière, sur un plat contenant un peu de fonds clair.




CANETON DE ROUEN EN CHEMISE

Envoyer en même temps de la sauce Rouennaise.

Terminer par le dépècement et l'assaisonnement comme il est dit au CANETON FARCI A LA ROUENNAISE.

OBSERVATIONS. — On peut, dans un moment de presse, gagner du temps en faisant cuire plus longtemps le caneton au four.

Les temps de cuisson de la formule sont indiqués pour un caneton d'un kilog 600 grammes environ.

## Caneton de Rouen à la Bigarade

Formule 1118

Trousser le caneton selon la règle et le faire cuire au four pendant 22 ou 25 minutes.

Déglacer la plaque où il a cuit avec le jus exprimé de deux oranges bigarades et d'un demi-citron.

Passer ce fonds à la mousseline et le mélanger à une sauce Bigarade préparée selon la formule.( Voir BAIN-MARIE).

Dresser le caneton sur plat rond. Décorer de côtes d'oranges épluchées et épépinées et masquer avec la sauce.

## Caneton de Rouen à l'Orange

Formule 1119

Procéder comme il est indiqué pour le CANETON BIGARADE. Remplacer l'orange Bigarade par des oranges douces.

OBSERVATION. — On peut appuyer la saveur spéciale de ces deux apprêts en ajoutant un soupçon de curaçao dans la sauce.

## Caneton de Rouen soufflé

Formule 1120

Cet apprêt rentre dans la catégorie des mets somptueux. Il nécessite deux canetons, ce qui augmente singulièrement le prix de revient de ce plat.

Trousser les deux canetons en entrée et les faire cuire au four pendant 25 minutes.

Inciser l'estomac du plus beau comme il est dit à la POULARDE SOUFFLÉE.

Décortiquer complètement le second en supprimant les peaux et parties nerveuses.

Piler ces chairs au mortier en ajoutant le tiers de leur volume de farce à gratin et de foie gras cuit, ainsi que la valeur d'un blanc d'œuf.

Assaisonner de sel et paprika, passer au tamis fin

Mettre cet appareil dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui incorporant, peu à peu, 2 ou 3 décilitres de crème double. Ajouter, au dernier moment 2 blancs d'œufs fouettés.

Remplir de cet appareil l'intérieur du premier caneton. En lisser régulièrement la surface.

L'entourer à sa base d'une bande de fort papier d'office beurré.

Mettre ce caneton dans un plat à sauter beurré et faire cuire la mousse à four modéré.

SAUCE : Marquer avec les os et parures du caneton un fumet de caneton déglacé au vin de Porto et mouillé du fonds de veau.

Faire réduire, dépouiller et passer à la mousseline.

GARNITURES : Tailler en salpicon l'estomac du caneton fourré. Lier ce salpicon de 2 décilitres de fumet de caneton réduit et en remplir de petites bouchées que l'on dispose autour du caneton.

Dresser comme il est dit à la POULARDE SOUFFLÉE.

## Mousse de Caneton chaude

Formule 1121

Préparer avec un caneton un appareil comme il est dit dans la recette précédente. Remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré. (Placer dans le fond un papier grassement beurré).

Faire pocher au bain-marie (à chaleur très douce) pendant 40 ou 45 minutes et démouler sur un fond en pâte à coupe.

Masquer de sauce Rouennaise ou de fumet de caneton.

### Suprêmes de Canetoŋ de Rouen à l'Orange ou à la Bigarade

Formule 1122

Trousser et faire cuire les canetons au four. Enlever les suprêmes et les servir avec une sauce à l'Orange ou à la Bigarade comme il est dit à ces deux recettes.

On peut aussi lever les suprêmes de caneton à cru et les faire sauter au beurre frais.

## CANETONS FROIDS

### Caneton de Rouen fourré à la Gelée

Formule 1123

Comme il est indiqué pour le Caneton Soufflé, cet apprêt exige deux canetons.

L'un décortiqué, sert à préparer un appareil à mousse qui se travaille suivant la méthode indiquée à la Poularde a la Neva.

On remplit l'intérieur de l'autre de cette mousse ; on dispose par dessus les aiguillettes de caneton (prises dans l'estomac du second).

Ce plat se termine enfin comme il est dit à la recette de cette poularde, avec cette différence que l'on emploie une sauce chaud-froid brune au lieu de blanche.

Dresser en vasque de cristal et cerner dans la glace en neige.

Observation : Ce caneton est actuellement servi sous différents noms. Pour éviter toute confusion nous avons pensé bien faire en lui appliquant la dénomination la plus simple.

### Mousse de Caneton de Rouen à la Gelée

Formule 1124

Préparer un appareil à mousse comme il est dit dans la recette précédente.

Remplir de cet appareil un moule uni aspiqué et décoré. Recouvrir de gelée et laisser refroidir dans une terrine remplie de glace pilée.

Dresser sur socle en glace vive (Voir MOUSSE DE VOLAILLE A LA GELÉE) ou sur un fond en riz taillé et décoré.

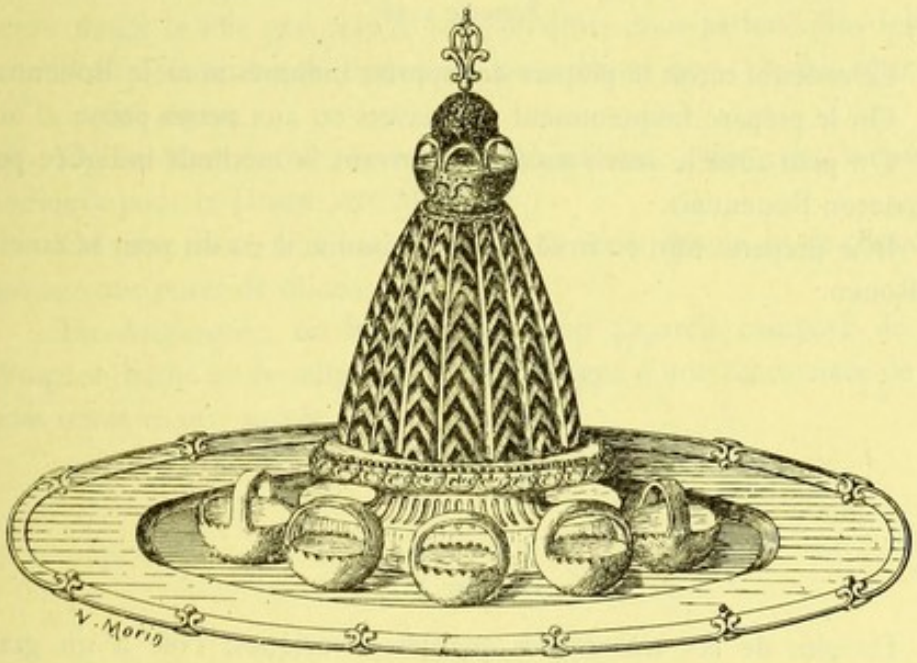
OBSERVATION SUR LES MOUSSES DE CANETONS. — Nous recommandons d'additionner toujours ces appareils d'une certaine quantité de farce à gratin mélangée de foie gras, ainsi qu'une ou deux cuillérées de fumet de caneton réduit.

## Aiguillettes de Canetons à la Gelée

Formule 1125

Trousser et faire cuire au four 2 canetons moyens. Les laisser refroidir ; enlever les filets que l'on détaille en aiguillettes régulières de 10 à 12 centimètres de longueur environ.

Avec la chair des cuisses et un égal volume de foie gras, faire une farce que l'on passera au tamis fin.




AIGUILLETTES DE CANETONS A LA GELÉE.

Recouvrir les aiguillettes de cet appareil en les lissant régulièrement.

Napper ces filets d'une couche légère de sauce chaud-froid à l'orange.

Les décorer de zeste d'oranges blanchi et découpé en petits bâton-

nets minces et de truffes coupées d'une façon semblable. Placer le décor en forme de chevrons alternés.

Lustrer les aiguillettes à la gelée et les faire raffermir dans le timbre à glace.

GARNITURES :

Petites oranges évidées en forme de panier à anse et remplie d'une gelée de volaille au vin de Porto parfumée au suc d'oranges.

DRESSAGE : Appuyer les filets de canetons sur un croûton conique fixé au milieu d'un piédouche en riz taillé et décoré.

Piquer dans le croûton un attelet composé d'une orange ajourée et remplie de gelée coupée en petits dés et d'une truffe lustrée à la gelée.

Placer les oranges autour du piédouche.

## Caneton Nantais

Formule 1126

Ce caneton reçoit la plupart des apprêts indiqués pour le Rouennais.

On le prépare fréquemment aux navets ou aux petits pois.

On peut aussi le servir soufflé en suivant la méthode indiquée pour le caneton Rouennais.

Il se prépare enfin en froid toujours comme il est dit pour le caneton de Rouen.

# L'OIE

Formule 1127

En plus de ses très réelles qualités savoriques, l'oie a un grand mérite : elle produit le foie gras que, seul, le canard ne pourrait arriver à fournir aux gourmands de l'univers.

Bien qu'indigeste, la chair de l'oie est d'un manger agréable. Avec la dinde, elle assume la gloire de symboliser le Réveillon.

Mais si la dinde est prisée des gourmets aristocratiques, l'oie recrute ses clients parmi le peuple.

Cette truculente volaille aime la société des simples. Il n'en faut pas inférer pourtant que sa légendaire réputation de bêtise est justifiée.

Plus que personne, les Romains devraient protester contre cette accusation en reconnaissance de ce que le vigilant palmipède avait fait jadis pour eux.

En tous cas, ils ont fait beaucoup pour l'oie, puisque c'est à eux qu'est dûe son acclimation dans les Gaules.

Mais cette reconnaissance, hélas ! n'était pas indemne de spéculation gourmande.

Pressentant quelle importance aurait l'oie et ses sous-produits dans les apprêts culinaires, les Romains, puis les Gaulois sélectionnèrent doctement les espèces jusqu'à ce qu'ils eussent obtenus ces magnifiques volailles atteignant, celles du Languedoc surtout, à des poids considérables.

Malheureusement, ces pièces ne peuvent affronter le feu de la broche ; dépecées et salées, elles sont mises à compoter dans leur propre graisse, ce qui constitue le CONFIT.

Avant ces opérations on a eu, toutefois, la précaution d'extraire de leurs flancs le foie gras. De ce sous-produit, nous parlons plus loin.

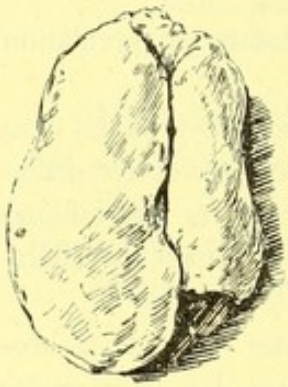
Pour finir cette notice sur l'oie, nous dirons que l'on fait rôtir celles de la petite espèce.

On les farcit aussi aux marrons en suivant, pour cela, la méthode indiquée pour la DINDE AUX MARRONS.

On peut enfin, faire braiser l'oie et la servir sur un lit de choucroute ou sur une purée de céleris.

En Angleterre, on bourre l'oie d'un appareil composé de pain, d'oignon haché et de sauge. On l'accompagne d'une marmelade de pommes reinettes peu sucrée.

# FOIES GRAS D'OIES ET DE CANARDS



« L'oie, nous dit Ch. Gérard (1), n'est rien, mais l'art de l'homme en a fait un instrument qui donne un résultat merveilleux ; une espèce de serre chaude vivante où croît le fruit suprême de la Gastronomie. »

Déclarer que l'oie n'est rien nous paraît excessif car la valeur alimentaire de ce volatile est appréciée de bon nombre de gourmets. Cette citation prouve, néanmoins, que la nature n'agit pas seule dans le développement anormal du foie chez les oies ou les canards.

Inconscientes victimes de la gourmandise humaine, ces volailles sont, pendant plusieurs semaines, soumises à un régime de suralimentation savamment dosé, à une méthode rationnelle de gavage intensif permettant seule d'obtenir cet extraordinaire développement de leur foie.

En cuisine, on emploie de préférence le foie d'oie à celui de canard Plus gros et moins fondant que ce dernier, il se prête mieux aux diverses manipulations culinaires.

On le distingue de celui de son congénère à sa forme plus massive et à son grain moins ténu. Son poids, particulièrement dans les espèces du Languedoc, arrive quelquefois à deux kilog. et n'est jamais inférieur à sept cents grammes.

Les foies d'oie de Strasbourg, moins gros, varient entre cinq et sept cents grammes.

Question de volume à part, il est difficile de déterminer exactement leur valeur respective. A qualité égale, les foies du midi n'ont rien à envier comme finesse et succulence à ceux de Strasbourg.

Les diverses appréciations à ce sujet sont considérées, par nous, comme simple rivalité de clocher. Cette opinion, en la matière, est corroborée par deux des maîtres les plus éminents de la fabrication de Strasbourg et de celle de Toulouse : MM. Aug. Michel et E. Tivollier.

(1). Ch. Gérard : l'ancienne Alsace à table.

D'autres contrées du Nord de l'Europe font aussi un grand commerce de foies gras ; notamment l'Autriche et le Duché de Luxembourg.

Les produits de ces pays sont même vendus, parfois, sous le pavillon de Strasbourg. Inoffensive supercherie confirmant la réputation de supériorité faite aux pâtés d'Alsace.

Quant aux oies élevées dans ces diverses régions elles descendent toutes de la famille l'*Anans Anser* des savants, originaire de l'Europe Orientale et qui n'est autre que l'oie ordinaire.

Elle fut importée dans les Gaules par les Romains, vers le troisième siècle de notre ère.

Il est à présumer que les foies gras connus des Romains offraient peu d'analogie avec ceux de notre époque. D'incessantes et minutieuses recherches ont seules permis d'obtenir les incomparables produits dont s'enorgueillissent, à juste titre, l'Alsace et le Languedoc.

* *
*

D'après des documents anciens, le lait et le miel entraient dans la préparation des foies gras chez les Romains (1). Au XVI[e] et XVII[e] siècles les apprêts en étaient déjà nombreux. On pourra juger, par les quelques formules que nous rééditons, que la recherche et le raffinement n'étaient nullement exclus de ces méthodes.

Aujourd'hui, le foie gras frais ou de conserve est devenu une des bases du grand travail des sauces et du froid.

Joyau précieux de la cuisine, rehaussant sa saveur du riche parfum de la truffe en chassant sa tache noire dans la pulpe moelleuse de sa chair rosée, il est plus que jamais, selon l'expression de Ch. GÉRARD : *le fruit suprême de la Gastronomie.*

## Foie Gras au Naturel

Formule 1128

MODE DU LANGUEDOC : Ce procédé, très simple, consiste à faire

(1) Un vers d'Horace, VIII[e] satire, a pû faire croire à certains traducteurs que les Romains apprêtaient les foies avec des figues : *Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi,* ce qui simplement indique que le "foie de l'oie était obtenu gras et blanc" en gavant l'animal avec "une pâte de figues".

pocher le foie après l'avoir assaisonné de sel, poivre et muscade, dans de la graisse d'oie.

On le laisse cuire à petite chaleur pendant 1 heure environ, on le débarrasse dans sa graisse et, si on désire le conserver quelque temps on recouvre cette graisse, une fois refroidie, d'une couche de saindoux.

## Foie Gras à l'Etuvée

Formule 1129

Assaisonner le foie gras de sel, poivre et épices, 1 heure environ avant de le cuire. Le barder et le marquer dans une casserole avec 2 décilitres de vin de Madère ou de Porto.

Laisser cuire à chaleur modérée pendant 1 heure environ en retournant le foie.

Le retirer, le débarder et le placer dans une cocotte en terre vernissée.

Dégraisser complètement le fonds, ajouter 1 ou 2 décilitres de fonds de veau lié, faire réduire et passer à l'étamine sur le foie gras.

Luter le couvercle de la cocotte avec un bande de pâte ferme. Dorer cette pâte et faire cuire au four pendant un quart d'heure.

## Foie Gras à la Souvaroff

Formule 1130

Procéder comme il est dit au Foie Gras a l'Etuvée. Ajouter dans la cocotte 8 ou 10 petites truffes épluchées et légèrement sautées au beurre.

## Foie Gras en Chausson

Formule 1131

Préparer le foie gras comme il est dit au Foie Gras a l'Etuvée. Le laisser refroidir et l'enfermer dans une pâte à foncer ordinaire. Ménager une ouverture sur le dessus. Décorer de détails en feuilletage et pousser au four pendant 30 minutes environ.

Dorer avant de défourner et couler par l'ouverture le fonds que l'on aura dégraissé et fait réduire (1).

(1) Sous ce nom, on sert aussi un foie gras cuit dans une grosse brioche. Cet apprêt est surtout destiné à être servi froid.

## Foie Gras en caisse à la Matignon

Formule 1132

Assaisonner le foie gras de sel, poivre et épices. Le marquer dans une casserole avec 2 décilitres de Matignon et un décilitre de vin de Porto. Faire cuire pendant 3/4 d'heure.

Retirer le foie gras, le mettre dans une grande caisse en papier d'office double. Dégraisser la cuisson et ajouter un ou 2 décilitres de fonds de veau lié. Masquer le foie avec cette cuisson, saupoudrer de mie de pain frite au beurre et égouttée et faire gratiner au four pendant 10 minutes.

## Foie Gras au Paprika

Formule 1133

Assaisonner le foie de sel et de paprika ; le marquer dans une casserole avec 1 décilitre de vin de Porto. Faire cuire pendant 1 heure (cette cuisson est subordonnée à la grosseur du foie). Supprimer soigneusement la graisse et déglacer le fonds avec 3 décilitres de crème double.

Faire réduire ; ajouter une ou deux cuillerées de velouté s'il y a lieu. Passer à l'étamine.

## Foie Gras à la Toulousaine

Formule 1134

Assaisonner le foie gras et le clouter régulièrement de 6 à 8 rangs de truffes.

Le cuire au vin de Madère comme il est dit au Foie Gras a l'Etuvée. Finir la sauce de même et dresser le foie gras sur croûton en l'entourant d'une garniture Toulousaine.

## Foie Gras à la Financière

Formule 1135

Après avoir clouté le foie gras le faire cuire ainsi qu'il est dit au Foie Gras a l'Etuvée.

Finir la sauce de même et l'entourer d'une garniture Financière.

## Foie Gras en Escalopes

Formule 1136

On tranche ces escalopes très épaisses et, après les avoir assaisonnées et farinées, on les fait sauter dans le beurre brûlant.

Tous les apprêts indiqués pour les foies gras entiers s'appliquent aussi aux escalopes. Nous ne rééditons donc pas ces formules.

## Escalopes de Foie Gras grillées à la Diable

Formule 1137

Tailler ces escalopes un peu épaisses, les assaisonner de sel et de paprika et les mettre à cuire sur le gril.

Cette cuisson spéciale nécessite l'emploi de foies gras non fondants et s'exécute surtout avec des foies d'oie.

Envoyer en même temps une sauce Diable ou toute autre sauce condimentée.

* *
*

Dans la cuisine ancienne, les foies gras de canard ou d'oie étaient appréciés à leur valeur. Du livre de la Varenne, écuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Uxelles, nous extrayons les trois recettes suivantes en leur laissant toute la saveur dont les pare leur style pittoresque.

## Foye Gras en Ragoust

Formule 1138

« Choisissez les plus gras et les plus blonds, nettoyez-les et jettez-les « dans l'eau chaude pour oster l'amertume, mais les tirez aussi-tost; estant « essuyés, passez-les par la poesle avec beurre ou sain-doux et faites « mitonner avec peu de bouillon, persil et ciboule entière ; estant cuits, « ostez la ciboule et servez la sauce bien liée ; vous y pouvez mettre « truffes, champignons et asperges ».

### Foye Gras sur le Gril

Formule 1139

« Mettez sur le gril et poudrer de mie de pain et de sel ; estant « rosty, jettez un jus de citron par dessus et servez ».

### Foye Gras cuit sur les Cendres

Formule 1140

« Il faut le barder de lard et le bien assaisonner de sel, poivre, « clou battu et un bouquet fort petit, puis l'envelopez avec quatre ou « cinq feuilles de papier et le mettre à cuire dans les cendres comme un « coing. Estant cuit, prenez garde de perdre la sauce en le remuant ; « ostez les feuilles de dessus et le servez avec celles de dessous si vous « voulez, ou sur une assiette ».

* *
*

Parmi les petites entrées fournies encore par les foies gras, nous citerons : les croustades, les soufflés, les cassolettes, les crépinettes, etc., etc. Toutes ces méthodes ayant été déjà décrites pour d'autres articles, nous ne les répétons pas.

## FOIES GRAS FROIDS [1]

### Foie Gras dans sa Gelée

Formule 1141

Assaisonner et clouter le foie gras comme il est indiqué au Foie Gras a la Toulousaine. Le marquer dans une casserole avec 1 décilitre de vin de Porto et faire cuire pendant 1 heure environ.

Enlever soigneusement la graisse. Ajouter à la cuisson 5 ou 6 déci-

(1) On trouvera, au chapitre du Froid, les formules des Pâtés et Terrines de foies gras.

litres de gelée de volaille très peu collée. Laisser refroidir le foie dans cette cuisson.

L'égoutter, l'éponger, le reformer en le pressant dans une serviette et le mettre dans une vasque en cristal ou dans une timbale en argent.

Faire clarifier la gelée suivant la méthode ordinaire et la verser (mi-prise) sur le foie que l'on nappe complètement. Placer dans le timbre jusqu'au moment de servir et entourer la vasque de glace en neige.

OBSERVATIONS. — Nous ne saurions trop recommander de faire des gelées délicates pour ces sortes d'apprêts.

On comprend fort bien que cette gelée devant être servie entourée de glace, il est inutile de la trop coller.

## Aspic de Foie Gras

Formule 1142

Assaisonner et faire cuire le foie comme il est dit au FOIE GRAS DANS SA GELÉE.

Faire refroidir le foie et, lorsqu'il est très ferme, le détailler en escalopes régulières que l'on parera de jolie forme ovale. Les décorer de détails en truffes et les lustrer à la gelée.

Additionner la cuisson du foie gras d'un litre de gelée de volaille et faire clarifier suivant la règle.

Aspiquer un moule uni d'une couche de cette gelée. Décorer ce moule de truffes, blanc d'œuf et pistaches, en ayant soin de disposer les décors de façon à ce qu'ils ne contrarient pas les décors placés sur les escalopes.

Chevaler régulièrement ces escalopes contre les parois du moule. Achever de remplir le moule de gelée mi-prise. Mettre ce moule à raffermir dans une terrine remplie de glace.

Démouler sur tampon de riz taillé et décoré ou sur un bloc de glace vive taillée à vif, comme il est indiqué à la MOUSSE DE VOLAILLE A LA GELÉE.

## Pain de Foie Gras à l'Ancienne

Formule 1143

Cette méthode différant essentiellement de la MOUSSE DE FOIE GRAS de la pratique actuelle, nous avons tenu à la donner à titre comparatif.

Bases :

2 kilos de foie gras d'oie paré et dénervé.
600 grammes de panne.
250 grammes de panade très serrée.
2 œufs entiers.
250 grammes de truffes épluchées et coupées en dés.
Sel, poivre, muscade, gelée d'aspic.

1° Préparer une dizaine d'escalopes de foie gras de forme régulière ; les assaisonner de sel, poivre et épices.

Détailler le restant du foie gras en gros salpicon.

Couper la panne en gros dés et la mettre à fondre dans un plat à sauter ; lorsqu'elle est très chaude ajouter le foie gras, assaisonner et sauter ce ragoût en plein feu.

Le débarrasser dans un plat et le laisser refroidir.

2° Le piler au mortier en ajoutant la panade et les œufs ainsi qu'un décilitre de demi-glace réduite avec de l'essence de truffes.

Passer cet appareil au tamis fin.

3° Beurrer un moule uni et le remplir, par couches alternées, avec les escalopes, l'appareil et les truffes. Finir par une couche de farce que l'on lissera régulièrement. Tasser un peu le moule afin d'éviter les vides.

Faire cuire au bain-marie pendant 1 heure.

Laisser complètement refroidir, démouler le pain, le parer légèrement et, après l'avoir décoré de truffes que l'on fixera à la gelée mi-prise, le mouler dans un moule d'un diamètre plus grand aspiqué à la gelée.

Couler une dernière couche de gelée ; faire prendre en pleine glace et dresser sur un fond en pâte à coupe ou sur un bloc de glace vive.

Observations. — Quelques auteurs ajoutent, à cet apprêt, une certaine quantité de foie de veau ; d'autres le garnissent de lardons gras. Ces additions nous paraissent devoir nuire à la finesse de goût du foie gras, aussi ne les indiquons-nous que pour mémoire.

Nous ajouterons que cette formule peut s'appliquer à un grand nombre d'apprêts divers de volaille ou de gibier.

On augmente ou on diminue les quantités de panne suivant la nature des viandes employées.

## Mousse de Foie Gras à la Gelée

Formule 1144

Assaisonner et faire cuire le foie gras comme il est dit au Foie Gras dans sa Gelée. Faire refroidir complètement et additionner la

cuisson de gelée et faire clarifier comme il est indiqué à la même recette. Aspiquer de cette gelée les parois d'un moule uni et les décorer de truffes et blanc d'œuf.

Passer le foie gras au tamis fin. Le mettre dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui incorporant 2 décilitres de gelée réduite et environ 3 décilitres de crème fouettée très ferme.

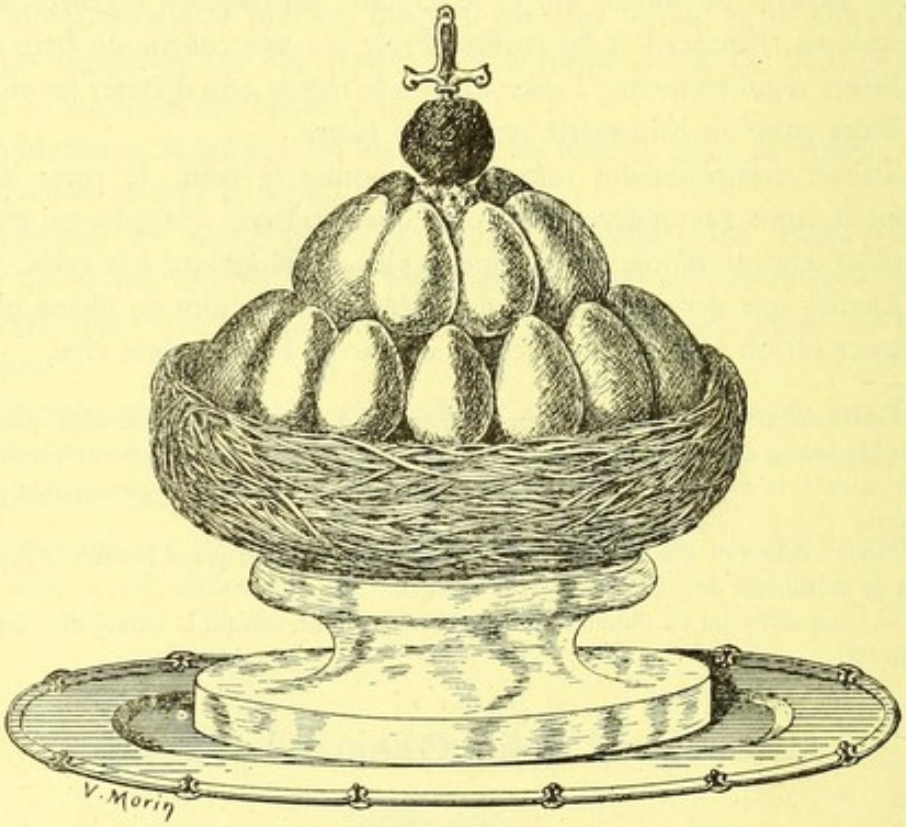
Monter cette mousse dans le moule aspiqué. Recouvrir complètement de gelée mi-prise et finir comme il est dit à l'Aspic de Foie Gras.

Observation. — On sert, parfois, l'une ou l'autre de ces deux préparations sous le nom de Parfait de Foie Gras a la Gelée.

## Œufs de Foie Gras au Nid

Formule 1145

Cet apprêt n'est qu'une variante de la mousse de foie gras. On moule l'appareil dans des formes d'œufs en étain. On les place dans une cave à glace pour les faire raffermir.




Œufs de Foie Gras au Nid

Les démouler et, après les avoir lustrés à la gelée, les dresser en

pyramide dans un nid en beurre filé que l'on dresse sur un piédouche en glace vive.

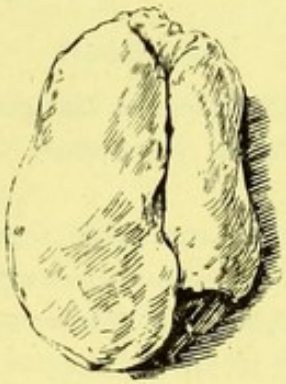
***

On peut varier à l'infini le dressage de la mousse de foie gras.

Parmi les formes le plus souvent données à ces dressages nous citerons : les petits moules unis aspiqués, les cassolettes, les prunes chaud-froitées, etc., etc.

On peut également remplir de mousse de foie gras, de grosses truffes cuites au vin de Champagne et évidées.

Cet appareil est, on le voit, très assimilable



# GIBIER & VENAISON

## GIBIER

Bien que la meilleure manière de préparer le gibier, lorsqu'il est jeune, soit de le faire simplement rôtir, nous avons groupé ici une série d'apprêts, de gibier en entrées.

### LE FAISAN

#### Faisan Souvarow

Formule 1145

Farcir le faisan d'un salpicon de foie gras et de truffes.

Le brider en entrée, le barder et le mettre à cuire au four pendant 45 minutes environ.

Le débrider et le mettre dans une cocotte avec 8 à 10 truffes moyennes épluchées et légèrement étuvées au beurre.

Déglacer la casserole au vin de Madère et fonds de veau.

Faire réduire, passer à l'étamine sur le faisan. Luter le couvercle comme il est dit à la POULARDE SOUVAROW, et finir de même.

#### Faisan Victoria

Formule 1146

Même procédé que pour le FAISAN SOUVAROW. Mettre en casserole sans luter le couvercle et garnir de quelques petites escalopes de foie gras sautées au beurre.

OBSERVATION. — Ce faisan est aussi servi simplement dressé sur un plat.

## Faisan à la Bohémienne

Formule 1147

Il nous semble difficile d'élucider, ici, une question qui a naguère soulevé quelques discussions.

Le faisan à la Bohémienne subit des interprétations différentes et nous craignons fort que cette indécision continue longtemps encore.

Il semblerait naturel que la dénomination *à la Bohémienne* indiquat un mets préparé à la façon de Bohême...

Mais telle n'est pas, nous en sommes persuadés la raison de cette appellation.

La première moitié de ce siècle a doté la cuisine d'une foule de noms, fantaisistes quelques-uns, d'actualité les autres, mais d'une actualité ayant perdu toute sa saveur aujourd'hui.

Les cuisiniers de cette époque lointaine n'avaient pas, pour fixer les points de leur histoire, ce que, plus heureux, nous possédons : un journal où s'inscrivent, au jour le jour, toutes nos créations ; où sont expliquées les causes de tels ou tels noms ; où se grave enfin l'histoire complète de la *Cuisine Contemporaine*.

Pour en revenir au faisan à la Bohémienne, nous ne savons trop quelle formule adopter pour sa préparation.

La plupart des recttes que nous avons étudiées indiquant un faisan farci d'un salpicon de truffes et de foie gras, cuit à la casserole et déglacé au vin de Madère, nous ne trouvons là qu'une réédition du faisan Souvarow ou Victoria et non une recette type. A moins, toutefois, que le faisan Souvarow ne soit une répétition du faisan à la Bohémienne...

Quelques auteurs indiquent pour ce plat un accompagnement de choux braisés ou de choucroute, ce qui nous paraît excessif pour une pièce aussi somptueuse qu'un faisan jeune et bien en chair.

La méthode qui nous semblerait la plus rationnelle serait de cuire le faisan, farci ou non, à la casserole et de le déglacer à la crème aigre.

Ce mode d'apprêt relève directement de la cuisine hongroise et a l'avantage de laisser au faisan la saveur et la délicatesse qui le caractérisent.

Mais nous nous empressons d'ajouter que notre façon de trancher ce grave débat n'a rien d'absolu et nous ne donnons notre opinion qu'à titre purement documentaire.

## Faisan à la Sainte-Alliance

Formule 1148

Cette recette, aussi pompeuse que compliquée, est due au chantre de la bonne chère, au docte et gourmand Brillat-Savarin :

« Farcir un jeune faisan d'une farce fine faite de la chair de deux bécasses désossées, de lard râpé, de moelle de bœuf pochée et de truffes épluchées, coupées en quatre et sautées au beurre. Assaisonner de poivre et sel.

« Brider le faisan, le barder et le mettre en broche. Préparer avec les entrailles des deux bécasses, ainsi que les foies et deux truffes pilées, une farce dans laquelle on mélangera un peu de lard râpé, un anchois dessalé (passé au tamis) et un morceau de beurre frais.

« Tartiner de cet appareil un croûton de pain grillé taillé de la dimension du faisan.

« Aux deux tiers de la cuisson du faisan, placer ce croûton sous le faisan, de façon à ce qu'il se nourrisse du jus qui en découle.

« Dresser le faisan sur son croûton et l'entourer de tranches d'oranges Bigarade. »

Brillat-Savarin assure que ce chef-d'œuvre culinaire fut exécuté, sous ses yeux, par le chef de cuisine de Madame de Ville-Plaine, au château de la Grange.

Cette préparation savante eut un légitime succès, ajoute Brillat-Savarin. *(Physiologie du Goût)*.

Observation : — Nous avons tenu à faire figurer cette recette dans notre recueil, pour bien montrer que c'est à l'auteur de la *Physiologie du Goût* que l'on est redevable en cuisine de l'appellation à la Sainte-Alliance.

## Faisan Derby

Formule 1149

Après avoir farci le faisan d'un appareil de riz, de foie gras et de truffes, le mettre à braiser ainsi qu'il est dit pour les Poulardes a la Derby.

Terminer et dresser le faisan ainsi qu'il est dit à la même recette.

## Faisan à l'Impériale

Formule 1150

Procéder comme il est dit aux POULARDES A L'IMPÉRIALE en observant, toutefois, que le faisan doit être cuit poêlé au lieu de poché.

* *
*

On peut encore préparer le faisan de bien des manières. Pour mémoire nous citons :

Le faisan aux choux, (piqué de lard fin et cuit avec les choux et les garnitures habituelles.)

Le faisan en chartreuse. (Variante plus savante de l'apprêt aux choux.)

Le faisan à la choucroute. (Méthode ordinaire de la choucroute.)

Le faisan en salmis. (Même méthode que pour la Bécasse en salmis.)

Le faisan grillé. (Méthode du poulet grillé.)

Le faisan en cocotte nature ou à la crême etc. etc.

## Mousse de Faisan à la Carême

Formule 1151

Désosser complètement un faisan ; supprimer la peau et les parties nerveuses.

Piler la chair en lui ajoutant 100 grammes environ de farce à gratin ainsi qu'un morceau de foie gras cuit.

Ajouter aussi, en pilant, un blanc d'œuf et 2 ou 3 cuillerées de fumet de faisan réduit. Assaisonner et passer au tamis fin.

Travailler cette farce, en pleine glace, en lui incorporant 2 ou 3 décilitres de crême double.

Ajouter, en dernier lieu, 2 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré.

Faire cuire au bain-marie, à chaleur modérée, pendant 40 à 45 minutes.

SAUCE : Avec la carcasse et les parures du faisan, marquer un fumet auquel on ajoutera 2 ou 300 grammes de maigre de veau coupé en petits dés.

Faire revenir ces viandes avec la garniture de légumes ordinaires et déglacer d'un décilitre de vin de Xérès.

Mouiller ce fumet de 6 décilitres de velouté de volaille léger ; ajouter quelques parures de champignons et de truffes et laisser dépouiller quelque temps.

Passer à l'étamine et faire réduire en plein feu. Repasser à la mousseline au moment d'employer. Ajouter 2 décilitres de crème double fouettée.

OBSERVATION. — Cette sauce doit être très mousseuse.

GARNITURES :

Ortolans désossés fourrés de foie gras et de truffes et pochés au vin de Xérès.
(Placer ces ortolans dans de petites croustades ovales en pâte fine).
Truffes au champagne.
Petits médaillons de ris de veau sautés au beurre

DRESSAGE : Sur fond en pâte à coupe ou sur croûton de pain frit. Disposer les diverses garnitures tout autour.

L'appareil à mousse indiqué dans cette recette peut aussi être employé pour divers apprêts tels que : Mousseline de faisan, Soufflés de faisan etc. etc.

On peut aussi préparer les soufflés de faisan, en pilant et en passant au tamis les chairs cuites et après les avoir liées au jaunes d'œufs, en leur incorporant des blancs fouettés.

Ces soufflés se cuisent dans des timbales ordinaires ou dans des petites caisses en papier gaufré.

## FAISANS FROIDS

### Mousse de Faisan à la Gelée

Formule 1152

Faire cuire le faisan au four et, une fois refroidi, le décortiquer entièrement.

Supprimer la peau et les parties nerveuses, piler les chairs au mortier, en leur incorporant le tiers de leur volume de foie gras cuit.

Passer cet appareil au tamis fin et le travailler en pleine glace en l'additionnant de 2 ou 3 décilitres de gelée de gibier réduite et de 3 ou 4 décilitres de crème fouettée.

Remplir de cette mousse un moule uni aspiqué et décoré de truffes et terminer ainsi qu'il est dit à la MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE.

***

Avec cet appareil on peut apprêter différentes entrées froides de faisans telles que : Faisan fourré à la gelée ; Aiguillettes de Faisan au vin de Xéres. (Voir la recette des FILETS DE VOLAILLE OLGA) : Œufs de Faisan à la gelée etc. etc.

***

Les faisans froids peuvent aussi se dresser en chaud-froid en suivant les indications données pour le CHAUD-FROID DE POULET.

## Faisan en Daube à la Gelée

Formule 1153

Après avoir flambé et épluché le faisan, le désosser du côté de l'échine en ayant la précaution de ne l'inciser que jusqu'au milieu du dos.

Laisser adhérer le plus de peau possible du côté de la poche de façon à pouvoir la replier sur la farce.

Etaler le faisan sur la table, la poitriné en dessous et le farcir d'un appareil composé de 200 grammes de farce fine N° 2, (voir le chapitre du froid) et de 100 grammes de farce à gratin (Voir même chapitre).

Placer au milieu de cette farce un morceau de foie gras cru assaisonné dans lequel on aura incrusté 2 grosses truffes épluchées et assaisonnées, (150 grammes de foie gras environ.)

Reformer le faisan et l'envelopper dans une mousseline dont on ficelera les deux bouts.

Mettre le faisan à cuire dans une braisière que l'on aura foncée avec 1 kilog. de jarret de veau et 250 grammes de maigre de bœuf, coupés en menus morceaux et colorés au four ; ajouter la carcasse et les abats du faisan ; un oignón et une carotte coupés en rouelles.

Mouiller d'un demi-litre de vin de Madère ; faire partir sur le fourneau, et, lorsque le vin est réduit de moitié, ajouter 3 ou 4 litres de gelée de viande.

Laisser cuire le faisan, à petite ébullition pendant 1 heure et demie.

L'égoutter, le déballer et après l'avoir laissé reposer quelques instants, l'envelopper à nouveau dans la mousseline que l'on aura lavée à l'eau tiède et serrée dans un torchon.

Débarrasser le faisan dans une terrine.

Passer la cuisson la dégraisser et lorsqu'elle est aux trois-quarts froide, la verser sur le faisan.

Le lendemain, il est nécessaire, pour la succulence de l'apprêt, de laisser queques heures le faisan dans sa gelée, déballer le faisan et, après l'avoir bien épongé, le placer dans une coupe en cristal de forme ovale.

Faire clarifier la gelée selon la méthode ordinaire et en recouvrir le faisan.

Pour servir entourer la coupe de glace pilée en neige.

Observations : — On procède parfois plus simplement : Après avoir désossé l'échine du faisan et l'avoir farci, on le met à rôtir au four. Ce système nous paraît défectueux en ce sens que la chair du faisan reste toujours plus sèche.

Quelquefois on désosse entièrement le faisan et on opère comme pour une galantine.

On peut enfin napper le faisan d'une sauce chaud-froid brune avant de le mettre dans sa gelée.

## Faisan farci à la Gelée (Conserve)

Formule 1154

On désosse et on farcit le faisan ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Le faire cuire dans un fonds de gelée, (additionné de la carcasse et des abats), pendant 55 minutes.

L'égoutter, l'éponger et le placer dans une boîte en fer blanc ovale.

Clarifier la gelée selon la méthode habituelle et, lorsqu'elle est aux trois quarts froide, la verser sur le faisan qui doit en être recouvert.

Faire souder la boite (marquer d'un point d'étain le côté du dos) et la passer à l'ébullition pendant 2 heures 1/4.

Retirer la boîte et la mettre à refroidir sur une table bien de niveau en placant en dessous le côté de la poitrine.

# LE PERDREAU

## Perdreau Souvarow

Formule 1155

Procéder comme il est dit pour le Faisan Souvarow.

## Perdreau Victoria

Formule 1156

Procéder comme il est dit pour le Faisan Victoria.

## Perdreau à la Crème

Formule 1157

Brider le perdreau en entrée ; l'assaisonner de sel et de paprika ; le cuire à la casserole. Déglacer avec 2 ou 3 décilitres de crème double.

Faire réduire, ajouter, s'il y a lieu, une ou deux cuillerées de velouté. Beurrer et passer à l'étamine.

Mettre le perdreau dans une cocotte, verser la sauce dessus et le laisser infuser dans le fonds quelques minutes sans ébullition.

## Perdreau à la Polonaise

Formule 1158

Brider le perdreau en entrée après l'avoir farci d'une farce à gratin.

Le faire cuire à la casserole. Aux trois quarts de la cuisson, le mettre dans une cocotte en terre.

Déglacer la casserole d'un demi-décilitre de vin de Madère et de deux ou trois cuillerées de fumet de gibier réduit.

Passer ce fonds sur le perdreau et, au moment d'envoyer, ajouter le jus d'un demi-citron et un demi-décilitre de beurre brûlant dans lequel on aura mis à frire une poignée de mie de pain.

## Perdreau à la Matignon

Formule 1159

Brider le perdreau en entrée après l'avoir farci d'une farce à gratin.

Le mettre au four 5 ou 6 minutes pour en raidir les chairs et, après l'avoir laissé tiédir, le recouvrir complètement d'une matignon additionnée de fumet de gibier réduit.

Envelopper le perdreau dans une toilette ou crépine et le mettre dans une casserole avec un morceau de beurre frais.

Le retirer, enlever la crépine et le débrider.

Déglacer le fonds d'un verre de vin de Madère ; ajouter un ou deux décilitres de fumet de gibier, faire réduire d'un tiers et verser sur le perdreau.

## Suprêmes de Perdreaux à la Laguipière

Formule 1160

1° Lever les ailes et les filets mignons de 4 perdreaux ;

Parer les ailes et contiser les filets mignons de demi-lames de truffes.

Ranger les ailes dans un plat à sauter beurré, les assaisonner de sel et les recouvrir d'un papier beurré.

Placer les filets mignons dans une petite plaque beurrée et les recouvrir également d'une feuille de papier. (Avant de mettre à cuire les filets mignons, il est nécessaire de supprimer le petit nerf qui les parcourt d'un bout à l'autre, cette précaution permet d'obtenir les filets en meilleure forme).

2° Sauce : Avec les cuisses et les carcasses, préparer un fonds de sauce salmis que l'on fera dépouiller et réduire selon la méthode habituelle.

Passer ce coulis et le réserver au bain-marie.

3° Faire cuire les ailes et les filets mignons en évitant de les laisser colorer.

Les égoutter et déglacer le plat à sauter d'un décilitre de vin de Xérès.

Mouiller avec la sauce salmis et faire réduire quelques instants en plein feu et passer à l'étamine.

4° Garnitures : Préparer un ragoût de truffes à la crème ainsi qu'il est indiqué au chapitre des truffes.

5° Dressage : Ranger les ailes de perdreaux dans une croustade en pâte fine, à rebords peu élevés, garnir le milieu avec le ragoût de truffes et placer sur ce ragoût les filets mignons en les disposant en forme de

rosace au centre de laquelle on mettra une belle truffe cuite au vin de Xéres.

* *
*

On prépare enfin les perdreaux de diverses manières, dont les plus usitées sont : *en salmis* (cette formule sera indiqué pour la bécasse) ; *aux choux*. Pour ce dernier apprêt, la vieille perdrix est généralement indiquée, bien que les gastronomes raffinés exigent la perdrix pour nourrir et parfumer les choux et un jeune perdreau pour être servi sur table.

On travaille aussi le perdreau en *mousse à la crême*. La formule et les proportions sont identiques à celles énoncées à la Mousse de Faisan.

Une façon originale de préparer le perdreau, consiste à l'ouvrir et, après l'avoir aplati comme un poulet à la Diable, le faire griller à feu doux.

En froid, le perdreau reçoit tous les apprêts indiqués pour tous les gibiers en général.

Nous ajoutons à cette étude une formule que nous avons souvent expérimentée et qui nous a toujours donné d'excellents résultats.

## PERDREAUX FROIDS

### Perdreaux en Daube à la Gelée

Formule 1161

*(Proportion pour 4 perdreaux)*

Farce :

500 grammes de farce composée de 2 parties de chair de porc (gras et maigre) et d'une partie de farce à gratin (1).
200 grammes de foie gras cuit.
160 grammes de truffes épluchées.
Sel poivre et épices.

1° Préparation de la farce : Piler au mortier la chair de porc en lui incorporant la farce à gratin.

Assaisonner et passer au tamis de fer. Ajouter un demi-décilitre de fine champagne et mélanger cet appareil.

(1) Nous conseillons pour l'apprêt de cette farce à gratin le foie de veau coupé d'un tiers de foie gras.

2° Désosser les perdreaux sans les entailler plus loin que la jointure des cuisses. Laisser les os des cuisses ainsi que les pattes.

Diviser la farce en 4 parties, ainsi que le foie gras et les truffes. Farcir les perdreaux selon la méthode ordinaire ; leur redonner une forme régulière et les envelopper complètement dans une mousseline que l'on ficelle aux deux bouts.

3° Placer les perdreaux dans une daubière que l'on aura foncée ainsi :

ENDAUBAGE :

1 kilog. de jarret de veau coupé en petits tronçons.
250 grammes de maigre de bœuf également coupé en dés.
100 grammes de couennes fraîches blanchies.
1 pied de veau désossé, coupé en morceaux et fortement blanchi.
Les carcasses et parures des perdreaux.
Carottes, oignons, bouquet garni et assaisonnement ordinaire.

Faire revenir au beurre les viandes et les légumes de l'endaubage ; les mettre dans la daubière et placer les perdreaux dessus.

Mouiller de 2 décilitres de vin de Madère. Faire partir en plein feu et, lorsque la réduction est complète, ajouter 2 litres de gelée de volaille.

Recouvrir la daubière et laisser cuire à petit feu pendant 50 à 55 minutes.

Laisser refroidir les perdreaux dans leur cuisson jusqu'au lendemain. (Ce long intervalle est nécessaire afin de permettre aux perdreaux de résorber leur fumet augmenté des principes savoriques de l'endaubage.

4° Egoutter les perdreaux et, après avoir enlevé les mousselines, les éponger et les presser dans un linge afin de leur donner une forme régulière.

Additionner le fonds d'un litre de fonds blanc de volaille ; le faire bouillir, le passer à la serviette et l'essayer sur glace pour voir sa solidité.

Ajouter, s'il y a lieu, de la gélatine trempée à l'eau.

Clarifier la gelée selon la règle ; la parfumer d'un verre de vin de Porto et la passer à la serviette.

5° Placer les perdreaux dans une coupe en cristal. Les recouvrir complètement de la gelée que l'on aura fait refroidir et servir en cernant la coupe dans un bloc de glace vive ou simplement en l'entourant de glace en neige que l'on tamponne à la main.

* *
*

Ce mode d'apprêt s'applique aussi aux bécasses, bécassines, cailles et gélinottes.

Les temps de cuisson et les proportions changent suivant les pièces.

## Perdreaux et Bécasses en Daube (Conserve)

Formule 1162

Préparer les perdreaux et les bécasses comme il est dit aux PERDREAUX EN DAUBE.

Les farcir avec l'appareil indiqué à la même recette, les envelopper dans des mousselines et les mettre en daubière avec la garniture ordinaire.

Mouiller avec le vin de Madère et la gelée de gibier que l'on aura préparée d'avance et laisser cuire pendant 40 minutes seulement.

Laisser refroidir les ballotines dans la cuisson jusqu'au lendemain.

Déballer les bécasses ou perdreaux, les éponger et les serrer dans un linge afin de leur donner une belle forme.

Les mettre dans des boîtes ovales en plaçant les poitrines en dessous.

Faire clarifier la gelée selon la méthode ordinaire. (Cette gelée doit être suffisamment collée, mais sans excès, toutefois). La faire refroidir et en garnir les boîtes à un demi-doigt du bord.

Souder le couvercle de la boîte en marquant d'un point d'étain le côté de l'échine et mettre en ébullition pendant 1 heure 30. (La durée de cette ébullition doit être diminuée ou augmentée suivant le temps de cuisson que l'on aura donné aux ballotines pendant l'endaubage).

Retirer les boîtes et les placer dans un endroit frais et aéré, en ayant la précaution de poser le côté de l'estomac en dessous afin que la gelée, en refroidissant, nappe les filets et les empêche ainsi de sécher.

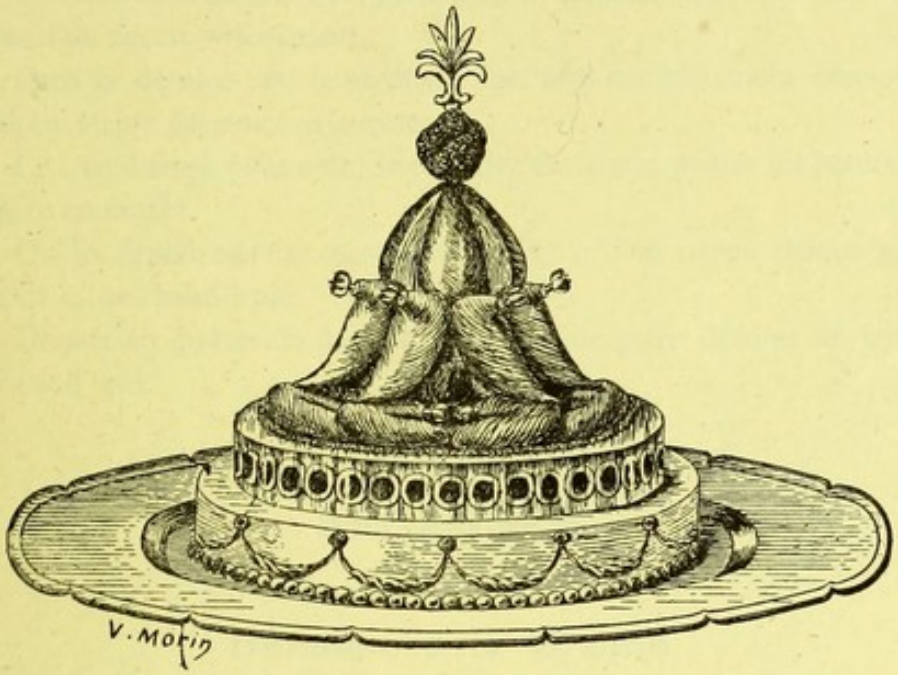
Ces perdreaux ou bécasses peuvent ainsi se conserver plusieurs mois.

## Perdreau en Chaud-Froid

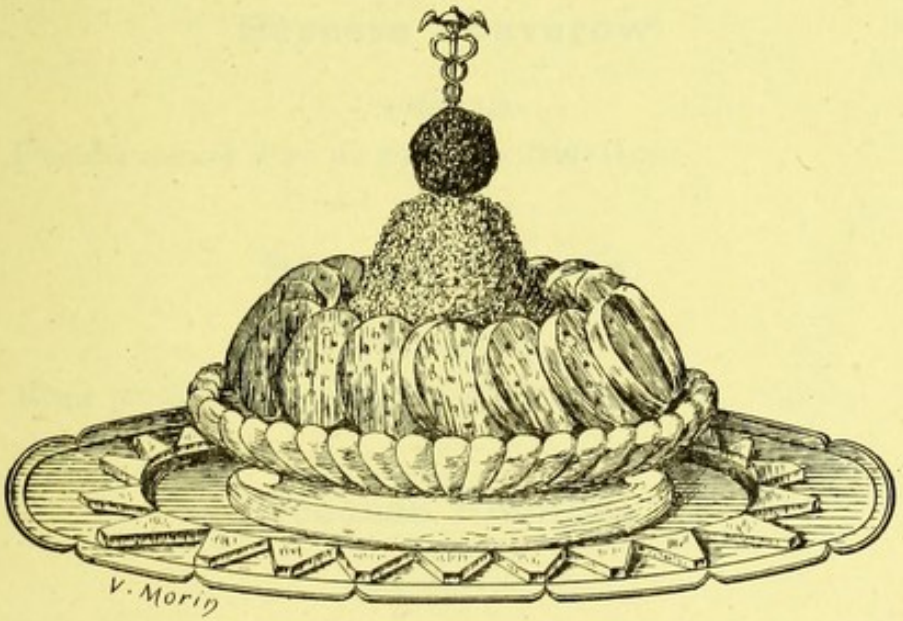
Formule 1163

On peut préparer ce chaud-froid en employant le perdreau farci comme il est indiqué dans la recette précédente.

On le nappe, lorsqu'il est égoutté et bien épongé, d'une sauce chaud-froid au fumet de gibier.




CHAUD-FROID DE PERDREAUX DÉPECÉS




BALLOTINE DE PERDREAUX EN CHAUD-FROID

On le décore de truffes, pistaches et blanc d'œuf, on le lustre à la gelée et on le dresse sur un fonds en riz taillé et décoré.

On peut aussi détailler ces perdreaux en tranches que l'on chaufroite et que l'on décore séparément.

Dans ce dernier cas, le perdreau doit être complètement désossé et roulé en forme de petite galantine.

Ce chaud-froid peut enfin se préparer en faisant poêler les perdreaux troussés en entrée.

On les dépèce ensuite comme un poulet et l'on nappe chaque morceau de sauce chaud-froid.

Dresser en pyramide dans une bordure de gelée décorée de truffes et blanc d'œuf.

# BÉCASSES

## Bécasse à la Crème

Formule 1164

Trousser la bécasse et la préparer comme il est dit au PERDREAU A LA CRÈME.

## Bécasse Souvarow

Formule 1165

Procéder comme il est dit au FAISAN SOUVAROW.

## Bécasse Victoria

Formule 1166

Même procédé que pour le FAISAN VICTORIA.

## Bécasse Flambée

Formule 1167

Trousser la bécasse et la mettre à cuire au four pendant 10 minutes environ.

La dépecer, placer les morceaux dans une casserole en argent. Presser la carcasse et recueillir le sang que l'on mélange avec un décilitre de fumet de gibier.

Arroser la bécasse d'un demi-décilitre de vieille fine champagne et faire flamber.

Avant que la fine champagne s'éteigne, ajouter le fonds préparé. Assaisonner de poivre au moulin, de sel et d'épices et servir aussitôt.

## Salmis de Bécasses

Formule 1168

Le salmis de bécasses est, en principe, un plat qui doit se terminer devant les convives comme il est fait pour le caneton de Rouen ou pour le canard sauvage.

La pratique moderne a un peu modifié cette méthode et les salmis se finissent aujourd'hui en cuisine.

Faire cuire au four 2 bécasses. La cuisson doit durer 10 à 12 minutes seulement, afin que le gibier reste très saignant.

Dépecer les bécasses par membres. Eplucher ces derniers et les placer au fur et à mesure dans un plat à sauter légèrement beurré.

Farce a Croutons : Recueillir les entrailles que l'on hachera finement et que l'on mélangera de foie gras cuit. Assaisonner de haut goût et tartiner de cet appareil quelques petites croûtes légèrement creusées que l'on aura fait rissoler dans la plaque où ont cuit les bécasses.

Sauce : Faire revenir les carcasses et parures grossièrement concassées avec un morceau de beurre frais et une cuillerée de mirepoix.

Déglacer d'une cuillerée de vin rouge et faire flamber en ajoutant une cuillerée de cognac.

Mouiller de 3 décilitres de fonds de veau lié. Laisser réduire quelques instants et passer à l'étamine.

Verser ce coulis brûlant sur les membres des bécasses et laisser mijoter sans ébullition.

Dresser les bécasses, les garnir d'un ragoût de truffes et de champignons et masquer avec la sauce.

Faire gratiner un instant les croûtons et les disposer autour des bécasses.

## Bécasse à l'Écaillère

Formule 1169

Farcir la bécasse avec l'appareil suivant :

Les entrailles hachées.
2 foies de volaille hachés.
1/2 cuillerée de champignons hachés.
10 grammes de lard râpé.
1/2 cuillerée de ciboulette hachée.
2 centilitres de fine champagne.
6 huîtres pochées et ébarbées.

Amalgamer cet appareil et l'assaisonner de sel, paprika et muscade râpée.

Trousser la bécasse et la barder ; la cuire à la casserole.

Déglacer avec la cuisson des huîtres et de la crème aigre. Ajouter une demi-cuillerée d'essence d'anchois, une pincée de fines herbes hachées, sel, poivre et jus de citron.

Ajouter à cette sauce 6 huîtres pochées et ébarbées et verser sur la bécasse que l'on aura dressée dans une cocotte.

## Suprêmes de Bécasses à la Nagornoff

Formule 1170

Désosser complètement 5 bécasses en réservant les ailes ou *suprêmes* intacts.

Piler le restant des chairs avec 2 décilitres de farce à gratin (mélangée de foie gras) dans laquelle on aura ajouté les foies et les intestins des bécasses. Ajouter, en pilant, un blanc et demi d'œuf et passer cet appareil au tamis fin. Assaisonner de haut goût.

Le travailler en pleine glace en lui incorporant 5 ou 6 décilitres de crème double.

Ajouter au dernier moment la valeur de 2 blancs d'œufs fouettés très ferme.

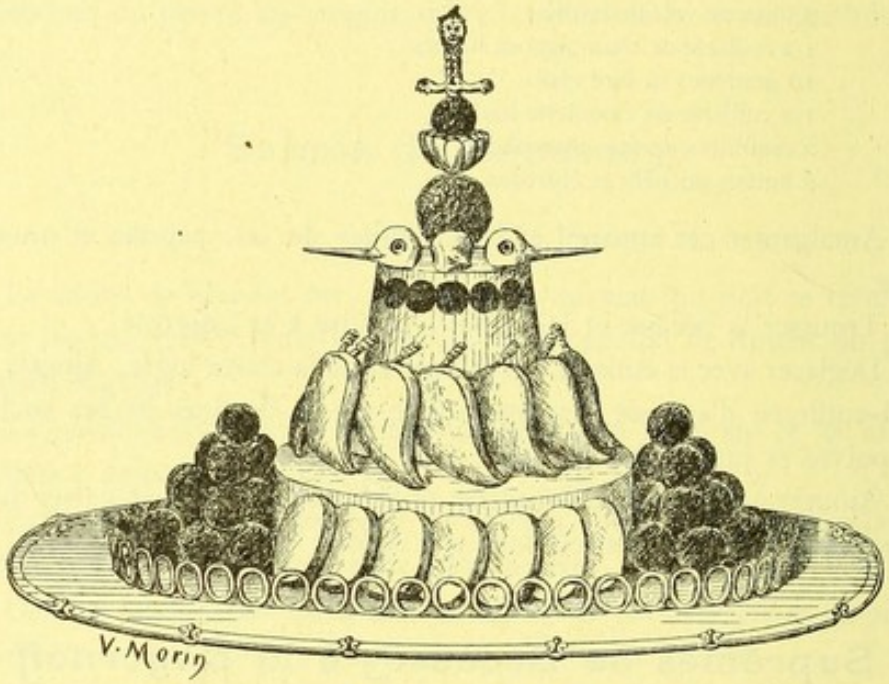
Remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré et faire cuire au bain-marie, à four très doux, pendant 40 ou 45 minutes.

Sauce : Avec les carcasses et les parures de bécasses, marquer un fumet que l'on additionnera de 250 grammes de maigre de veau coupé en petits morceaux et sauté au beurre.

Ajouter 12 cuillerées de mirepoix fondue selon la règle, ainsi que quelques épluchures de champignons et de truffes.

Déglacer au vin de Xérès et mouiller de 5 décilitres de fonds de veau lié très clair.

Laisser cuire en dépouillant. Passer à l'étamine et réserver au bain-marie.




Suprêmes de Bécasses a la Nagornoff

Garnitures :

Petits médaillons de foie gras sautés au beurre.
Truffes épluchées cuites à l'étuvée.
Les suprêmes des bécasses sautés au beurre.

Dressage : Sur fond en pâte à coupe, ou sur croûton frit.

## Suprêmes de Bécasses à la Hongroise

Formule 1171

Lever les filets ou suprêmes de bécasses. Désosser complètement le reste et le piler en lui incorporant le tiers de son volume de foie gras, ainsi qu'un blanc d'œuf. Assaisonner et passer cet appareil au tamis fin.

Le travailler en pleine glace en lui incorporant 2 décilitres environ de crème double.

Remplir de cet appareil des moules en forme de côtelettes préalablement beurrés.

Faire cuire ces fonds au bain-marie.

SAUCE : Avec les carcasses et les parures de bécasses, marquer un fumet que l'on garnira de mirepoix, parures de truffes et de champignons. Assaisonner de paprika.

Déglacer d'un décilitre de vin de Tokay et, après réduction, mouiller de deux décilitres de fonds de veau peu lié. Faire bouillir quelques instants en dépouillant. Passer à l'étamine. Faire réduire de moitié et ajouter 1 ou 2 décilitres de crème double. Passer au linge à beurre.

Réserver au bain-marie.

Faire sauter les suprêmes (assaisonnés au paprika) au beurre frais.

DRESSAGE : Placer les suprêmes sur les petits fonds de mousse de bécasse.

Dresser sur plat rond et garnir le centre d'un ragoût de truffes en olives.

Masquer les suprêmes avec la sauce.

# BÉCASSES FROIDES

## Mousse de Bécasses à la Gelée

Formule 1172

Faire cuire 4 bécasses, décortiquer les chairs, supprimer les peaux et parties nerveuses.

Piler ces chairs en leur ajoutant la moitié de leur volume de foie gras cuit.

Assaisonner de haut goût et passer au tamis fin. Travailler cet appareil en pleine glace en lui incorporant 3 décilitres de crème fouettée et 2 ou 3 cuillerées de fumet de gibier réduit.

Remplir de cet appareil un moule uni aspiqué et décoré de truffes.

Mettre la mousse à raffermir dans une terrine remplie de glace pilée.

Démouler sur un fond en riz taillé ou sur un bloc de glace vive.

## Bécasses en Daube à la Gelée

Formule 1173

Procéder comme il a été dit pour les PERDREAUX EN DAUBE A LA GELÉE.

## Chaud-Froid de Bécasses

Formule 1174

Mêmes formules que pour les PERDREAUX EN CHAUD-FROID.

# BÉCASSINES

Aux bécassines s'appliquent, en général, tous les apprêts indiqués pour les bécasses.

Nous ajoutons à ces recettes quelques formules spéciales qui, elles aussi, peuvent s'exécuter avec les bécasses.

## Pâté chaud de Bécassines à la Lucullus

Formule 1175

Désosser complètement 6 bécassines et les farcir d'une farce fine mélangée de foie gras (1). Placer dans le milieu un morceau de foie gras et une truffe moyenne coupée en gros dés. Reformer les bécassines.

Foncer un moule ovale à *pâté chaud* de pâte fine et le tapisser intérieurement d'une couche de farce à pâté épaisse d'un centimètre.

PATÉ CHAUD DE BÉCASSINES

Garnir le pâté avec les bécassines en les tassant à l'aide d'une couche mince de farce.

Terminer par une couche de farce et recouvrir d'une barde de lard coupée très mince.

Recouvrir le pâté d'une abaisse de pâte que l'on soude selon la méthode. Décorer le dessus de quelques détails en feuilletage.

Faire saisir à four vif et laisser se continuer la cuisson pendant

(1) A ces appareils on ajoute toujours les entrailles des bécasses ou bécassines. Il en est de même pour les mauviettes et les grives.

45 minutes environ à chaleur modérée. Dorer et défourner.

Retirer le couvercle, enlever la barde de lard et couler dans le pâté un ragoût de truffes lié au vin de Madère et fumet de gibier réduit.

OBSERVATION. — On prépare de la même façon des pâtés chauds de grives ou de mauviettes.

## Bécassines à la Panetière

Formule 1176

Désosser 6 bécassines en laissant les os de l'échine et des pattes. Réserver les têtes que l'on cuira à part.

Farcir les bécassines d'une farce fine mélangée de foie gras et d'un salpicon de truffes.

Envelopper ces petites ballotines dans des mousselines ; les ficeler aux deux extrémités et les faire cuire dans un fonds marqué avec les carcasses et parures, une poignée d'épluchures de champignons et de truffes.

Mouiller d'un décilitre de vin de Madère. Faire partir en plein feu et ajouter 2 décilitres de fumet de gibier.

Laisser pocher à cuisson régulière pendant 25 à 30 minutes.

Retirer les ballotines et les déballer. Les réserver au chaud.

SAUCE : Passer la cuisson, la faire réduire. Ajouter un verre de vin de Porto et passer au linge mousseline. Ce fonds doit être succulent et peu lié.

DRESSAGE : Creuser un pain de forme ronde en ne laissant adhérer que peu de mie à la croûte. L'enduire de beurre fondu et le faire colorer à four doux.

Dresser les bécassines en turban dans cette croûte ; remplir le centre d'un ragoût de truffes, champignons, crêtes et rognons de coq lié d'un fonds de veau réduit au fumet de gibier. Placer les têtes sur les bécassines.

Napper le tout avec la sauce et servir la croûte sur un plat recouvert d'une serviette pliée en quatre.

# BÉCASSINES FROIDES

## Bécassines en Chaud-Froid

Formule 1177

Désosser 10 bécassines comme il est dit aux Bécassines a la Panetière. Réserver les têtes que l'on cuira à part.

Les farcir comme il est indiqué aux Perdreaux en Daube a la Gelée.

Les envelopper dans des mousselines, les ficeler et les mettre à cuire dans un fonds marqué comme il est dit à la même recette.

Après les avoir laissé refroidir dans leur fonds, les égoutter, déballer et éponger en leur donnant une forme régulière.

Placer la tête sur chacune et, après les avoir nappées de sauce chaud-froid brune au fumet de gibier, les décorer et les lustrer à la gelée.

Mettre les bécassines à raffermir dans le timbre à glace.

Dresser en pyramide sur un fond de riz taillé et décoré.

Observations.— La sauce chaud-froid employée pour napper les bécassines est faite, bien entendu, avec le fonds de cuisson de ces dernières.

La gelée employée pour lustrer et pour croûtonner le plat doit être additionnée de fonds de gibier avant d'être clarifiée.

## Bécassines en Chaud-Froid à l'Allemande

Formule 1178

Procéder comme il est dit dans la recette précédente. Additionner la sauce chaud-froid de 2 décilitres de crème double et napper les bécassines comme il est indiqué plus haut.

Finir de même.

# GÉLINOTTES

Formule 1179

On apprête les gélinottes des diverses façons indiquées pour les perdreaux ou les bécasses, soit en chaud, soit en froid.

# CAILLES

Formule 1180

La délicatesse de ce gibier lui permet de recevoir bon nombre de préparations, parmi lesquelles nous remarquons les cailles en casserole, à la Victoria, à la Souvarow, en salmis, etc., etc.

A tous ces apprêts, on peut ajouter les suivants :

## Cailles Petit-Duc

Formule 1181

Ouvrir les cailles du côté du dos ; les aplatir légèrement ; les assaisonner de paprika et de sel et, après les avoir arrosées de beurre fondu, les recouvrir de chapelure blanche.

Les mettre à cuire sur le gril.

Les dresser sur de petits fonds de pommes Anna (cuits dans des moules à tartelettes) et garnir le plat de champignons grillés remplis de raifort râpé.

Saucer le plat d'un cordon de fumet de gibier réduit avec du vin de Madère et légèrement beurré.

*(Monte-Carlo, Mars 1898).*

## Cailles Cinq-Mars

Formule 1182

Trousser les cailles en entrée et les mettre à pocher dans une julienne de carottes, céleris et oignons (le tout taillé en gros bâtonnets et cuit au fonds clair de volaille).

Mouiller de vin de Sherry et fonds de veau et laisser cuire 15 à 17 minutes environ. 5 minutes avant de servir, ajouter une grosse julienne de truffes. Faire réduire le fonds et servir en cocotte.

Observation. — Cet apprêt, servi souvent sous un autre nom, faisait partie du répertoire courant de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, à l'époque où, M. Giroix en dirigeait les cuisines. C'est du reste une simple transposition d'une vieille recette de 1865, *les Cailles pochées aux Racines*.

## Cailles en Chemise

Formule 1183

Farcir les cailles d'une farce fine à gratin et les trousser en entrée.

Les enfermer, une à une, en les ficelant des deux bouts, dans un *menu* choisi sans fissures (intestin grêle).

Envelopper chaque caille dans une mousseline, afin de protéger le menu.

Faire pocher les cailles pendant 17 minutes dans un fonds porté à l'ébullition.

Enlever les mousselines et servir les cailles dans leur chemise.

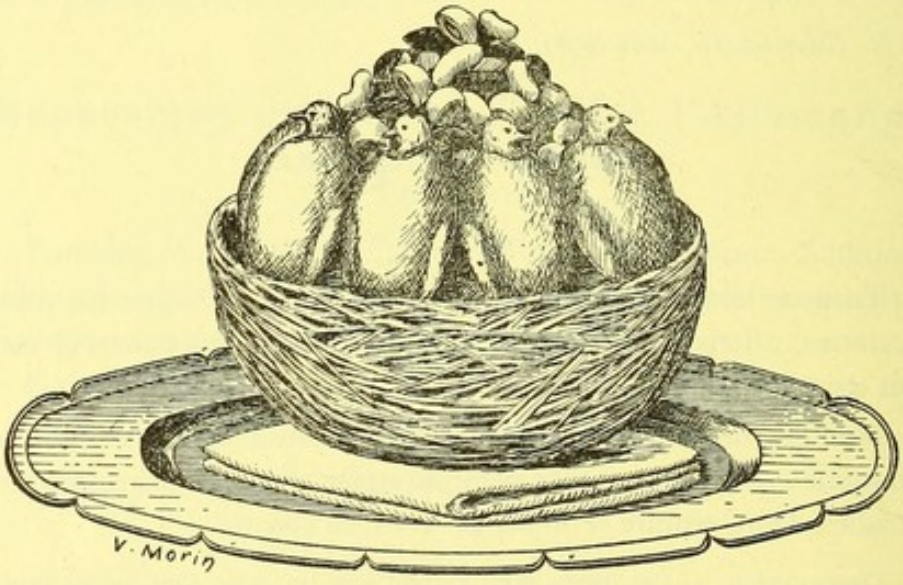
Sauce : Faire réduire du fumet de gibier avec du vin de Porto ; le lier de 2 ou 3 foies de volailles hachés, comme il est dit à la Sauce Rouennaise.

Passer à l'étamine et servir en même temps que les cailles.

## Cailles au Nid

Formule 1184

Désosser les cailles et les farcir comme il est dit aux Bécassines a la Panetière.




Cailles au Nid

Les cuire à l'étuvée dans un fonds marqué avec les os et parures

de cailles, épluchures de truffes et de champignons, vin de Madère et fonds de veau.

Déballer les cailles, les faire glacer à four vif et les réserver au chaud.

Sauce : Passer le fonds et le faire réduire de moitié. En réserver une partie pour saucer les cailles et additionner le restant de 3 ou 4 cuillerées de velouté de volaille. Faire réduire, finir avec crème double et beurre et passer à l'étamine. Cette sauce doit être très serrée.

Garnitures :

Préparer un ragoût composé de : têtes de petits champignons, truffes en olives et rognons de coq choisis très petits.

Lier cette garniture avec la sauce à la crème.

Dressage : Préparer un nid de pommes paille de dimensions suffisantes pour contenir les cailles et le ragoût.

Revêtir les parois d'une ou de plusieurs crêpes très fines.

Garnir le fond du nid du ragoût et placer les cailles par dessus.

Masquer les cailles avec la sauce brune et replacer les têtes que l'on aura fait cuire à part.

Servir le nid sur un plat garni d'une serviette.

### Cailles au Riz

Formule 1185

Faire cuire les cailles, troussées en entrée, à la casserole. Les dresser sur un riz cuit au gras dans lequel on aura mélangé le beurre de la cuisson des cailles.

Déglacer la casserole des cailles d'un décilitre de vin blanc, mouiller de 2 ou 3 cuillerées de fonds de veau, faire réduire et passer sur les cailles.

## CAILLES FROIDES

### Chaud-Froid de Cailles à la Gelée

Formule 1186

Désosser et farcir 10 cailles comme il est indiqué aux Bécassines en Chaud-Froid.

Les faire cuire dans un fonds préparé selon la méthode ordinaire.

Une fois refroidies, les masquer de sauce chaud-froid au fumet de gibier et terminer comme il est dit aux Bécassines en Chaud-Froid.

## Cailles en Daube à la Gelée

Formule 1187

Même recette que pour les Perdreaux en Daube.

Laisser pocher les cailles de 18 à 20 minutes seulement et les faire refroidir dans leur cuisson.

## Mousse de Cailles au Frontignan

Formule 1188

(*Proportions pour 12 couverts*)

Bases :

16 cailles.
200 grammes de foie gras.
6 à 8 truffes épluchées et cuites.
3 litres de gelée de gibier clarifiée.
3 décilitres de sauce chaud-froid au fumet de gibier.
3 décilitres de crème fouettée.
4 décilitres de vin de Frontignan.

Cuisson des Cailles : Trousser les cailles en entrée et les mettre à cuire à l'étuvée avec quelques épluchures de truffes et de champignons, 5 ou 6 décilitres de gelée de gibier et 1 décilitre de vin de Frontignan.

Laisser refroidir les cailles dans leur cuisson.

Sauce Chaud-Froid : Passer la cuisson des cailles, l'additionner de 2 ou 3 décilitres de sauce chaud-froid et faire dépouiller en ajoutant de la gelée de gibier.

Réduire cette sauce jusqu'à ce que l'on ait obtenu les quantités indiquées aux bases.

Gelée au Frontignan : Marquer 3 litres de gelée de gibier préparée selon la méthode ordinaire et ajouter, avant de la passer, le restant du vin de Frontignan.

Mousse : Enlever les chairs des cailles et réserver les ailes d'une douzaine environ.

Supprimer les peaux et les parties nerveuses, piler les chairs au mortier en leur ajoutant le foie gras ainsi que 2 ou 3 cuillerées de sauce chaud-froid.

Passer cet appareil au tamis fin, le finir en le travaillant en pleine glace et en lui ajoutant la crème fouettée et une ou deux cuillerées de gelée de gibier.

Remplir de cet appareil, qui doit être très léger, un moule à dôme ovale préalablement aspiqué et décoré de truffes.

Faire raffermir en plaçant le moule dans une terrine avec de la glace pilée.

Napper les ailes de cailles d'une couche très légère de sauce chaud-froid au fumet de gibier, les décorer et les lustrer à la gelée.

Dressage : Couler une couche de gelée dans le fond d'une vasque de cristal à rebords peu élevés.

Démouler la mousse sur cette couche de gelée lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Ajouter encore une couche de gelée afin de fixer cette mousse.

Dresser sur cette dernière couche les ailes de cailles en les alternant avec des lames de truffes épaisses taillées en forme de côtelettes.

Solidifier ce turban en le nappant d'une couche légère de gelée.

Placer la vasque dans le timbre à glace jusqu'au moment de servir.

Dresser la vasque sur un fond en glace vive taillée ou simplement en l'entourant de glace en neige.

## Cailles farcies à la Gelée (Conserve)

Formule 1189

*(Proportions pour 10 cailles)*

Farce et Garnitures :

300 grammes de farce fine mélangée d'un tiers de farce à gratin. (1)
300 grammes de foie gras cru.
50 grammes de truffes épluchées.
2 litres 1/2 de gelée de viande.
4 décilitres de vin de Madère
Sel, poivre, épices.

1° Opérations Préliminaires : Couper les ailerons des cailles, les

(1) Les méthodes pour l'apprêt de ces deux appareils sont indiquées au chapitre du Froid.

flamber rapidement et les trousser en entrée selon la méthode ordinaire.

Les désosser en supprimant seulement l'échine et le bréchet.

Etaler les cailles sur la table et les assaisonner de sel épicé.

Placer dans chaque caille une petite boule de farce de 30 grammes.

Ajouter 20 grammes de foie gras et 5 grammes de truffes (ces derniers devront aussi être assaisonnés quelque temps avant l'emploi).

Reformer la caille en ayant la précaution de bien entourer le foie gras et le morceau de truffe avec la farce.

Envelopper les cailles d'une bande de papier d'office et les ranger dans un plat à sauter où elles soient un peu serrées afin de se bien maintenir en forme.

2° Mouillage et Cuisson : Placer sur les cailles les cous, têtes et carcasses que l'on aura mis à rissoler un instant au four.

Mouiller d'un demi-litre de gelée de viande et de 2 décilitres de vin de Madère.

Recouvrir d'une feuille de papier d'office et faire partir en plein feu.

Mettre au four, le plat à sauter couvert, et laisser se continuer l'ébullition pendant 25 minutes.

On reconnaît la parfaite cuisson lorsque, piquant les cailles de l'aiguille à brider, il n'en sort plus de sang.

Laisser refroidir les cailles dans leur cuisson.

3° Gelée : Il importe d'apporter les plus grands soins à la confection de cette gelée.

Elle doit avoir suffisamment de résistance mais, sans exagération, ce qui nuirait grandement à la finesse de la conserve.

Les viandes de veau et de bœuf employées à sa confection doivent être d'une fraîcheur absolue.

Un complément de pieds de veau désossés et blanchis et de couennes fraîches ajouteront à sa sapidité et permettront de diminuer proportionnellement la quantité de gélatine.

Toutefois, il est indispensable de coller suffisamment cette gelée, ces conserves étant faites d'ordinaire pour être consommées pendant les grandes chaleurs.

Lorsque cette gelée est parfaitement cuite, la faire clarifier et la passer à la serviette.

4° Emboitage : Egoutter les cailles, les bien éponger et les placer dans les boîtes, la poitrine en dessous.

Les recouvrir avec la gelée ; faire souder les boîtes et les mettre dans

une marmite ; les mouiller d'eau froide ; appuyer les boîtes d'un poids et, après avoir fait partir en plein feu, laisser se continuer l'ébullition sans arrêt, à raison de :

1 heure 10 minutes pour les boîtes d'une caille.
1 heure 1/4 pour celles de 2 cailles.
1 heure 25 minutes pour celles de 4 cailles.

Retirer les boîtes de la casserole et les mettre à refroidir sur une table dont le plateau soit bien de niveau, en ayant toujours la précaution de placer la boîte de façon à avoir le couvercle marqué en dessus.

Lorsque la conserve est complètement refroidie, nettoyer les boîtes en les frottant avec de la sciure sèche et les placer dans un endroit frais, mais sans humidité.

Observations Générales sur les Conserves de Gibier :

Il n'est jamais trop de précautions à prendre pour assurer la réussite de ces apprêts.

Le premier point à observer est la parfaite fraîcheur du gibier.

Si l'on procède avec des cailles de vigne, on ne doit employer que celles qui n'ont pas été abîmées par le coup de feu.

La farce, le foie gras et les truffes seront aussi soigneusement examinés.

Enfin, et ceci est une des conditions les plus rigoureuses de la conserve, on doit scrupuleusement observer le temps de cuisson.

## RALE DE GENÊTS

Formule 1190

Ce gibier reçoit en général, les mêmes apprêts que la caille. La meilleure manière de le préparer consiste à le faire simplement rôtir.

## GRIVES

Formule 1191

Les grives se préparent comme il est dit dans la plupart des formules indiquées pour les bécassines ou les cailles.

Une façon délicate de les apprêter consiste à les cuire en casserole, après les avoir bourrées d'un morceau de beurre mélangé de genièvre écrasé. Ce mode d'apprêt se nomme *à la Liégeoise*.

En froid, on les apprête à la gelée, en chaud-froid, en mousse, etc.

## ALOUETTES, MAUVIETTES, ORTOLANS BECFIGUES & BÉGUINETTES

Formule 1192

Ces sujets minuscules demandent de subtiles préparations.

Ils sont néanmoins fort bons préparés de la façon la plus simple, c'est-à-dire rôtis.

On les apprête aussi farcis et étuvés comme les bécassines ou les cailles. On les sert en chaud-froid ou en mousse, etc., etc.

Nous terminons cette série du menu gibier de plume en donnant quelques formules pour l'apprêt des ortolans.

### Ortolans à l'Apicius

Formule 1193

Désosser complètement une douzaine d'ortolans et les fourrer d'une purée de foie gras mélangée d'un peu de farce à quenelles de volaille.

Envelopper ces ortolans séparément d'une mousseline et les mettre à pocher 5 ou 6 minutes dans un fonds de gibier marqué selon la méthode ordinaire.

Déballer les ortolans et les réserver au chaud. Creuser 12 très grosses truffes en les évidant suffisamment pour pouvoir loger les ortolans dans l'intérieur.

Refermer les truffes en les recouvrant de leurs couvercles que l'on lutera d'un petit cordon de farce à quenelles.

Les assaisonner de sel, poivre et épices et les envelopper d'une barde de lard coupée très mince. Enfermer chaque truffe dans plusieurs feuilles de papier d'office et les mettre à cuire sous des cendres bien propres pendant 35 à 40 minutes environ.

Déballer les truffes, les dresser sur plat rond et servir en même temps

le fonds des ortolans que l'on aura déglacé avec du vin de Porto et augmenté de 2 ou 3 cuillerées de fonds de veau lié.

OBSERVATIONS. — Cet apprêt est d'une somptuosité qui en rend l'exécution peu fréquente.

Nous l'indiquons, du reste, à titre de curiosité gastronomique seulement.

La même méthode peut s'appliquer, avec de légères transpositions, aux ortolans préparés en chaud-froid.

La pratique ancienne servait souvent ce plat sous le nom de PROVENÇALE.

## Ortolans en Surprise

Formule 1194

Désosser, farcir et faire cuire 12 ortolans comme il est indiqué à l'article précédent.

Les déballer et les réserver au chaud.

Déglacer le fonds et finir avec vin de Madère et fonds de veau lié.

On aura préalablement fait cuire au four 12 grosses pommes de terre de Hollande.

Les cerner et les évider aux deux tiers.

Remplir l'intérieur d'un salpicon de truffes étuvées au beurre et liées d'une cuillerée du fonds des ortolans.

Mettre un ortolan dans chaque pomme de terre. Saucer légèrement ; replacer les couvercles et faire chauffer au four pendant 10 minutes environ.

## Ortolans à la Sicilienne

Formule 1195

Faire cuire 12 ortolans dans un fonds de gelée parfumée au vin de Marsala. Cuire les têtes à part.

Les laisser refroidir dans leur cuisson et enlever délicatement à chacun l'estomac entier, les 2 ailes se tenant ensemble.

Reformer l'ortolan en remplaçant l'échine par une petite boule de mousse d'ortolans finie avec une purée de pistaches. (Cet appareil doit être traité suivant le procédé ordinaire des mousses).

Chaudfroiter les ortolans et les faire raffermir dans la cave à glace.

Les incruster chacun dans un gros œuf fait en mousse de foie gras.

Lustrer ces œufs à la gelée et faire raffermir.

Avec la cuisson des ortolans, on aura préparé 2 litres environ de

gelée de gibier finie avec un verre de vin de Marsala.

Préparer avec cette gelée un petit aspic de rognons de coq monté dans un moule uni.

Démouler cet aspic sur un fond de plat en riz taillé peu élevé et dresser tout autour les œufs contenant les ortolans que l'on aura regarnis de leurs têtes.

Terminer par un attelet de truffes que l'on piquera dans le milieu de l'aspic de rognons.

Observation. — La dénomination *à la Sicilienne* s'explique par l'emploi du vin de Marsala et de la purée de pistaches.

# CANARD SAUVAGE, SARCELLE ROUGE DE RIVIÈRE & PILET

## Canard Sauvage à la Presse

Formule 1196

Même méthode que pour le Caneton de Rouen a la Presse.

## Canard Sauvage au Porto

Formule 1197

Faire cuire le canard en broche ou au four (la cuisson est la même que celle du Rouennais, bien que la pièce soit moindre).

Dépecer le canard en aiguillettes. Etaler ces aiguillettes sur un plat beurré. Couper la carcasse en tronçons ; la laver d'un verre de vin de Porto et la presser.

Finir comme il est dit au Rouennais a la Presse.

**
*

Les canards sauvages se préparent aussi à la Bigarade ou à l'orange douce. On les sert en salmis. Ces apprêts ayant été déjà indiqués, nous ne rééditons pas les formules.

## Sarcelle, Rouge de Rivière et Pilet

Formule 1198

Ces palmipèdes reçoivent aussi les préparations indiquées pour les CANARDS SAUVAGES.

La sarcelle peut s'apprêter aussi de la façon suivante, que nous donnons surtout pour son originalité :

## Sarcelle aux Anchois

Formule 1199

Farcir la sarcelle de l'appareil suivant :

Faire fondre une échalote hachée dans une noix de beurre.

Ajouter le foie de la sarcelle écrasé et mélangé du foie d'un poulet afin d'en augmenter le volume ; 4 filets d'anchois dessalés et coupés en petits dés ; ciboulette, persil et cerfeuil hachés.

Assaisonner de paprika et de muscade râpée.

Brider la sarcelle et la faire cuire à la casserole. Déglacer de 2 décilitres de crème double aigre.

Faire réduire, beurrer, passer à l'étamine et ajouter le jus d'un demi-citron et une demi-cuillerée de ciboulette hachée et blanchie.

Placer la sarcelle dans une cocotte et verser la sauce dessus.

* *
*

A tous ces gibiers, nous ajoutons pour mémoire les coqs de bruyère, les vanneaux, les pluviers, les grouses, etc., etc., qui reçoivent les uns et les autres, les divers apprêts indiqués dans les recettes précédentes.

# VENAISON

## LIÈVRE, LAPIN SAUVAGE, CHEVREUIL ISARD, OURS DAIM, MARCASSIN et SANGLIER

Formule 1200

Toutes les grosses pièces de venaison : quartiers, cuissots ou selles, sont servies d'ordinaire simplement rôties, après avoir séjourné plus ou moins longtemps dans des marinades.

On accompagne ces viandes d'une sauce venaison ou d'une poivrade.

On sert aussi, en même temps, de la gelée de groseille, de la marmelade de pommes ou de la purée de marrons.

Suivant la place que ces pièces occupent dans le menu, on les garnit soit de pommes Dauphine, soit de marrons étuvés.

Les petites pièces de venaison : côtelettes, noisettes, médaillons, se font sauter et se servent masquées de sauce poivrade, romaine ou venaison.

Nous complétons cette étude rapide de la venaison en indiquant quelques recettes spéciales pour les côtelettes ou les noisettes.

### Lièvre - Râble de Lièvre

Formule 1201

Nous avons donné, au chapitre des plats du jour, la formule du civet de lièvre. C'est là une des recettes les plus souvent employées pour ce gibier.

On sert, souvent, aussi les râbles de lièvre rôtis.

On les pique préalablement de lard fin et on les met à mariner quelques heures avant de les faire cuire.

On les accompagne toujours, dans ce cas, d'une sauce condimentée, telle que poivrade ou venaison et on sert en même temps de la gelée de groseille.

## Râble de Lièvre à l'Allemande

Formule 1202

Faire cuire le râble au four. L'égoutter et déglacer la plaque de la cuisson de deux cuillerées de marinade. Faire réduire et mouiller de deux décilitres de crème aigre.

Etoffer ce coulis d'une cuillerée ou deux de sauce poivrade, assaisonner de paprika et passer à l'étamine. Verser sur le râble.

Envoyer, en même temps, une saucière de gelée de groseille ou de marmelade de pommes peu sucrée.

# LAPIN SAUVAGE

Formule 1203

Ce menu gibier de poil s'apprête le plus souvent en gibelotte ou en civet.

La gibelotte n'est en somme qu'une variante du civet où le mouillage se fait parfois au vin blanc.

Parfois on fait rôtir le lapin entier et on le sert avec une sauce poivrade ou venaison.

## Mousse de Lièvre ou de Lapereau

Formule 1204

Ces formules ayant une très grande analogie avec celle de la mousse de Faisan que nous décrivons plus haut, nous jugeons inutile d'en rééditer la recette.

On réserve pour garnir ces mousses, les filets de lièvre ou de lapereau après les avoir détaillés en aiguillettes, contisés et fait cuire.

Saucer d'un fumet de lièvre étoffé de fonds de veau réduit et garnir de truffes coupées en lames.

Observation. — La cuisine ancienne préparait surtout les pains de lièvre ou de tout autre gibier. La méthode de cet apprêt, se différenciant un peu de celui des mousses actuelles nous en donnons la formule.

## Pain de Gibier à l'Ancienne

Formule 1205

Désosser le gibier et passez-le au tamis fin.

Piler et passer au tamis fin une semblable quantité de tetine de veau préalablement blanchie.

Préparer une panade très consistante que l'on aura mouillé avec du fumet de gibier, (cette quantité de panade doit être équivalente à la moitié de la chair de gibier).

Mélanger ces trois éléments au mortier ; assaisonner de sel, poivre et muscade ; incorporer trois œufs entiers, un à un (un œuf environ par 200 grammes d'appareil) et ajouter un décilitre de fumet de gibier réduit.

Remplir de cet appareil un moule uni beurré et faire cuire au bain-marie.

Masquer le pain de sauce demi-glace finie au fumet de gibier et garnir suivant les cas de truffes en lames, de champignons, ou de filets mignons de gibier contisés.

### Bordures de Gibier

Formule 1206

L'appareil indiqué ci dessus, peut servir à mouler des bordures que l'on remplit intérieurement d'un ragoût composé de truffes, champignons, crêtes, rognons, etc. etc.

Mais nous le répétons, ces apprêts sont aujourd'hui rarement exécutés, en cuisine de restaurant surtout.

## CHEVREUIL

### Côtelettes de Chevreuil à l'Ecossaise

Formule 1207

Faire sauter les côtelettes dans du beurre clarifié brûlant. (On peut aussi, pour les saisir plus rapidement, les faire sauter à l'huile).

Les retirer du plat à sauter et les dresser en turban en les alternant avec des croûtons frits taillés en forme de côtelettes.

Déglacer le plat à sauter d'un décilitre de vin de Sherry et mouiller de 3 ou 4 décilitres de sauce poivrade bien dépouillée. Faire bouillir et passer à l'étamine.

Garnir les côtelettes de haricots verts liés au beurre, de langue écarlate taillée en grosse julienne et de pommes noisette. Masquer les côtelettes avec la sauce.

## Noisettes de Chevreuil à la Morand

Formule 1208

Faire sauter les côtelettes comme il est dit plus haut. Déglacer le plat à sauter d'un décilitre de vinaigre. Faire tomber à glace et mouiller de 2 décilitres de sauce poivrade et de 2 décilitres de crème aigre. Ajouter une ou deux cuillerées de moutarde et passer à l'étamine.

Ajouter à la sauce une julienne très fine de zeste d'orange fortement blanchie et une julienne de truffes infusée dans quelques gouttes de vin de Madère.

Dresser les noisettes sur des petites pommes Anna montées dans des petits moules à tartelettes.

Masquer avec la sauce.

## Noisettes ou Côtelettes de Chevreuil à la "Petite Russienne"

Formule 1209

Faire sauter les noisettes ou les côtelettes suivant la méthode ordinaire.

Déglacer la casserole d'un décilitre de vin de Malaga. Ajouter une cuillerée de mirepoix. Mouiller de 2 ou 3 décilitres de sauce poivrade et faire bouillir quelques instants en plein feu.

Avant de passer à l'étamine, ajouter une cuillerée de confiture de cerises et le jus d'un demi-citron.

Dresser les noisettes sur des petits croûtons de pain de seigle frits au beurre ; les saupoudrer d'une pincée de cannelle en poudre et masquer avec la sauce.

## Noisettes de Chevreuil ou de Marcassin à la Polotzoff

Formule 1210

Faire sauter les noisettes suivant la méthode ordinaire. Déglacer la

casserole de 2 décilitres de crème aigre. Ajouter 2 décilitres de sauce poivrade et faire réduire quelques instants.

Passer à l'étamine et garnir cette sauce d'une julienne de cornichons.

Dresser les noisettes sur des gros champignons grillés ; les masquer avec la sauce et les saupoudrer de raifort râpé.

## Noisettes de Chevreuil à la Caucasienne

Formule 1211

Faire sauter les noisettes selon la méthode ordinaire. Déglacer la casserole d'un décilitre de vinaigre, ajouter une échalote écrasée et un grain d'ail, ainsi que quelques graines de coriandre et un petit bouquet de fenouil.

Faire réduire et mouiller de 2 ou 3 décilitres de sauce poivrade.

Faire bouillir quelques instants, ajouter une cuillerée d'essence d'anchois et passer à l'étamine.

Dresser les noisettes sur des petits croûtons en gruau de sarrazin rissolés au beurre.

Masquer la sauce et garnir le milieu de concombres à la crème.

# ISARD & CHAMOIS

Formule 1212

Ces deux viandes de venaison identiques bien que portant deux noms différents reçoivent tous les apprêts indiqués pour le chevreuil.

Nous nous dispensons donc de formuler de recettes spéciales à leur endroit.

# OURS

Formule 1213

Cette grosse venaison demande une marinade assez longue. On sert surtout les côtelettes d'ours, auxquelles s'appliquent tous les apprêts indiqués pour le chevreuil.

# MARCASSIN & SANGLIER

## Côtelettes de Marcassin à la Moldave

Formule 1214

Faire sauter les côtelettes selon la méthode ordinaire. Les saupoudrer pendant la cuisson d'une cuillerée d'oignons hachés, préalablement fondus au beurre.

Déglacer de deux cuillerées de verjus et mouiller de 2 ou 3 décilitres de sauce poivrade.

Faire bouillir quelques instants, ajouter une cuillerée de fenouil haché et une cuillerée de câpres.

Dresser les côtelettes en turban en les alternant avec des croûtons frits au beurre; remplir le milieu de pommes Dauphine et masquer les noisettes avec la sauce.

## Côtelettes de Marcassin à l'Ardennaise

Formule 1215

Faire sauter les côtelettes suivant la méthode ordinaire. Déglacer la casserole de 2 décilitres de bière brune ; mouiller de 2 ou 3 décilitres de sauce demi-glace.

Faire réduire quelques minutes; ajouter une cuillerée de moutarde de Gand et 8 à 10 grains de genièvre écrasés.

Passer à l'étamine.

Dresser les côtelettes en les alternant avec des petites lames de jambon d'Ardennes cuites au beurre.

Masquer avec la sauce.

* *
*

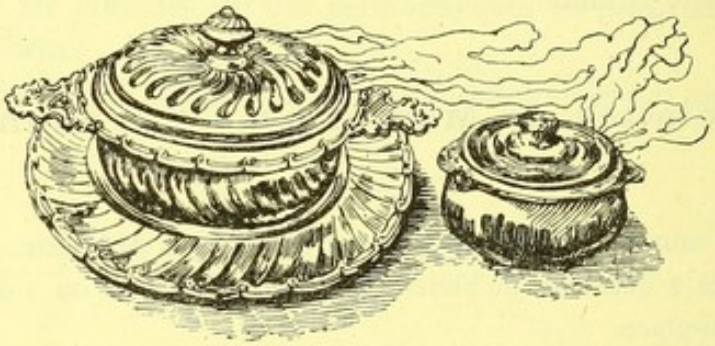
En France on sert rarement des grosses venaisons telles que cerf ou daim. En Angleterre ces viandes sont très prisées.

La méthode employée par les anglais pour cuire les quartiers de venaison mérite d'être signalée.

Après avoir laissé mortifier la viande (pour ce faire on la frotte de farine et de poivre et on l'accroche) on la recouvre d'une détrempe assez épaisse et on l'enveloppe dans plusieurs feuilles de papier.

On la fait cuire à l'abri de cette cuirasse et lorsque la pièce est cuite, on la déballe et on la fait colorer au feu vif en l'arrosant de beurre et en la saupoudrant de sel et de farine.

On sert en même temps de la gelée de groseille.



# ROTIS

Nous jugeons inutile de donner une grande extension à ce chapitre.

Bien que l'art de la rôtisserie constitue une partie de la cuisine soumise, plus que d'autres peut-être, à des règles précises, nous ne voulons pas augmenter le format de ce livre en étudiant minutieusement l'ensemble de ces prescriptions.

Cet art demande une très grande expérience. « On ne naît pas rôtisseur, » comme l'a affirmé Brillat-Savarin. Ce n'est qu'après de longues études comparatives et d'essais multiples qu'un ouvrier peut arriver à posséder le secret de la cuisson des rôts.

Il doit étudier d'abord les caloriques qui activent ou diminuent les temps de cuisson.

Le four ou la broche doivent être pour lui l'objet de recherches expérimentales afin d'en bien connaître l'usage.

La valeur intrinsèque des pièces en tant que poids, qualité, mortification, nécessite aussi un minutieux examen.

Toutes ces obligations prouvent que l'auteur de la *Physiologie du Goût* fut médiocrement inspiré le jour où il écrivit le célèbre aphorisme.

Le baron Brisse semble plus près de la vérité, lorsqu'il dit que pour rôtir une viande « les difficultés sont grandes, mais qui les surmonte « trouve dans le succès de bien douces récompenses »

Les rôtis se composent le plus souvent de poulardes, chapons ou autres gallinacés de basse-cour ; de gibiers de plumes : faisan, coq de bruyère, perdreaux, gélinottes, bécasses, cailles, grives, ortolans ; de viandes de venaison : chevreuil, isard, marcassin, et enfin, mais abusivement selon nous, de pièces de boucherie telles que filet de bœuf ou aloyau, selle de pré-salé ou d'agneau.

Le rôle véritable de ces pièces est de fournir des plats de relevé ou

des entrées de broche, mais non des rôtis dans la véritable acceptation du mot.

Si de telles licences semblent permises dans la composition des dîners intimes elles doivent être évitées dans les grands menus classiques.

Dans les repas solennels du siècle dernier, il était d'usage de servir après le rôti un autre rôti froid qui se composait soit d'un jambon historié, soit d'un buisson d'écrevisses ou de toute autre pièce plus ou moins décorative.

Le mot de *Rôt* était appliqué par extension à ces mets qui servaient de transition entre les viandes nourrissantes des premiers services et les mets légers des derniers services.

Cet usage, alourdissant le menu, a disparu de nos mœurs.

Dans certaines maisons, les légumes sont servis avant le rôti; ailleurs, ils le suivent. Ces coutumes étant simplement affaire de goût, nous nous abstenons de les discuter.

L'usage prescrit de servir aussi la salade en même temps que le rôti. Nous avons, pour cela, ajouté à ce chapitre une série de salades composées.

## Le Jus de Rôti

Formule 1216

Ce jus est une des bases du travail de la cuisine.

Il mérite d'être traité avec une grande minutie d'exécution.

Il doit, en principe, être marqué seulement avec de la viande de bœuf et des carcasses ou abatis de volailles.

Ainsi que nous l'avons dit pour le fonds servant à mouiller l'espagnole, le jus de rôti, sous prétexte d'être corsé, ne demande pas à être additionné de toutes les parures de viandes diverses.

Une sage sélection des bases en assure la succulence.

Voici comment nous pensons qu'il doit être exécuté :

Foncer une casserole de couennes de lard sur lesquelles on étalera une garniture d'oignons et de carottes émincés en grosses rouelles.

Sur ce fonçage, placer les viandes de bœuf et les carcasses de volaille.

Recouvrir la casserole et faire rissoler, sur le coin du fourneau, jusqu'à ce que les viandes soient légèrement colorées.

Egoutter la graisse et mouiller avec du fonds un peu corsé.

Assaisonner d'une poignée de sel, faire bouillir, écumer et laisser

cuire à léger frémissement pendant 2 heures.

Passer à la serviette, colorer ce jus de quelques gouttes de caramel liquide et réserver au bain-marie.

***

Mais le jus marqué ainsi, bien que suffisant pour être servi sans autre apprêt demande encore d'être corsé du déglaçage des pièces diverses qu'il doit accompagner

Là est le complément indipensable de sa sapidité.

On le tiendra aussi un peu gras, c'est-à-dire légèrement chargé de quelques gouttes de la graisse de la pièce rôtie, poularde, caneton, gibier, etc. avec quoi on le sert.

Il est inutile, pensons-nous, d'avoir un jus absolument limpide : cela n'exclue pas pourtant l'obligation de le faire parfaitement dépouiller.

Pour terminer cette théorie sur le jus de rôti, nous dirons qu'il est mieux de le servir à part.

Cette nécessité s'impose surtout, lorsque la pièce est garnie de cresson.

Ce dernier, trempant dans le jus brûlant, se flétrit vite et comunique au rôti un goût d'amertume fort prononcé.

## Poularde rôtie à l'Anglaise

Formule 1217

Cet apprêt est différemment interprêté. Nous allons décrire brièvement les diverses méthodes :

1° Farcir la poularde d'un appareil composé de mie de pain légèrement revenue au beurre et assaisonnée de sel, poivre et sauge pulvérisée.

Envelopper la poularde de tranches de bacon et la faire rôtir à la broche.

2° Même composition d'appareil mais passé à la graisse de bœuf au lieu de beurre.

Même cuisson

3° Même appareil mais revenu dans de la moelle de bœuf.

Même cuisson.

4° Additionner l'appareil (marqué au beurre, à la graisse ou à la

moelle) de 200 grammes de bacon coupé en petits dés et rissolé légèrement.

Même cuisson.

5° (Méthode rigoureusement anglaise).

Farcir la poularde d'un appareil composé de mie de pain fraîche, de graisse de bœuf hachée, de poivre, sel et muscade. Lier cette farce avec des œufs et ajouter une pincée de persil haché.

Toutes ces formules diffèrent, on le voit, par de faibles nuances. Nous résumons donc les prescriptions relatives à cet apprêt en disant que les bases essentielles de la farce sont; la mie de pain, et la sauge hachée.

L'habillage de bardes de bacon nous paraît aussi faire partie du principe.

On recouvre même parfois la volaille au moment de la servir de tranches de bacon grillées.

L'excipient obligatoire de cette poularde est la sauce au pain (Bread sauce) et, aussi la mie de pain frite.

Cette dernière est quelquefois jetée brûlante sur la pièce.

Le plus habituellement, en France, on farcit la poularde de mie de pain, de bacon et de sauge.

Cet apprêt est aussi servi sous le nom de POULARDE RÔTIE A L'AMÉRICAINE.

## Observations Générales sur les Rôtis de Gibier

Formule 1218

Il est d'usage, pour servir les gibiers de garnir les bords du plat de tranches de citron et de betterave cuite.

Mais cette garniture ne doit pas donner lieu à des décors puérils. Le citron et la betterave cannelés ou non, seront simplement coupés en tranches de même dimension, pas trop minces, et placées autour du gibier au moment de servir seulement.

Cette coutume est du reste très ancienne ; elle dérive, quoique un peu transposée, de la garniture d'oranges amères ou douces que l'on servait autrefois avec les gibiers rôtis et les canetons.

* *
*

Ordinairement, on place les gibiers rôtis sur des croûtons, dits canapés que l'on a tartinés de farce à gratin.

Ces croûtons doivent être assez croquant et il convient d'éviter de les faire tremper dans le jus de rôti ce qui nuit à leurs qualités.

***

Pour la bécasse rôtie, la confection de la *Rôtie* est une œuvre délicate.

Sitôt l'oiseau cuit, on extrait ses entrailles et on les broie dans une assiette en leur mélangeant, gros comme une noix de foie gras.

Assaisonner de haut goût; ajouter un soupçon de très vieille fine-champagne et passer un seul instant sous la salamandre.

On ajoute, parfois, à cette rôtie de l'échalote hachée. Ce dernier ingrédient dénature à notre avis le goût si particulier de la bécasse.

***

Les gros gibiers, faisans, coqs de bruyère, gélinottes, etc., sont servis quelquefois avec un accompagnement de petits volatiles tels que mauviettes, ortolans, grives, etc.

Cet apprêt est souvent servi sous le terme un peu pompeux de CHASSE ROYALE.

Il ne doit en tous cas être usité que pour les tables nombreuses.

Naguère, on ajoutait encore, à l'éclat de ce dressage en agrémentant ces divers gibiers de leurs têtes, ailes et queues.

Cette pratique un peu ridicule, dite *en Volière*, tend à disparaître de jour en jour.

# SALADES COMPOSÉES

La composition de ces salades varie un peu suivant les maisons.

Nous avons cherché, à l'endroit de celles qui appartiennent au vieux répertoire, à donner des formules se raprochant le plus possible du type initial.

Les autres étant de notre création, si toutefois il est possible de créer quelque chose en cuisine, nous en donnons les compositions exactes.

## Salade Russe

Formule 1219

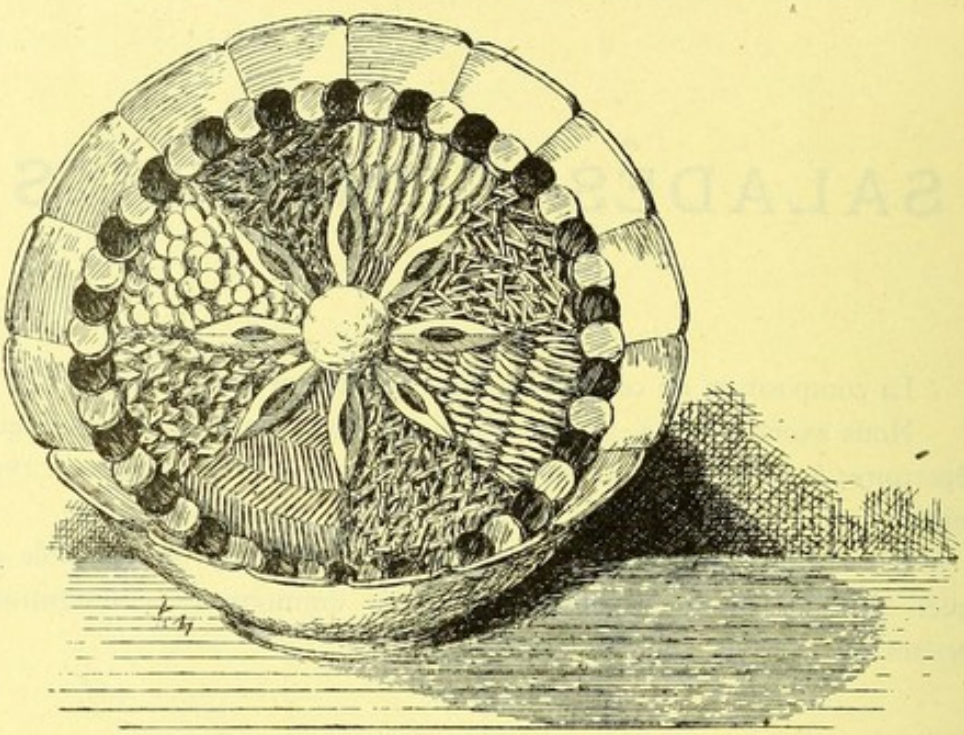
D'après la tradition, cette salade composée de légumes poussés à la colonne et cuits, de filets de volaille, de jambon, de langue, de truffes, doit être assaisonnée de sauce mayonnaise et dressée dans un moule spécial aspiqué et décoré de légumes frais et de truffes à l'emporte-pièce.

La pratique moderne ou plutôt le service spécial des restaurants a un peu modifié cette salade.

En voici la composition, le dressage et l'assaisonnement :

Carottes à la colonne ou à la cuillère à légumes.
Navets à la colonne ou à la cuillère à légumes.
Pommes de terre à la colonne ou à la cuillère à légumes.
Pointes d'asperges.
Petits pois.
Fonds d'artichauts en paysanne.
Petites têtes de choux-fleurs.
Haricots verts.
Truffes en julienne.
Filets de volaille en julienne.
Jambon cuit en julienne.
Langue écarlate en julienne.
Œufs durs en quartiers.

Tous ces légumes dressés par bouquets comme le montre le dessin.



Servir en même temps de la sauce mayonnaise ou de la sauce verte.

## Salade Rachel

Formule 1220

Tailler en julienne fine et faire blanchir 5 minutes à l'eau salée la moitié d'un céleri-rave épluché et soigneusement lavé.

Couper également en julienne 2 truffes épluchées. Ajouter des fonds d'artichauts cuits au blanc et coupés en paysanne, des pommes cuites à l'eau coupées en lames et des pointes d'asperges.

Dresser par bouquets.

Observations. — Le céleri-rave est quelquefois employé sans être blanchi.

## Salade Italienne

Formule 1221

Carottes, navets, pommes de terre et betteraves coupés à la cuillère ou en lames.

Filets d'anchois, œufs durs et fines herbes.

## Salade Demidoff

Formule 1222

Cette salade, modifiée par la pratique moderne, est servie sous le nom de *Salade demi-deuil*.

Elle se compose de truffes, pommes de terre et fonds d'artichauts coupés en lames et dressés par bouquets.

Elle était plus compliquée autrefois, puisqu'elle s'entourait d'une bordure de carottes et de navets ajourés et garnis les uns et les autres de têtes d'asperges.

## Salade Niçoise

Formule 1223

Tomates crues épluchées, épépinées et coupées en tranches minces. Cœurs de laitues ou de romaines.

Assaisonnement forcé en estragon.

Cette salade se sert d'ordinaire sur un plat long et l'on verse l'assaisonnement dessus.

## Salade Clauzel

Formule 1224

Céleri-rave coupé en julienne fine assaisonnée de mayonnaise serrée.

Chicorée très blanche assaisonnée d'huile, vinaigre, poivre et sel.

Dresser le céleri dans le milieu du saladier; mettre la chicorée en bordure et garnir abondamment de pluche de cerfeuil.

## Salade Tourangelle

Formule 1225

Céleri coupé en lames minces, pommes de terre émincées, pommes reinettes un peu acides, chicorée frisée très blanche.

Assaisonner à la sauce mayonnaise.

## Salade Flamande

Formule 1226

Pommes de terre, èndives, filets de harengs. Saupoudrer de ciboulette hachée et garnir d'œufs durs.

## Salade Ecossaise

Formule 1227

Saumon fumé coupé en lames très minces, truffes en paysanne, pommes de terre, cœurs de laitues.

Assaisonner d'huile, vinaigre et sauce Anglaise.

## Salade Orientale

Formule 1228

Pommes de terre émincées, gombos, tomates, piments. Assaisonnement habituel.

## Salade Piémontaise

Formule 1229

Pommes de terre émincées, truffes blanches, anchois écrasés et une légère pointe d'ail. Assaisonnement habituel.

## Salade Henri IV

Formule 1230

Pommes de terre, filets de sardines sèches, pointe d'ail râpée. Assaisonnement ordinaire.

(Ces sardines minuscules encaquées dans des barils, faisaient les délices du roi de la *poule au pot*).

## Salade Francfortoise

Formule 1231

Pommes de terre, betteraves, pommes reinettes, choux rouges en julienne, œufs durs. Assaisonnement ordinaire.

## Salade Margot

Formule 1232

Céleris en paysanne, truffes en lames, bananes. Saupoudrer de poudre de currie en assaisonnant.

## Salade Japonaise

Formule 1233

Cette salade, due au génie culinaire d'Alexandre Dumas, a déjà fait le tour du monde. Mais, ainsi qu'il arrive en pareil cas, la recette en a été plus ou moins transformée suivant la conception personnelle des praticiens qui l'exécutaient.

Nous ne saurions mieux faire, pour remettre les choses au point, que d'en donner la recette dialoguée, telle que l'auteur de *Francillon* la fit dire à la Comédie Française :

« Annette. — Vous faites cuire des pommes de terre dans du bouillon, vous les coupez en tranches comme pour une salade ordinaire et, pendant qu'elles sont encore tièdes, vous les assaisonnez de sel, de poivre, très bonne huile d'olives à goût de fruit, vinaigre...

« Henri. — A l'estragon ?

« Annette. — L'Orléans vaut mieux ; mais c'est sans grande importance. L'important, c'est un demi-verre de vin blanc, Château-Yquem si c'est possible.

« Beaucoup de fines herbes hachées menu. Faites cuire en même temps au court-bouillon de très grosses moules avec une branche de céleri ; faites-les bien égoutter et ajoutez-les aux pommes de terre.

« Henri. — Moins de moules que de pommes de terre ?

« Annette. — Un tiers en moins. Il faut qu'on sente peu à peu la moule. Il faut ni qu'on la prévoie, ni qu'elle s'impose. Quand la salade est terminée, remuée légèrement, vous la couvrez de rondelles de truffes ; une vraie calotte de savant.

« Henri. — Et cuites au vin de Champagne ?

« Annette. — Cela va sans dire. Tout cela deux heures avant le dîner, pour que cette salade soit bien froide quand on la servira.

« Henri. — On pourrait entourer le saladier de glace.

« Annette. — Non, non, non. Il ne faut pas la brusquer ; elle est

très délicate et tous ces aromes ont besoin de se combiner tranquillement. »

La méthode est précise on le voit et ne souffre aucune modification.

A cette recette littéraire, nous ajouterons ce détail qui a bien son importance : au Japon, la salade japonaise se compose de... fleurs de chrysanthèmes cuites à l'eau.

Il paraît même que les fleurs de chrysanthèmes jaunes sont les plus appréciées pour cette préparation gourmande.

Cette pratique n'a rien qui puisse nous surprendre : ne mangeons-nous pas des capucines en salade ?

En tous cas, nous inspirant de cette donnée, nous avons combiné et servi la salade suivante :

## Salade Mikado

Formule 1234

Eplucher et laver à plusieurs eaux une vingtaine de fleurs de chrysanthèmes.

Les faire blanchir dans une eau acidulée et salée, les égoutter et les bien tamponner dans un linge.

Les mélanger à une salade composée de pommes de terre, fonds d'artichauts, queues de crevettes, câpres au vinaigre.

Dresser en saladier et décorer de betteraves et d'œufs durs.

On ajoute une pointe d'exotisme à cette salade en l'assaisonnant d'une pincée de safran.

## Salade du Régent

Formule 1235

Préparer une macédoine composée de queues d'écrevisses, filets de volaille, céleris et truffes en julienne.

Assaisonner de purée d'anchois, mayonnaise et raifort râpé.

Fourrer de cet appareil un cœur d'une grosse laitue choisie bien blanche.

Dresser en saladier de cristal et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

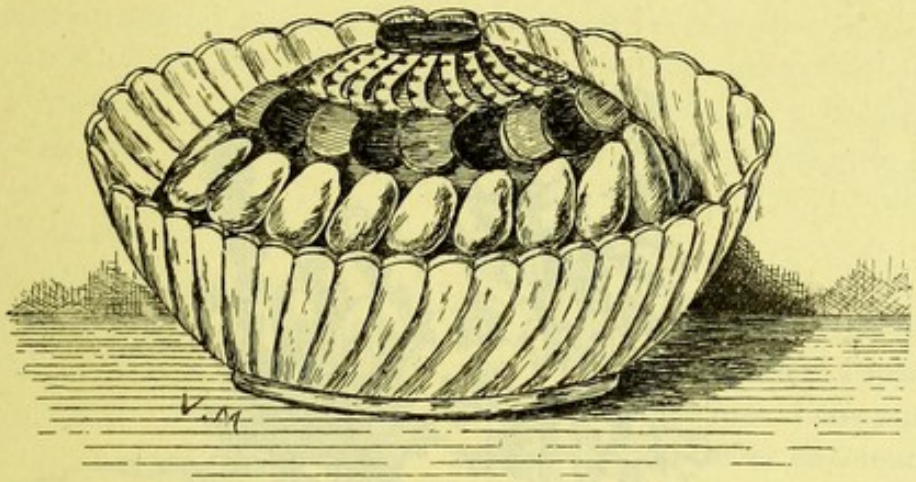
## Salade Ninon

Formule 1236

Eplucher une vingtaine de rognons de coqs cuits au vin blanc ; les couper en lames.

Couper aussi en lames quelques truffes et quelques fonds d'artichauts (blanchis).

Assaisonner le tout de sauce Anglaise, huile, vinaigre, poivre de Paprika, et ajouter une ou deux cuillerées de confiture de tomates très réduite.



Dresser en saladier de cristal et décorer par dessus d'huîtres pochées et ébarbées, de truffes en lames et de queues de crevettes.

A toutes ces formules, on peut ajouter les salades suivantes dont nous ne donnons pas les recettes parce qu'elles sont trop connues : macédoine ; pommes de terre ; haricots verts ; céléri ; tomates ; concombres et enfin le groupe nombreux des salades vertes de saison.

Sous le nom de salade on sert aussi divers apprêts que leur style rattache à une autre série de mets. Pour mémoire nous citerons : les Salades de Sole a la Bagration, les salades de volaille, de homard, de langouste, de turbot, etc., etc.

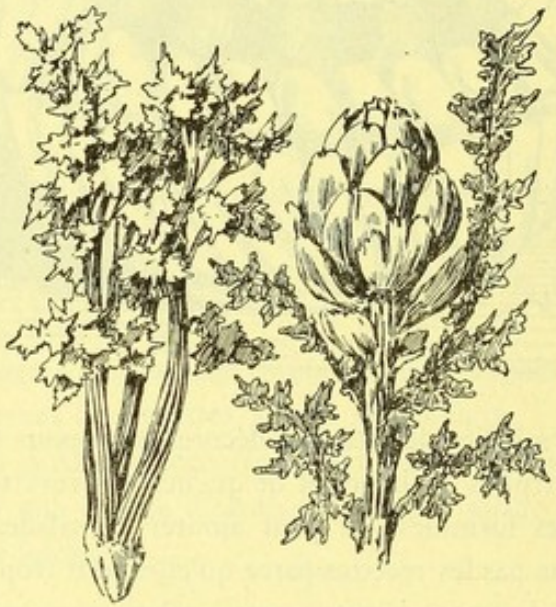
* *
*

L'art d'accomoder les salades est prisé à ce point que Brillat-Savarin nous raconte qu'un certain M. d'Albignac, émigré français, fit sa fortune

à Londres en exerçant ce talent qu'il possédait, paraît-il, au suprême degré.

De nos jours, peut-être, ce serait difficile de s'enrichir en assaisonnant les salades.

Ce soin est du reste, laissé aux maîtres-d'hôtels des restaurants.



# LE FROID

Dans les chapitres précédents de nombreuses recettes d'apprêts froids ont été décrites. Cette raison eut pu nous dispenser de consacrer un chapitre spécial à ce travail.

Cependant, si importante nous a parue cette branche de la cuisine, si touffu nous a semblé son développement, que nous avons cru indispensable d'en étudier les bases et d'en exposer théoriquement les divers aspects.

Cette étude nous fournira également l'occasion d'examiner comme il convient l'intéressante question du dressage des plats froids.

* *
*

Aux premiers siècles de notre ère, ce dressage était, sans doute, rudimentaire : les guerriers Francs se souciaient peu de la pompeuse mise en scène et leurs festins, terminés le plus souvent par des luttes

sanguinaires, ne donnaient lieu qu'à de prodigieux et désordonnés entassements de victuailles.

Mais, avant que les Barbares eussent envahi l'Empire, Rome avait connu un art culinaire raffiné où le travail du Froid devait occuper une place importante.

Les vieilles chroniques nous confirment dans cette idée : les lièvres ornés d'ailes, les poissons et les oiseaux imités en chair de verrat nous paraissent appartenir au Froid.

Les vainqueurs adoptent souvent, on le sait, les mœurs des vaincus. Aussi vit-on renaître dans les Gaules les gourmandes somptuosités de la Rome impériale.

Sans nous trop attarder à examiner les coutumes culinaires de ces époques lointaines, nous arrivons au XIII^me^ siècle où nous voyons apparaître de gigantesques surtouts de table nommés "Entremets" et qui, bien que présentés sous la dénomination de "Pâtés", tiennent plus de l'architecture que de la cuisine.

Parmi les plus caractérisques de ces "Entremets", nous remarquons celui donné en 1433, à Lille, pendant le banquet du Chevalier du Cygne.

On y voyait, nous dit Olivier de la Marche, « un pâté dedans « lequel estaient vingt-huit personnages vivants, jouant de divers instru- « ments chacun quand son tour venait, entr'autres un berger d'une « musette. »

De telles œuvres pouvaient-elles être exécutées par les seuls cuisiniers ? Pour construire de semblables postiches il fallait la collaboration d'architectes, de peintres, de sculpteurs.

L'usage de ces entremets-divertissements se perpétua jusqu'au XVI^me^ siècle. Mais, de jour en jour leurs proportions diminuaient et ils disparurent presque pour faire place aux pièces d'orfèvrerie moins volumineuses mais plus artistiques.

Cependant, à l'occasion de certaines fêtes, les banquets virent réapparaître des cartonnages reproduisant des actualités. Sous Louis XIV, on emprunta encore le concours des peintres et des sculpteurs pour édifier des surtouts.

* *
*

Il semble malaisé de rattacher le travail actuel du Froid à de telles origines.

Il ne faut point pourtant chercher ailleurs la cause qui, durant de

longues années, a poussé les ouvriers à se livrer à des débauches de suif, à des exagérations de moulages.

Des faits connexes développèrent ces tendances. Lorsque, la tourmente révolutionnaire apaisée, les familles nobles voulurent faire revivre le faste des fêtes de la monarchie, elles se trouvèrent fort empêchées. Les somptueuses pièces d'argenterie, orgueil des festins ancestraux, surtouts, dormants, candélabres, avaient quitté les vieilles demeures pour devenir la propriété de la riche bourgeoisie.

Cet état critique fit beaucoup pour l'extension de l'art des socles.

Une autre cause augmenta la vogue des pièces monumentales.

La nouvelle noblesse impériale fut séduite par ce simulacre de luxe. Ne sachant pas discerner tout ce qu'il y avait de factice, de vain dans ces productions culinaires, elle stimula le zèle des praticiens qui, pour satisfaire au goût du jour, créèrent des socles ornementés à l'excès.

Carême, lui-même, ne fut pas exempt de cet engouement mais, sous ses théories, on découvre le souci qui le hantait de la pureté et de la simplicité des lignes, souci qui l'eut conduit, en dépit de l'ambiance, à se faire l'apôtre d'une décoration plus rationnelle.

Depuis, l'art du socle a subi d'incessantes transformations. Chaque époque en a modifié le style.

Sous Napoléon III, époque brillante pour la cuisine, s'il faut en croire les ouvriers qui virent ces fêtes, une prodigieuse quantité d'œuvres monumentales furent faites pour garnir les buffets de bal.

Alors, commença la grande vogue des sujets moulés. On ne vit plus, autour des plats froids, que meutes hurlantes poursuivant un sanglier ; naïades et tritons agrémentèrent les chauds-froids et les pains de gibier ; les mascarons, les vasques, les chimères, les balustres, furent prodigués avec excès, sinon avec art.

Plus tard, apparut la fleur de cire, rapidement vulgarisée en cuisine, mais aussi vite abandonnée.

Aujourd'hui, tout cela n'est plus : la cuisine a dû suivre l'évolution imprimée par le progrès à toutes les branches de l'activité humaine.

Le matériel de la table, vaisselle, argenterie, verrerie, s'est transformé. Les artistes ont créé des formes neuves dont le style ne s'accorde guère avec les anciens dressages.

Le chaud-froid, que l'on ne concevait autrefois que laborieusement édifié sur un mandrin historié est, aujourd'hui, simplement dressé sur un plat ou encore moulé dans une coupe en cristal que l'on incruste dans la glace vive ou dans la neige.

Ce genre de dressage n'est, du reste, qu'une réminiscence. Il y a une quarantaine d'années, il était utilisé par Prati, célèbre officier, au service de Mr de Rothschild. Ces socles "en glaçons", jardinières et gradins ne servaient alors que pour les entremets glacés. Leur emploi s'est généralisé aujourd'hui. (1)

Cette longue digression sur le dressage du Froid, pourrait laissser supposer que nous sommes ennemis de tout décor culinaire.

Il n'en est rien. Nous estimons seulement que l'on doit éviter les exagérations : une trop lourde ornementation, loin de faire valoir un plat, en dénature l'aspect.

Nous disons avec Carème : « Si l'œil est charmé, le palais a sou-« vent à se plaindre de ces stériles élégances, de l'appauvrissement du « fond. »

Elle nous paraît concluante cette remarque, et d'une bien jolie ironie, si on la met en parallèle avec les longues dissertations consacrées par le maître au travail des socles !

* *
*

Suivant notre habituelle méthode de travail, nous étudions, au commencement de ce chapitre, les formules complémentaires qui servent de base à l'apprêt du Froid.

A ces formules, il convient d'ajouter celles déjà décrites dans les diverses parties de ce livre.

# FORMULES PRÉLIMINAIRES
## DU TRAVAIL DU FROID

### Gelée de Viande ou Aspic

Formule 1237

Cette gelée n'est qu'un fonds de haute valeur savorique savamment

(1) En 1760, nous trouvons une combinaison décorative se rapprochant un peu du système de Prati. On préparait des pyramides de fleurs diverses montées, une à une, dans des moules coniques que l'on remplissait d'eau claire et que l'on faisait congeler par sanglage.

Autour de ces fleurs glacées on dressait des petits gobelets remplis de boissons fraiches.

On montait de la même manière des pyramides de fruits.

dosé en principes gélatineux et clarifié suivant une méthode précise.

Ce fonds doit être marqué avec des os et des viandes d'une extrême fraîcheur d'où auront été enlevées toutes les parties grasses.

Toutes ces bases, empotées dans une grande marmite et garnies des légumes et aromates ordinaires, seront mouillées d'un fonds possédant déjà une certaine sapidité.

On appuiera ces éléments d'une certaine quantité de pieds de veau désossés et blanchis, de couennes également blanchies et de toutes les carcasses, pattes et cous de volailles que l'on pourra y adjoindre.

Lorsque, après une cuisson lente et méthodique, ce fonds est arrivé au point de succulence voulue, il ne reste plus qu'à le passer à la serviette, le dégraisser et, après l'avoir laissé déposer, le décanter.

Bien que fournis en gélatine, les carcasses de volailles, les pieds de veau et les couennes ne suffisent pas pourtant à donner à la gelée de viande toute la solidité qu'elle réclame.

Pour obtenir ce résultat, on ajoute au fonds une dose de gélatine calculée d'après la quantité de liquide.

On doit aussi tenir compte de l'emploi final de la gelée et diminuer ou augmenter la dose de gélatine suivant les cas.

Il faut toujours se souvenir, en employant la gélatine, qu'elle n'est qu'une substance auxiliaire et non un élément de base.

Aussi, convient-il d'être très judicieux dans son emploi.

La quantité nécessaire pour coller un litre de fonds déjà chargé en sucs extractifs, ne doit pas excéder 7 à 8 feuilles.

Clarification : La clarification au blanc d'œuf ayant l'inconvénient d'affaiblir la saveur des fonds, on remédie à cela en ajoutant aux blancs d'œufs fouettés une certaine quantité de maigre de bœuf haché.

Fouetter les blancs d'œufs dans une casserole épaisse et leur adjoindre la viande hachée.

Mouiller du fonds en fouettant toujours et faire partir en plein feu sans cesser de fouetter.

Dès que l'ébullition se produit, arroser la surface de la gelée d'un décilitre ou deux de vin de Madère et retirer la casserole sur le coin du fourneau.

L'ébullition doit se continuer imperceptiblement.

Lorsque la clarification est complète, retirer la casserole hors du feu ; laisser reposer quelques instants et passer la gelée à la serviette à consommé.

## Gelée de Volaille

Formule 1238

Le procédé est le même que pour la Gelée de Viande.

Il est indispensable de marquer cette gelée en ajoutant à la volaille une notable proportion de viande de bœuf, afin d'appuyer la valeur savorique de ce fonds.

## Gelée de Gibier

Formule 1239

Avec les carcasses et parures des gibiers désossés pour terrines ou pâtés, marquer un fonds selon la méthode ordinaire.

Additionner ce fonds de viandes et d'os de bœuf, le garnir et l'assaisonner comme la Gelée de Viande ordinaire.

Terminer de même.

Observation sur la Gelée. — On ajoute, en général, à toutes les gelées un bouquet d'estragon. Cette addition facultative ne doit se faire que peu de temps avant de passer la gelée, afin d'éviter que par une ébullition trop prolongée cette plante ne dégage son amertume.

# SAUCES CHAUDS-FROIDS

Ces sauces ayant été minutieusement étudiées au chapitre du Bain-Marie des Sauces, nous n'en répétons pas les formules.

La même remarque s'applique aux diverses sauces froides telles que Mayonnaise, Rémoulade, Tartare, etc., etc.

# FARCES & APPAREILS

## Pour GALANTINES, TERRINES & PATÉS

## Chair à Saucisse

Formule 1240

Cette farce, uniquement faite de viande de porc, se compose d'ordi-

naire de deux parties de maigre pour une partie de gras.

Selon l'emploi final, cet appareil est plus ou moins finement haché.

Dans tous les cas, il convient de n'employer pour son apprêt que des viandes de choix et parfaitement dénervées.

Les parties du porc le plus souvent employées à cet effet sont l'épaule, le cou et la masse charnue du bout de la cuisse.

L'assaisonnement se compose de sel et de poivre.

## Farce fine N° 1

Formule 1241

Même composition que pour la CHAIR A SAUCISSE. La différence existe seulement dans le degré de finesse.

Cet appareil s'assaisonne d'épices.

## Farce fine N° 2

Formule 1242

COMPOSITION : 2 parties de farce de veau et une partie de farce fine N° 1.

Assaisonner de poivre, de sel et d'épices ; piler au mortier et passer au tamis.

On additionne parfois cet appareil d'une petite quantité de lard gras.

On l'emploie pour la confection des terrines et des pâtés.

## Farce fine N° 3

Formule 1243

COMPOSITION : 2 parties de maigre de veau pour une partie de lard gras.

Procéder comme pour la farce N° 2.

Lorsqu'on emploie cette farce pour les galantines, il est nécessaire de lui ajouter un œuf ou deux suivant la quantité.

## Farce fine N° 4

Formule 1244

COMPOSITION : 1 partie de maigre de veau, 1 partie de chair de

volaille et 2 parties de porc gras et maigre.

Procéder comme il est dit plus haut.

Cet appareil s'emploie pour les galantines ou les pâtés.

On peut également composer cet appareil en n'employant que du maigre de veau, de la chair de volaille et du lard gras.

## Farce à Galantine de Gibier

Formule 1245

Composition : 1 partie de maigre de veau, 1 partie de chair de gibier, 2 parties de porc gras et maigre.

Procéder comme il est dit plus haut.

## Farce à Gratin N° 1

Formule 1246

Composition : Couper en gros dés 1 kilog. de foie de veau, le faire revenir dans un plat à sauter avec 300 grammes de lard gras râpé.

Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée d'épices ; ajouter une feuille de laurier et un brin de thym.

Laisser refroidir le foie, le piler au mortier puis le passer au tamis.

Cet appareil s'emploie pour les terrines de gibier ou pour farcir les gibiers désossés devant être préparés à la gelée.

## Farce à Gratin N° 2

Formule 1247

Composition : 1 kilog. de foies de volaille soigneusement parés, 300 grammes de lard râpé, 1 oignon et 2 échalotes émincés.

Faire fondre le lard, ajouter l'oignon, l'échalote ainsi qu'une feuille de laurier et une tige de thym.

Faire sauter les foies dans ce lard ; assaisonner de sel, de poivre et d'épices. Laisser refroidir l'appareil, le piler au mortier et le passer au tamis fin.

Même emploi que pour la farce à gratin N° 1.

Cette farce s'additionne aussi parfois d'une certaine quantité de foie gras.

## Observations sur les Farces

Dans les recettes précédentes nous n'indiquons pas l'emploi des truffes. Il est sous-entendu que cette addition peut être faite à tous les appareils décrits.

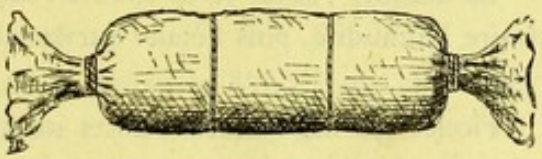
Nous faisons semblable remarque pour le foie gras qui, introduit dans les farces, ne peut manquer de leur ajouter un surcroît de valeur savorique.

## Galantine de Volaille

Formule 1248

1° Après avoir flambé et épluché une poularde du poids de deux kilogs environ, la désosser en l'incisant sur l'échine d'une fente n'allant pas plus loin que le tiers de la volaille.

Détacher les deux filets mignons que l'on réservera pour la garniture.



Dénerver les cuisses et répartir les parties charnues sur la totalité de la volaille afin que le maigre la tapisse également.

Etaler la poularde sur la table ; l'assaisonner de sel mélangé d'épices.

2° Préparer un salpicon taillé assez gros, avec :

100 grammes de langue à l'écarlate.
100 — de maigre de jambon.
100 — de lard gras.
100 — de truffes épluchées.
20 — de pistaches mondées.
Les filets mignons de la poularde.

Mettre ce salpicon dans une grande terrine et lui ajouter 1 kilog. 500 de farce fine N° 4.

Assaisonner de sel épicé ; arroser d'un décilitre de cognac et mélanger intimement l'appareil en lui ajoutant 1 œuf entier ou 2 selon la grosseur de la galantine.

3° Garnir de cet appareil l'intérieur de la poularde que l'on reformera en ballotine un peu allongée, les cuisses complètement rentrées.

Etaler sur la table un torchon de toile forte que l'on aura préala-

blement mis à tremper et que l'on aura bien égoutté.

Placer la galantine, l'incision en dessous, sur la partie avant du torchon, à 15 centimètres du bord.

Replier sur la galantine la partie du torchon, dépassant et en serrant le plus possible, envelopper complètement la volaille.

Ficeler solidement les deux extrémités. Ficeler également en deux endroits, le corps de la galantine.

4° On aura préalablement marqué une cuisson fortement nourrie en jarret de veau, en couennes fraîches blanchies, cuisson à laquelle on ajoutera la carcasse de la poularde ainsi que le cou et les pattes.

Mettre la galantine à cuire dans ce fonds.

La cuisson totale, pour une galantine ayant les proportions indiquées plus haut, ne demande pas plus d'une heure 1/2.

L'ébullition doit être très légère mais maintenue pendant ce laps de temps sans interruption.

5° Egoutter la galantine, la laisser tiédir avant de la déballer.

La déballer ; laver le torchon à l'eau tiède, le bien presser pour en extraire l'humidité, puis l'étaler sur la table et en envelopper à nouveau la galantine.

Ficeler les deux extrémités et mettre la galantine sous presse en ayant soin de placer dessous la partie incisée.

## Observations sur les Galantines

On peut, au lieu de garnir les galantines avec un salpicon mélangé à la farce, disposer par couches alternées ces mêmes garnitures détaillées en filets et séparées par des petites quantités de farce.

Nous préférons cependant le système décrit plus haut, système donnant un marbrage plus varié.

On cuit quelquefois les galantines dans une terrine ovale bardée de lard.

Les galantines, une fois pressées, sont quelquefois placées dans des moules spéciaux que l'on a préalablement aspiqués.

Parfois même, on les place dans ces moules après les avoir détaillées en tranches régulières.

Enfin, pour terminer cette notice sur les galantines, nous dirons qu'on ajoute souvent au salpicon une certaine quantité de foie gras.

## Gelée pour Galantine

Formule 1249

La cuisson de la galantine sert naturellement à l'apprêt de cette gelée.

On la clarifie selon la méthode ordinaire (maigre de bœuf haché et blancs d'œufs) et, après l'avoir passée à la serviette, on la parfume de quelques cuillerées de vin de Madère ou de Xérès.

## Galantine de Dinde

Formule 1250

Même méthode que celle décrite pour la GALANTINE DE VOLAILLE.
Pour une dinde de grosseur moyenne 1 heure 1/2 de cuisson suffit.

## Galantine de Caneton

Formule 1251

Même méthode que pour la GALANTINE DE VOLAILLE.
La cuisson demande de 1 heure 1/4 à 1 heure 1/2.

## Galantine de Pigeon

Formule 1252

Même méthode que pour la GALANTINE DE VOLAILLE.
40 minutes de cuisson suffisent.

## Galantine de Pintade

Formule 1253

Même méthode que pour la GALANTINE DE VOLAILLE.
50 minutes à 1 heure de cuisson.

## Galantine de Faisan

Formule 1254

La farce employée pour cette galantine doit être additionnée d'un

tiers de farce à gratin.

On ajoute, d'ordinaire, à cet apprêt une garniture complémentaire de foie gras.

1 heure de cuisson.

## Galantine de Perdreau

Formule 1255

Même méthode et même appareil que pour la GALANTINE DE FAISAN. 40 minutes de cuisson.

* *
*

On fait enfin des galantines de coq de bruyère, de gélinottes, de paon, etc., etc.

Tous ces apprêts dérivant de la même méthode, nous jugeons inutile d'en répéter les formules.

## Hure de Sanglier

Formule 1256

GARNITURES ET FARCE :

1 hure de sanglier.
1 kilog. de maigre de jambon cuit.
1 kilog. de langue à l'écarlate.
1 kilog. de lard gras.
1 kilog. de chair de volaille désossée et dénervée.
600 grammes de truffes épluchées.
250 grammes de pistaches mondées.
3 kilog. de farce fine.
Sel et épices.

ENDAUBAGE ET MOUILLAGE :

3 kilog. de jarret de veau.
2 kilog. de maigre de bœuf.
4 pieds de veau désossés.
1 kilog. de couennes fraîches blanchies.
Les os et carcasses des viandes et volailles employées.
12 litres de fonds blanc.
1 litre de vin de Madère.
Légumes et garnitures ordinaires d'un fonds de gelée.

Opérations Préalables : 1° Flamber la hure et la racler très minutieusement.

Couper les oreilles à fleur de tête et désosser la hure, en laissant la peau supérieure intacte.

Enlever les parties charnues de l'intérieur ainsi que la langue. Parer ces chairs et les détailler en gros dés.

Mettre le tout à macérer, pendant 8 à 10 heures, avec des légumes émincés, du sel et du poivre.

2° Préparer un gros salpicon composé de la langue, du jambon, du lard, de la volaille, des truffes et des pistaches.

Joindre à cet appareil les parties maigres retirées de l'intérieur de la hure.

Réunir le tout dans une grande terrine et ajouter la farce que l'on aura préalablement passée au tamis.

Lier cet appareil de 4 œufs entiers, l'assaisonner de sel, poivre et épices, ajouter 1 décilitre de cognac.

Mélanger intimement la farce.

3° Egoutter la hure, la nettoyer parfaitement et l'assaisonner d'épices.

L'étaler sur la table et la farcir avec l'appareil indiqué.

L'envelopper dans un torchon et la ficeler en lui redonnant sa forme primitive, c'est-à-dire en l'amincissant du côté du mufle.

Cuisson de la Hure : 1° Deux heures avant de garnir la hure, on aura marqué et mouillé le fonds de cuisson, en employant les éléments indiqués au tableau de l'endaubage.

Placer la hure dans ce fonds et la laisser cuire, à faible ébullition pendant 5 heures environ.

Aux deux tiers de la cuisson, ajouter les oreilles qui, devant être placées droites sur la hure au moment du dressage, demandent à être moins cuites.

2° Egoutter la hure, la laisser reposer pendant 30 minutes, puis la déballer et, après avoir lavé le torchon qui l'enserrait, la rouler à nouveau dans ce même torchon en la ficelant très régulièrement à l'aide d'un large ruban de fil.

Ce ficelage, essentiel pour donner à la hure la forme voulue, doit partir du mufle et se terminer au collet.

Laisser refroidir la hure pendant 24 heures.

Opérations Finales : 1° Faire clarifier la gelée selon l'usage. S'assurer, avant cette clarification de son degré de consistance afin de l'appuyer

si cela était nécessaire, d'une certaine quantité de gélatine.

Passer cette gelée à la serviette.

2° Habillage de la Hure : Diverses méthodes sont usitées. Anciennement cet habillage se faisait en enduisant la hure d'une couche de saindoux mélangée de suie. Cette pratique nous paraît bien risquée. De tels éléments sont peu compatibles, en effet, avec un apprêt comestible. C'était là pourtant le procédé de Carême. Après lui, quelques praticiens se servirent du chocolat pour masquer la hure. Ce système nous paraît aussi exagéré. Aujourd'hui, lorsque la hure est destinée à figurer comme pièce de buffet, on la nappe de glace, de viande fortement brunie. Quand la hure est préparée pour être débitée en restaurant, on se borne à la recouvrir d'une couche de grosse chapelure brune.

Ces deux derniers procédés ne donneront pas, nous le savons, l'illusion d'une hure vivante, mais ce n'est pas là que doivent tendre les efforts des praticiens.

La perfectibilité de la cuisine ne nécessite de telles complications. Toutes ces recherches nous paraissent au contraire nuisibles au caractère des choses comestibles.

Décoration et Dressage de la Hure :

On trouvera plus loin, dans la série des pièces de buffet, des indications relatives à ce dressage.

Observations. — On fait quelquefois macérer la hure désossée, dans une saumure appuyée de salpêtre. On emploie aussi les langues de mouton ou de porc saumurées au lieu de la langue de bœuf.

On farcit enfin la hure en superposant, par couches alternées, la farce et les garnitures afin d'obtenir un marbrage plus marqué.

Nous indiquons tous ces différents procédés pour mémoire seulement.

# TERRINES DIVERSES

## Méthode Générale

Formule 1257

1° En principe, avant d'être garnies, les terrines doivent être habillées intérieurement de bardes de lard.

Enduire cet habillage d'une couche de farce épaisse d'un centimètre

sur les côtés, de deux dans le fond.

Superposer ensuite les diverses garnitures en les alternant avec des couches de farce que l'on tasse du dos de la main afin de bien combler les vides.

Terminer par une couche de farce que l'on recouvrira d'une barde de lard.

Sur cette barde placer une demi-feuille de laurier et un brin de thym ; fermer la terrine et en luter le couvercle avec une bande de détrempe.

2° Mettre la terrine dans une plaque mi-remplie d'eau.

Faire bouillir sur le fourneau et achever de faire cuire au four à chaleur soutenue.

La cuisson d'une terrine est subordonnée à son volume et aussi à la nature des éléments la composant.

En général 45 minutes à 1 heure suffisent pour une terrine d'un kilog.

Au dessus de ce poids on peut compter 25 minutes par livre.

Comme enseignement caractéristique, on se rend compte de la cuisson d'une terrine en la sondant avec une grosse aiguille à brider.

Si la partie de l'aiguille introduite dans la terrine et retirée aussitôt est chaude, la terrine est cuite.

3° Retirer le couvercle et laisser tiédir la terrine pendant 20 minutes.

La mettre sous presse en l'appuyant d'une planchette ovale ou ronde surmontée d'un poids proportionnée à la grosseur de la terrine.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain. Démouler la terrine, la parer et la remouler ; la recouvrir d'une couche de saindoux sur laquelle on appliquera une feuille de papier d'étain.

## Terrine de Veau et Jambon

Formule 1258

La garniture de cette terrine se compose d'aiguillettes de noix ou de filet de veau, alternées avec des aiguillettes de maigre de jambon cuit et des lardons de lard gras.

La farce fine N° 2 est suffisante pour cette terrine.

On peut aussi la garnir d'escalopes de veau un peu épaisses que l'on piquera de lard fin et que l'on fera légèrement sauter au beurre.

Ces escalopes seront alternées avec des escalopes de maigre de jambon de la même dimension et le tout sera soudé avec la farce fine N° 2

Bien entendu le complément de truffes peut être ajouté à cette terrine comme à toutes celles que nous décrivons dans ce chapitre.

## Terrine de Volaille

Formule 1259

Désosser un poulet de grosseur moyenne.

Détacher les filets mignons que l'on réservera pour la garniture ainsi que quelques aiguillettes prises dans les parties charnues des ailes,

Dénerver la chair des cuisses.

Etaler le poulet sur la table, l'assaisonner de sel et d'épices.

Placer sur le poulet une petite poignée de farce fine, N° 3 ou N° 4

Sur cette couche de farce disposer les filets ou aiguillettes en les alternant avec des lardons de lard gras et des truffes coupées en gros bâtonnets.

Mettre une nouvelle couche de farce fine et continuer ainsi jusqu'à ce que l'on ait épuisée les garnitures à employer.

Terminer par une couche de farce ; reformer le poulet en ballotine et le placer dans une terrine, foncée de bardes de lard et chemisée de de farce fine ainsi qu'il est dit à la recette de la méthode générale.

Faire cuire et finir comme il est indiqué à la même formule.

## Terrine de Volaille au Foie Gras

Formule 1260

Même méthode que pour la terrine précédente. Ajouter aux garnitures un hecto ou deux de foie gras coupé de la dimension des lardons.

Cette terrine peut aussi se faire en employant une farce fine mélangée d'un tiers de foie gras pilé.

## Terrine de Canetop

Formule 1261

On procède, pour l'apprêt de cette terrine de la même façon que pour la Terrine de Volaille.

On ajoute, d'ordinaire, à cette terrine, une garniture complémentaire de foie gras.

## Terrine de Pigeon

Formule 1262

Même façon de procéder que pour la TERRINE DE VOLAILLE.

## Terrine de Foies de Volaille

Formule 1263

Parer soigneusement les foies de volaille et les faire sauter à la poêle avec une cuillerée ou deux de lard râpé en les assaisonnant de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés.

Lorsque les foies sont refroidis les mélanger à la farce fine en leur ajoutant le tiers de leur volume de gros dés de lard gras et de truffes épluchées.

Terminer la terrine ainsi qu'il est indiqué à la méthode générale pour l'apprêt des terrines.

## Terrine de Faisan

Formule 1264

Pour cette terrine, comme pour la plupart de celles qui vont suivre, la méthode est identique à celle donnée pour la terrine de volaille.

Après avoir désossé le faisan, on le garnit d'une farce à galantine de gibier que l'on alterne avec des aiguillettes de foie gras, des lardons de lard gras, des truffes. On ajoute également les filets mignons du faisan que l'on aura détachés.

Après avoir formé la ballotine, on l'introduit dans une terrine ovale bardée et habillée d'une petite épaisseur de farce fine.

Terminer ainsi qu'il est dit pour la TERRINE DE VOLAILLE.

## Terrine de Perdreau

Formule 1265

Même méthode que pour la TERRINE DE FAISAN.

Cette terrine est servie parfois sous le nom de Terrine de Nérac.

Ainsi qu'il appert de la lecture de très vieux documents, la terrine de Nérac jouissait déjà en 1769 d'une très grande renommée.

Un certain fabricant, le sieur Taverne était même devenu le fournisseur attitré de bon nombre d'illlustres personnages parmi lesquels il convient de citer le roi de Danemark, Christian VII.

A l'appui de notre dire nous citerons le fragment d'une lettre écrite par Mr Mathison, subdélégué de Nérac, à l'intendant de Guyenne.

« Il est surprenant, Monseigneur, le grand nombre de demandes que le Sieur « Taverne a de ces terrines; on lui en a demandé plus de cent par le dernier courrier, et « il ne peut trouver assez de perdrix dans la province pour remplir ses commissions.

« Le roi de Danemark doit en être pourvu puisque Mr Morel lui en fait de grands « envois par le canal de M. le président Augier. M. Gradès et M. Féger en envoyent « une quantité extraordinaire à Paris, en Angleterre, en Espagne, et en Amérique : Si le « sieur Taverne trouvait assez de perdrix, il débiterait plus de 1000 terrines, mais elles « lui manquent souvent et il est obligé de les faire acheter même à Bordeaux où elles ne « sont pas bon marché.

J'ai l'honneur d'être avec un très profond respect Monseigneur,
Votre très humble et obéissant serviteur.

Mathisson.

*A Nérac, le 19 Janvier 1769.*

La gloire des terrines de Nérac n'était pas seulement locale, on le voit : le monde entier les connaissait. Le nom de Taverne méritait d'être sorti de l'oubli.

Pour nous, ce document est précieux à un autre point de vue. Par suite d'une étrange confusion des méthodes, bon nombre de praticiens servent, sous le vocable de Nérac, des Terrines de Caneton.

La lettre précédente nous permet d'affirmer que la base de cet apprêt est la perdrix ou le perdreau rouge.

## Terrine de Cailles

Formule 1266

Désosser les cailles et les farcir d'un morceau de foie gras assaisonné, incrusté d'un dé de truffe et appuyé d'une petite quantité de farce à gratin.

Les envelopper dans des bardes de lard très minces et les placer en double rangée dans une terrine bardée et habillée de farce fine en les séparant avec des truffes et des lardons gras.

Terminer suivant la méthode habituelle.

## Terrine de Bécasses

Formule 1267

Cette terrine se différencie des précédentes en ceci que l'on ajoute l'intérieur de l'oiseau à la farce à gratin avant de la passer au tamis.

Terminer ainsi qu'il est dit pour la TERRINE DE CAILLES.

OBSERVATION. — On prépare de la même manière la TERRINE DE BÉCASSINES.

## Terrine de Grives

Formule 1268

Même méthode que pour la TERRINE DE BÉCASSES.

## Terrines de Pluviers et de Vanneaux

Formule 1269

Même méthode que pour la TERRINE DE BÉCASSES.

## Terrines de Mauviettes et d'Ortolans

Formule 1270

Même méthode que pour la TERINE DE CAILLES.

On prépare enfin des terrines de Sarcelles, de Pilets, de Coqs de Bruyère etc., etc.

Toutes ces méthodes dérivant du même principe nous n'en répétons pas les recettes.

## Terrine de Lièvre

Formule 1271

Pour cet apprêt il convient d'appuyer la farce d'une certaine quantité de chair de lièvre. Ce système peut du reste être appliqué à toutes les terrines de gibier.

Mélanger à cette farce le sang du lièvre.

Détailler la chair des filets et des cuisses en fines aiguillettes que l'on assaisonnera de sel épicé. Les rouler dans de fines bardes de lard et

les placer dans la terrine en les alternant avec des aiguillettes de foie gras, des truffes et des lardons.

Terminer la terrine ainsi qu'il est indiqué à la méthode générale.

OBSERVATION. — Préparer une gelée avec les os et parures de lièvre.

## Terrine de Lapereau

Formule 1272

Même méthode que pour la TERRINE DE LIÈVRE.

## Terrine de Chevreuil

Formule 1273

Même méthode.

OBSERVATION. — Lorsqu'on emploie des viandes de grosse venaison il est nécessaire de les faire préalablement mariner.

A ces terrines nous ajouterons, sans en détailler les formules, les terrines d'ours, de cerf, de daim, etc., etc.

Ces apprêts sont peu fréquents et dérivent tous des méthodes déjà décrites.

## Terrines de Foies Gras

Formule 1274

Voir plus loin la méthode des PATÉS DE FOIES GRAS.

# LES PATÉS

Les formules de farces et de garnitures indiquées dans les recettes précédentes sont applicables, sauf de rares exceptions, à tous les pâtés.

Pour foncer les pâtés on se sert de deux pâtes dont l'une est surtout utilisée pour les pièces de garde et l'autre, plus délicate, pour les pâtés de débit rapide.

La première, dite pâte à foncer ordinaire n'est point comestible au

sens propre du mot. Son unique mission est de protéger les garnitures du pâté pendant la cuisson.

Voici les formules de ces appareils.

## Pâte à foncer N° 1

Formule 1275

PROPORTIONS :

500 grammes de farine.
60 grammes de beurre.
60 grammes de saindoux.
2 cuillerées d'huile d'olive.
1 œuf entier.
1 1/2 décilitre d'eau.
10 grammes de sel.

La manipulation de cette pâte se fait selon la règle ordinaire. Nous conseillons de n'ajouter le mouillage que lorsqu'on aura bien *sablé* l'appareil.

En procédant ainsi on obtient une pâte travaillant moins à la cuisson.

Cette pâte convient aux gros pâtés et surtout aux pâtés de foie gras.

## Pâte à foncer N° 2

Formule 1276

PROPORTIONS :

500 grammes de farine.
250 grammes de beurre.
1 œuf entier.
2 décilitres d'eau.
10 grammes de sel.

Même manipulation que pour la pâte N° 1

## Observations sur les Pâtés

Actuellement on emploie les moules à charnières pour la plupart des pâtés. Ces moules, datant de 1830, sont de formes diverses.

Anciennement, le montage du pâté se faisait à la main. Ce travail assez minutieux, exigeait une réelle maîtrise. On trouvera à la recette du

Paté de Strasbourg un spécimen de cet apprêt.

Bien que le pâté de foies gras soit le prototype du genre, il est encore un grand nombre de pâtés qui jouissent d'une universelle réputation.

Sans trop nous étendre sur leur composition, nous en citons quelques-uns nous réservant de publier bientôt une monographie documentée des pâtés de France et de l'étranger.

## Les diverses spécialités de Pâtés

Abbeville : Bécasses.

Amiens : Caneton non désossé ; farce à gratin forme carrée. Anciennement la pâte était faite de farine de seigle. Ainsi qu'il en est pour la majeure partie des pâtés, cette pâte ne se mange pas.

Beaugency : Pluviers.

Boulogne-sur-mer : Bécasses.

Chartres : Alouettes. (A Chartres, on prépare aussi des pâtés de lièvre au foie gras.)

Lyon : Dindonneau.

Orléans : Cailles.

Paris : Veau et Jambon.

Périgueux : Perdreaux rouges. (Le pâté de foies gras de Périgueux, était déjà célèbre en 1760.)

Pithiviers : Alouettes non désossées; farce à gratin additionnée des intestins ; forme chausson.

Reims : Abatis de porc frais.

Rouen : Veau.

Saumur : Sarcelles. (A Saumur on préparait aussi, autrefois, des pâtés d'anguilles et de lamproies.)

Il serait trop long de vouloir passer en revue toutes les spécialités des vieilles provinces françaises : l'Anjou, la Gascogne, le Béarn, les Pyrénées, etc., élaborent de succulents produits. Marseille se singularisait jadis par le pâté de thon et aux truffes ; à Port-Vendre on préparait du Paté d'Esturgeon.

Mais toutes ces productions autochthones disparaissent de jour en jour. Les renommées s'effacent peu à peu : tels apprêts, réputés naguère, sont inconnus aujourd'hui.

C'est cette raison qui nous a poussés à écrire le petit ouvrage dont nous parlons plus haut.

# LE PATÉ DE FOIES GRAS

## D'OIES ET DE CANARDS

Paté de Foies Gras!... Ce nom évoque à lui seul tout un monde de sensations gourmandes.

Sous aucune forme, il est vrai, le foie gras ne se révèle mieux dans la complète intégrité de sa saveur.

Généreusement mélangé de truffes et dosé d'épices savamment combinées, il est enfermé dans une forteresse de pâte où, mystérieusement,

Paté de Foies Gras Monté a la Main

s'élaborera le travail de la cuisson.

Forteresse dont le feu va dorer les flancs afin d'en faire le digne écrin de ce joyau gastronomique.

Deux villes se partagent la gloire d'une réputation universelle pour l'excellence de leur fabrication : Strasbourg, Toulouse.

Leurs méthodes diffèrent peu malgré que leurs bases ne soient pas

rigoureusement semblables. Toulouse se spécialise dans l'apprêt des foies de canards tandis que le foie d'oie est plus particulièrement employé à Strasbourg.

Nous avons déjà cité les maîtres qui, aujourd'hui, semblent avoir atteint l'apogée de la perfection dans la fabrication des pâtés ou terrines.

Cependant, malgré les soins les plus minutieux apportés à la confection des pâtés le résultat serait médiocre si, avant toute chose, une méticuleuse sélection n'avait présidé à l'achat des foies gras.

* *
*

Essayons, maintenant, d'éclaircir les obscures origines du PATÉ DE FOIES GRAS.

Strasbourg, attribue l'honneur de cette paternité à Jean-Pierre Clause, alors qu'il était au service du Maréchal de Contades gouverneur de l'Alsace en 1762.

Ch. Gérard est formel à ce sujet. Il dit dans l'Ancienne Alsace à table.

« Le Maréchal de Contades, commandant militaire de la province d'Alsace depuis « 1762 jusqu'én 1788, craignant, à ce qu'il paraît, de se commettre à la cuisine d'une « province si nouvellement française, amena avec lui son cuisinier en titre. Il s'appelait « Clause et était normand. Il conquit dans la haute Société de cette époque la réputa- « tion d'un habile opérateur. Le cuisinier normand avait deviné par l'intuition du « génie, ce que le foie gras pouvait devenir dans une main d'artiste et avec le secours « des combinaisons classiques empruntées à l'école française. Il l'avait sous la forme du « pâté, élevé à la dignité d'un mets souverain, en affermissant et en concentrant la « matière première en l'entourant d'une douillette de veau haché, que recouvrait « une fine cuirasse de pâte dorée et historiée. Le corps ainsi créé, il fallait encore lui « donner une âme. Clause la trouva dans les parfums excitants de la truffe du Périgord. « L'œuvre était complet. Cela paraît bien simple aujourd'hui, et où est le miracle, dira- « t-on? Eh! mon Dieu oui, cela est simple, comme toutes les grandes choses, comme « la découverte de la gravitation, de la vapeur et de l'Amérique.

« L'invention de Clause resta un mystère de la cuisine de M. le maréchal de Con- « tades. Tant que dura son commandement en Alsace, le pâté de foies gras ne franchit « point sa table aristocratique. Mais le jour de la publicité et de la vulgarisation appro- « chait avec l'orage révolutionnaire qui devait déchirer tant d'autres voiles et ébruiter « tant d'autres secrets.

« On était en 1788, M. le maréchal de Contades quitta Strasbourg et fut rem- « placé par le maréchal de Stainville.

« Clause, fatigué de servir un grand seigneur, prévoyant peut-être que les grands « seigneurs allaient finir, aspirant d'ailleurs à l'indépendance et amoureux, par dessus le « marché, se décida à rester à Strasbourg.

« Il fit la cour à la veuve d'un pâtissier français nommé Mathieu, qui demeurait

« dans la rue de la Mésange, et l'épousa.

« Il confectionna pour le public et vendit officiellement depuis lors les pâtés qui « avaient fait les délices secrètes de la table de M. le maréchal de Contades.

« C'est de ce modeste laboratoire que le pâté de foies gras est parti pour faire le « tour du monde. »

Il semble difficile de mettre en doute l'authenticité d'un tel document. Malgré celà, il nous avait toujours paru improbable que jusqu'en 1762, la combinaison de foies gras et de truffes cuits et refroidis ensemble fut restée ignorée des cuisiniers.

Nos recherches dans les vieux formulaires n'avaient abouti jusqu'à ce jour qu'à des trouvailles de recettes plus ou moins heureuses de l'apprêt des foies gras mais aucune ne pouvait servir de point de départ au fameux Paté.

Aujourd'hui nous avons enfin acquis la preuve à peu près certaine que Clause fut non l'inventeur, mais le vulgarisateur du Paté de Foies Gras.

Voici, scrupuleusement transcrite, la formule exhumée d'un très vieux bouquin :

## Petits Pâtés de Foyes Gras aux Truffes [1]

Formule 1277

« Vous avez des foies gras que vous piquez de truffes; vous avez « une farce de foies gras faite exprès; vous avez des petits pâtés de « requettes dressés, vous y mettez de cette farce au fond, un morceau de « foie gras dessus, et une truffe de chaque côté, et recouvert de farce, « les finir et les dorer, et les mettre au four; étant cuits vous les décou- « vrez et y mettez une petite essence dedans, et servez. »

* *
*

Cette formule indique il est vrai, une préparation faite pour être servie chaude.

Là serait le point faible de notre argumentation, s'il était prouvé qu'en cuisine, il ne s'est jamais produit qu'un mets destiné à être mangé chaud, ait été servi froid selon les circonstances.

(1). Le Cuisinier Gascon, nouvelle édition - Amsterdam 1747.

A cette preuve nous en ajoutons une autre plus concluante peut-être.

Jusqu'en 1788, dit Ch. Gérard, l'invention de Clause resta un secret de la cuisine de M. le maréchal de Contades, or, dans un livre publié en 1767, nous trouvons, non plus une formule de petit pâté chaud, mais mais bien le PATÉ DE FOIES GRAS, dans toute sa vérité.

Textuellement nous copions cette recette.

## Pâté de Périgueux [1]

Formule 1278

« Pour deux livres de truffes, mettez douze foies gras, trois livres « de panne de porc, persil, ciboule et champignons; hachez le tout. « Dressez un pâté de la hauteur qu'il faut pour y faire votre mixtion « formez-le de panne hachée et par dessus une couche de tranches de « truffes assaisonnées de sel fin et fines épices mêlées, et fines herbes; « ensuite, un autre couche de panne par dessus, une couche de foies gras « assaisonnés comme dessus, et de champignons, persil et ciboules; con- « tinuez dans le même ordre jusqu'à ce que le pâté soit fini; couvrez le « tout de bardes de lard, finisssez à l'ordinaire; faites cuire, et servez « FROID pour entremets »

Bien qu'un peu empirique et complexe, cette formule prouve, qu'à cette époque, le PATÉ DE FOIES GRAS n'était pas aussi mystérieux que le prétend Ch. Gérard.

Donc, selon nous, le véritable créateur du PATÉ DE FOIE GRAS est le génial cuisinier qui, avant Clause, a tenté l'intime combinaison du foie gras et de la truffe, ces deux éléments admirablement faits pour s'unir.

## Apprêt du Pâté de Foie Gras

### (Façon de Strasbourg)

Formule 1279

1° PROPORTION DE LA FARCE :

5 kilog. de maigre de porc dénervé.
5 kilog. de lard gras.
5 kilog. de petits foies ou de parures de fois gras.
Sel épicé. (2)

(1) Dictionnaire portatif de cuisine, Paris 1767.

(2) Ce sel est épicé à la proportion de 10 à 12 grammes d'épices fines par kilog. On l'emploie à raison de 10 grammes par livre d'appareil.

Hacher, piler et passer au tamis. Cette farce peut être additionnée de truffes fraîches hachées.

2° Dénerver les foies, supprimer les vaisseaux sanguins ainsi que les parties avoisinant le fiel. Les épicer convenablement, les clouter de truffes fraîches épluchées et divisées en morceaux réguliers.

Tapisser d'une très légère couche de farce, l'intérieur du pâté que l'on aura foncé avec la pâte indiquée plus haut.

Garnir avec les foies que l'on soudera de minces assises de farce et que l'on tassera du dos de la main.

Terminer par une couche de farce que l'on lissera en dôme et que l'on recouvrira d'une barde de lard.

Fermer le pâté suivant la méthode habituelle et le mettre à cuire au four.

Un pâté de 3 à 4 livres exige 1 heure et demie de cuisson environ.

3° Laisser complètement refroidir le pâté; enlever le couvercle pour retirer la barde de lard. Garnir le pâté d'un mélange de beurre et de saindoux ou de graisse d'oie.

Il existe des variantes : quelques fabricants ajoutent des fines herbes à la farce; certains composent cet appareil de veau et de porc; d'autres font macérer les foies gras dans du cognac ou du madère.

Tous ces systèmes s'éloignent un peu, pensons-nous, de la méthode initiale, très simple on le voit.

Ce qu'il convient surtout d'observer c'est de n'employer que des foies sans taches et de les grouper dans les pâtés en tenant compte de leur contexture réciproque afin d'obtenir une cuisson parfaite.

La fabrication de Toulouse et celle de Nancy ont de grandes analogies avec celle que nous décrivons.

La méthode de Colmar est aussi semblable à ceci près que le foie gras est plus rose c'est-à-dire moins cuit.

## Parfait de Foies Gras

Formule 1280

Cet apprêt n'est qu'un succédant du précédent.

Moins appuyé en farce, ce pâté est d'un style plus raffiné.

On le garnit une fois froid, d'une succulente gelée parfumée au vin de Madère ou de Xérès.

# PIÈCES FROIDES DIVERSES

Nous comprenons sous cette rubrique, les divers apprêts dont les méthodes de cuisson ont été décrites dans les chapitres précédents et que, pour cette raison, nous nous bornons à énumérer sans autre forme.

Dans cette série nous groupons également les salaisons les plus usitées en cuisine. Nous donnons quelques renseignements théoriques sur ces préparations.

Les viandes froides les plus employées sont :

Les Filets de Bœuf, Roastbeef, et Côtes de Bœuf.

Les Longes, Carrés et Noix de Veau.

Les Gigots et selles d'Agneau.

Les Filets et Carrés de Porc.

Les Poulets et Volailles diverses.

Les Gibiers de Plumes et plus rarement quelques grosses Viandes de Venaison.

Ces diverses pièces doivent être dressées très simplement, c'est-à-dire garnies seulement de gelée hachée ou en croûtons.

Les viandes froides de boucherie, les volailles et les gibiers peuvent aussi être garnis de cresson.

L'agneau froid doit toujours être accompagné d'une sauce menthe.

Pour le gibier on peut servir en même temps une sauce Cumberland.

## Langue de Bœuf à l'Ecarlate

Formule 1281

Salaison :

Après avoir paré la langue et supprimé le cornet, la piquer d'une grosse aiguille à brider et la rouler en la frottant énergiquement, dans un mélange de sel gris broyé et de salpêtre. (1 partie de salpêtre pour 10 parties de sel.)

La placer ensuite dans un baquet et la recouvrir d'une saumure pré-

parée ainsi qu'il est indiqué au chapitre des formules complémentaires.

15 à 18 jours de salaison suffisent.

En charcuterie et dans les maisons où les salaisons se font sur une grande échelle on emploie la seringue à piston pour faciliter cette opération.

Cuisson de la Langue :

Retirer la langue de la saumure et la faire tremper pendant 4 ou 5 heures à l'eau froide. La mettre dans une marmite, la recouvrir d'eau et la faire cuire à petite ébullition régulière pendant 2 heures environ.

Opérations Finales :

Egoutter la langue et pendant qu'elle est chaude encore l'éplucher complètement. La laisser refroidir et l'envelopper de bardes de lard. L'enfermer dans une baudruche (gros boyau) que l'on aura fait préalablement dégorger à l'eau froide.

Ficeler solidement les deux extrémités de la langue, et après l'avoir piquée par endroits, la mettre à pocher dans une marmite d'eau bouillante pendant 8 à 9 minutes.

L'accrocher et la badigeonner de carmin tant qu'elle est chaude. Sitôt que la couleur est sèche, frotter la langue avec un torchon huilé et la placer en un endroit aéré où on peut la conserver longtemps.

Observation. — Les langues fumées sont du domaine de la charcuterie. L'opération du fumage nécessite une installation qu'il n'est pas facile d'avoir en cuisine.

## Langues de Mouton à l'Ecarlate

Formule 1282

Ces langues se préparent exactement comme les langues de bœuf.

Le temps de salaison est nécessairement diminué en raison de leur petite dimension ; la cuisson est aussi plus rapide.

Comme les langues de bœuf, elles peuvent se conserver assez longtemps en ayant, toutefois, la précaution de les accrocher dans une pièce aérée.

Cet apprêt constitue un hors-d'œuvre délicat et original.

## Pressed-Beef

Formule 1283

Cette spécialité, venue de Londres, où elle jouit d'une grande vogue

n'est autre que la poitrine de bœuf, choisie très grasse et mise en saumure ainsi qu'il est enseigné pour la langue à l'écarlate.

Suivant la grosseur de la pièce, la salaison demande de 25 jours à 1 mois.

La cuisson doit être faite dans une très grande marmite.

Sitôt la pièce cuite, on l'égoutte, on la met sous presse dans un grand moule carré où on la laisse complètement refroidir.

Le lendemain, on la pare correctement et on la badigeonne de glace de viande.

On peut, dans cet ordre d'idées, préparer de la même façon, des pointes ou aiguillettes de culotte de bœuf.

A cette série de pièces froides diverses, on peut ajouter aussi les apprêts suivants, déjà décrits dans leurs chapitres spéciaux :

La Pointe de Culotte a la Gelée.

La Cote de Bœuf a la Gelée.

La Noix de Veau Froide a la Bourgeoise.

La Longe de Veau dans sa Gelée.

Parmi les préparations de volailles, nous indiquerons également la formule qui suit :

## Poularde à l'Estragon dans sa Gelée

Formule 1284

Farcir une poularde d'un appareil composé de foie gras et d'estragon haché.

La brider, la barder et la mettre à cuire au four avec un morceau de beurre frais et un gros bouquet d'estragon.

L'égoutter, la débarder et la laisser refroidir.

Déglacer la casserole d'un litre 1/2 de gelée à l'estragon ; faire refroidir en la vannant.

Eponger la poularde pour la bien dégraisser ; la décorer de feuilles d'estragon blanchies et trempées dans la gelée.

Placer la poularde dans une vasque en cristal ; la recouvrir avec la gelée mi-prise et la servir, sur un grand plat, entourée de glace réduite en neige.

Observations.— On peut préparer des poulardes de cette façon et les garnir d'une jardinière de légumes nouveaux dressés par petits bouquets.

La même méthode s'applique aussi aux dindes, pintades nouvelles, canetons, etc.

# BUFFET DE BAL

De nos jours, les grands buffets sont un peu démodés : l'habitude de souper par petites tables a nécessité un remaniement, un morcellement du travail du froid.

Les grandes pièces monumentales, orgueil de la cuisine de naguère, n'ont plus leur raison d'être.

Il nous a paru intéressant cependant de grouper en une rapide étude un certain nombre de plats destinés, par leurs dimensions, à être servis dans des réunions nombreuses.

Pour adapter toutes ces formules aux exigences actuelles, nous avons adopté, dans ses grandes lignes, le principe du service à la russe.

Les pièces que nous décrivons sont donc préalablement découpées, puis remises en forme et chaud-froitées ou lustrées à la gelée.

## 1° LES ŒUFS

Formule 1285

La nature de l'œuf ne permet guère de le servir dans un buffet "debout".

Néanmoins nous indiquons comme pratiques, en pareil cas, les œufs durs partagés en deux, farcis d'un appareil composé de caviar et de leur jaune broyé, lustrés à la gelée et dressés, soit sur des toasts tartinés de beurre d'anchois ou sur des fonds d'artichauts.

Nous conseillons aussi, mais ceci est une somptuosité, les œufs de vanneaux ou de pluviers dressés en aspics, ou simplement, dressés dans des petites croustades feuilletées ou dans des fonds d'artichauts.

## 2° LE POISSON

Formule 1286

Nous avons donné dans un chapitre spécial de minutieuses recettes

de poissons ou de crustacés froids. Nous nous bornons seulement à indiquer parmi ces apprêts ceux que leur style de dressage permet de servir dans un buffet.

1° La Truite Froide au Vin de Champagne.
2° La Truite Froide au Vin Rouge.
3° L'Esturgeon Glacé a la Volga.
4° L'Aspic de Langouste ou de Homard a la Gelée.
5° Le Chaud-Froid de Filets de Soles a l'Italienne.
6° Le Chaud-Froid de Langouste a la Gelée.
7° Les Langoustes ou les Homards dressés a la Parisienne.

et, enfin, tous les gros poissons tels que Saumons, Loups, Carpes, etc.

Le dressage de ces poissons doit être conçu de manière à en faciliter le débit.

## 3° GROSSES PIÈCES GARNIES

Formule 1287

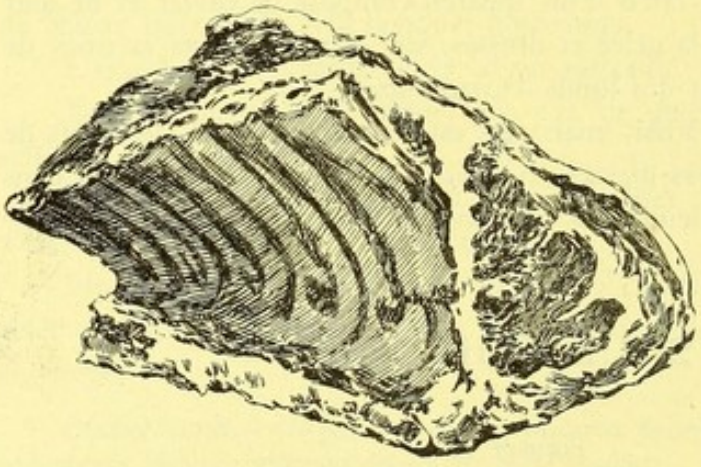
Ces grosses pièces sont les véritables ressources d'un grand buffet.

Les formules de quelques-unes ayant été décrites déjà, nous nous contenterons, pour celles-là, de donner quelques indications de dressage.

### La Côte de Bœuf à la Gelée

Formule 1288

1° Après avoir fait braiser une côte de bœuf raccourcie et piquée de lard gras, ainsi qu'il est indiqué au chapitre des grosses pièces de boucherie, la laisser complètement refroidir dans sa cuisson que l'on aura passée au chinois.



(L'endaubage de cette côte doit être copieux et suffisamment chargé en viandes gélatineuses telles que : pieds et jarrets de veau, couennes fraîches et carcasses de volaille, afin de produire un fonds consistant ce qui évitera de le surcharger de gélatine. Nous conseillons

également de faire cuire la côte la veille du jour de l'emploi).

Retirer la côte de la cuisson, l'éponger et la parer correctement (avant de cuire la côte on aura eu la précaution de diminuer, en les sciant, la largeur des os, afin de pouvoir les garnir de grosses papillotes).

Enlever la noix de la côte en entaille, en laissant adhérer une épaisseur de viande de deux ou trois centimètres environ contre les os ainsi que sur sa partie la plus large.

Détailler cette noix en une trentaine de tranches régulières.

2° Avec les deux tiers de la cuisson préparer une gelée que l'on clarifiera selon la méthode habituelle.

Avec le restant de cette cuisson apprêter une sauce chaud-froid.

Parfumer la gelée et la sauce chaud-froid au vin de Xérès.

3° Reformer la côte en remettant une à une les tranches dans l'entaille, après les avoir trempées dans de la gelée mi-prise.

Resserrer autant que possible ce dressage afin de conserver à la côte ses dimensions primitives.

La placer, pour la bien solidifier, dans le timbre à glace.

La masquer d'une légère couche de sauce chaud-froid et la lustrer à la gelée.

Garnitures : Avec les pieds de veau, que l'on aura désossés et parés préparer une trentaine de petits moules à darioles que l'on remplira de gelée et que l'on fera refroidir en pleine glace.

Garnir une trentaine de fonds d'artichauts avec une macédoine composée de carottes tournés à la petite cuillère ronde et de pointes d'asperges. Lustrer ces fonds d'artichauts à la gelée mi-prise.

Dressage : Tailler, dans un bloc de riz moulé, un socle à deux gradins de peu d'élévation et dont la partie supérieure destinée à supporter la côte, sera plus étroite que celle de dessous, établie pour loger les diverses garnitures.

Fixer ce socle dans un grand plat ovale ; placer la côte dessus et disposer tout autour les garnitures indiquées.

Garnir le fond du plat de gelée hachée, croûtonner les bords et papillotter les manches de la côte de bœuf.

Observations sur les Garnitures des Grosses Pièces de Buffet :

Nulle règle précise ne déterminant la nature de ces garnitures, nous tenons à dire que celles que nous indiquons ne sont données qu'à titre documentaire.

Ces garnitures peuvent être variées en tenant compte de celles accompagnant les pièces servies sur le même buffet.

## La Noix de Veau à la Gelée

Formule 1289

La méthode indiquée pour le dressage de la Côte de Bœuf s'applique également à la Noix de Veau.

## La Longe de Veau à la Jardinière

Formule 1290

Même méthode de cuisson et de dressage.

Garnir la longe de fonds d'artichauts remplis d'une jardinière assaisonnée d'huile et de vinaigre, de sel et de poivre et les lustrer à la gelée.

## Le Filet de Bœuf "Prince Albert" à la Gelée

Formule 1291

Faire cuire le filet de bœuf farci de foie gras et de truffes, ainsi qu'il est dit à sa recette (voir chapitre des grosses pièces de boucherie).

Le trancher en entaille, le chaud-froiter et le lustrer à la gelée ainsi qu'il est indiqué pour la Côte de Bœuf a la Gelée (voir ci-dessus).

Garnitures : Celles indiquées à la recette du Filet de Bœuf Prince Albert préparé pour être servi chaud nous paraissent un peu trop volumineuses pour le service d'un buffet. Nous conseillons donc de garnir cette pièce de minuscules médaillons de foie gras décorés d'une lame de truffe et lustrés à la gelée.

Dressage : Placer le filet de bœuf sur un fond en pâte à coupe ou en riz moulé.

Dresser tout autour les escalopes de foie gras en les montant en buissons, garnir le bassin du plat et en croûtonner les bords.

## Les Langues à l'Ecarlate

Formule 1292

Bien équilibrée en toutes ses parties, cette pièce produit un fort bel

effet, dû à la simplicité des lignes et à l'unité du décor.

1° Dépouiller deux langues et les parer nettement dans leur partie inférieure de manière à pouvoir les dresser bien à plat.

Détacher en une profonde entaille toute leur partie bombée.

Détailler cette partie en escalopes de même épaisseur.

2° Masquer d'une sauce chaud-froid brune, appuyée d'une pointe de carmin, toute la partie inférieure des langues.

Chaud-froiter aussi les escalopes mais, plus légèrement.

3° Replacer ces escalopes dans l'entaille et, après les avoir décorées de motifs peu volumineux en truffes et en blanc d'œuf, lustrer les langues à la gelée.

Faire raffermir dans le timbre à glace.

GARNITURES : 30 moules à darioles aspiqués et remplis de salade russe.

Un moule conique de 14 à 15 centimètres de hauteur aspiqué, décoré de légumes et garni de salade russe.

DRESSAGE : Placer les langues sur un fond en pâte à coupe, ou en riz taillé.

Fixer, entre les deux langues, une coupe en pâte ferme et la garnir de la salade russe.

Disposer les aspics tout autour des langues ; remplir les intervalles de gelée hachée, croûtonner les bords du plat et piquer 3 attelets de truffes dans les langues.

## Le Jambon d'York en Paupiettes

Formule 1293

1° Parer correctement le jambon, en laissant subsister, du côté du manche, une bande de couenne dont on festonnera les bords.

Enlever toute la noix, en suivant la méthode formulée pour les LANGUES A L'ECARLATE.

2° Détailler cette noix en tranches minces, que l'on parera de façon à obtenir une quarantaine de bandes étroites longues de 10 à 12 centimètres.

3° Avec les parures de ces bandes, auxquelles on ajoutera, si c'est nécessaire, une quantité supplémentaire de jambon, préparer un appareil

ainsi qu'il est dit à la Mousse de Jambon. (Cet appareil sera peu fourni en crème afin d'être consistant).

Lui ajouter deux ou trois cuillerées de truffes hachées.

4° Farcir les paupiettes de cet appareil et les rouler régulièrement.

Les mettre droites sur une plaque, les décorer, dans leur partie supérieure, d'une lame de truffe collée à la gelée mi-prise et les replacer dans l'échancrure du jambon, en les serrant et en les disposant symétriquement.

Lustrer le tout à la gelée et mettre à raffermir dans le timbre à glace jusqu'au moment de dresser.

Garnitures : Ces garnitures, comme celles de la plupart des grandes pièces de buffet, sont facultatives. On les combine suivant les exigences et surtout suivant la composition des différentes pièces du même buffet.

Dressage : Fixer le jambon sur un fond en pâte à coupe taillé à deux gradins.

Placer les garnitures sur le rebord du gradin inférieur. Remplir de gelée hachée le bassin du plat, en croûtonner les bords et garnir d'une papillotte le manche du jambon.

## La Hure de Sanglier

Formule 1294

1° Eponger la hure afin de la bien dégraisser. (Cette précaution permet de la chaud-froiter plus facilement).

L'échancrer ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes et découper, en une trentaine de tranches, la partie enlevée.

Remettre ces tranches dans l'échancrure.

2° Masquer la hure de glace de viande ou de sauce chaud-froid brune très consistante.

Replacer les oreilles que l'on aura également chaud-froitées.

Fixer les défenses et, avec du blanc d'œuf et des truffes, reformer les yeux que l'on mettra bien exactement à l'endroit voulu. (On emploie ordinairement des yeux en émail, usage parfait assurément, mais évoquant parfois chez les convives l'idée d'une pièce anatomique).

Décorer très sobrement la hure, soit de beurre de Montpellier, soit de blancs d'œufs, de truffes et de pistaches ; la lustrer à la gelée et la mettre à refroidir dans le timbre à glace.

Dressage : Fixer la hure sur un fond ovale en pain de mie placé

dans un grand plat et décoré de beurre de Montpellier.

(On peut aussi employer, pour ce dressage, un support en bois laqué également décoré de beurre de Montpellier).

Garnir de gelée hachée le bassin du plat, en croûtonner les bords et piquer dans la hure une rangée d'attelets composés de grosses truffes et de crêtes chaud-froitées à blanc.

Nous sommes peu partisans des attelets dits *en belle vue*, attelets consistants, on le sait, en morceaux de lard historiés et aspiqués d'une gelée à l'eau.

Ce décor, un peu puéril, est loin d'égaler l'effet produit par de simples attelets de truffes.

## 1° LES GALANTINES DE POULARDE DE CANETON, DE DINDE, DE FAISAN etc., etc.

Formule 1295

Ces pièces se dressent et se garnissent ainsi qu'il est indiqué pour les articles précédents.

## 2° LE PATÉ DE FOIE GRAS

Formule 1296

A l'aide d'une cuillère tranchante enlever en coquilles l'intérieur d'un gros pâté, en ayant soin de ne pas abîmer la croûte.

Remplir cette croûte d'un tampon de pain de mie, sur lequel on dressera les coquilles en pyramide.

Garnir de gelée hachée, placer le pâté sur un plat dont on croûtonnera les bords.

## 3° LES TERRINES

Formule 1297

Après avoir démoulé et paré les terrines, les détailler en tranches

régulières, que l'on dressera en couronne. Garnir le centre de gelée hachée et croûtonner les bords du plat.

On peut aussi garnir de ces tranches des moules unis aspiqués de gelée.

Après les avoir fait refroidir en pleine glace, on démoule ces aspics sur des croûtons de pain de mie décorés de beurre de Montpellier.

## 4° APPRÊTS DIVERS

Formule 1298

Il serait trop long de vouloir étudier en détail toutes les grosses pièces de buffet. Notre intention est simplement de prouver qu'il est parfaitement facile d'organiser des buffets artistiques, sans qu'il soit nécessaire d'ériger ces plats sur des socles architecturaux.

A cette série nous ajoutons, mais sans nous étendre sur leurs formules, les menus apprêts suivants :

Les Cotelettes d'Agneau en Chaud-Froid.

Les Coquilles de Foie Gras.

Les Petites Mousses et les Œufs de Foie Gras.

Les Mousselines de Jambon, de Volaille ou de Gibier.

Les Aiguillettes ou Médaillons de Poulets ou de Canetons a la Gelée.

Les Filets de Faisans a la Gelée.

Les Cailles, les Bécassines, les Grives, les Mauviettes Chaud-Froitées.

Les Jambons de Volailles, de Faisans ou autres Gibiers, etc., etc.

Toutes ces petites entrées, dont on trouvera les recettes plus haut, sont dressées dans des coupes en cristal, ou montées en buissons que l'on garnit de gelée hachée et que l'on pique d'un attelet de truffes ou de crêtes de coq.

Sous forme de buisson on peut aussi servir les truffes chaud-froitées dans un buffet.

## 5° LES BOUTS DE TABLE OU ROTS FROIDS

Formule 1299

Sous ce terme générique, la cuisine ancienne comprenait un grand nombre de préparations parmi lesquelles nous citerons les suivantes, pouvant prendre place dans la composition d'un grand buffet :

Les Patés de Veau et Jambon.

Les Gros Patés de Volaille, de Gibier ou de Venaison.

Les Jambons décorés de Gelée.

Les Pains de Volaille, de Gibier, de Foie Gras, etc., etc.

et enfin les différents crustacés dressés en buisson.

## 6° LES SALADES

Formule 1300

Celles employées pour le service des buffets doivent être composées d'éléments nombreux. Le prototype en est la salade russe. On trouvera les formules de ces apprêts au chapitre spécial consacré à cet article.

## 7° LES GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE ET LES ENTREMETS

Formule 1301

C'était là autrefois l'appoint principal des grands buffets de bal.

Souvent même, ajouterons-nous, ces pièces étaient postiches dans la majeure partie de leur composition.

Parmi celles fréquemment employées nous citerons :

Les Cornes d'Abondance.

Les Napolitains.

Les Mille-Feuilles.

Les Biscuits de Savoie.

Les Croquenbouches Divers.

Les Siciliens.

Les Bretons, etc., etc.

Aujourd'hui, les buffets sont généralement garnis de délicates pâtisseries dressées sur des étagères en cristal.

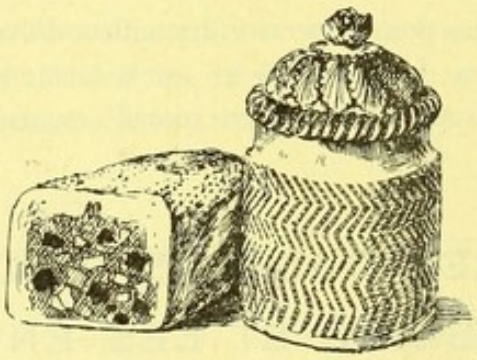
Nous indiquons les petits entremets suivants, pratiqués aussi pour ce service :

Les Oranges ou Mandarines a la Gelée.

Les Petits Bavarois.

Les Pains de Fraises ou d'autres Fruits, etc., etc.

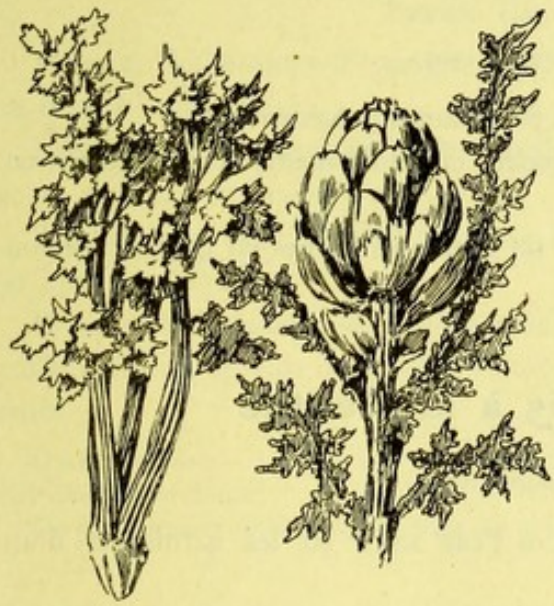
A tout cela, il convient d'ajouter les assiettes volantes, garnies de sandwichs divers, de petits pains fourrés, de petits fours, de gaufrettes, etc., etc.



# LÉGUMES & FARINEUX

## Petits Pois à l'Anglaise

Formule 1302



Faire cuire les petits pois dans une eau salée abondante et, autant que possible, dans un bassin en cuivre.

Les égoutter, les faire sécher sur le fourneau et les dresser dans une timbale brûlante.

Servir en même temps des ronds de beurre frais et du sucre en poudre.

OBSERVATION. — Les convives préparent eux-mêmes ce légume dans les assiettes.

## Petits Pois au Beurre

Formule 1303

Faire cuire les petits pois selon la méthode ordinaire ; les égoutter,

les faire sécher sur le fourneau en les assaisonnant de sel et d'une pincée de sucre en poudre et les lier, hors du feu, d'un morceau de beurre frais.

## Petits Pois Paysanne

Formule 1304

Empoter les petits pois dans une casserole profonde. Les manier avec un morceau de beurre frais et les assaisonner de sel et d'une pincée de sucre.

Ajouter quelques petits oignons nouveaux et un ou deux cœurs de laitues coupés en chiffonnade.

Mouiller d'eau à hauteur des légumes et faire partir en plein feu.

Laisser cuire sur le coin du fourneau pendant 40 minutes.

A ce point précis, si le mouillage a été judicieusement dosé, les petits pois se trouvent liés par la seule réduction.

Beurrer hors du feu et servir en timbale.

## Petits Pois à la Française

Formule 1305

Même méthode que pour la préparation précédente.

Les laitues, au lieu d'être ciselées en chiffonnade, sont attachées en bouquet.

Une fois les légumes cuits, on divise les laitues en quartiers et on les dresse sur les petits pois.

## Petits Pois à la Menthe

Formule 1306

Faire cuire les petits pois à l'eau salée en les garnissant d'un bouquet de menthe.

Les égoutter et les finir comme les petits pois à l'Anglaise ou au beurre.

Observations. — Cette méthode, d'importation anglaise, communique aux légumes une saveur qui n'est nullement désagréable.

On emploie le même procédé pour cuire les pommes nouvelles.

## Haricots Verts

Formule 1307

Les apprêts les plus usités pour ce légume sont à l'Anglaise ou au beurre.

On sert aussi les haricots verts à la crème.

## Flageolets

Formule 1308

A l'état frais, ce légume reçoit tous les apprêts indiqués pour les petits pois ou les haricots verts.

Sous le nom de Haricots Panachés on le sert, souvent mélangé avec des haricots verts et lié au beurre.

Secs, les flageolets se préparent comme les haricots blancs.

## Pointes d'Asperges à la Chantilly

Formule 1309

Préparer les pointes d'asperges selon la méthode ordinaire et les faire cuire à l'eau salée.

Les égoutter et rafraîchir et les mettre à étuver dans une sauteuse avec un morceau de beurre frais.

Ajouter 2 ou 3 cuillerées de crème double et sauter les asperges pour bien lier le ragoût.

Dresser en timbale en les disposant de façon à ménager un vide dans le milieu. Garnir ce vide d'une forte cuillerée de crème fouettée et servir aussitôt.

Observations. — Les timbales pour servir les légumes préparés ainsi, doivent être absolument brûlantes.

On peut préparer de la même manière des petits pois ou des haricots verts.

## Fèves Nouvelles

Formule 1310

Lorsqu'il est très tendre, ce légume reçoit tous les apprêts indiqués pour les petits pois ou haricots verts.

En Belgique, la sarriette est l'assaisonnement obligatoire des fèves.

## Jets de Houblon

Formule 1311

Fréquemment servis en Belgique et en Hollande, les jets de houblon sont plus rarement préparés en France.

On les emploie surtout comme garniture d'œufs pochés après les avoir blanchis et liés au beurre ou à la crème.

## Pourpier

Formule 1312

Cette plante potagère assez commune dans le nord de la France est surtout appréciée en Belgique où on la prépare en potage, en légume et en salade.

On prépare souvent le pourpier à la crème.

## Cerfeuil Bulbeux

Formule 1313

Cette racine charnue se fait légèrement blanchir et se prépare au beurre comme les pommes de terre nouvelles.

On peut aussi préparer le cerfeuil bulbeux à la crème.

## Crosnes du Japon

Formule 1314

Mêmes apprêts que pour le CERFEUIL BULBEUX.

## Asperges à la Milanaise

Formule 1315

Après avoir cuit les asperges à grande eau, on les égoutte, on les rafraîchit et on les range dans un plat beurré en les saupoudrant de parmesan râpé. Semer des petits morceaux de beurre dessus et faire gratiner à la salamandre.

## Asperges à la Polonaise

Formule 1316

Ranger les asperges bouillantes dans un plat légèrement beurré et les masquer d'un beurre noisette, dans lequel on aura mis à frire une grosse poignée de mie de pain. Ajouter deux ou trois cuillerées de jaune d'œufs durs et de persil hachés et, facultativement un jus de citron.

Observation. — Une variante assez fréquente de cet apprêt est d'envoyer le beurre à la polonaise à part.

En raison de leur simplicité de méthode nous nous dispensons de décrire les recettes des Asperges a la Hollandaise, a la Sauce Mousseline, ou au Beurre Fondu, sous le nom d'Asperges a la Flamande, on sert ce légume avec une garniture d'œufs durs chauds et un beurre fondu à part.

Nous citerons enfin pour mémoire les asperges à l'huile et les salades de pointes d'asperges blanches au jus de citron.

## Cardons

Formule 1317

Cuisson des Cardons :

Diviser les côtes tendres du cardon en morceaux de 7 à 8 centimètres; les éplucher, supprimer les fils et les plonger au fur et à mesure dans une eau acidulée.

Parer également les parties tendres du cœur que l'on conservera de forme ronde.

Mettre le tout à cuire dans une cuisson marquée ainsi :

Avec 4 ou 5 cuillerées de farine et quelques décilitres d'eau préparer un blanc que l'on mouillera de 4 ou 5 litres d'eau froide. Saler, ajouter le jus d'un ou de deux citrons et environ 3 ou 400 grammes de graisse de rognon de bœuf coupée en gros dés.

Faire bouillir en remuant avec une spatule pour empêcher la farine de s'attacher au fond.

Cette cuisson dite blanc à légumes, sert aussi pour cuire les crêtes de coq.

Les cardons qui sont d'une cuisson assez lente, doivent cuire à très petit frémissement.

Les débarrasser, une fois cuits, dans la cuisson passée au chinois.

On prépare les cardons, au jus, à la crème, au velouté, au gratin, à la moelle, etc., etc.

Ces divers apprêts ayant été indiqués pour d'autres articles, nous n'en répétons pas les recettes.

Lorsqu'on sert les cardons à la moelle, on les garnit en plus de lames de moelle pochées, de petits croûtons creusés et remplis d'un salpicon de moelle lié de fonds de veau réduit.

## Cœurs de Céleris à la Crème

Formule 1318

Parer et faire blanchir les pieds de céleris. Les empoter dans du fonds blanc un peu gras et les faire cuire.

Les égoutter, les diviser par moitiés, les raccourcir et les mettre à compoter dans une sauce crème préparée avec deux ou trois décilitres de velouté de volaille et autant de crème double.

Dresser les céleris dans une timbale; faire réduire la sauce, la beurrer et la passer à l'étamine.

Masquer les céleris avec.

Observation. — On prépare les céleris au jus, à la moelle, au gratin, ætc., etc. Les cardons reçoivent aussi les mêmes apprêts.

## Laitues braisées au Jus

Formule 1319

Parer et laver les laitues à plusieurs eaux. Les faire blanchir dans de l'eau salée, les égoutter, les rafraîchir et les presser pour en extraire toute l'humidité.

Etaler les laitues sur la table, soulever les feuilles et les bien assaisonner à l'intérieur.

Les grouper 4 par 4, les envelopper dans des bardes de lard très minces, les ficeler et les empoter dans une casserole foncée de carottes et d'oignons coupés en rouelles.

Mouiller de bouillon un peu gras et laisser braiser au four (la casserole couverte) pendant 2 ou 3 heures.

Egoutter les laitues, les déballer, les ouvrir en deux, les parer et les

ranger dans un plat à sauter.

Dégraisser le fonds et le passer au chinois.

Le faire réduire de deux tiers, le lier de quelques cuillerées de fonds de veau réduit, beurrer hors du feu et passer à l'étamine sur les laitues.

Laisser mijoter quelques instants les laitues dans le fonds sans ébullition.

## Laitues à la Crème

Formule 1320

Cuire les laitues selon la méthode décrite dans la formule précédente.

Les égoutter et les ranger dans un plat à sauter.

Dégraisser et passer la cuisson, la terminer avec crème double et velouté de volaille. Beurrer et passer à l'étamine sur les laitues.

Observation. — Dans toutes les préparations de légumes à la crème, on peut remplacer le velouté par la sauce Béchamel.

## Endives

Formule 1321

Voici, pour cuire les endives, le mode le plus souvent employé :

Les parer et les laver à plusieurs eaux; les ranger dans un plat à sauter grassement beurré ; les assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Ajouter quelques morceaux de beurre frais et le jus d'un citron ; recouvrir d'un papier beurré et cuire, à couvert, pendant une heure environ.

Egoutter les endives et les dresser en timbale. Faire réduire la cuisson, la beurrer et la verser sur les endives.

Observation. — En Belgique on nomme endive la chicorée que nous désignons en France sous le nom d'escarole.

## Endives à la Crème

Formule 1322

Même méthode de cuisson. Ajouter de la crème, faire réduire, beurrer et passer sur les endives.

## Chicorée au Jus

Formule 1323

Parer et raccourcir les chicorées, les laver à plusieurs eaux et les faire blanchir. Les égoutter, les hacher finement et les marquer dans une casserole en les mouillant de fonds de veau clair et en les assaisonnant de sel et de sucre.

Laisser complètement braiser et terminer en ajoutant un morceau de beurre frais et une ou deux cuillerées de fonds de veau réduit.

Cet apprêt constitue une garniture plutôt qu'un légume.

## Chicorée à la Crème

Formule 1324

Même méthode que pour la chicorée au jus. Marquer avec du bouillon blanc et terminer avec de la crème et du beurre.

Observations. — On additionne parfois la chicorée avec du velouté de volaille ou de la Béchamel. On peut aussi la faire complètement cuire à l'eau et la finir simplement avec de la crème et du beurre.

## Tomates au Gratin

Formule 1325

Cette solanée dont la pulpe est d'un si grand appoint dans le travail des sauces fournit aussi un légume savoureux.

La façon la plus habituelle de la préparer, est de la farcir d'une Duxelles additionnée de jambon haché et de la faire gratiner au four.

Avant de farcir les tomates, on les cerne pour en enlever les pépins et l'eau et on les passe quelques minutes au four après les avoir assaisonnées et arrosées de beurre fondu ou d'huile.

On fait aussi griller les tomates. Il est nécessaire pour ce genre de cuisson de les partager et, de supprimer complètement l'eau et les pépins.

On prépare également les tomates à la Provençale, c'est-à-dire sautées à l'huile et additionnées de persil haché et d'une pointe d'ail.

## Aubergines au Gratin

Formule 1326

Ce légume cultivé surtout dans le midi de la France se prépare le

plus souvent au gratin.

Partager les aubergines en deux dans le sens de la longueur.

Cerner la partie au vif et en quadriller le milieu de petites incisions ne dépassant pas le tracé du trait circulaire.

Faire frire les aubergines à l'huile pendant quelques minutes.

Les égoutter et enlever les deux tiers de la pulpe que l'on hachera et que l'on additionnera d'une quantité égale de Duxelles mélangée de maigre de jambon haché et de fines herbes.

Remplir de cet appareil les moitiés d'aubergines, les saupoudrer de mie de pain mélangée de parmesan râpé, les ranger dans un plat allant au feu et les faire gratiner au four.

Servir dans ce plat en entourant d'un cordon de fonds de veau.

## Aubergines à la Turque

Formule 1327

Même méthode que pour les AUBERGINES AU GRATIN.

Les farcir d'un appareil composé de maigre de mouton (cuit) haché, d'oignon fondu, de riz et de pulpe d'aubergine.

Arroser d'huile et faire gratiner au four.

Saucer de fonds de veau tomaté.

Cet apprêt est servi quelquefois sous le nom d'AUBERGINES A L'EGYPTIENNE.

On le condimente souvent avec des piments.

## Aubergines à la Languedocienne

Formule 1328

Cette préparation, très usitée dans le Sud-Ouest de la France, est servie à Paris sous le nom plus pompeux d'AUBERGINES IMAN-BAYALDI.

C'est un mélange, par couches superposées, d'aubergines épluchées coupées en tranches épaisses et sautées à l'huile et de moitiés de tomates également sautées à l'huile.

On recouvre la dernière couche de mie de pain mélangée de persil grossièrement haché et d'une pointe d'ail râpé.

Arroser d'huile et faire gratiner au four.

Cette méthode, nous le répétons, est originaire de la Gascogne.

A Paris on supprime l'appoint final de l'ail.

Pour donner à ce plat le cachet turc que semble exiger son nom, il conviendrait d'ajouter à la composition, une certaine quantité de mouton haché et de riz.

Cet apprêt est quelquefois utilisé comme garniture principale de poulets sautés, de tournedos ou de noisettes.

## Aubergines à la Crème

Formule 1329

Après avoir épluché les aubergines, les couper en gros dés, (on peut aussi les couper en tranches épaisses ou encore les tourner en gousses); les mettre à tremper pendant une heure dans du lait. (La macération dans le lait à pour objet d'enlever l'acreté du légume. On peut aussi saupoudrer les aubergines de sel fin pour leur faire rendre l'eau).

Les égoutter et les éponger. Les assaisonner, les faire sauter au beurre en évitant de leur laisser prendre couleur.

Lorsque les aubergines sont cuites supprimer le beurre et les mouiller de 2 ou 3 décilitres de sauce crème non beurrée.

Laisser compoter le légume dans cette sauce pendant 12 à 15 minutes et ajouter le beurre au moment de servir seulement.

Observations. — Nous indiquons de lier le ragoût d'aubergines à la sauce crème et non de le mouiller directement à la crème pure, ainsi que nous le prescrivons pour d'autres légumes moins fragiles, tels que carottes, artichauts, concombres, etc., etc.

Cette sauce doit, bien entendu, être parfaitement savoureuse et composée de trois parties de crème pour une partie de Béchamel ou de velouté.

On sert enfin les aubergines : frites, sautées au beurre ou à l'huile, et, plus rarement, grillées.

## Courgerons ou Courgettes

Formule 1330

Cette cucurbitacée, dont la saveur a beaucoup d'analogie avec celle de l'aubergine, est cultivée en abondance dans le Sud-Est de la France.

On applique à ce légume la plupart des apprêts indiqués pour l'aubergine.

A Nice, on les farcit d'un mélange de chair, de riz, d'oignon que l'on additionne de la chair des courgettes.

Cette préparation est naturellement appuyée d'une pointe d'ail ainsi qu'il en est pour tous les mets provençaux.

## Chayottes ou Brionnes

Formule 1131

Ce légume peu connu encore est d'une pulpe assez savoureuse.

Après l'avoir divisé en quartiers, que l'on pare régulièrement et que l'on fait blanchir, on le prépare des diverses façons indiquées pour les aubergines ou les courgettes.

## Gombos à l'Orientale

Formule 1332

Le Gombo ou Gombaut est un fruit plutôt qu'un légume. Type de la tribu des Hisbiscées, il appartient à la famille des Malvacées et est originaire de l'Amérique Méridionale.

Raccourcir la tige des gombos, les laver et les marquer dans un plat à sauter, huilé et foncé de tomates concassées et de piments doux épluchés et coupés en petits dés. Assaisonner de sel, ajouter une pointe d'ail râpé et laisser cuire le plat à sauter couvert pendant 35 à 40 minutes. Servir dans une bordure de riz pilaff.

Les gombos sont surtout employés comme garniture. On les prépare aussi comme hors-d'œuvre. Dans tous les cas, nous conseillons de les appuyer d'une certaine quantité de tomates.

## Concombres à la Crème

Formule 1333

Ce légume, de la famille des Cucurbitacées, est très employé par la cuisine Russe.

Détailler les concombres en morceaux de 5 à 6 centimètres que l'on tournera en grosses gousses.

Les faire blanchir 5 minutes à l'eau salée.

Les égoutter, les rafraîchir et les marquer dans un plat à sauter avec un morceau de beurre frais, une pincée de sel et une prise de paprika.

Laisser cuire, la casserole couverte, pendant 20 minutes.

Supprimer le beurre et mouiller les concombres de 2 ou 3 décilitres de crème double que l'on aura préalablement fait bouillir.

Laisser mijoter le ragoût, ajouter une petite cuillerée de Béchamel ou de velouté pour étoffer la liaison et, au moment de servir, beurrer grassement.

On prépare aussi les concombres au jus ou, après les avoir divisés en petits tronçons de même hauteur que l'on évidera et que l'on blanchira, on les farcit d'un appareil quelconque et on les fait gratiner.

Sous cette dernière forme on les utilise surtout comme garnitures.

## Quartiers d'Artichauts à l'Italienne

Formule 1334

Diviser les artichauts en quatre ; parer les quartiers et raccourcir les feuilles.

Les faire blanchir quelques minutes dans une eau légèrement acidulée et salée ; les égoutter, les rafraîchir et les ranger dans un plat à sauter beurré.

Assaisonner d'une pincée de sel, arroser de quelques gouttes de vin blanc sec, recouvrir le plat à sauter et, après avoir fait partir sur le fourneau, mettre à cuire au four.

Lorsque les artichauts sont cuits, les recouvrir de quelques cuillerées de sauce italienne, préparée comme il est indiqué à la formule N° 714.

## Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise

Formule 1335

Préparer les quartiers d'artichauts comme il est dit dans la recette précédente.

Les terminer en les additionnant de quelques décilitres de demi-glace dans laquelle on aura ajouté quatre ou cinq cuillerées d'oignon haché fondu au beurre.

## Artichauts farcis à la Barigoule

Formule 1336

Choisir des artichauts de moyenne grosseur et surtout bien tendres.

Les raccourcir d'un centimètre, les parer vers le fond et les mettre

à blanchir pendant 8 minutes dans une eau salée.

Les évider en ayant soin de bien enlever tout le foin de l'intérieur.

Les remplir d'une farce composée de deux parties de Duxelles mélangée de jambon haché et d'une partie de farce fine de porc.

Recouvrir les artichauts d'une large barde de lard, que l'on maintiendra à l'aide d'une ficelle passée en croix et marquer les artichauts dans une sauteuse que l'on aura foncée, selon la méthode ordinaire, de bardes de lard, de carottes et d'oignons coupés en rouelles.

Mouiller de 4 ou 5 décilitres de vin blanc, faire partir en plein feu et, lorsque le vin blanc est aux deux tiers réduit, ajouter quelques décilitres de fonds de veau.

Laisser cuire au four pendant 40 minutes environ et servir les artichauts en les arrosant avec leur fonds dégraissé et passé à l'étamine.

## Petits Artichauts à la Bressanne

Formule 1337

Raccourcir des artichauts bien tendres et les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau salée et acidulée.

Les égoutter, rafraîchir et éponger. Enlever le milieu des artichauts et les farcir d'un salpicon de crêtes et rognons de coq lié de 3 ou 4 cuillerées de farce à quenelles de volaille.

Envelopper les artichauts dans de minces bardes de lard, les ficeler et les mettre à braiser avec 2 décilitres de vin blanc, un morceau de beurre frais, du sel, du poivre et un bouquet garni.

Après cuisson, les égoutter, les déballer et les ranger dans un plat rond.

Dégraisser le fonds, le passer au chinois, le faire réduire et le lier de 2 ou 3 cuillerées de fonds brun de volaille.

Beurrer, passer à la mousseline et masquer les artichauts avec.

## Fonds d'Artichauts à la Crème

Formule 1338

Préparer une douzaine de fonds d'artichauts selon la méthode ordinaire. Les faire cuire quelques minutes dans un blanc, les égoutter et les mettre à étuver avec un morceau de beurre frais.

Les retirer de la casserole et déglacer celle-ci de deux décilitres de

crème double.

Lier d'une ou deux cuillerées de velouté de volaille, faire réduire, beurrer et passer à l'étamine sur les artichauts.

Laisser mijoter quelques minutes sans ébullition.

On prépare encore les artichauts d'un grand nombre de manières que nous nous bornons à énumérer : à la Hollandaise, aux fines herbes, à l'Italienne, etc., etc.

## Carottes à la Vichy

Formule 1339

La carotte est surtout employée comme garniture.

Parmi les formules qui lui sont le plus souvent appliquées est celle dite A LA VICHY.

Faire étuver au beurre les carottes finement émincées et blanchies. Les saupoudrer de persil haché.

Le blanchissage des carottes se fait parfois à l'eau de Vichy ou, à défaut, en ajoutant une pincée de bicarbonate de soude à l'eau ordinaire.

## Carottes nouvelles à la Crème

Formule 1340

Tourner régulièrement 2 ou 3 bottillons de petites carottes nouvelles de l'espèce *courte de Hollande*.

Les faire blanchir 5 minutes à l'eau salée, les égoutter et les mettre à cuire avec un litre de bouillon blanc, un morceau de beurre, un grain de sel et une pincée de sucre.

Laisser cuire à cuisson régulière jusqu'à réduction complète du bouillon.

Ajouter 2 décilitres de crème double. Faire réduire sur le fourneau, beurrer et servir en timbale.

## Navets nouveaux au Jus

Formule 1341

Cette racine est également employée, plutôt comme garniture que comme légume.

Pour apprêter les navets au jus, on les tourne régulièrement, on les

fait blanchir 5 minutes puis, après les avoir légèrement fait rissoler au beurre en les saupoudrant de sel et de sucre en poudre, on les mouille de fonds de veau clair et on les laisse cuire lentement, au four, en les arrosant souvent.

Servir en légumier.

## Cèpes au Beurre

Formule 1342

Ce champignon peut, après avoir été paré et lavé, se faire directement sauter au beurre frais.

Toutefois, nous conseillons, avant de le mettre dans la poêle de le faire blanchir 5 minutes dans une eau salée et acidulée.

C'est le procédé qu'il convient d'employer lorsqu'on veut les conserver pendant 2 ou 3 jours.

## Cèpes à la Bordelaise

Formule 1343

Escaloper régulièrement les cèpes et les faire sauter à l'huile avec sel et poivre.

Les dresser dans une timbale brûlante et verser dessus l'huile de leur cuisson, dans laquelle on aura mis à frire une poignée de cèpes hachées, de la mie de pain, une pointe d'échalote et une petite cuillerée de persil haché.

Cet apprêt peut, suivant le goût, se faire au beurre.

## Cèpes à la Provençale

Formule 1344

Même méthode que pour les Cèpes a la Bordelaise. Remplacer l'échalote par une petite quantité d'ail râpé.

## Cèpes à la Crème

Formule 1345

Choisir, pour cette préparation, des cèpes très sains et, autant que

possible, fermes et blancs.

Les escaloper, les faire sauter au beurre en les assaisonnant de sel et de poivre.

Mouiller de 2 ou 3 décilitres de crème crue et laisser bouillir quelques instants en plein feu.

Egoutter les champignons, les placer dans une sauteuse. Faire réduire la cuisson, la lier d'une cuillerée ou deux de velouté de volaille, beurrer et passer à l'étamine sur les cèpes.

Servir en timbale.

## Morilles à la Crème

Formule 1346

Eplucher et laver soigneusement les morilles. Les préparer selon la méthode indiquée aux CÈPES A LA CRÈME.

## Croûte aux Champignons

Formule 1347

On emploie pour cet apprêt des pains ronds complètement évidés et séchés à l'étuve. On les garnit de champignons, cèpes ou morilles, préparés à la crème.

On peut aussi garnir la croûte de champignons de couche également cuits à la crème.

## Pommes Anna

Formule 1348

Tourner de forme régulière une douzaine de pommes de terre de Hollande.

Les émincer à la râpe à légumes ; les éponger, les assaisonner de sel et de poivre et les placer, tranche par tranche, dans la casserole spéciale à cette préparation.

(On aura préalablement enduit cette casserole de beurre décanté).

Monter ainsi les pommes jusqu'à niveau du bord ; arroser de beurre décanté.

Recouvrir la casserole de son couvercle ; faire partir sur la plaque

du fourneau d'abord et achever de cuire au four.

Retourner les pommes une fois pendant la cuisson. (Cette opération se fait en égouttant le beurre puis en renversant les pommes à l'aide d'un couvercle de casserole.

Démouler les pommes Anna qui doivent se présenter sous forme de galette dorée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

## Pommes Noisettes

Formule 1349

Le nom de cette pomme de terre vient de la forme artificielle qu'on lui donne à l'aide de la petite cuillère à légumes ronde.

Les faire blanchir à l'eau salée, les égoutter et les faire étuver avec du beurre frais et une pincée de sel.

## Pommes à la Parisienne

Formule 1350

Lever les pommes de terre à la petite cuillère à légumes et les cuire comme il est dit aux Pommes Noisettes.

Les rouler, avant de les servir, dans un fonds de veau réduit.

## Pommes Château

Formule 1351

Tourner les pommes de terre en grosses gousses régulières. Les faire blanchir, les égoutter et les cuire au beurre frais.

## Pommes à l'Etuvée

Formule 1352

La nuance différenciant cet apprêt du précédent consiste en ceci que les pommes, tournées en toutes petites gouttes, sont mises à cuire au beurre dans un plat à sauter, recouvert de son couvercle.

La cuisson, s'opérant ainsi à l'étuvée, permet aux pommes de s'imprégner de beurre tout en rissolant légèrement.

Ces pommes sont servies parfois sous le nom de Pommes Fondantes.

## Pommes Fondantes

Formule 1353

Tourner les pommes de terre un peu plus grosses que pour Château.

Les marquer dans un plat à sauter avec un morceau de beurre frais et un bouquet garni.

Les mouiller de bouillon de volaille et les faire cuire au four en les arrosant souvent

Servir en timbale.

## Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel

Formule 1354

Faire cuire les pommes à l'eau, les égoutter, les éplucher, les émincer et les mettre dans une sauteuse avec une quantité de lait bouilli suffisante pour les recouvrir.

Ajouter un morceau de beurre frais, du sel, une légère pointe de muscade râpée (facultatif) et une demi-cuillerée de persil haché.

Faire partir sur le fourneau et laisser mijoter pendant 20 ou 25 minutes.

Au moment de servir incorporer aux pommes un morceau de beurre frais et dresser en timbale.

## Pommes de terre à la Crème

Formule 1355

Même façon de procéder que pour les Pommes a la Maitre-d'Hotel. On supprime le persil haché et on ajoute un ou deux décilitres de crème double.

Observation. — Ces pommes de terre peuvent aussi être mouillées avec du bouillon blanc au lieu de lait.

## Pommes de terre à la Normande

Formule 1356

Emincer à cru une douzaine de pommes de terre de Hollande;

Les éponger dans un torchon, les assaisonner de sel et de poivre frai-

chement moulu et les mettre dans un plat à sauter grassement beurré en les alternant avec des poireaux émincés et du persil concassé.

Ajouter un bouquet garni composé de thym de laurier et d'un brin de céleri.

Mouiller à hauteur des pommes avec du fonds blanc; parsemer la surface de quelques morceaux de beurre frais et mettre à cuire au four après avoir fait bouillir sur le fourneau.

OBSERVATION. — Ces pommes se marquent parfois avec de l'oignon émincé en place de poireau.

## Purée de Pommes de terre

Formule 1357

Bien que fort simple cet apprêt demande une certaine délicatesse de touche pour être servi dans les conditions voulues.

La qualité des pommes de terre est aussi un des principaux éléments de réussite.

Lorsque les pommes préalablement épluchées et coupées en grosses tranches ont été cuites à l'eau et sel on les égoutte et on les met quelques minutes à l'entrée du four afin de bien en extraire toute l'humidité.

Les passer rapidement au tamis en toile métallique à mailles fines en ayant la précaution de ne pas faire glisser le champignon de bois sur toute la surface du tamis ce qui corderait la purée.

Il faut au contraire, imprimer au champignon une poussée verticale brusque et saccadée.

Réunir la purée en tas dans la serviette que l'on aura placée sous le tamis.

La mettre dans une casserole russe d'un diamètre suffisant pour pouvoir la travailler librement, ajouter le lait nécessaire pour la relâcher; la vanner à l'aide d'une cuillère de bois et au moment de servir lui incorporer un morceau de beurre frais et un décilitre ou deux de crème double.

Il est inutile de dire que, la purée beurrée, on doit éviter toute ébullition.

Il convient même de la maintenir au bain-marie, afin que le beurre ne se désorganise pas.

OBSERVATION. — En subordonnant cet appoint au goût des convives on peut ajouter à la purée de pommes une légère pointe de muscade râpée.

## Pommes Duchesse

Formule 1358

Voir au chapitre des FORMULES COMPLÉMENTAIRES, la recette de l'appareil à pommes duchesses.

## Pommes Dauphine

Formule 1359

Voir au chapitre des FORMULES COMPLÉMENTAIRES, la recette de l'appareil à pommes dauphine.

## Purée de Pommes au Gratin

Formule 1360

Préparer une purée de pommes de terre comme il est dit à la formule de la purée de pommes.

Mélanger dans cette purée une poignée de parmesan râpé.

Dresser la purée dans un plat à gratin en la bombant en dôme, la saupoudrer de parmesan, l'arroser de quelques gouttes de beurre fondu et la faire gratiner à la salamandre.

OBSERVATION. — On peut pour rendre cet appareil plus délicat, le lier aux jaunes d'œufs et l'additionner de blancs d'œufs fouettés.

## Pommes Jacksonn

Formule 1361

Mettre à cuire au four une douzaine de grosses pommes de Hollande choisies de forme régulière.

On peut, avant de les mettre au four, les faire bouillir pendant cinq minutes, dans l'eau salée.

Lorsque les pommes sont cuites, les cerner pour former une ouverture ovale, les évider en ayant soin de ne pas briser la peau.

Travailler la pulpe retirée des pommes avec du beurre frais, une poignée de parmesan râpé, du sel et du poivre fraîchement moulu.

Regarnir les pommes de terre avec cet appareil; saupoudrer de

parmesan, arroser de beurre fondu et mettre à gratiner sous la salamandre.

Ces pommes se servent parfois sous le nom de Pòmmes en Coquilles.

## Pommes Mackay

Formule 1362

Cuire 12 grosses pommes de Hollande au four. Les partager en deux et avec une fourchette enlever la pulpe intérieure de façon à former un appareil un peu grenu.

Faire sauter cette pulpe à la poêle avec du beurre frais, assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu et appuyer le dos d'une fourchette sur les pommes pendant qu'elles cuisent de façon à former une sorte de crèpe parfaitement rissolée.

Observations. — Ces pommes sont servies quelquefois sous le nom de Pommes Cendre.

Quelques ouvriers leur ajoutent pendant la cuisson une poignée de parmesan râpé, système que nous n'indiquons que pour mémoire.

## Pommes de terre frites

Formule 1363

Un grand nombre d'auteurs culinaires se sont appliqués à déterminer les règles précises de la friture. Parmi ceux ayant le plus doctement traité ce sujet nous nous plaisons à citer Ph. Gilbert qui a repris en la développant d'une façon plus technique la théorie esquissée par Brillat-Savarin.

Nous croyons inutile de dire ce que chacun sait qu'il est indispensable de posséder deux fritures bien distinctes pour l'apprêt des pommes de terre.

Ce sont là les bases élémentaires du métier. Nous nous bornons à décrire les divers types de pommes de terre frites.

Pommes Pont Neuf : Gros bâtonnets carrés longs de 6 à 8 centimètres.

Pommes Allumettes : Même forme que la pomme précédente mais d'un calibre moindre.

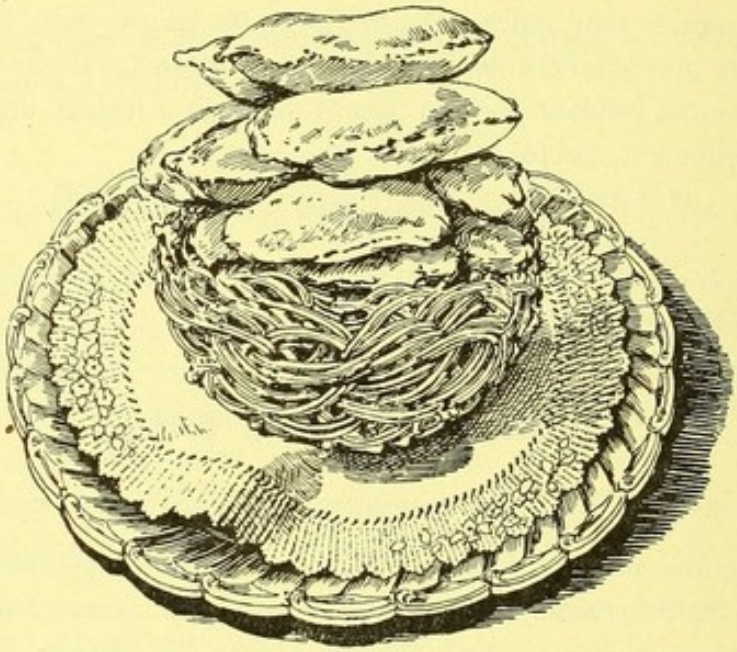
Pommes Pailles : Couper les pommes en julienne moyenne.

Pommes Collerette : Couper les pommes en rondelles épaisses d'un demi-millimètre. On les détaille parfois à l'aide d'un couteau cannelé.

Pommes Chippe : Les pommes de terre coupées en lames très minces à la râpe à pommes Anna, sont tenues très croquantes.

Copieusement salées, ces pommes sont servies en permanence dans les bars anglais ou américains.

Pommes Soufflées : Couper les pommes dans le sens de la longueur en tranches épaisses d'un millimètre.



Nid de Pommes Soufflées

Les mettre d'abord dans une friture où s'opère la première cuisson; les égoutter et les plonger dans une friture maintenue brûlante.

Pour réussir cet apprêt il est indispensable de n'opérer qu'avec des pommes de premier choix. L'espèce dite *de Hollande*, qui nous vient des environs de Paris et du Nord est la meilleure. Elle se subdivise en deux genres : la longue jaune dite *hative anglaise* qui apparaît en mai et la tardive qui vient en octobre.

En janvier, on emploie surtout la Hollande d'Afrique. Bordeaux et Cavaillon fournissent aussi des pommes de terre de bonne pâte. Cherbourg et l'Espagne en expédient, mais de qualité moindre.

On sert enfin des Pommes Rubans, qui ont rendu célèbre un rôtisseur

de la vieille école, décédé récemment. Le "Père Chatouillard", Charles Louis de son vrai nom, réussissait d'une façon remarquable ces longs rubans soufflés dont il se servait pour entourer les pyramides de pommes également soufflées.

Cette bordure fantaisiste est aujourd'hui remplacée par le nid de pommes paille.

On prépare encore une foule de variétés de pommes de terre frites. Les principes généraux de cuisson restant les mêmes nous jugeons inutile d'en décrire les formules.

## Riz au Blanc ou au Gras

Formule 1364

Faire blanchir très légèrement 250 grammes de riz de Patna. L'égoutter, le rafraîchir et le marquer avec un litre de bouillon blanc, un morceau de beurre, une pincée de sel et un petit bouquet garni.

Laisser cuire 35 à 40 minutes au four sans le remuer et servir en timbale.

## Riz en Pilaff

Formule 1365

Voir la méthode indiquée au chapitre des PLATS DU JOUR.

## Riz Pilaff à la Turque

Formule 1366

Voir au chapitre des PLATS DU JOUR.

## Rizotto

Formule 1367

Voir au chapitre des PLATS DU JOUR.

## Riz à l'Indienne

Formule 1368

Faire bouillir 250 grammes de riz Patna dans 3 ou 4 litres d'eau salée.

Remuer pendant l'ébullition qui doit se continuer jusqu'à ce que le riz ne croque plus sous la dent, c'est-à-dire pendant 17 minutes environ.

Egoutter le riz et le laver dans une grande passoire deux ou trois fois à l'eau tiède.

L'étaler dans un tamis en l'enveloppant d'une serviette et le mettre à sécher à l'étuve chaude pendant 35 à 40 minutes.

OBSERVATIONS. — Le riz apprêté ainsi est l'accompagnement obligatoire de tous les ragoûts à l'indienne.

Il doit, pour être au point voulu de perfection, avoir tous les grains séparés les uns des autres.

Il importe beaucoup, de n'opérer pour cette préparation qu'avec des riz d'origine indienne et n'ayant pas plus d'une année de date. Les riz trop vieux se brisent à la cuisson et forment une bouillie

A tous ces légumes ou articles divers traités dans ce chapitre, on ajoutera les farinages ou pâtes alimentaires qui peuvent implicitement entrer dans cette série.

Ces pâtes : macaroni, spaghetti, nouilles, etc., sont d'une préparation trop connue pour que nous la décrivions.

On les additionne seulement de fromage râpé et de beurre après les avoir fait cuire à l'eau salée.

Lorsqu'on veut les préparer à la Napolitaine on ajoute à ces ingrédients une certaine quantité de sauce tomate ou de fonds de bœuf tomaté.

Les *cannélonis*, gros macaronis farcis et les *raviolis*, sortes de chaussons minuscules fourrés d'un appareil d'épinards, blettes et viandes hachées, entrent aussi dans la catégorie des farinages.

Nous comprenons enfin sous cette même appellation les soufflés au Parmesan ou au Gruyère, dont les formules ont été décrites au chapitre des HORS-D'ŒUVRE.

# LES TRUFFES

Sous un volume relativement restreint, la truffe renferme une infinité de perfections savoriques.

« *Impératrice souterraine*, la nomme un poète anglais » ; « *Diamant noir de la Cuisine*, » ajoute, renchérissant, le marquis de Cussy.

De tels qualificatifs nous dispensent de faire l'éloge du précieux tubercule. Il est, semble-t-il, le *point noir ultime* des sensations gourmandes ; autour de la truffe gravitent, sans l'égaler jamais, toutes les saveurs complémentaires.

« L'origine des truffes est inconnue, nous dit Brillat-Savarin : on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle végète. » (Physiologie du Goût).

De nos jours, la reproduction des truffes est scientifiquement connue, mais n'est encore qu'une expérience de laboratoire.

Nous pensons qu'il s'écoulera longtemps avant que de ces données purement théoriques on en soit arrivé à une culture pratique.

Sans chercher à percer le mystère entourant la naissance de ce cryptogamme, nous pouvons affirmer que les Romains connurent la truffe. Mais cette truffe n'avait que peu d'analogie avec celle que nous connaissons actuellement. Leur substance, d'une couleur blanche, les rapproche plutôt des truffes du Piémont, désignées communément sous le nom de Truffes Blanches. Culinairement parlant ces dernières se prêtent mal aux combinaisons ou excellent au contraire leurs congénères du Périgord.

Il nous paraît peu croyable qu'en 1780, ainsi que nous le dit Brillat-Savarin, les truffes étaient rares à Paris. Nous trouvons dans les vieux formulaires un grand nombre de recettes consacrées à leur apprêt. Le Dictionnaire portatif de cuisine, ouvrage imprimé en 1767, décrit une quinzaine de formules et dit, en préambule, que leur odeur et leur goût très agréables les rendent d'un grand usage dans l'assaisonnement.

Si, en 1767, l'usage des truffes était fréquent, il nous paraît peu probable qu'elles fussent encore rares à Paris en 1780.

## Truffes sous la Cendre

Formule 1369

On emploie pour cet apprêt des truffes pesant 80 à 100 grammes.

Choisir 8 à 10 truffes de forme régulière, les brosser et les laver à plusieurs eaux.

Les assaisonner de sel et de poivre de Paprika et les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 30 minutes au moins.

Les éponger et les envelopper dans des feuilles de papier d'office huilées ou beurrées

S'assurer que les truffes sont bien enfermées et les entourer, par précaution, d'une seconde enveloppe de papier.

Etaler sur le foyer d'une grillade, une couche de cendres chaudes (autant que possible des cendres de bois), incruster les paquets de truffes dans ces cendres et les recouvrir d'une seconde couche de cendres.

Placer, par dessus, une assise de braise ardente.

Entretenir cette braise pendant 35 ou 40 minutes, temps nécessaire à la cuisson des truffes.

Les déballer et les dresser sous une serviette pliée, absolument comme les pommes de terre en robe de chambre.

Les vrais amateurs de ce plat, de haute allure quoique fort simple en apparence, le mangent avec du beurre frais.

Cuites d'une façon quasi hermétique, les truffes conservent tout leur arôme.

Observation. — Une variante de cette méthode consiste à entourer les truffes d'une mince barde de lard avant de les envelopper de papier.

## Truffes à la Serviette

Formule 1370

Il règne une certaine confusion à l'endroit de cet apprêt.

Sous cette dénomination, on sert le plus souvent des truffes au champagne, alors qu'en principe, il nous paraît rationnel de ne servir, sous une serviette, que des truffes cuites à sec, ainsi que nous l'indiquons dans la recette précédente.

Quelques ouvriers justifient pourtant cette appellation en recouvrant d'une serviette la timbale ou les cassolettes contenant les truffes.

Personnellement, nous pensons que ces deux apprêts, bien que servis

sous des noms différents, relèvent du même principe.

Aussi ne donnons-nous aucune recette pour les TRUFFES A LA SERVIETTE, celle des TRUFFES SOUS LA CENDRE nous paraissant suffisante.

## Truffes au Vin de Champagne

Formule 1371

1° APPRÊTS PRÉLIMINAIRES : Marquer une mirepoix de racines excessivement fine (un décilitre environ) et la faire fondre dans 60 grammes de beurre en l'assaisonnant de sel, poivre de Cayenne, thym et laurier pulvérisés.

Lorsque cette mirepoix est fondue, la mouiller de 2 décilitres de vin de Champagne sec. Faire réduire des deux tiers et achever de mouiller avec 4 décilitres de fonds de veau très corsé. Laisser cuire pendant 20 minutes et passer à l'étamine.

2° CUISSON DES TRUFFES : Choisir 8 à 10 truffes régulières, pesant chacune de 80 à 100 grammes. Après les avoir brossées, lavées et assaisonnées, ainsi qu'il est dit pour les TRUFFES SOUS LA CENDRE, les mettre à cuire dans une petite sauteuse, à couvercle hermétique, avec 100 grammes de beurre.

Cette cuisson doit s'opérer sur le coin du fourneau, c'est-à-dire d'une manière lente et méthodique.

Une cuisson trop rapide durcirait l'épiderme de la truffe et lui ferait perdre tout son arôme.

Sitôt les truffes cuites, les égoutter, les dresser dans une timbale en argent à fond plat, ou dans des petites cassolettes en argent ou en bi-métal.

Déglacer la sauteuse avec 1 décilitre de vin de Champagne, ajouter la sauce, faire bouillir un instant en plein feu, passer à la mousseline et verser sur les truffes.

Laisser mijoter, dans la timbale, pendant 2 minutes, mais en évitant toute nouvelle ébullition et dresser sur plat garni d'une serviette.

OBSERVATIONS. — On remarquera que nous n'indiquons pas de faire cuire la truffe dans la sauce.

Nous obéissons, en cela, aux principes que nous avons établis maintes fois au sujet de la cuisson des truffes.

Les quelques instants, où la truffe se trouve en contact avec son coulis, suffisent amplement à communiquer à ce dernier le parfum du précieux tubercule qui, de son côté ne perd rien de son arôme.

Nous avons vu aussi servir les truffes au vin de Champagne à sec dans de petites coquilles en argent. On envoie, dans ce cas, la sauce à part.

## Truffes à l'Etuvée

Formule 1372

Même méthode de cuisson que pour les TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Ce dernier est remplacé par du vin de Xérès.

Lorsque les truffes sont cuites, on les place dans une cocotte en terre vernissée, on les recouvre du coulis et, après avoir luté le couvercle de la cocotte avec une bande de repère, on la passe pendant 5 minutes dans un four brûlant.

## Truffes en Cassolettes à la Crème

Formule 1373

Choisir 8 à 10 truffes d'égale grosseur, les brosser, les laver et les éplucher ; les assaisonner ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes et les faire cuire au beurre.

Les égoutter, les dresser dans de petites cassolettes en argent ou en bi-métal et les réserver au chaud.

Supprimer les deux tiers du beurre de la cuisson et déglacer la casserole d'un décilitre de vin de Xérès ou de Madère.

Mouiller de 4 décilitres de crème double, faire bouillir en plein feu en ajoutant une cuillerée de velouté de volaille.

Rectifier l'assaisonnement qui doit être de haut goût, beurrer hors du feu et passer à la mousseline.

Verser sur les truffes, faire mijoter un instant sur le fourneau et dresser sur plat recouvert d'une serviette.

## Truffes à l'Espagnole

Formule 1374

Choisir 8 à 10 truffes d'égale grosseur que l'on assaisonnera et que l'on mettra à cuire dans une sauteuse avec moitié huile et moitié beurre.

Préparer un décilitre de mirepoix de racines à laquelle on ajoutera,

une fois fondue, 2 cuillerées d'un salpicon de maigre de jambon, ainsi qu'une cuillerée de piments d'Espagne épluchés et coupés en dés.

Mouiller de 2 ou 3 décilitres de fonds de veau un peu tomaté, laisser bouillir quelques instants et, après les avoir égouttées, mettre les truffes à compoter dans ce coulis.

Servir dans une croustade basse en pâte fine ou, à défaut, dans une timbale en argent.

## Truffes en Chaussons

Formule 1375

Eplucher 8 à 10 truffes de moyenne grosseur, les assaisonner, les envelopper d'une mince barde de lard et les enfermer dans des abaisses de feuilletage que l'on aura découpées suffisamment grandes pour pouvoir, en se repliant sur elles-mêmes, contenir les truffes.

Refermer les chaussons, les dorer et les mettre à cuire à four chaud pendant 12 à 15 minutes.

Observation. — On peut aussi préparer ces chaussons en entourant les truffes d'une couche très mince de farce fine mélangée de foie gras.

## Truffes soufflées à la de Cussy

Formule 1376

Cerner et évider 8 à 10 grosses truffes de forme régulière et les assaisonner.

Avec la pulpe enlevée, préparer un appareil à soufflé en procédant ainsi :

Passer les truffes au tamis fin et les incorporer à 2 décilitres de sauce Béchamel que l'on aura fait préalablement réduire avec de la crème double.

Lier cette purée de 2 ou 3 jaunes ; l'assaisonner de haut goût et lui additionner la valeur de 3 ou 4 blancs d'œufs fouettés.

Remplir les truffes de cet appareil en ayant soin d'en lisser la surface ; badigeonner les truffes de beurre fondu et les mettre à cuire à four moyen pendant 8 à 10 minutes.

Observations. — On peut préparer de la sorte des truffes fourrées de divers appareils à soufflé tels que gibier, volaille, écrevisses, etc., etc.

La méthode de soufflé, indiquée dans cette recette, peut s'appliquer à tous les soufflés de truffes.

* *
*

Lorsqu'au lieu de truffes fraîches, on a à employer de la conserve, il faut tenir compte de la cuisson préalable subie par la truffe et se borner à la faire chauffer dans des sauces très corsées et additionnées, si la chose se peut, d'essence de truffes concentrée.

Les truffes entières se servent aussi en buisson (méthode des truffes au vin de Champagne) ; en timbale, en pâte à croûte (même méthode) ; en bordure de farces diverses ou de riz, etc., etc.

Nous complétons ce chapitre spécial en indiqant quelques apprêts de truffes émincées.

## Truffes sautées au Beurre

Formule 1377

Laver, éplucher et couper en tranches épaisses 6 à 8 truffes ; les assaisonner de sel et de poivre et les faire sauter au beurre en évitant de les faire rissoler et en les cuisant modérément de façon à ne pas les durcir.

Servir en timbale.

## Truffes sautées à la Provençale

Formule 1378

Même méthode que pour les Truffes Sautées au Beurre.

Remplacer ce dernier par de l'huile dans laquelle on aura mis à chauffer un grain d'ail non épluché que l'on retirera aussitôt.

## Truffes sautées à l'Italienne

Formule 1379

Même méthode que pour les Truffes a la Provençale. Ajouter un peu d'anchois râpé.

## Beignets de Truffes

Formule 1380

Couper les truffes en tranches épaisses ; les assaisonner et, après les avoir trempées dans de la pâte à frire ordinaire, les faire frire à l'huile ou au beurre clarifié.

Saler et dresser en buisson que l'on garnira de persil frit.

## Attereaux de Truffes à la Diable

Formule 1381

Couper les truffes en tranches épaisses que l'on assaisonnera et que l'on embrochera dans de petites brochettes en argent après les avoir enveloppées, une à une, dans de minces bardes de bacon.

Arroser les brochettes de beurre fondu, les rouler dans de la mie de pain cayennée et les faire griller 5 minutes à feu vif.

Servir en même temps une sauce MAITRE-D'HOTEL additionnée d'une cuillerée de sauce anglaise.

## Ragoût de Truffes à la Crème

Formule 1382

Emincer les truffes en tranches épaisses, les assaisonner et les faire sauter quelques instants au beurre.

Egoutter les truffes, supprimer une partie du beurre ; ajouter 2 ou 3 décilitres de crème double, que l'on étoffera d'une petite cuillerée de bon velouté ; faire réduire, beurrer et passer à la mousseline sur les truffes que l'on fera compoter, sans ébullition, dans ce coulis.

Servir en timbale.

## Croûte gratinée aux Truffes

Formule 1383

Préparer un ragoût de truffes ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Garnir de ce ragoût un pain rond, forme *empereur*, creusé et séché à l'étuve.

Saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner à la salamandre.

## Barquettes de Truffes au Gratin

Formule 1384

Détailler les truffes en paysanne et les cuire à la crème ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Garnir de ce ragoût des petites tartelettes en pâte à brioche ; saupoudrer de parmesan et faire gratiner à la salamandre.

* *
*

Les quelques recettes qui précèdent démontrent combien variées sont les ressources fournies par les truffes.

En plus des apprêts spéciaux elles interviennent dans bon nombre de garnitures, de farces ou de salades.

Partout où elles figurent, elles apportent la suprême note gourmande, rehaussant de leur parfum spécial la valeur des mets de la grande cuisine.

Il faut néanmoins se méfier de l'exagération : dans un menu classiquement composé, la truffe ne doit apparaître qu'à intervalles espacés et non être prodiguée sans raison.

Nous avons vu souvent l'employer comme garniture de potage, cela nous semble excessif : la truffe est une conclusion ; elle est le point final d'une progression gourmande et non un préambule.

Discrète au début du dîner, elle ne doit être servie avec profusion que dans les pièces truffées ou les grandes entrées.

Il est des cas cependant où elle doit escorter des poissons de haut style. Il convient alors par mesure de compensation, de la produire sobrement dans les entrées suivantes.

De telles nuances sont rarement observées dans les dîners officiels où, on ne sait par suite de quel mépris de l'élégance et du goût, on voit figurer la truffe dans tous les plats du menu.

Aussi, le répétons-nous, l'abus des truffes dans un dîner loin d'apporter de la somptuosité le rend prétentieux et..... indigeste.

# TRUFFES FROIDES

Comme corollaire des recettes décrites plus haut, nous avons jugé utile de donner quelques apprêts de truffes en froid.

## Truffes glacées au Vin de Xérès

Formule 1385

Brosser et laver 8 à 10 belles truffes, les assaisonner et après les avoir fait étuver quelques instants au beurre, les mettre à compoter, sans ébullition, dans 5 décilitres de vin de Xérès. (10 minutes environ).

Les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter, les changer et les dresser dans une timbale en argent ou dans une coupe en cristal.

Réunir la cuisson des truffes à un litre de bonne gelée de volaille.

Faire clarifier cette gelée selon la méthode habituelle.

La passer à la serviette, la faire refroidir en pleine glace et en recouvrir complètement les truffes en ayant soin de les napper bien uniformément.

Pour servir, entourer la coupe ou la timbale de glace réduite en neige ou l'incruster dans un bloc de glace vive.

## Truffes à la Gelée au Vin de Champagne

Formule 1386

Même méthode que pour les Truffes Glacées au Vin de Xérès.

Servir de même.

* *
*

Les truffes cuites de ces deux façons peuvent se dresser en buisson que l'on entourera de gelée hachée.

On peut encore, après les avoir lustrées à la gelée les dresser dans une bordure de gelée.

On peut enfin les dresser dans des petites cassolettes en argent ou en bi-métal.

Ces truffes se servent généralement surtout lorsqu'elles sont dressées

en buissons comme garnitures de second rôti froid ou en guise de bout de table pour orner les grands buffets.

## Chaud-Froid de Truffes au Foie Gras

Formule 1387

Préparer et faire cuire au vin de Xérès ou au vin de Champagne, une douzaine de truffes de moyenne grosseur, mais surtout très régulières de forme.

Lorsque les truffes sont froides, les égoutter, les cerner pour les évider en ayant soin de conserver la partie supérieure devant servir de couvercle.

Piler au mortier la pulpe enlevée et la mélanger à une égale quantité de foie gras.

Passer cet appareil au tamis fin et le terminer en mousse selon la méthode indiquée à la Mousse de Foie Gras. Remplir les truffes de cet appareil et les recouvrir.

Placer ces truffes dans un rafraîchissoir, sangle de glace seulement.

Avec la cuisson des truffes préparer une sauce chaud-froid que l'on fera refroidir sur glace et dont on nappera les truffes.

Les dresser en buisson et les garnir de gelée au vin de Xérès ou au vin de Champagne selon que les truffes ont été cuites à l'un ou à l'autre de ces vins.

***

Les truffes en chaud-froid peuvent aussi se dresser en coupe ou en timbale que l'on servira entourées de glace pilée

On peut également les servir dans des petites caisses en papier gauffré ou encore dans une bordure de gelée.

## Chaud-Froid de Truffes à la Royale

Formule 1388

Même méthode que pour les Truffes en Chaud-Froid au Foie Gras.

Remplacer le foie gras par une purée de blanc de volaille.

Dresser et servir de la même façon.

## Chaud-Froid de Truffes à la Nantua

Formule 1389

Mêmes apprêts préalables des truffes que dans la recette des Truffes Fourrées au Foie Gras.

Remplir les truffes d'un appareil de mousse d'écrevisses. (Voir la recette de la Mousse aux Ecrevisses).

Si ces truffes sont rigoureusement préparées au maigre il convient de les napper d'une sauce chaud-froid maigre et de les garnir d'une gelée également maigre.

## Truffes déguisées

Formule 1390

Cet apprêt convient surtout pour utiliser les débris de truffes.

Piler ces débris et les passer au tamis fin en leur mélangeant le tiers de leur volume de foie gras cuit.

Avec cet appareil façonner des truffes de moyenne grosseur que l'on enveloppera d'une couche de truffe hachée très finement de façon à simuler l'épiderme.

Napper ces truffes à la gelée et les servir en buisson ou les employer en guise de garnitures de grosses pièces froides.

## Salade de Truffes

Formule 1391

Eplucher et détailler les truffes en tranches un peu épaisses; les dresser dans un saladier de cristal et les arroser d'un mélange d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre.

## Truffes blanches du Piémont

Formule 1392

La saveur particulière de ce tubercule et la contexture de sa pulpe

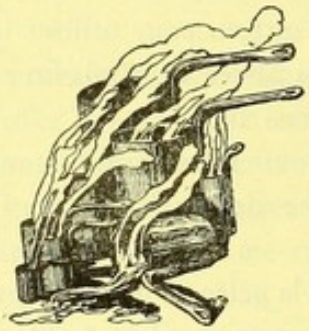
l'empêchent de se prêter aux diverses combinaisons culinaires décrites pour la truffe noire.

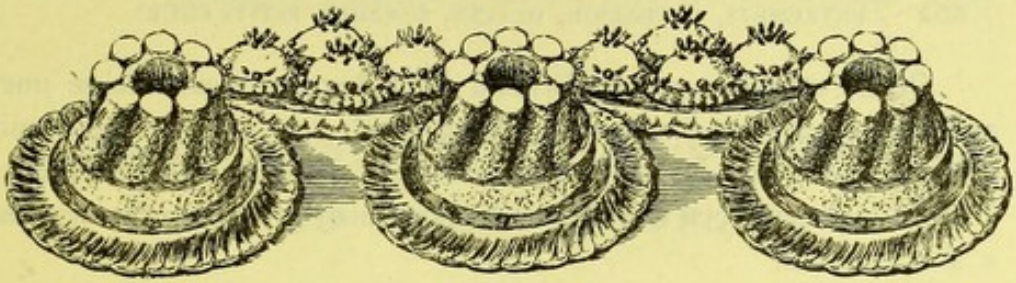
Parmi les apprêts qu'on lui applique nous citerons :

Les Truffes Blanches au Rizotto.

Les Truffes Blanches Sautées a l'Italienne.

Les Salades de Truffes Blanches.

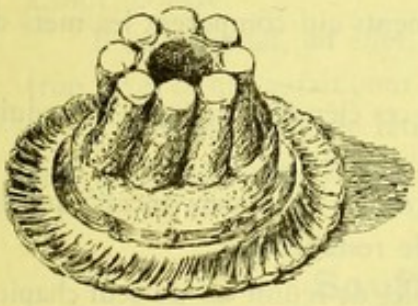




# ENTREMETS

## PATISSERIE, GLACES, SORBETS

## PETITS FOURS



Depuis quelques années, le service des entremets s'est nettement localisé dans le seul apprêt des plats sucrés qui précèdent le dessert.

La cuisine ancienne, assez vague en ses classifications, désignait, sous le nom d'entremets, une foule de préparations légères servies avant ou après le rôti.

Cette série se composait d'une grande variété de mets tels que légumes, œufs, fritures, pâtés de viandes ou de poissons, crèmes, puddings, etc., etc.

Ces derniers prenaient le nom d'entremets sucrés et marquaient la séparation entre les mets solides du dîner et ceux, plus légers, du dessert.

De ces entremets sucrés, Grimod de la Reynière nous a laissé une amusante description : « Ils ressemblent, dit-il, à ces attiques légers qui « règnent au-dessus des vastes appartements d'un palais ou d'un hôtel : « petits logements peu élevés, peu étendus, mais ordinairement décorés « avec élégance.

Les entremets sucrés, ajoute-t-il, sont l'écueil où vient échouer le « talent de plus d'un grand artiste.

« Les crèmes, les omelettes soufflées, les mets dont les œufs sont la « base et, en général, tous les entremets sucrés, offrent plus ou moins de « difficultés, dont un artiste habile doit triompher sans cesse ; mais c'est « surtout le blanc-manger qui réclame toute son attention...

Et sévèrement, le savant gastronome conclut, parlant de ce fameux blanc-manger qu'il devait aimer fort : « Sur dix grands cuisiniers, on en « cite à peine un seul qui sache le bien faire... »

De cette élégante description, nous retirons surtout cet enseignement que les entremets sucrés doivent être traités avec art et qu'a leur endroit les praticiens peuvent se montrer prodigues des enjolivements dont ils auront été sobres en préparant les mets solides du dîner.

Mais il ne faut pas en inférer que l'on doit, pour ces dressages, donner libre cours à toutes les extravagances.

Là est la grande difficulté de notre métier : il est plus malaisé, souvent, de faire simple que de faire compliqué.

Sous prétexte de décor, beaucoup s'appliquent à surcharger les pièces de mille détails inutiles et disgracieux.

La beauté d'un dressage doit tenir, en pâtisserie comme en cuisine, dans la juste répartition des uniques éléments qui composent les mets du dîner.

L'ouvrier habile doit savoir grouper ces éléments de façon à produire un effet artistique.

Nous n'avons traité, dans ce chapitre des entremets sucrés, que les préparations employées dans la cuisine de restaurant.

Il aurait été difficile, sinon impossible, de réunir en un seul chapitre les innombrables combinaisons de l'entremets, de la pâtisserie ou des glaces.

Il sera possible du reste de varier ces entremets en se référant aux types que nous décrivons.

Ils peuvent, quelques-uns, servir de modèles à une foule de sous-genres.

# SOUFFLÉS DIVERS ET OMELETTES
## OU FRUITS SOUFFLÉS

### Soufflé à la Vanille

Formule 1393

Cet appareil est le type de la plupart des soufflés ; en voici les proportions habituelles :

200 grammes de sucre en poudre.
50 grammes de farine.
1/2 litre de lait.
6 jaunes d'œufs.
1 bâton de vanille.
12 à 15 blancs d'œufs fouettés.
1 grain de sel.

Délayer la farine avec le lait ; ajouter le sucre, la vanille et le sel et faire cuire sur le feu jusqu'à ce que l'appareil soit consistant et homogène.

Retirer l'appareil du feu et lui ajouter les jaunes. Le passer à l'étamine et, au dernier moment, lui incorporer les blancs.

Beurrer l'intérieur d'une timbale unie et la saupoudrer de sucre fin.

La remplir de l'appareil jusqu'à hauteur des bords.

Lisser la surface à la spatule en la montant en forme de dôme.

Faire partir, d'abord sur la plaque du fourneau, puis mettre à cuire à four modéré.

Il est essentiel, en effet, de ne pas saisir le soufflé par une chaleur trop vive, ce qui aurait pour effet de l'empêcher de monter.

5 minutes avant de retirer du four, saupoudrer de glace de sucre et faire glacer au four très vif.

### Soufflé au Chocolat

Formule 1394

Même méthode que pour le Soufflé a la Vanille. Ajouter à l'appareil, avant de lui incorporer les blancs fouettés, 3 tablettes de chocolat que l'on aura mis à fondre à la bouche du four.

Faire cuire de même.

## Soufflé Praliné

Formule 1395

Appareil à soufflé à la vanille mélangé de pralin broyé finement.

Garnir le dessus du soufflé d'amandes pilées et saupoudrer de glace de sucre.

Faire cuire comme il est dit au SOUFFLÉ A LA VANILLE.

## Soufflé aux Avelines

Formule 1396

Même méthode que pour le SOUFFLÉ PRALINÉ.

Mélanger à l'appareil un pralin d'avelines.

## Soufflé aux Amandes

Formule 1397

Mélanger à l'appareil 125 grammes d'amandes broyées finement et parfumer d'une cuillerée de rhum ou de kirsch.

Garnir le dessus du soufflé d'amandes mondées et effilées.

## Soufflé Rothschild

Formule 1398

Appareil à soufflé à la vanille ; ajouter 2 ou 3 cuillerées de kirsch et le garnir intérieurement de cerises macérées au kirsch.

## Soufflé à la d'Orléans

Formule 1399

Appareil à soufflé à la vanille. Parfumer au marasquin et garnir de petits macarons macérés au kirsch et de fruits confits.

## Soufflé Palmyre

Formule 1400

Appareil à soufflé à la vanille. Garnir de biscuits à la cuiller imbibés

d'anisette et de fruits confits.

OBSERVATION. — L'imbibage des biscuits entrant dans la composition des soufflés n'a rien d'absolu, néanmoins il existe des règles traditionnelles qu'il convient d'observer.

## Soufflé aux Fraises

Formule 1401

PROPORTIONS :

300 grammes de sucre.
60 grammes de farine.
1/2 litre de lait.
12 jaunes d'œufs.
1/4 de litre de purée de fraises.
15 à 18 blancs fouettés.

Le procédé est semblable à celui indiqué pour le SOUFFLÉ A LA VANILLE.

Garnir de belles fraises entières.

## Soufflé aux Abricots

Formule 1402

Même méthode et mêmes proportions que pour le SOUFFLÉ AUX FRAISES.

## Soufflé aux Framboises

Formule 1403

Même méthode et mêmes proportions que pour le SOUFFLÉ AUX FRAISES.

## Soufflé aux Pêches

Formule 1404

Même méthode et mêmes proportions que pour le SOUFFLÉ AUX FRAISES.

## Soufflé aux Fruits frais

Formule 1405

Passer au tamis fin la quantité de fruits nécessaire pour obtenir

200 grammes de pulpe.

Ajouter 200 grammes de sucre cuit au cassé et donner quelques bouillons.

Verser cet appareil dans 6 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Faire cuire comme un soufflé ordinaire.

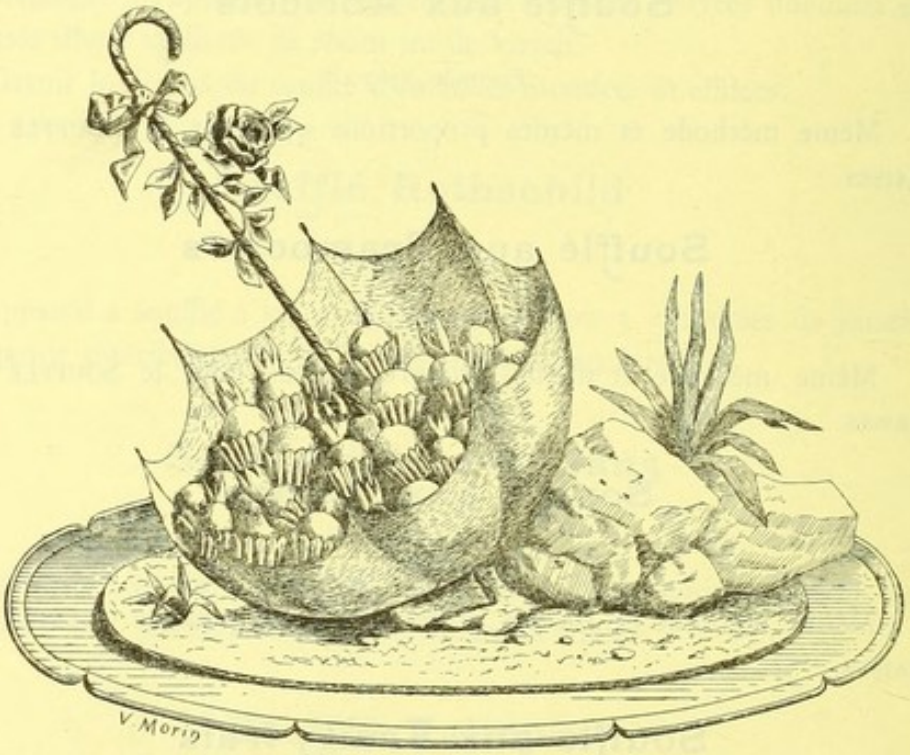
***

On prépare enfin des soufflés à l'orange, à la mandarine, au citron, au moka, aux violettes, aux pistaches et enfin aux liqueurs diverses. La méthode indiquée pour le SOUFFLÉ A LA VANILLE, s'applique en général à tous ces apprêts.

## Oranges et Mandarines soufflées

Formule 1406

Inciser le dessus des oranges ou des mandarines et les évider sans en abîmer l'écorce.




OMBRELLE EN SUCRE GARNIE DE PETITS FOURS.

Supprimer le plus possible de la substance blanche adhérant aux

parois des fruits.

Remplir les oranges ou mandarines d'un appareil à soufflé et faire pousser 8 à 10 minutes au four.

## Pommes soufflées à la Demidoff

Formule 1407

Evider, sans en briser l'enveloppe, 12 belles pommes parfaitement saines.

Les arroser de quelques gouttes de fine champagne et les laisser macérer.

Préparer 6 décilitres de marmelade de pommes très serrée, peu sucrée et vanillée.

Lui mélanger 8 blancs d'œufs fouettés très ferme et remplir les pommes de cet appareil.

Lisser la surface, saupoudrer de sucre en glace et mettre à cuire à four très chaud.

Dresser sur serviette et servir en même temps une saucière de crème double épaisse.

OBSERVATION. — Cet appareil ne contenant pas de jaune, est très fragile, servir donc les pommes au sortir du four.

## Poires soufflées à la Duchesse

Formule 1408

Diviser en deux 6 belles poires de l'espèce Duchesse; les évider et les arroser de quelques gouttes de kirsch.

Passer la pulpe au tamis fin, la faire réduire en plein feu, l'incorporer à 4 décilitres d'appareil semblable à celui indiqué pour le SOUFFLÉ A LA VANILLE mais parfumé au kirsch.

Remplir les moitiés de poires de cet appareil, les saupoudrer de sucre en glace et mettre à cuire à four chaud.

Dresser sur serviette.

## Bananes soufflées à la Russe

Formule 1409

Cerner une douzaine de grosses bananes de façon à pouvoir en ex-

traire la chair sans briser l'enveloppe. Les arroser de kummel.

Avec cette chair préparer un appareil à soufflé semblable à celui indiqué dans la recette précédente, mais parfumé au kummel.

Remplir les bananes de cet appareil et les mettre à cuire à four chaud.

Servir sur serviette.

## Bananes soufflées à la Niçoise

Formule 1410

Même procédé. Parfumer l'appareil à soufflé avec du zeste de mandarine râpé et ajouter quelques violettes granitées en remplissant les bananes.

## Omelette soufflée à la Vanille

Formule 1411

Nous nous bornons à donner les proportions habituelles de cet entremets :

3 jaunes d'œufs.
100 grammes de sucre.
1/2 bâton de vanille.
8 blancs fouettés.

On peut aussi faire des omelettes soufflées au chocolat, au citron, à l'orange, etc., etc.

## Omelette à la Norvégienne

### ou Soufflé Surprise

Formule 1412

Bien peu, parmi les praticiens exécutant journellement cet entremets, savent que son inventeur n'était, ni un cuisinier, ni un pâtissier, mais bien un physicien américain.

En 1804, au cour de ses recherches sur la conductibilité de la chaleur, le comte Thomson de Runfort imagina de recouvrir d'une couche de blancs d'œufs fouettés un fromage glacé et le placer dans un four brûlant.

Il démontra ainsi que l'air emprisonné dans les œufs fouettés suffisait à arrêter la chaleur.

OMELETTE A LA NORVÉGIENNE.

C'est donc à Thomson de Runfort que la cuisine est redevable de cette paradoxale omelette soufflée où, pour la satisfaction des convives, le froid et le chaud se combinent.

Il n'y a guère, cependant, qu'une vingtaine d'années que cet entremets figure sur les cartes de restaurant.

C'est M. Giroix, le premier, qui, du laboratoire du savant, transporta cette omelette dans la pratique culinaire moderne.

Cette pratique il faut en convenir, a un peu perfectionné l'invention du physicien. La glace mélangée de fruits confits a été placée sur une abaisse de génoise imbibée de liqueur parfumée.

Aux glaces ordinaires, elle a substitué des mousses légères, des biscuits glacés qui ont augmenté la délicatesse de cette omelette.

### RECETTE

*(Proportions pour 6 personnes)*

Travailler dans une terrine 100 grammes de sucre en poudre avec 3 jaunes d'œufs et l'intérieur d'une demi-gousse de vanille.

Vanner à la cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter la valeur de 8 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Placer sur une abaisse de génoise imbibée de kirsch et de marasquin, un demi-litre de glace Plombières bien ferme que l'on tamponnera au linge afin de la façonner en forme allongée.

Masquer le tout d'une couche régulière de l'appareil à omelette soufflée.

Lisser l'omelette à la spatule et la décorer au cornet.

Saupoudrer de sucre en glace et pousser 4 ou 5 minutes à four très chaud.

OBSERVATIONS. — Cette omelette soufflée est très résistante. Elle reste en forme beaucoup plus longtemps que l'omelette soufflée ordinaire.

L'enveloppe de blancs d'œufs fouettés empêche la glace intérieure de fondre.

## Omelette Norvégienne au Chocolat

Formule 1413

Même procédé que pour l'OMELETTE NORVÉGIENNE ORDINAIRE. Remplacer la glace Plombières par une glace au chocolat.

On peut aussi mélanger l'appareil à omelette soufflée de chocolat râpé.

## Omelette Norvégienne pralinée

Formule 1414

Même procédé que pour l'OMELETTE NORVÉGIENNE ORDINAIRE. Mélanger à l'appareil un peu de macarons écrasés et remplacer la glace Plombières par une mousse pralinée.

## Omelette soufflée Tzarine

Formule 1415

Même procédé que pour l'OMELETTE ORDINAIRE. Mélanger à l'appareil une poignée de violettes candisées écrasées et imbiber la génoise de kummel.

Remplacer la glace Plombières par une mousse aux violettes.

* *
*

La composition de ces omelettes en surprise peut varier à l'infini. Il suffit de changer la glace de l'intérieur et de parfumer différemment l'appareil et la génoise.

## Oranges à la Norvégienne

Formule 1416

Choisir 12 oranges de bonne qualité; les cerner par dessus en réservant les couvercles, auxquels on laissera adhérer quelques feuilles.

Avec la chair intérieure, que l'on enlèvera sans briser l'enveloppe, préparer une glace à l'orange suivant la formule ordinaire.

Remplir les oranges de cette glace et masquer l'ouverture d'une couche légère d'appareil à omelette soufflée à l'orange.

Saupoudrer de sucre en glace et pousser 10 secondes à la salamandre.

Observations. — Nous conseillons de placer ces oranges dans une plaque contenant de la glace pilée. L'action du calorique s'exerce ainsi sur l'appareil à omelette soufflée et ne traverse pas la peau de l'orange, qui est très poreuse, on le sait.

On peut, au lieu d'appareil à omelette soufflée, employer aussi de la meringue cuite.

## Mandarines à la Norvégienne

Formule 1417

Même procédé que pour les Oranges a la Norvégienne

# LES PUDDINGS

Le nom de ces entremets, sinon la chose nous vient d'Angleterre.

Il nous paraît peu probable, en effet que ce genre d'apprêt ait été ignoré par nos ancêtres. Il se rattache par bien des points à plusieurs formules exécutées journellement.

Toujours est-il que le nom de Pudding est appliqué à un très grand nombre de préparations qu'il serait un peu long, peut-être, de vouloir examiner en détail.

Nous avons donc choisi quelques types seulement parmi ces innombrables formules, laissant à nos lecteurs le soin d'en varier les compositions.

## Pudding léger à la Vanille dit Pudding soufflé

Formule 1418

Mettre dans une sauteuse 150 grammes de sucre, 6 jaunes d'œufs,

150 grammes de beurre fondu et décanté, 50 grammes de fécule et l'intérieur râpé d'une gousse de vanille.

Tenir cet appareil sur le feu en le travaillant à la spatule de bois, en évitant de le laisser bouillir.

Lorsqu'il est suffisamment consistant, le retirer du feu et lui ajouter 6 blancs d'œufs fouettés.

Verser dans un moule à pudding beurré et fariné et mettre à cuire au bain-marie.

Cette cuisson demande 30 minutes environ, démouler et napper d'une sauce anglaise à la vanille ou d'un sabayon.

***

Cet appareil sert à apprêter une foule de puddings tels que chocolat, orange, mandarine, citron, kirsch, anisette, rhum, etc., etc.

## Pudding à la Semoule

Formule 1419

Verser en pluie, dans un demi-litre de lait bouillant, 150 grammes de semoule fine.

Ajouter un grain de sel et deux ou trois cuillerées de sucre en poudre.

Laisser cuire cet appareil pendant 25 minutes, le verser dans une terrine, lui incorporer un morceau de beurre frais, 5 jaunes d'œufs et, au dernier moment 4 blancs fouettés.

Remplir de cet appareil un moule à pudding beurré, fariné et mettre à cuire au bain-marie.

Napper de sabayon ou de sauce anglaise.

Observation. — On parfume cet appareil à la vanille, au citron, à l'orange, au kirsch, ou de toute autre manière.

***

Cette méthode sert à apprêter les puddings au vermicelle, au tapioca, au riz, etc.

Pour ce dernier pudding on doit observer de sucrer très peu le riz

pendant sa cuisson afin d'éviter de le faire durcir. On ajoute le complément de sucre lorsque l'appareil est cuit.

Les puddings sont nombreux. La cuisine anglaise surtout en possède une très grande variété, mais, faut-il le dire, souvent cette variété n'est qu'apparente. De très faibles nuances différencient ces entremets les uns des autres.

Détail caractéristique, la plupart des puddings anglais ne se démoulent pas. On les sert simplement dans les jattes ou terrines de faïence où s'est effectuée leur cuisson.

En France il en va autrement. Les puddings sont presque toujours cuits dans des moules *ad hoc* et servis démoulés.

Parmi les genres de puddings méritant d'être spécialement étudiés nous citerons les suivants.

## Pudding au Pain

Formule 1420

Tartiner légèrement de beurre une trentaine de minces tranches de pain et les monter dans un moule uni beurré en les alternant avec des raisins de Corinthe triés, lavés et macérés au rhum.

Mouiller avec un appareil de crème anglaise. (Voir aux formules complémentaires des entremets). Laisser s'imbiber le pain et mettre à cuire au four, au bain-marie pendant 35 ou 40 minutes suivant la grosseur du pudding.

Démouler et napper d'une sauce anglaise à la vanille ou d'un sabayon.

Observation. — Une fois pour toutes nous dirons que les puddings peuvent être masqués d'une sauce quelconque ou servis la sauce à part. L'anglaise ou le sabayon peuvent être remplacés par une sauce à l'abricot ou à la groseille.

## Pudding Cabinet

Formule 1421

Ce pudding n'est qu'une variante un peu raffinée de l'apprêt précédent.

Le pain est remplacé par des biscuits à la cuiller imbibés de rhum ou de kirsch. La garniture se compose d'ordinaire, d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch ou au rhum.

On nappe le pudding de sauce anglaise ou de sabayon.

## Pudding à la Mie de Pain

Formule 1422

Même méthode que pour le PUDDING DE SEMOULE

Ce pudding s'apprête au pain blanc ou au pain noir.

## Pudding aux Amandes

Formule 1423

Même méthode que pour le PUDDING LÉGER A LA VANILLE.

Ajouter à l'appareil une fois cuit, 60 grammes d'amandes mondées et hachées finement.

Beurrer le moule et le tapisser d'amandes effilées.

## Pudding aux Fraises

Formule 1424

Même méthode que pour le PUDDING CABINET. Garnir le pudding de petites fraises des bois que l'on aura préalablement mises à macérer dans du sucre en poudre.

Mélanger à la crème anglaise une cuillerée ou deux de purée de fraises fraîches.

Napper d'une sauce aux fraises parfumée au kirsch.

## Pudding de Francfort

Formule 1425

Mettre dans une terrine 500 grammes de beurre, 375 grammes de sucre en poudre; travailler en ajoutant : 16 jaunes, un à un, 250 grammes de pain noir imbibé au vin de Beaujolais et passé au tamis, 375 grammes d'amandes pilées, une pincée de cannelle, un grain de sel et une ou deux cuillerées de fruits confits hachés.

Lorsque l'appareil est homogène, lui incorporer 16 blancs d'œufs fouettés très ferme.

Remplir les moules de cet appareil, faire cuire, au bain-marie à chaleur modérée et servir avec une sauce aux fruits.

## Pudding à la Viennoise

Formule 1426

Mélanger en suivant la méthode indiquée pour le PUDDING DE FRANCFORT, les éléments suivants : 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de macarons pilés, 125 grammes de biscuits passés au tamis, 12 jaunes, 2 ou 3 cuillerées de rhum, un grain de sel ; incorporer 12 blancs montés.

En garnissant les moules ajouter quelques macarons imbibés au kirsch.

## Pudding à la Tyrolienne

Formule 1427

Mélanger en suivant la méthode indiquée pour le PUDDING DE FRANCFORT, les éléments suivants : 750 grammes de beurre, 375 grammes de sucre, 750 grammes de biscuits passés au tamis, 200 grammes de chocolat fondu, 200 grammes d'amandes hachées, deux ou trois cuillerées de marmelade d'abricots, 30 jaunes, un grain de sel ; incorporer 30 blancs montés.

Servir avec une sauce à la Framboise.

## Pudding à la Royale

Formule 1428

L'apprêt de cet entremets nécessite la confection préalable d'une pâte à biscuit dont voici la formule :

1° Mettre dans une terrine 500 grammes de sucre en poudre et 16 jaunes ; mélanger intimement, puis ajouter 500 grammes de farine tamisée et blancs d'œufs fouettés très ferme.

Etaler cet appareil en couches minces sur des feuilles de papier d'office. Faire cuire à four modéré. Au sortir du four, retirer le papier, tartiner les abaisses de confiture de groseille et les rouler sur elles-mêmes en forme de paupiettes longues.

Détailler ces paupiettes en tranches épaisses d'un centimètre et en tapisser le fond et les parois de moules unis.

2° Appareil à pudding : Mettre à bouillir dans une casserole 1 litre

de lait, 250 grammes de beurre, 300 grammes de sucre et une petite pincée de sel; ajouter en travaillant à la spatule 250 grammes de farine.

Dessécher cet appareil en plein feu, mais en le tenant plus souple qu'une pâte à choux ordinaire.

Lui ajouter, hors du feu, et peu à peu, 20 jaunes et 4 œufs entiers, 1/2 décilitre de rhum et terminer en incorporant 16 blancs montés très ferme.

Garnir avec ce mélange l'intérieur des moules à charlotte et faire cuire selon la méthode habituelle.

Servir avec une sauce anglaise parfumée à l'orange.

OBSERVATION. — Les formules des trois puddings qui précèdent appartiennent à une vielle pratique. Quoiqu'elles aient déjà figuré dans un grand nombre d'ouvrages de cuisine, nous avons tenus à les mentionner dans cette sélection d'entremets.

## Pudding aux Marrons

Formule 1429

Préparer un demi-litre de purée de marrons. (Voir aux formules complémentaires de l'entremets).

Travailler cet appareil dans une terrine en lui ajoutant un morceau de beurre frais, une cuillerée de rhum et 5 jaunes d'œufs.

Terminer en lui incorporant 4 ou 5 blancs fouettés.

Remplir de cet appareil un moule à pudding beurré et faire cuire au bain-marie.

Napper d'un sabayon ou d'une sauce anglaise.

* *
*

L'immense variété de puddings rend difficile, sinon impossible, leur énumération complète. Les quelques types que nous avons décrits sont suffisants, pensons-nous, à montrer les aspects différents de ce genre d'entremets.

Nous citerons, parmi les formules que, volontairement, nous laissons dans l'ombre, les PUDDINGS A LA BRIOCHE, A LA POLENTA, A LA MAÏZENA, AUX NOISETTES, AUX PISTACHES, etc., etc.

Bien que d'une méthode différente, le Plum-pudding, dont nous donnons la recette ci-dessous, passe pour le chef de file du groupe des puddings anglais.

# Plum-Pudding

Formule 1430

PROPORTIONS :

500 grammes de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée finement. (1)
600 grammes de mie de pain.
50 grammes de farine.
10 œufs entiers.
200 grammes de raisins de Malaga épépinés et lavés.
200 grammes de raisins de Corinthe triés et lavés.
200 grammes de raisins de Smyrne triés et lavés.
100 grammes d'écorces d'oranges confites en menu salpicon.
100 grammes d'écorces de citrons confites en menu salpicon.
50 grammes de cédrat confit en menu salpicon.
50 grammes de gingembre confit en menu salpicon
100 grammes de figues passées à la machine à hacher.
150 grammes de pommes reinettes épluchées et râpées.
100 grammes d'amandes mondées et hachées.
250 grammes de sucre blanc en poudre.
150 grammes de cassonade.
Le zeste et le jus d'une orange.
Le zeste et le jus d'un citron.
1 grain de sel, muscade râpée, une pincée de gingembre en poudre et une pincée de cannelle.

Mélanger tous ces ingrédients dans une grande terrine et les arroser de 4 décilitres de rhum et d'un décilitre de cognac.

Laisser macérer cet appareil pendant 5 ou 6 jours et le travailler de temps en temps en l'alimentant de quelques décilitres de cognac.

Remplir de cet appareil les moules à plum-pudding beurrés. Envelopper le tout d'un torchon de toile forte que l'on aura beurré et fariné à l'endroit où il est en contact avec l'appareil et mettre à cuire dans une grande marmite remplie d'eau bouillante à raison de 5 heures pour un Plum-pudding pesant 1 kilog 500 grammes.

Lorsque le Plum-pudding est cuit, le démouler sur un grand plat

(1) Cette opération sera facilitée en saupoudrant la graisse d'une poignée de farine.

rond, l'arroser copieusement de vieux rhum et le servir flambant.

***

Cette préparation s'interprète avec de légères variantes. Il en est pour ce plat comme pour tous les mets populaires. Chaque maison, préconise sa méthode, la déclarant seule conforme au principe.

En somme, il existe peu de différence entre ces diverses formules et l'aspect du Plum-pudding n'en est jamais modifié.

Le Plum-pudding est d'une antique origine, puisqu'il est avéré que les Grecs le connurent.

Leur apprêt différait probablement du plat légendaire de l'Angleterre. Il se nommait THRION et était enveloppé de feuilles de figuier.

***

Arbitrairement on désigne sous le nom de pudding un certain nombre d'entremets froids qu'il serait plus logique, pensons-nous, de faire entrer dans la série des BAVAROIS ou des CHARLOTTES A LA RUSSE.

Nous en donnons quelques formules.

## Pudding à la Diplomate

Formule 1431

Préparer un appareil à bavarois ainsi qu'il est indiqué à la recette du BAVAROIS A LA VANILLE.

Avec cet appareil que l'on alternera de couches de biscuits à la cuillère trempés au kirsch et de fruits confits macérés au kirsch, remplir, un moule à charlotte que l'on aura préalablement enduit d'une couche légère d'huile d'amande.

Faire prendre cet entremets en pleine glace et le démouler sur serviette.

## Pudding glacé à la Clermont

Formule 1432

Préparer un appareil à bavarois parfumé au kirsch.

Lui mélanger avant de le coller à la gélatine, la moitié de son volume de purée de marrons glacés. Terminer avec la crème fouettée. Garnir de cet appareil les moules à charlotte et faire prendre en pleine glace.

### Pudding à la Carême

Formule 1433

Chemiser un moule à bavarois d'une couche de gelée à l'orange ou à la mandarine légèrement rosée.

Remplir le moule, une fois la gelée prise, d'un appareil à bavarois vanillé en le garnissant de morceaux de biscuits imbibés de kirsch, de marasquin et de fruits confits macérés à la liqueur.

Faire prendre sur glace et saucer, une fois le pudding démoulé, de sauce groseille.

## LES CHARLOTTES

Ce genre d'entremets se rattache beaucoup à la méthode des Puddings. Ainsi qu'il en est pour ces derniers, il existe un grand nombre de formules de Charlottes.

Dans cette riche série nous avons sélectionné quelques apprêts seulement.

### Charlotte de Pommes

Formule 1434

Cet entremets très simple, est un des meilleurs de la cuisine française.

Il demande peu de complication : des pommes reinettes épépinées, émincées et sautées au beurre avec quelques pincées de sucre et une demi-gousse de vanille.

De cette fondue de pommes qui ne doit pas être trop cuite, on garnit un moule à charlotte dont les parois auront été revêtues d'étroites tranches de pain de mie trempées dans du beurre épuré et saupoudré de sucre.

Ces tranches de pain doivent être placées dans le moule, se cheva-

lant les unes sur les autres.

Garnir le fond du moule d'une abaisse de pain de mie également beurrée et saupoudrée de sucre.

Recouvrir la Charlotte d'une abaisse prise dans la croûte du pain de mie afin de la protéger contre l'action trop vive du calorique.

Faire cuire la Charlotte au four pendant 35 ou 40 minutes; la laisser reposer pendant quelques minutes à l'étuve avant de la démouler et la servir avec une sauce à l'abricot, parfumée au kirsch.

## Charlotte de Poires

Formule 1435

Même procédé que pour la CHARLOTTE DE POMMES.

* *
*

On ajoute parfois à ces entremets une certaine quantité de marmelade d'abricot. Cette addition ajoute certainement à la finesse des Charlottes mais est contraire au principe.

## Charlotte de Pommes ou de Poires
### à la Daremberg

Formule 1436

Voir la recette de la TIMBALE DE POIRES A LA DAREMBERG.

## Charlotte à la Montreuil

Formule 1437

Foncer de demi-feuilletage un moule à charlotte. Le garnir de couches alternées de quartiers de pêches pochées au sirop et de marmelade de pommes.

Fermer la timbale d'une abaisse de demi-feuilletage et faire cuire à four moyen pendant 30 ou 35 minutes.

Napper d'une sauce à l'abricot.

## Charlotte d'Ananas à la Créole

Formule 1438

Foncer un moule à charlotte ainsi qu'il est dit dans la recette précédente.

Garnir la Charlotte d'ananas coupé en tranches minces que l'on séparera par des couches d'un appareil de riz (cuit au lait) et confiture de groseilles.

Fermer la Charlotte et cuire au four pendant 35 minutes.

Napper d'une sauce à l'abricot.

## Charlotte à la Rhubarbe

Formule 1439

Cet entremets est un peu spécial.

Foncer un moule à charlotte ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Le garnir de tiges de rhubarbe que l'on aura épluchées et légèrement blanchies.

On peut ajouter quelques cuillerées de confiture de groseilles ou d'abricots à cette garniture, mais le vrai principe est simplement de saupoudrer de sucre la rhubarbe.

Fermer la Charlotte et la faire cuire au four pendant 35 minutes.

Napper d'une sauce à la groseille parfumée au rhum.

## Charlotte Polonaise

Formule 1440

Garnir de pâte à génoise un moule à charlotte. Faire cuire au four, démouler et couper la génoise en tranches régulières.

Remonter ces abaisses dans leur forme primitive en les alternant avec des couches de crème pâtissière.

Masquer la Charlotte d'une couche de meringue. Décorer au cornet, glacer au sucre et faire dorer au four. Saucer d'un cordon de sauce abricot parfumée au kirsch.

### Charlotte Portugaise

Formule 1441

Même méthode que pour la CHARLOTTE POLONAISE. Parfumer la génoise au zeste d'orange et saucer d'une sauce anglaise finie avec un petit verre de curaçao.

La méthode des deux entremets précédents les rapproche des Flans méringués plutôt que des Charlottes.

Nous les avons néammoins donnés dans cette série, l'usage étant de les désigner sous le nom de Charlotte.

## BAVAROIS

### Bavarois à la Vanille

Formule 1442

Travailler ensemble 150 grammes de sucre et 5 jaunes d'œufs.

Délayer d'un demi-litre de lait bouillant, dans lequel on aura mis à infuser un bâton de vanille. Cuire cet appareil en plein feu en ayant soin de le retirer dès les premiers symptômes d'ébullition.

Ajouter 5 feuilles de gélatine trempée et finir en incorporant un demi-litre de crème double fouettée.

Remplir de cet appareil un moule à Bavarois huilé (moule à douille) et faire prendre en pleine glace.

### Bavarois au Chocolat

Formule 1443

Même méthode que pour le BAVAROIS A LA VANILLE. Ajouter à l'anglaise, 2 tablettes de chocolat préalablement fondu.

### Bavarois au Café

Formule 1444

Faire infuser le café brûlant dans le lait servant à mouiller la crème anglaise.

On peut aussi se servir de double essence de café pour parfumer ce bavarois.

Finir comme il est dit dans les recettes précédentes.

## Bavarois aux Fraises

Formule 1445

Ajouter à la crème anglaise une purée de fraises fraîches (300 grammes environ pour 1 litre d'appareil.

(Forcer légèrement la dose de gélatine).

Terminer le bavarois comme il est dit dans les recettes précédentes.

Observation. — Cette méthode s'applique à tous les bavarois à base de purée de fruits.

## Bavarois Rubanné

Formule 1446

Mélange, par couches superposées, d'appareils à bavarois diversement parfumés et nuancés.

* *
*

Nous donnons à la suite de ces formules, comme se rattachant à la même méthode, les apprêts suivants :

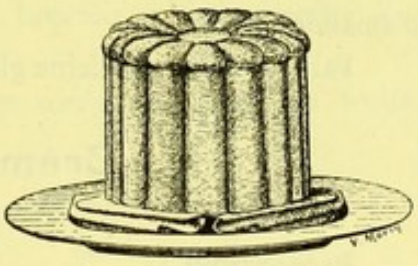
## Charlotte Russe

Formule 1447

Cet entremets, un des plus vieux du répertoire, est toujours bien accueilli.

Garnir de biscuits à la cuiller taillés méthodiquement le fond et les parois d'un moule à Charlotte.

Remplir l'intérieur d'un appareil à bavarois à la vanille ou à tout autre parfum.



Observation. — L'appareil à bavarois, employé pour cette Charlotte, doit être très peu collé et fortement additionné de crème fouettée.

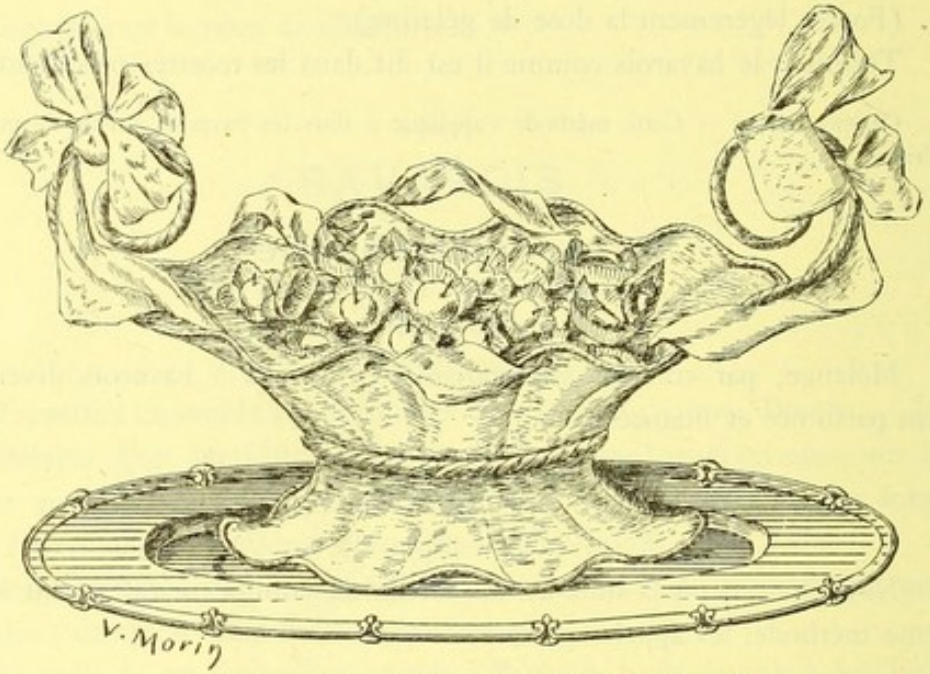
## Blanc-Manger

Formule 1448

Cet entremets est plus ancien, peut-être, que le précédent. Il s'exécute rarement aujourd'hui ; mais l'éloge, que nous en a laissé Grimod de la Reynière, nous prouve combien il était goûté de nos pères.

Sa composition est des plus simples.

Préparer un lait d'amandes (500 grammes d'amandes, dont 7 à 8 amères, mondées, pilées finement et délayées d'un litre d'eau environ),




Corbeille en Sucre Garnie de Petits Fours

ajouter 4 ou 500 grammes de sucre. Faire fondre et coller cet appareil avec 18 feuilles de gélatine, que l'on aura mise à tremper à l'eau.

Passer à la serviette, parfumer de deux décilitres de kirsch ou de rhum et verser dans un moule préalablement badigeonné à l'huile d'amandes.

Faire prendre en pleine glace.

## Crème Renversée

Formule 1449

Proportions :

1 litre de lait.
8 jaunes et 4 œufs entiers.

350 grammes de sucre.
1 bâton de vanille.

Faire bouillir le lait, ajouter le sucre ainsi que le bâton de vanille.

Battre les jaunes et les œufs dans une terrine ; ajouter le lait, peu à peu, en remuant toujours et passer l'appareil au tamis de Venise.

Enduire, de sucre cuit au caramel blond, le fond d'un moule uni, remplir ce moule avec l'appareil et faire cuire au bain-marie, à chaleur régulière mais douce.

Eviter surtout l'ébullition de l'eau du bain-marie.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Cet appareil sert à l'apprêt d'une foule de sous-genres ne se différenciant du type que nous indiquons que par les parfums divers qu'on leur ajoute.

Il sert également à préparer les petits pots de crème.

On l'emploie aussi pour mouler des bordures dans lesquelles on dresse de la crème Chantilly ou des purées de marrons à la vanille.

L'entremets suivant peut aussi être rattaché à la méthode des BAVAROIS.

## Riz à l'Impératrice

Formule 1450

Faire cuire 300 grammes de riz Caroline préalablement blanchi avec 1 litre et demi de lait, très peu de sucre et 1 bâton de vanille.

Ce riz doit être assez cuit, afin qu'en refroidissant en pleine glace, les grains ne deviennent pas durs.

Le laisser tiédir et lui mélanger 1 litre environ d'appareil à bavarois à la vanille.

Ajouter un salpicon de fruits confits macérés au kirsch et marasquin et demi-litre de crème fouettée.

Remplir de cet appareil des moules à bavarois et faire prendre sur glace.

Démouler sur plat rond et saucer d'un cordon de sauce aux fruits glacée.

OBSERVATION. — On aspique, quelquefois de gelée, le moule du riz Impératrice.

# ENTREMETS DE FRUITS

## Croûte aux Fruits

Formule 1451

Partager longitudinalement une brioche (cuite dans un moule à charlotte) et la détailler en tranches minces que l'on saupoudrera de sucre et que l'on fera glacer au four.

Tartiner ces tranches de marmelade d'abricots et les dresser en turban en les alternant avec des tranches d'ananas.

Remplir le creux de ce turban d'un gros salpicon de fruits pochés au sirop (pêches, abricots, prunes, cerises, poires, etc.).

Garnir le dessus de ce salpicon de moitié d'abricots ou d'autres fruits.

Décorer d'angélique et de cerises mi-sucre et napper de quelques cuillerées de sauce abricot parfumée au kirsch.

On prépare de la même façon des croûtes aux raisins, aux fraises, à l'ananas, aux cerises, etc., etc.

## Timbale de Fruits à la Parisienne

Formule 1452

Cet entremets est une variante, par dressage, de la formule précédente

Evider l'intérieur d'une grosse brioche cuite dans un moule à charlotte.

Abricoter la croûte extérieure et remplir, au dernier moment, d'un gros salpicon de fruits à la vanille liés de deux ou trois cuillerées de sauce abricot au kirsch.

Fermer la timbale de son couvercle, décorer de fruits confits et servir en même temps de la sauce abricot au kirsch.

Observation. — Cette timbale porte aussi le nom de *Timbale Eugénie*.

## Bordure à la Montmorency

Formule 1453

Préparer une grande bordure de pâte à Savarin, que l'on remplira d'un ragoût de cerises griottes pochées dans un sirop léger et infusées au kirsch. Arroser de quelques cuillerées de sauce à la cerise parfumée au kirsch.

On prépare ainsi des bordures remplies de fruits divers.

## Poires à la Bourdaloue

Formule 1454

Eplucher et diviser par moitiés 4 belles poires de qualité fondante. Les faire pocher dans un sirop léger fortement vanillé.

Foncer un cercle de pâte à flan et le faire cuire à vide sans le laisser trop colorer.

Flan de Poires a la Bourdaloue

Garnir le fond de ce flan de quelques cuillerées de crème pâtissière

additionnée de 2 cuillerées de beurre noisette et de 2 ou 3 macarons écrasés.

Egoutter les poires et les ranger sur cette crème. Faire chauffer quelques minutes à l'entrée du four. Décorer de cerises, angélique et moitiés d'amandes et saucer légèrement d'une sauce abricot parfumée au kirsch.

OBSERVATION. — On prépare de la même façon toutes sortes de fruits cuits au sirop.

## Timbale de Poires à la Daremberg

Formule 1455

Foncer de pâte fine sucrée un moule à charlotte. Le garnir de couches alternées de quartiers de poires légèrement pochées au sirop et de marmelade de pommes ; recouvrir d'une abaisse de pâte que l'on soudera sur les bords et faire cuire au four doux pendant 35 à 40 minutes Démouler sur plat rond et masquer d'une sauce abricot parfumée au kirsch.

## Petites Timbales de Poires à la Brillat-Savarin

Formule 1456

Evider de petites brioches sans les briser. Les abricoter comme il est dit pour la TIMBALE PARISIENNE.

Placer dans chaque brioche une poire épluchée et cuite dans un sirop vanillé. Masquer de sauce abricot au kirsch.

On peut préparer ainsi toutes sortes de fruits cuits au sirop.

## Timbale de Poires à la Suédoise

Formule 1457

Foncer d'une pâte à brioche ordinaire un moule à timbale.

Le garnir de quartiers de poires cuites au sirop vanillé et de couches alternées de crème pâtissière.

Recouvrir la timbale d'une abaisse de pâte à brioche et faire cuire au four pendant 35 minutes.

Démouler et servir en même temps un sabayon au vin blanc.

## Pommes à la Grimaldi

Formule 1458

Eplucher et diviser en quartiers 6 pommes reinettes. Les faire pocher dans un sirop léger vanillé.

Préparer et faire cuire un flan comme il est dit aux POIRES BOURDALOUE.

Préparer aussi 200 grammes de riz cuit au lait avec sucre et vanille.

Lorsque ce riz est cuit, le lier de 2 jaunes d'œufs et lui incorporer un morceau de beurre frais.

Garnir le fond du flan de cet appareil.

Egoutter les pommes et les ranger par dessus. Saupoudrer de macarons écrasés, de sucre en glace et faire glacer au four.

Servir en même temps une sauce anglaise parfumée au curaçao.

OBSERVATION. — Une variante de cet apprêt consiste à dresser les pommes sur des petits fonds de crème frite.

## Pommes à la Portugaise

Formule 1459

Eplucher et évider à la colonne 6 pommes reinettes. Remplir le vide d'une crème pâtissière mélangée de raisins de Corinthe et de Smyrne préalablement cuits au vin de Madère.

Arroser les pommes de beurre et les faire cuire au four.

Les dresser dans des petites tartelettes foncées en demi-feuilletage et les napper d'une sauce groseille.

## Pommes à la Parisienne

Formule 1460

Eplucher et diviser en quartiers 6 pommes reinettes. Les faire cuire avec du beurre et du sucre en poudre ; les dresser sur une abaisse de génoise taillée de forme ronde et légèrement imbibée de kirsch. Placer entre chaque couche de pommes une ou deux cuillerées de marmelade d'abricot. Masquer de meringuage et faire glacer au four.

## Pommes à la Bonne-Femme

Formule 1461

Evider à la colonne 6 pommes reinettes. Les inciser légèrement, en cercle, dans leur partie centrale afin d'éviter qu'elles ne se brisent pendant la cuisson.

Remplir de beurre et de sucre en poudre le creux des pommes et les placer dans un plat à gratin beurré, ajouter une ou deux cuillerées d'eau et faire cuire au four.

Servir dans le plat où s'est opérée la cuisson.

Cet apprêt demande à être exécuté simplement, pour répondre au nom sous lequel il est désigné.

Nous ajouterons que, parfois, on dresse ces pommes sur des croûtons frits au beurre et on étoffe leur cuisson d'une cuillerée de marmelade d'abricots.

## Abricots à la Condé

Formule 1462

Partager les abricots et les faire cuire dans du sirop vanillé.

Préparer 200 grammes de riz comme il est dit aux POMMES A LA GRIMALDI.

Mouler ce riz dans un moule à bordure (moule à savarin). Dresser les moitiés d'abricots par dessus et les décorer de fruits confits et de moitiés d'amandes.

Garnir le milieu d'un salpicon d'abricots lié de 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

Saucer légèrement de sauce abricot parfumée au kirsch.

OBSERVATIONS.— La méthode ancienne était toute autre. On ne moulait que la moitié du riz et avec l'autre partie on préparait quelques croquettes panées à l'Anglaise et frites au beurre clarifié.

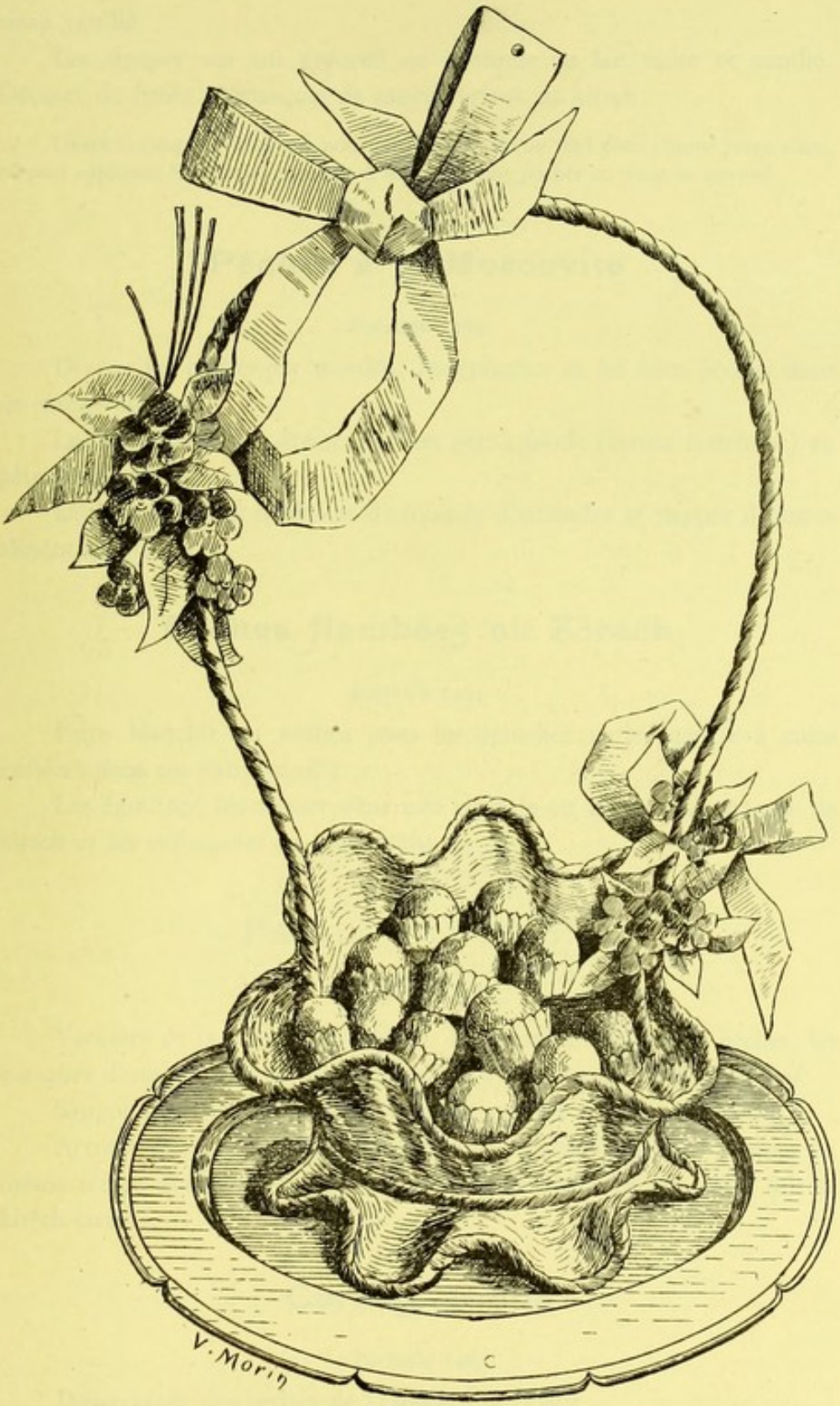
On plaçait ces croquettes en pyramide dans le centre de la bordure.

Quelques praticiens préparaient même cet entremets en employant de la farine de maïs au lieu de riz.

## Pêches à la Colbert

Formule 1463

Diviser les pêches en deux ; les éplucher et les faire pocher dans un




PANIER EN SUCRE GARNI DE PETITS FOURS

sirop vanillé.

Les dresser sur un appareil de semoule au lait sucré et vanillé. Décorer de fruits et masquer de sauce abricot au kirsch.

OBSERVATION. — Bien que nous n'indiquions qu'un fruit pour chaque préparation, on peut appliquer les mêmes procédés à tous les fruits pochés au sirop en général.

## Pêches à la Moscovite

Formule 1464

Diviser les pêches par moitiés, les éplucher et les faire pocher dans un sirop vanillé.

Les égoutter et les dresser sur des petits fonds (forme tartelette) en pâte à savarin.

Décorer de fruits confits et de moitiés d'amandes et napper de sauce abricot au kirsch.

## Pêches flambées au Kirsch

Formule 1465

Faire blanchir les pêches pour les éplucher et les mettre à cuire entières dans un sirop vanillé.

Les égoutter, les dresser dans une timbale en argent, les arroser de kirsch et les enflammer en les servant.

## Pêches à la Diable

Formule 1466

Variante de la recette précédente. Après avoir égoutté les pêches, les masquer d'une couche de pralin travaillé avec un peu de blanc d'œuf.

Saupoudrer de sucre en glace et faire colorer à four très chaud.

Arroser de kirsch et faire flamber au moment de servir. Donner en même temps une sauce abricot que l'on ajoute aux pêches, une fois le kirsch éteint.

## Cerises Jubilé

Formule 1467

Dénoyauter des cerises de l'espèce dite *griotte*.

Les faire pocher quelques minutes dans un sirop vanillé ; les égoutter et les dresser dans des petites cassolettes en porcelaine ou en argent.

Les arroser largement de kirsch et les enflammer au moment de les servir.

### Mont-Blanc

Formule 1468

Il pourra peut-être paraître abusif de classer cet entremets dans la série des apprêts de fruits. Nous le donnons néanmoins dans ce groupe, sa base caractéristique étant la purée de marrons.

Eplucher complètement 2 kilog. de beaux marrons et les faire cuire avec du lait, du sucre et un bâton de vanille.

Les égoutter et les passer au tamis sur un moule à savarin.

Démouler cette bordure, qui doit être entièrement vermiculée, sur un plat rond et garnir le centre d'une crème Chantilly fortement vanillée et lissée en forme de dôme.

Décorer au cornet.

Les fruits fournissent encore de nombreux entremets. Ces formules ne sont, le plus souvent, que des variantes de recettes déjà étudiées. Nous citerons seulement les principaux.

Abricots ou autres fruits meringués. Fruits cuits au sirop vanillé dressés sur fond de riz cuit au lait et lié aux jaunes d'œufs. Recouvrir de meringue. Faire glacer à four chaud et décorer de confitures d'abricots et de groseilles.

Fruits divers au gratin.

Placer ces fruits dans un flan rempli de crème pâtissière. Saupoudrer de macarons écrasés et faire gratiner à four très chaud.

## FRUITS FROIDS

### Poires à l'Impératrice

Formule 1469

Eplucher et faire cuire 6 poires de bonne qualité dans un sirop léger vanillé.

Les faire refroidir et les dresser sur un riz préparé comme il est dit dans la recette du RIZ A L'IMPÉRATRICE.

Décorer de fruits confits et saucer d'un cordon de sauce abricot ou groseille parfumée au kirsch.

OBSERVATION. — Ces dressages se font dans des vasques en cristal que l'on entoure de glace en neige. On prépare de même toutes sortes de fruits.

## Poires Sultane

Formule 1470

Eplucher et faire cuire les poires dans un sirop vanillé. Les faire refroidir en pleine glace. Les égoutter et les dresser dans une coupe en cristal en les alternant avec de la glace vanille moulée à la cuillère.

Décorer de cerises confites et d'amandes mondées.

Dresser sur un socle en glace taillée et, au moment de servir, recouvrir les poires d'un dôme de sucre surmonté d'une aigrette en sucre filé.

OBSERVATIONS. — On peut dresser de même toutes sortes de fruits.
On nappe parfois ces fruits d'une purée de fraises fraîches.

## Pêches Cardinal

Formule 1471

Faire blanchir 6 pêches, les éplucher et les mettre à pocher dans un sirop léger vanillé.

COUPE EN CRISTAL POUR DRESSER LES PÊCHES CARDINAL (1)

Les faire refroidir en pleine glace; les égoutter et les dresser dans

(1) La double-coupe en cristal dont nous donnons la reproduction est absolument pratique pour ces sortes de dressages. On trouve cet ustensile, dit "Le Glace-Fruits" chez Kirby-Beard & C^ie^ L^d^, 5, Rue Auber, Paris.

une vasque en cristal.

Les masquer d'une sauce aux fraises fraîches que l'on aura mise à rafraîchir en pleine glace. Garnir de quelques fraises des bois.

Parsemer d'amandes mondées et effilées.

Entourer la coupe de glace en neige.

A ces formules de fruits froids il convient d'ajouter : les macédoines de fruits à la Chantilly, au vin de Madère ou de Xérès, au Champagne.

Les fraises rafraîchies soit au vin de Xérès, de Porto ou de Champagne ou à la crème Chantilly.

On peut aussi faire entrer dans cette série les compotes de fruits frais.

## ENTREMETS DIVERS

Parmi les entremets fréquemment préparés en restauration, nous citerons : les crèmes frites; les diverses croquettes; les beignets; les rissoles et enfin les crêpes.

Nous allons étudier brièvement chacune de ces formules.

### Crèmes frites

Formule 1472

Crème pâtissière (Voir FORMULES COMPLÉMENTAIRES DES ENTREMETS) fortement liée aux jaunes d'œufs et très réduite.

Verser la crème dans une plaque beurrée et, lorsqu'elle est froide, la détailler en carrés ou en losanges que l'on panera légèrement à l'anglaise.

Faire frire au beurre clarifié et servir avec une sauce à la groseille ou à l'abricot.

Cet entremets, très ancien, se parfumait autrefois, à la cannelle en poudre.

### Croquettes au Riz

Formule 1473

Faire avec un appareil de riz préparé comme il est dit aux FORMULES

COMPLÉMENTAIRES DES ENTREMETS, une vingtaine de petites croquettes que l'on panera à l'anglaise.

Les faire frire au beurre clarifié et les servir avec une sauce à la groseille ou à l'abricot.

## Croquettes de Semoule

Formule 1474

Voir l'apprêt de l'appareil de semoule aux FORMULES COMPLÉMENTAIRES DES ENTREMETS.

Préparer les croquettes comme il est dit aux CROQUETTES AU RIZ.

Servir avec une sauce à la groseille ou à l'abricot.

OBSERVATION.- Ces diverses croquettes peuvent être fourrées d'un salpicon de fruits, d'une marmelade quelconque ou d'une crème pâtissière très serrée.

## Beignets soufflés

Formule 1475

Pâte à choux ordinaire assez fournie en œufs. Faire frire par petits fragments.

Servir en buisson que l'on saupoudre de sucre en glace.

Ces beignets peuvent être fourrés de marmelades diverses très réduites ou de crème pâtissière.

## Beignets de Fruits

Formule 1476

Les fruits coupés en tranches minces ou divisés en quartiers, trempés dans une pâte à frire ordinaire sont frits au beurre clarifié, saupoudrés de sucre et glacés sous la salamandre.

On prépare aussi des beignets de fleurs d'oranger ou d'accacias, ainsi que de vrilles de vigne.

## Rissoles diverses

Formule 1477

Ces rissoles se font en feuilletage que l'on découpe en petites abaisses

repliées sur elles-mêmes après avoir été fourrées d'un salpicon de fruits, d'une marmelade réduite ou d'une crème pâtissière.

Faire frire au beurre clarifié.

## Crêpes au Sucre

Formule 1478

Mettre dans une terrine 250 grammes de farine, 100 grammes de sucre en poudre, un grain de sel et l'intérieur d'une gousse de vanille.

Ajouter, un à un, et en travaillant vigoureusement l'appareil, 4 œufs entiers et 2 jaunes.

Eclaircir cette pâte, qui doit être très lisse, de trois quarts de litre de lait et d'un ou deux décilitres de crème double.

Ajouter 25 à 30 grammes de beurre noisette ainsi qu'un petit verre de cognac et laisser reposer la pâte pendant une heure ou deux.

Beurrer très légèrement les poêles à crêpes (1), verser dedans une petite quantité d'appareil et l'étaler de façon à ce que le fond de la poêle en soit entièrement couvert.

Placer sur la plaque chaude du fourneau et lorsque la crêpe commence à boursouffler légèrement, d'un coup sec et précis, la sauter pour la retourner.

Dresser les crêpes les unes sur les autres en les saupoudrant de sucre.

Observations. — La crêpe est le mets sucré obligatoire de tous les repas du carnaval. Dans certains pays on s'invite même pour manger ces délicates préparations qui souvent sont le triomphe des ménagères.

Dans le Sud-Ouest de la France les crêpes, faites sur les feux de sarments de vignes, acquièrent, par suite de cette cuisson à la flamme, une grande finesse.

En ajoutant une petite quantité de sirop d'orgeat à l'appareil des crêpes on augmente leur délicatesse.

On mélange aussi à cet appareil des macarons finement écrasés et on le parfume au kummel, à l'anisette, au curaçao, au rhum etc., etc.

## Crêpes Suzette

Formule 1479

Préparer un appareil à crêpes dans lequel on introduira le zeste râpé d'une mandarine ainsi qu'un petit verre de curaçao.

(1) La poêle à crêpe est de petite dimension mais faite d'une tôle très épaisse.

Faire les crêpes comme à l'ordinaire.

Les servir sur un plat brûlant et envoyer en même temps une saucière contenant un beurre battu dans lequel on aura ajouté le jus d'une mandarine, un peu de son zeste râpé et un demi-décilitre de curaçao.

Etaler une petite cuillerée de cet appareil sur la crêpe que l'on pliera en quatre et servir aussitôt.

## Pancakes

Formule 1480

Cet entremets est plus généralement servi sous le nom de PANNEQUETS.

Préparer des crêpes ordinaires : Les tartiner de confiture de groseille ou de marmelade d'abricots ; les rouler et, après les avoir saupoudrés de sucre, les faire glacer sous la salamandre.

## Pancakes à la Crème de Marrons

Formule 1481

Fourrer les crêpes d'une purée de marrons à la crème, vanillée et légèrement beurrée.

Saupoudrer de sucre en poudre et faire glacer sous la salamandre.

***

On fourre enfin les Pancakes de divers appareils tels que : crème pâtissière, crème aux amandes, ou aux avelines, marmelade de pommes ou d'autres fruits, etc., etc.

On prépare aussi avec les crêpes des flans meringués dont voici une formule.

## Flan meringué à la Crepazzi

Formule 1482

Monter les crêpes les unes sur les autres en les séparant par des couches de crème pâtissière ou de marmelade de fruits.

Entourer le tout d'un appareil à meringue que l'on lissera régulière-

ment et que l'on parsèmera d'amandes concassées.

Saupoudrer de glace de sucre et faire colorer au four.

Saucer d'un cordon de sauce à l'abricot ou à la groseille.

OBSERVATION. — La dénomination à la CREPAZZI est justifiée par le nom donné autrefois en Italie aux saturnales des jours gras : la ST CREPAZZI. En Gascogne les mêmes fêtes se nommaient la ST CREVAZ.

## GELÉES DIVERSES

L'apprêt de ces gelées se réduit à une seule formule applicable, sauf de légères modifications, à toutes les combinaisons.

### Gelée au Citron

Formule 1483

PROPORTIONS :

1 litre d'eau.
300 grammes de sucre.
30 grammes de gélatine
1 zeste de citron.

Faire clarifier cette gelée selon la méthode habituelle.

Mouler dans des moules à gelée que l'on aura préalablement incrustés dans de la glace pilée.

### Gelée à l'Orange

Formule 1484

Même méthode. Parfumer au zeste d'orange et ajouter, au moment de la clarification, le jus d'une orange.

Carminer légèrement cet appareil.

### Gelée à la Mandarine

Formule 1485

Même méthode que pour la GELÉE D'ORANGE. Parfumer à la manda-

rine. Carminer la gelée.

OBSERVATION. — On peut augmenter la saveur de ces deux apprêts en les additionnant de quelques gouttes de curaçao ou de liqueur de mandarine.

## Gelée au Vin de Madère

Formule 1486

Préparer un appareil à gelée ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes.

Diminuer toutefois la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de vin que l'on doit ajouter.

Ce vin ne devra être ajouté à la gelée qu'au moment où commence la clarification.

OBSERVATIONS. — La même méthode s'applique à toutes les gelées à base de vin d'Espagne, d'Italie, de Sicile ou de Hongrie.

Ces gelées peuvent se marquer uniquement au vin mais sont alors trop chargées en alcool ce qui est contraire au principe de ces entremets.

## Gelée au Vin de Champagne

Formule 1487

Préparer un demi-litre de gelée ainsi qu'il est dit à la GELÉE AU CITRON.

Battre les blancs d'œufs de la clarification avec 5 décilitres de vin de Champagne et terminer la gelée selon la méthode habituelle.

Un dressage original de cet entremets consiste à le servir dans des coupes à Champagne. On imite la mousse du vin en fouettant une petite quantité de gelée en pleine glace.

## Gelée garnie aux Fruits

### dite Macédoine de Fruits à la Gelée

Formule 1488

On se sert pour cet apprêt d'un des appareils indiqués plus haut.

Incruster un moule à gelée dans de la glace pilée. Couler dans le fond une couche de gelée mi-prise épaisse d'un centimètre ; habiller également les parois de gelée mi-prise.

Disposer sur la gelée, en opposant les couleurs, divers fruits à pulpe tendre tels que fraises, grains de raisins, quartiers de pêches, d'abricots, de poires, etc., etc.

Couler sur ces fruits une nouvelle couche de gelée et continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit complètement rempli.

Faire prendre en pleine glace.

Observation. — Pour ces sortes de gelées nous conseillons d'employer des moules unis.

## Gelée Rubannée

Formule 1489

Gelées diversement nuancées et parfumées, dressées, par couches alternées dans un moule uni.

## Gelée à la Royale

Formule 1490

Remplir un moule uni de gelée au kirsch, en garnissant de gros dés de crèmes renversées diversement parfumées.

Faire prendre sur glace.

## Gélée givrée dite "à la Moscovite"

Formule 1491

La caractéristique de cet entremets est la croûte givrée qui l'enveloppe. Ce givre s'obtient en employant le gros sel concurremment avec la glace pilée dans le sanglage.

## Oranges à la Gelée

Formule 1492

Préparer les oranges de la façon suivante : marquer deux incisions verticales dans le fruit de manière à dessiner une bande destinée à former l'anse, arrêter ces incisions au tiers de la hauteur de l'orange, et tracer deux nouvelles incisions horizontales ne dépassant pas le tracé de l'anse. (Voir la gravure).

Enlever les deux parties incisées et extraire la chair de l'orange.

Remplir l'orange avec une gelée à l'orange mi-prise.

On prépare les mandarines de la même façon. On peut aussi appli-

Orange a la Gelée.

quer ce procédé aux melons, aux pastèques, aux ananas, etc., etc.

On varie ce genre de dressage en garnissant ces gelées d'une macédoine de fruits frais.

## Pommes de Calville de Violettes à la Gelée

Formule 1493

Evider de belles pommes de Calville, les faire pocher quelques instants dans un sirop vanillé, les égoutter et les faire refroidir.

Les remplir d'une gelée de pommes, clarifiée, parfumée de quelques gouttes d'essence de violettes que l'on aura légèrement teintée.

La même méthode est applicable aux poires, aux pêches, aux bananes, etc.

Ces fruits à la gelée constituent un entremets pratique et délicat.

# FORMULES COMPLÉMENTAIRES DES ENTREMETS

## Crème Anglaise

Formule 1494

PROPORTIONS :

10 jaunes d'œufs.
250 grammes de sucre.
8 décilitres de lait.

Mélanger les jaunes et le sucre. Délayer avec le lait. Passer au chinois et mettre à cuire avec 1 bâton de vanille.

Cette cuisson doit s'opérer sans que la crème arrive à l'ébullition.

## Crème Pâtissière

Formule 1495

PROPORTIONS :

12 jaunes et 2 œufs entiers.
300 grammes de sucre en poudre.
100 grammes de farine tamisée.
1 litre de lait.
1 bâton de vanille.
1 grain de sel.

Travailler ensemble les œufs, le sucre et la farine. Délayer avec le lait bouillant.

Ajouter la vanille et faire cuire sur le feu jusqu'à ce que l'appareil ait suffisamment épaissi.

Passer à l'étamine et réserver pour l'emploi.

## Lait d'Amandes

Formule 1496

Piler 200 grammes d'amandes douces et 6 à 8 amandes amères en

ajoutant peu à peu, 4 ou 5 décilitres de lait.

Presser à travers un linge et réserver pour l'emploi.

## Sabayon

Formule 1497

PROPORTIONS :

15 jaunes d'œufs.
200 grammes de sucre en poudre.
6 décilitres de vin blanc.

Cuire au bain-marie en fouettant.

OBSERVATION. — On peut faire les sabayons aux vins d'Italie ou d'Espagne.

## Frangipane

Formule 1498

Piler 250 grammes d'amandes mondées et séchées en ajoutant 4 œufs.

Travailler au mortier et ajouter 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre et quelques gouttes de rhum.

Cet appareil demande à être très travaillé.

## Pâte à Brioche

Formule 1499

Bien que le travail de restaurant proprement dit nécessite rarement l'emploi de cette pâte, nous croyons utile d'en donner la formule et les proportions habituelles.

PROPORTIONS :

500 grammes de farine tamisée.
400 grammes de beurre.
10 grammes de levure.
10 grammes de sel.
20 grammes de sucre.
7 à 8 œufs entiers.

1° avec le quart de la farine, préparer le levain en procédant ainsi : Placer la farine sur la table en cercle, mettre la levure dans le milieu et

délayer en ajoutant un demi-décilitre d'eau tiède. Mélanger l'appareil et le former en une boule que l'on mettra dans une casserole contenant de l'eau tiède. Faire lever à l'entrée du four.

2° Avec la farine qui reste former un cercle, dans le milieu duquel on placera le sel, le sucre et 2 cuillerées d'eau; ajouter le beurre et 5 œufs.

Pétrir en travaillant énergiquement la pâte et ajouter un sixième œuf; continuer de pétrir en ajoutant un septième œuf. Ajouter enfin le huitième œuf en pétrissant toujours.

A ce moment précis, la pâte, sans être trop dure, doit avoir le corps voulu.

3° Etaler la pâte sur le marbre et lui mélanger le levain que l'on placera au milieu et que l'on enveloppera complètement. Segmenter la pâte et la repétrir en la tassant.

Recommencer cette opération et placer les morceaux dans une terrine farinée. Recouvrir la pâte d'un linge et placer la terrine dans un endroit tiède, afin de la faire lever.

4 ou 5 heures après, rompre la pâte et la replacer au même endroit. La rompre à nouveau 4 heures après et la placer, dès lors, dans un endroit frais jusqu'au moment d'employer.

## Pâte à Savarin

Formule 1500

PROPORTIONS :

500 grammes de farine.
300 grammes de beurre.
8 à 9 œufs.
100 grammes de sucre.
10 à 12 grammes de levure.
10 grammes de sel.

Préparer le levain ainsi qu'il est dit pour la PATE A BRIOCHE.

Pétrir ensemble les œufs, le restant de la farine et le sel; travailler vigoureusement; ajouter le beurre et lorsque le mélange est très lisse, incorporer le levain et le sucre.

Mettre dans une terrine et laisser reposer pendant 3 heures environ.

Mouler suivant l'emploi et laisser lever la pâte dans les moules avant de mettre à cuire.

## Pâte à Baba

Formule 1501

Cette pâte est un dérivé de la précédente, on la beurre un peu moins (250 grammes) et on supprime un œuf ou deux par 500 grammes de farine.

On ajoute à la pâte à Baba des raisins de Smyrne et de Corinthe macérés au rhum.

Les compléments obligatoires de ces deux entremets sont le trempage final au sirop aromatisé et l'imbibage au rhum ou au kirsch.

* *
*

Le sirop employé pour le trempage des Savarins et des Babas est à 20 °, on l'aromatise en l'additionnant d'amandes torréfiées, de coriandre, d'anis étoilé et parfois de quelques gouttes d'absinthe.

L'imbibage, qui est le complément obligatoire de ces entremets, est fait au rhum ou au kirsch. Quelques maisons combinent, pour ce faire, un mélange de liqueurs diverses.

## Feuilletage

Formule 1502

Proportions :

500 grammes de farine tamisée
500 grammes de beurre.
2 décilitres d'eau.
10 grammes de sel.

Former la farine en cercle, placer sel et l'eau dans le milieu et faire la détrempe selon la méthode ordinaire.

Réunir la pâte en un tas compact et la laisser reposer quelques minutes, enfermée dans une serviette.

Abaisser la pâte de forme carrée sur la table farinée; placer le beurre par dessus après l'avoir façonné en carré de moindre grandeur que la pâte et le recouvrir entièrement avec la pâte en ramenant les bords les uns sur les autres.

Abaisser la pâte régulièrement en lui donnant une forme rectangulaire.

Replier alors ce rectangle sur sa longueur en trois parties et appuyer du rouleau sur la pâte afin de la souder.

Cette opération représente un tour. Le second tour se donne de la même manière mais en tournant la pâte dans le sens opposé au pliage primitif.

Laisser reposer la pâte au frais pendant 10 minutes.

Donner encore 2 tours et laisser reposer.

Répéter encore la même opération ce qui complète les 6 tours nécessités par la pâte feuilletée.

OBSERVATIONS. — La manipulation de cette pâte est fort délicate. En été il convient même de la placer sur la glace pendant les périodes de repos séparant les tourages.

En hiver le beurre doit être préalablement manié afin de ne pas être trop cassant, et, en été, rafraîchi afin de ne pas déborder la pâte quand on l'enferme dedans.

La pratique est, en réalité, le meilleur enseignement ; une foule de détails ne sont connus des ouvriers qu'après de nombreux essais. Aussi nous abstenons-nous de formuler de longues théories à l'endroit de cette pâte, laissant à chacun le soin de perfectionner son travail par des recherches personnelles.

## Demi-Feuilletage

Formule 1503

PROPORTIONS :

500 grammes de farine tamisée.
350 grammes de beurre.
2 décilitres d'eau.
10 grammes de sel.

Même méthode ; on peut toutefois donner à cette pâte un tour en plus.

OBSERVATION. — Les rognures de feuilletage sont employées aussi en place du demi-feuilletage.

## Pâte à Choux

Formule 1504

PROPORTIONS :

2 décilitres d'eau.
60 grammes de beurre.

30 grammes de sucre.
1 pincée de sel.
125 grammes de farine tamisée.
5 œufs entiers.

Faire bouillir l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher l'appareil en le travaillant à la cuillère de bois. Retirer de sur le feu.

Incorporer les œufs un à un en travaillant la pâte à la cuillère de bois.

OBSERVATIONS. — La même pâte sert à faire les beignets.
Cette pâte peut aussi se mouiller au lait.

## Pâte Sucrée pour Entremets

Formule 1505

PROPORTIONS :

500 grammes de farine.
250 grammes de beurre.
250 grammes de sucre.
3 jaunes d'œufs
1 pincée de sel.

Manipuler la pâte selon la méthode ordinaire. Faire reposer avant l'emploi.

## Pâte à Frire

Formule 1506

PROPORTIONS :

200 grammes de farine tamisée
3 décilitres d'eau.
2 cuillerées d'huile.
1 cuillerée de cognac.
4 œufs.
1 pincée de sel.

Placer la farine dans une terrine et l'écarter de manière à former un vide dans le milieu.

Ajouter les 4 jaunes, le sel et le cognac; délayer avec l'eau et ajouter l'huile. Travailler de façon à obtenir un appareil très lisse.

Laisser reposer 2 ou 3 heures dans un endroit tiède et, au moment d'employer, incorporer les blancs fouettés très ferme.

OBSERVATION. — Nous indiquons cette pâte dans le chapitre des FORMULES COM-

PLÉMENTAIRES DES ENTREMETS, mais il est évident qu'elle est applicable à toutes les pièces frites.

## Appareil de Riz pour Entremets

Formule 1507

Trier le riz, le laver et après l'avoir fait blanchir à l'eau, le mettre à cuire dans une casserole en le mouillant de lait, à raison de 2 fois sa hauteur.

Ajouter un grain de sel, une petite quantité de sucre, une noix de beurre et une gousse de vanille.

Faire partir sur le fourneau et achever de faire cuire au four, la casserole couverte.

Suivant l'emploi final lier avec plus ou moins de jaunes d'œufs ou avec une crème anglaise collée à la gélatine.

En principe, le riz préparé pour entremets doit être très cuit, on doit néanmoins apporter tous ses soins à conserver les grains entiers, faute de quoi le résultat serait compromis.

## Appareil de Semoule pour Entremets

Formule 1508

Dans un litre de lait bouillant, sucré et parfumé, soit à la vanille, soit au zeste de citron, verser en pluie, 250 grammes de semoule fine.

Ajouter une noix de beurre, un grain de sel. Remuer à la spatule pour bien mélanger et mettre à cuire au four pendant 25 minutes.

Lier avec des jaunes d'œufs ainsi qu'il est indiqué pour le RIZ POUR ENTREMETS.

## Sauce à l'Abricot

Formule 1509

Confiture d'abricots étendue d'un sirop léger, parfumée au kirsch ou au rhum et passée à la mousseline.

## Sauce à la Groseille

Formule 1510

Même méthode que pour la SAUCE A L'ABRICOT.

## Sauce à la Fraise

Formule 1511

Même méthode que pour les sauces aux fruits précédentes.

On peut toutefois préparer cette dernière sauce en passant 300 grammes de petites fraises au tamis fin et en additionnant la purée obtenue d'un demi-litre de sirop à 18° Faire bouillir un instant en plein feu, écumer et passer à la mousseline.

On peut aussi préparer cette sauce à froid en ajoutant à la pulpe de fraises deux ou trois cuillerées de sucre en glace.

Les mêmes méthodes s'appliquent à la groseille, à la framboise et à tous les autres fruits suceptibles de fournir des sauces d'entremets.

## Purée de Marrons au Lait

Formule 1512

Supprimer la première peau de 50 marrons et après les avoir fait blanchir, leur enlever la pellicule intérieure.

Les marquer dans une casserole avec 1 litre de lait bouilli, un morceau de beurre, 1 bâton de vanille, 4 ou 5 morceaux de sucre et un grain de sel.

Faire bouillir sur le fourneau et achever de faire cuire au four, la casserole couverte.

Si pendant la cuisson, qui est assez longue, le mouillage réduisait trop sensiblement, ajouter une nouvelle quantité de lait.

Lorsque les marrons sont cuits, les égoutter et, sans les laisser refroidir, les passer au tamis fin.

Suivant l'emploi final, cette purée s'additionne de lait, de crème ou de beurre.

## Confiture de Marrons

Formule 1513

Eplucher complètement les marrons et les mettre à cuire à l'eau avec un grain de sel.

Dès qu'ils sont cuits, les égoutter et les passer au tamis fin.

Les mettre dans un bassin après leur avoir ajouté un poids égal de

sucre en poudre et quelques cuillerées d'eau.

Ajouter également un bâton de vanille et faire cuire en plein feu en remuant avec une spatule.

Laisser bouillir pendant 4 ou 5 minutes et débarrasser dans des pots.

Cette confiture ou marmelade, très délicate, peut se conserver quelque temps. Elle s'utilise pour fourrer les crêpes, les croquettes, les rissoles, etc., etc.

On en garnit également des soufflés et un grand nombre d'entremets ou de petits fours.

On peut enfin ajouter, aux apprêts complémentaires des entremets, les diverses marmelades de fruits, les pâtes et les appareils relevant de la confiserie ou de la pâtisserie.

On trouvera quelques-unes de ces formules au chapitre des PETITS FOURS.

Avec les entremets étudiés il est possible de varier ce service surtout si l'on songe au grand nombre de variantes pouvant être appliquées à toutes ces recettes.

Il est facile, en effet, de les modifier en variant leurs garnitures ou leurs parfums.

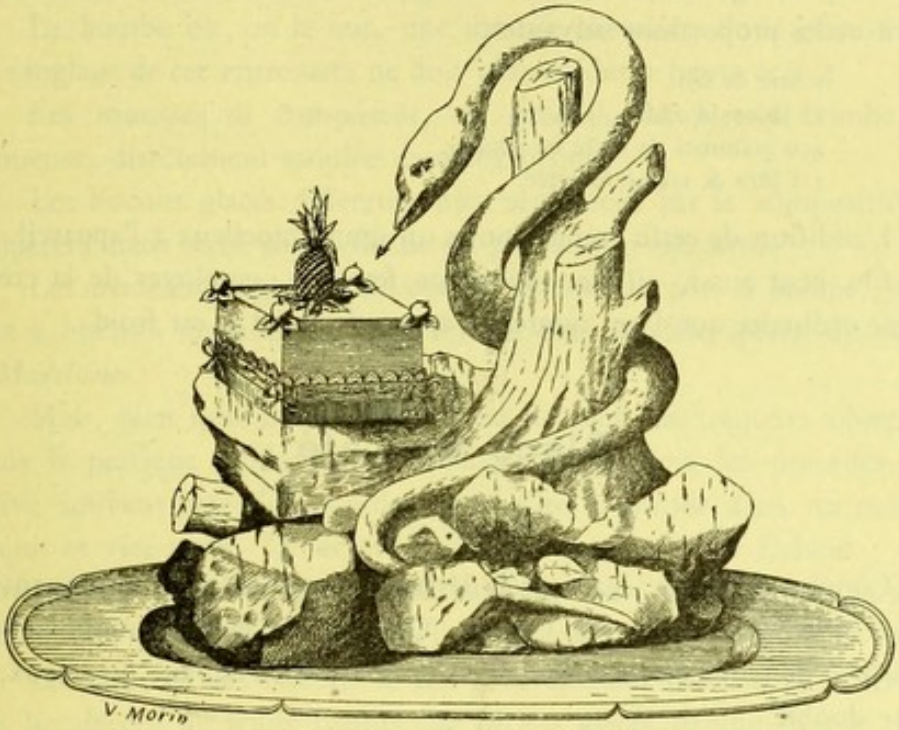
Nous cloturons donc la liste de ces entremets.

## GLACES, BOMBES, MOUSSES
## BISCUITS GLACÉS et SORBETS

Les glaces à base de sirop et de fruits sont d'une manipulation trop connue pour que nous en rééditons les formules. Nous nous bornons à donner les degrés des divers sirops.

| | | |
|---|---|---|
| Glace aux abricots | . . . | sirop à 18°. |
| — à l'ananas | . . . . | — à 20°. |
| — aux cerises | . . . . | — à 21°. |
| — au citron | . . . . | — à 22°. |
| — aux fraises | . . . . | — à 18°. |
| — aux framboises | . . | — à 20°. |
| — à la groseille | . . . | — à 20°. |
| — à la mandarine | . . | — à 20°. |
| — aux mûres | . . . . | — à 21°. |
| — aux néfles du Japon | . | — à 20°. |
| — à l'orange | . . . . | — à 20°. |
| — aux pêches | . . . . | — à 18°. |

On prépare moins fréquemment des glaces aux prunes, aux poires, au melon, à la pastèque, aux figues. On n'a, du reste, pour le dosage de ces diverses glaces, qu'à se baser sur l'acidité ou la douceur du fruit, pour augmenter ou diminuer le degré du sirop. L'échelle de ces degrés varie entre 18 et 21.




Biscuit Glacé Dressé sur Socle en Glace Vive

## Glace à la Vanille

Formule 1514

Cette glace étant une des bases le plus souvent employées dans la composition des bombes, nous croyons utile d'en donner la formule.

Proportions :

1 litre de lait.
10 jaunes d'œufs.
350 grammes de sucre en poudre.
1 gousse de vanille.

Délayer les jaunes avec quelques gouttes d'eau, ajouter le sucre et travailler l'appareil à la spatule.

Ajouter le lait que l'on aura fait bouillir avec la vanille et tenir sur

le feu jusqu'au premier symptôme d'ébullition. Il est très important de retirer l'appareil à ce moment précis, car, passé ce point, le résultat final serait compromis. On se rend compte de cette cuisson en examinant la façon dont la crème nappe la spatule. La pratique, mieux que la théorie, est guide en l'espèce.

On peut également obtenir une glace vanille très délicate en opérant avec les proportions suivantes.

1 litre de lait.
12 jaunes d'œufs.
450 grammes de sucre en poudre.
1/2 litre de crème fouettée.

L'addition de cette crème donne un grand moelleux à l'appareil.

On peut aussi, au lieu de crème fouettée, employer de la crème double ordinaire que l'on ajoute à l'appareil quand il est froid.

## Glace au Café

Formule 1515

Comme méthode, cette glace dérive de la précédente. Les quantités d'œufs et de sucre sont les mêmes. On emploie pour le mouillage un demi-litre de triple essence de café et un demi-litre de lait, ou mieux, de crème double.

On peut également obtenir cet appareil en mettant 60 grammes de café fraîchement grillé et concassé à infuser dans l'anglaise chaude ou encore dans le lait servant à mouiller l'anglaise.

## Glace au Chocolat

Formule 1516

Même méthode que pour la GLACE A LA VANILLE. Comme le chocolat est déjà sucré et qu'il possède un certain corps, on supprime un jaune ou deux par litre et on ne met que 200 à 250 grammes de sucre en poudre.

La proportion de chocolat fondu est de 250 à 300 grammes pour 1 litre de lait.

* *
*

Ces trois glaces (vanille, café, chocolat) servent pour le chemisage des bombes. Elles ont une grande quantité de sous-genres que nous jugeons inutile d'étudier spécialement, leur composition étant, à peu de chose près, semblable à celle des glaces types. Ce sont les glaces pralinées, glaces aux pistaches, aux avelines, etc., etc. On chemise aussi les bombes avec des glaces aux fruits.

La bombe est, on le sait, une mousse chemisée d'une glace ferme. Le sanglage de cet entremets ne doit pas excéder 1 heure et 1/2.

Les mousses se composent, en général, de pâte à bombe très crémeuse, directement moulée dans les formes.

Les biscuits glacés diffèrent, non seulement par la composition de l'appareil, mais aussi par la forme du moule, qui est carré.

Les madeleines glacées se composent ou de pâte à bombe, ou de pâte à biscuits montées dans des formes d'un modèle spécial dit *Moules à Madeleines*.

Mais, bien que précises, ces règles ne sont pas toujours observées. Dans la pratique moderne, on mélange quelquefois les procédés et il arrive souvent que l'on moule de la pâte à bombe dans un moule à biscuit et vice-versa. Ce désordre n'a, du reste, rien de fâcheux ; si ces combinaisons sont faites en connaissance de cause et avec toute la subtilité voulue, elles produisent parfois d'heureux résultats.

Le montage des biscuits se fait généralement par couches alternées. On les décore de fruits confits, de petites glaces napolitaines et on les emboîte, une fois démoulés, dans des caisses en papier entourées de rubans.

Un genre d'entremets très employé dans la restauration, est le *Parfait*. On fait des parfaits de divers parfums, mais le type du genre est le parfait au moka et c'est arbitrairement que l'on a appliqué ce nom à d'autres préparations.

Dans les glaces moulées, il est un entremets qui se fait souvent, mais dont le nom primitif tend à disparaître. C'est le *Fromage glacé*, qui n'est en réalité qu'un assemblage par couches alternées ou par chemisage de deux ou de plusieurs glaces fermes aux œufs ou aux fruits.

Cette riche série des glaces s'augmente tous les jours. Depuis l'époque lointaine où Tortoni imagina de servir les glaces dites *Plombières*, l'art des entremets glacés à marché à pas de géant. Les appareils anciens ont été perfectionnés et assouplis aux besoins nouveaux. Les dressages sont devenus des modèles de goût et d'élégance.

Le restaurant a fait naître les mille formes pratiques et gracieuses qui ont rendu plus facile ce service. Les coupes à la Jacques, aux raisins,

aux fraises, etc. : les petits soufflés glacés ; les granits ou gramolates ; les mousses aux violettes ; les puddings glacés, etc., etc., sont venus enrichir le répertoire.

Nous traitons succinctement chacune de ces parties ; nous ne pouvons, on le comprend, donner trop de développement à cette branche du menu, notre livre étant, surtout, un ouvrage de cuisine de restaurant.

## Pâte à Bombes ou à Mousses

Formule 1517

Cet appareil, très délicat, demande à être exécuté avec toute la minutie désirable : en voici la méthode et les proportions.

Mélanger 32 jaunes avec 1 litre de sirop à 28° ou 30° ; passer au chinois et mettre à cuire au bain-marie.

Lorsque l'appareil commence à s'épaissir et à se granuler, le verser dans une grande terrine et le monter à froid, avec un fouet en osier.

Ajouter 2 litres de crème fouettée et le parfum voulu.

Observation. — Avant d'incorporer la crème fouettée, on ajoute parfois 4 ou 500 grammes de sucre en poudre.

## Appareil à Biscuits glacés

Formule 1518

Travailler dans une terrine 600 grammes de sucre, 14 jaunes et 2 gousses de vanille.

Mouiller d'un demi-litre de lait et faire cuire au bain-marie comme il est indiqué dans la recette précédente.

Lorsque l'appareil est froid lui incorporer 2 litres de crème fouettée.

## Compositions diverses pour Bombes

### Bombe Américaine

Formule 1519

Chemise glace mandarine. Intérieur mousse aux fraises.

### Bombe Suzanne

Formule 1520

Chemise vanille. Intérieur mousse au rhum mélangée de groseilles de Bar.

### Bombe Médicis

Formule 1521

Chemise fraise. Intérieur mousse au kirsch mélangée de fruits confits.

### Bombe Nelusko

Formule 1522

Chemise pralinée. Intérieur mousse au chocolat.

Observation. — On procède parfois en chemisant avec de la glace au chocolat et en mettant une mousse pralinée à l'intérieur.

### Bombe Santiago

Formule 1523

Chemise pralinée. Intérieur mousse au kirsch avec fruits confits.

### Bombe Havanaise

Formule 1524

Chemise café. Intérieur mousse au kirsch avec grains de café à la liqueur.

### Bombe Brésilienne

Formule 1525

Chemise fraise. Intérieur mousse à l'ananas avec ananas coupé en dés.

### Bombe Formosa

Formule 1526

Chemise fraise. Intérieur mousse aux fraises avec fraises confites.

### Bombe Dame-Blanche

Formule 1527

Chemise vanille. Intérieur mousse au lait d'amandes. Garnir avec fleurs d'oranger cristallisées.

### Bombe Talleyrand

Formule 1528

Chemise caramel. Intérieur mousse vanille garnie de biscuits trempés au curaçao.

### Bombe Alhambra

Formule 1529

Chemise vanille. Intérieur mousse aux fraises avec grosses fraises.

### Bombe Japonaise

Formule 1530

Chemise pralinée. Intérieur mousse au curaçao.

### Bombe Montmorency

Formule 1531

Chemise vanille. Intérieur mousse au *Royal Montmorency* avec cerises confites.

### Bombe Liverpool

Formule 1532

Chemise vanille. Intérieur mousse au *Sherry-Brandy*.

### Bombe Hilda

Formule 1533

Chemise fraise mélangée de pistaches mondées et effilées. Intérieur mousse aux avelines.

### Bombe Montreuil

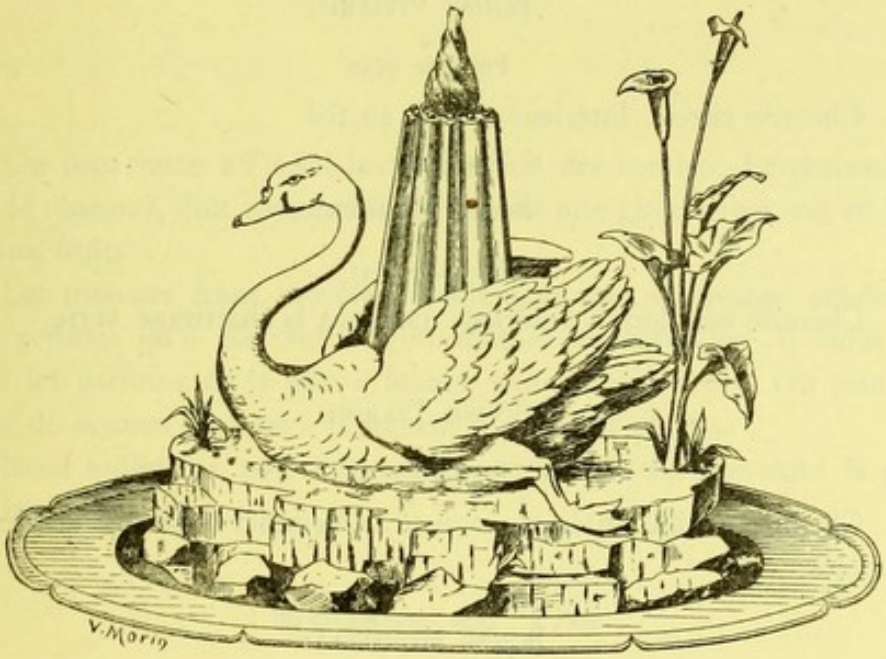
Formule 1534

Chemise pêche. Intérieur punch à la Romaine garni de quartiers de pêches pochées au sirop.

### Bombe Milanaise

Formule 1535

Chemise café. Intérieur crème Chantilly.




Bombe Dressée sur Socle en Glace Naturelle

### Bombe Duchesse

Formule 1536

Chemise vanille. Intérieur mousse aux poires Duchesse. Entourer de quartiers de poires pochées au sirop.

### Bombe Abricotine

Formule 1537

Chemise abricot. Intérieur mousse vanille garnie de marmelade d'abricots.

### Bombe Madrilène

Formule 1538

Chemise chocolat. Intérieur mousse aux pistaches.

### Bombe Jocelyn

Formule 1539

Chemise pêches. Intérieur mousse au marasquin.

### Bombe Viviane

Formule 1540

Chemise citron. Intérieur mousse au thé.

### Bombe Margot

Formule 1541

Chemise mandarine. Intérieur mousse à la chartreuse verte.

### Bombe Tzarine

Formule 1542

Chemise vanille. Intérieur mousse au kummel mélangée de violettes granitées.

### Bombe Monselet

Formule 1543

Chemise chocolat. Intérieur mousse à l'anisette.

### Bombe Raoul

Formule 1544

Chemise vanille. Intérieur mousse au vin de Marsala.

### Bombe Carême

Formule 1545

Chemise mi-partie vanille, mi-partie pistache. Intérieur mousse mandarine.

### Bombe Dauphinoise

Formule 1546

Chemise ananas. Intérieur mousse à la chartreuse verte mélangée de biscuits trempés à la chartreuse verte.

### Bombe Mercédès

Formule 1547

Chemise fraise. Intérieur mousse fine champagne garnie de biscuits trempés à la bénédictine.

* *
*

On peut varier à l'infini la composition des bombes. Le chemisage, nous le répétons, doit toujours être fait avec une glace ferme soit au lait, soit aux fruits.

Les mousses étant moulées directement sans chemisage préalable, nous pensons qu'il est inutile d'en donner les formules. Il suffit de varier les parfums de la pâte à bombe pour les composer. On peut les garnir de biscuits trempés à la liqueur et de fruits confits.

Nous indiquons, toutefois, quelques types de mousses dont la préparation diffère un peu.

## Mousse au Thé

Formule 1548

Mélanger dans une terrine 400 grammes de sucre en poudre et 12 jaunes ; délayer d'un quart de litre de triple infusion de thé.

Mettre cet appareil dans un bassin et le monter au bain-marie comme une génoise ordinaire.

Retirer du feu et faire refroidir en fouettant toujours. Ajouter un verre à liqueur de rhum et un litre de crème fouettée.

## Mousse au Café ou Parfait

Formule 1549

Même procédé et mêmes proportions. Remplacer l'essence de thé par

un quart de litre d'essence de café.

Terminer de même.

## Mousse aux Fraises

Formule 1550

Passer les fraises au tamis de Venise, de façon à obtenir un litre de pulpe ; leur mélanger 500 grammes de sucre en poudre et finir avec 1 litre 1/2 de crème fouettée.

Observations. — On peut rendre l'appareil à mousse aux fraises plus délicat en procédant ainsi : Mélanger 2 litres de pulpe de fraises et 250 grammes de sucre en poudre ; ajouter 1 litre 1/2 de crème fouettée et 4 décilitres de crème anglaise préparée aux proportions suivantes : 1 litre de lait, 1 kilog. de sucre, 28 jaunes d'œufs.

Cette anglaise, cuite comme une anglaise ordinaire peut se conserver plusieurs jours en ayant le soin de la tenir sur glace.

Elle ajoute un moelleux plus grand aux mousses de fruits frais.

## Mousse à l'Orange ou à la Mandarine

Formule 1551

Cet appareil se prépare avec la pâte à bombe. Pour donner le parfum, on fait infuser le zeste des fruits dans le sirop. Avant d'incorporer la crème fouettée, ajouter aussi un peu de jus de fruits.

Parmi les entremets glacés, nous citerons les bordures moulées en pâte à bombe à la vanille ou à tout autre parfum et garnies, au dernier moment, de fraises fraîches à la crème Chantilly ou de cerises rafraîchies.

Nous mentionnerons également les biscuits glacés de formes diverses que l'on creuse et que l'on garnit, quelques minutes avant de servir, d'une macédoine de fruits rafraîchis.

A ces apprêts classiques, servis sous une grande diversité de nom, nous ajouterons les suivants :

## Ananas glacé en Surprise

Formule 1552

Raser la partie supérieure d'un ananas, le creuser, l'arroser de quel-

ques cuillerées de kirsch et le réserver au frais jusqu'au moment de le garnir.

Avec la pulpe retirée de l'intérieur du fruit, préparer une mousse à l'ananas, ou simplement, une glace simple à l'ananas.

Garnir l'ananas de cet appareil que l'on alternera avec des couches de salpicon d'ananas frais macéré au kirsch.

Dresser sur un tampon de glace vive.

OBSERVATION. — De la même méthode dérive l'ananas fourré d'une macédoine de fruits frais macérés aux liqueurs ou additionnés de crème Chantilly.

## Melon glacé

Formule 1553

Creuser le melon ainsi qu'il est indiqué pour l'ananas dans la recette précédente. L'arroser de quelques cuillerées de fine champagne et le réserver au frais avec la pulpe retirée du fruit, préparer une glace au melon que l'on additionnera de quelques cuillerées de fine champagne.

Garnir le melon ainsi qu'il est dit pour l'ANANAS GLACÉ.

OBSERVATION. — Le melon glacé s'obtient également en chemisant un moule à melon de glace à la pistache et en remplissant l'intérieur d'une mousse au melon.

Le melon peut aussi être simplement garni d'une macédoine de fruits rafraîchis à laquelle on ajoute la pulpe de ce fruit coupée en salpicon.

## Pamplemousses glacées

Formule 1554

Ces énormes fruits, du genre orange, sont médiocrement comestibles, du moins ceux importés en France.

Les creuser ainsi qu'il est dit dans les recettes précédentes et le garnir d'une mousse glacée à la Chantilly alternée avec une macédoine de fruits rafraîchis.

Souvent aussi on sert les pamplemousses garnies de crème Chantilly que l'on parsème de fragments de marrons glacés.

Dans le même ordre d'idée que les articles précédents, nous citerons aussi les mandarines ou les oranges évidées et remplies de glace ; les poires, les pommes, les pêches apprêtées de la même façon.

Tous ces entremets glacés appartiennent au travail rapides des grands restaurants et peuvent être variés à l'infini.

## Charlotte Plombières

Formule 1555

Garnir de biscuits à la cuiller, les parois et le fond d'un grand moule à charlotte. Remplir ce moule d'une glace à la vanille finie à la crème fouettée et mélangée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch ou au rhum.

Observation. — La composition ancienne de cet appareil différait un peu. La crème anglaise était mouillée moitié au lait d'amandes et moitié à la crème double. La glace dite Plombières était dressée en rocher et couverte d'une très légère couche de marmelade d'abricots.

## Pudding glacé à la Franco-Belge

Formule 1556

Cet entremets n'est qu'une variante du Riz a l'Impératrice, dont nous donnons la recette plus haut. Le riz cuit au lait avec sucre et vanille est ajouté à la proportion d'un tiers dans un pâte à bombe. Additionner de crème fouettée et remplir de cet appareil un moule à pudding à fermeture hermétique en alternant avec quelques cuillerées de confiture de Bar-le-Duc.

Sangler modérément et servir avec une sauce à la groseille additionnée de kirsch.

Observations. — Cet apprêt est quelquefois moulé dans un moule à bombe. Il n'est en réalité qu'une formule transitoire entre le Riz à l'Impératrice de la pratique actuelle et celui préparé anciennement.

La vieille méthode consistait à travailler le riz cuit à la crème, sucré et mélangé d'un salpicon de fruits dans une sorbetière comme une glace ordinaire. On l'additionnait, une fois pris, de meringue italienne, puis on le moulait, on le sanglait et on le servait sur serviette.

## Pudding glacé à la Nesselrode

Formule 1557

Ce vieil entremets est diversement interprété. Il convient pourtant, quelles que soient les variantes apportées à sa confection, de ne l'apprêter qu'avec sa base obligatoire, c'est-à-dire la purée de marrons.

Additionner une pâte à bombe à la vanille d'une quantité égale de

purée de marrons (1). Parfumer de quelques cuillerées de kirsch et de marasquin et terminer avec la crème fouettée.

Remplir de cet appareil un moule à pudding glacé, préalablement chemisé de glace vanille ordinaire. Sangler suivant la méthode habituelle.

Servir avec une sauce anglaise rafraîchie que l'on parfumera au marasquin.

Observation. — En principe, cet entremets dû, nous dit Gouffé, à M. Mony, ancien chef de bouche du Comte de Nesselrode, était additionné de raisins de Corinthe et de Malaga cuits au sirop. La pratique moderne a supprimé cette garniture complémentaire que nous n'indiquons que comme document.

## Pudding glacé à la Tzarine

Formule 1558

Remplir de pâte à génoise, parfumée au kummel, un moule à charlotte. Faire cuire et laisser complètement refroidir.

Démouler cette génoise et la creuser correctement en ne laissant subsister que la croûte extérieure. La remettre dans le moule à charlotte et la remplir d'un appareil à mousse parfumée à la violette et mélangé de morceaux de génoise imbibés au kummel.

Placer le moule dans un rafraîchissoir sanglé.

Le démouler, le décorer à la poche avec de la crème Chantilly, sur laquelle on disposera quelques violettes candisées.

* *
*

Les formules décrites plus haut peuvent servir de types à de nombreux sous-genres qu'il nous paraît inutile d'étudier. Nous terminerons ce chapitre sur les entremets glacés en disant que les biscuits glacés se montent ordinairement dans des moules de forme carrée ou rectangulaire, en alternant les parfums et les couleurs par couches superposées, on les intercale parfois de glaces dures à base de fruits.

Les madeleines prennent leur nom du moule spécial dans lequel on les monte.

Tous ces articles, bombes, mousses, biscuits, madeleines, etc., sont

(1) Apprêt de la Purée de Marrons : Supprimer la peau des marrons, les faire blanchir, les éplucher complètement et les mettre à cuire à très petit bouillon dans du sirop vanillé à 18°. Les égoutter et les passer au tamis fin.

simplement servis sur des plats garnis de serviettes ou sur des socles en glace vive taillés au ciseau d'acier et finis au fer rouge.

Lorsque l'exiguité des blocs de glace ne permet pas de les sculpter on peut obtenir des socles en moulant, par pression, de la glace réduite en neige dans des formes *ad hoc*.

Les socles de glaces sont garnis de fleurs naturelles et parfois éclairés à l'intérieur, d'une lumière emprisonnée dans un verre de couleur ou par des ampoules multicolores alimentées par une pile portative de petite dimension.

Les glaces, les menues pièces peuvent aussi être servies dans des paniers légers faits en sucre clair ou tiré, semblables à ceux préparés pour dresser les petits fours.

## SORBETS, GRANITÉS, GRAMOLATES et PUNCHS GLACÉS

Formule 1559

On prépare la plupart des sorbets avec des appareils au citron, à l'orange, à la mandarine, à l'ananas, etc., auxquels on ajoute de la meringue italienne à la proportion de 4 blancs d'œufs et de 100 grammes de sucre pour un litre de glace.

On ajoute ensuite les liqueurs Rhum, Kirsch, Marasquin, Sherry-Brandy, Fine Champagne, etc., ou les vins tels que Champagne, Madère Xérès, Porto, Marsala, etc.

Les granités ou granits sont des appareils aux fruits : oranges, mandarine, citron, cerises, etc., que l'on tient à 16° au maximum et que l'on met simplement à congeler dans les sorbetières en les détachant des parois, mais sans les travailler autrement.

Avec les appareils à granits à l'orange ou à la mandarine, on prépare des salades d'oranges ou de mandarines granitées, mélange de ces fruits frais et de granits

Les gramolates dérivent aussi de la méthode des granités. On les prépare au citron, à l'orange, à la groseille, à la fraise, à la pêche, etc.

On prépare également des granités au café ou au chocolat. Voici les formules de ces deux appareils.

## Granité au Café

Formule 1560

Ramener à 20 degrés un litre de sirop à 25 degrés en lui ajoutant 2 décilitres de forte essence de café et la somme d'eau nécessaire.

Faire prendre cet appareil dans une sorbetière et, lorsqu'il commence à se solidifier, l'asperger de quelques cuillerées d'eau et le laisser congeler sans plus le travailler.

## Granité au Chocolat

Formule 1561

Ajouter 100 grammes de chocolat délayé à l'eau à 1 litre de sirop à 20 degrés.

Terminer ainsi qu'il est dit pour le GRANITÉ AU CAFÉ.

## Punch glacé à la Romaine

Formule 1562

Ajouter à 3/4 de litre de sirop à 31°, 3/4 de litre d'infusion de thé très forte ce qui ramènera le mélange à 21° ; ajouter 1/2 litre de rhum, le zeste de 2 citrons, le jus de 3 citrons et le zeste d'une orange. Passer cet appareil à la chausse et le terminer ainsi qu'il est dit pour les sorbets ordinaires.

On peut varier ces punchs en les parfumant au kirsch, curaçao ou de toute autre façon.

Les punchs, ainsi que les sorbets aux liqueurs ou aux vins, doivent être arrosés de ces liqueurs ou vins au moment de les servir.

# PETITS FOURS

Le dessert moderne comporte toujours une série de petits fours. Ces apprêts exigent une grande délicatesse de touche : ils sont la note subtile qui procure aux convives l'ultime sensation du dîner qui s'achève. Aussi

ne saurions-nous recommander de les combiner avec tout l'art et toute la finesse désirables.

Depuis Carême qui perfectionna ce genre de dessert, le petit four a été l'objet de mille perfectionnements.

La pâte d'amande, rendue plus fine par les nouvelles broyeuses, s'est assouplie davantage au caprice des manipulateurs toujours en quête de préparations délicates.

Les fruits confits, les crèmes au beurre, les liqueurs parfumées ont apporté leurs notes diverses pour parachever l'œuvre friande.

Toutes ces choses menues ont été emprisonnées sous le fondant aux teintes pâles ou sous la laque croquante du sucre cuit au cassé.

Le petit four est devenu enfin un chef-d'œuvre renfermant en son exiguité un monde de sensations gourmandes.

Aussi, bien que ce livre ait été écrit en vue, surtout, de faciliter la tâche de l'ouvrier de cuisine, nous avons cru utile de le compléter en donnant quelques recettes de petits fours.

Mais nous ne nous sommes guère étendus sur ce chapitre pensant qu'avec les bases que nous étudions il sera possible de combiner une infinité de variétés.

Le goût et l'ingéniosité sont les plus sûrs guides en l'espèce ; la seule condition requise est de ne pas dénaturer l'aspect mièvre de ces gourmandises en les faisant trop volumineuses ou trop lourdes de composition.

Le petit four est la note coquette, féminine presque, du dîner moderne.

* *
*

Les petits fours se divisent en plusieurs catégories que l'on peut classer ainsi :

1° Fours secs.
2° Fours feuilletés.
3° Fours en pâte à Savarin ou à Baba.
4° Fours en pâte génoise.
5° Fours à base de pâtes d'amandes, d'avelines, de pistaches, de pignons, de noix.
6° Fruits nappés au fondant.
7° Fruits nappés au sucre au cassé.
8° Fruits candisés.
9° Fruits déguisés.
10° Fours de compositions diverses.

Ces types principaux se subdivisent eux-mêmes en une infinité de variétés.

# 1° PETITS FOURS SECS

## Coques à Petits Fours

Formule 1563

Piler ensemble, à sec, 500 grammes d'amandes mondées et séchées avec 500 grammes de sucre. Ajouter 12 blancs d'œufs fouettés.

Coucher en petites boules sur une feuille de papier d'office ; saupoudrer d'amandes hachées et de sucre en glace et faire cuire à four doux.

Réunir ces coques, deux à deux, en les soudant d'une marmelade aux fruits.

Observation.— Ces coques servent à l'apprêt d'un grand nombre de petits fours.

2° Méthode. — Proportions : 500 grammes de sucre, 500 grammes d'amandes fraîchement mondées, 50 grammes de fécule, 5 blancs d'œufs, 7 blancs fouettés ferme, une cuillerée de vanille en poudre. Passer à la broyeuse le sucre, les amandes, et les blancs d'œufs. Réunir dans une terrine et travailler en ajoutant la fécule, la vanille ; incorporer les blancs fouettés. Terminer ainsi qu'il est dit dans la recette précédente. Faire cuire à four doux.

## Beignets

Formule 1564

Broyer ensemble 500 grammes d'amandes mondées et 500 grammes de sucre. Ajouter 2 blancs d'œufs et ramollir cet appareil en lui incorporant 2 œufs entiers. (Parfumer suivant le goût et nuancer d'après le parfum employé).

Additionner de 16 blancs fouettés et garnir de cet appareil des petits moules de formes diverses. Saupoudrer de sucre en glace et cuire à four doux.

## Tuiles Fandango

Formule 1565

Travailler dans une terrine 250 grammes de beurre avec 250 gram-

mes de sucre en glace, ajouter 5 œufs, un à un, puis 250 grammes de farine.

Dresser, en rond, sur une plaque cirée et, au sortir du four, mettre à refroidir sur un rouleau à pâtisserie.

Abricoter et saupoudrer de sucre en grains.

## Tuiles N° 2

Formule 1566

PROPORTIONS : 250 grammes de sucre, 250 grammes d'amandes broyées, 4 blancs d'œufs.

Mélanger intimement, parfumer à la vanille et terminer comme il est dit dans la recette précédente, mais sans abricoter les tuiles.

OBSERVATION. — Les tuiles peuvent aussi être préparées avec des amandes effilées au lieu de broyées.

## Palais de Dames

Formule 1567

Appareil des Fandango avec garniture de raisins de Smyrne et de Corinthe et parfum au rhum.

Les Palais de Dames ne se courbent pas au sortir du four.

## Souvarow

Formule 1568

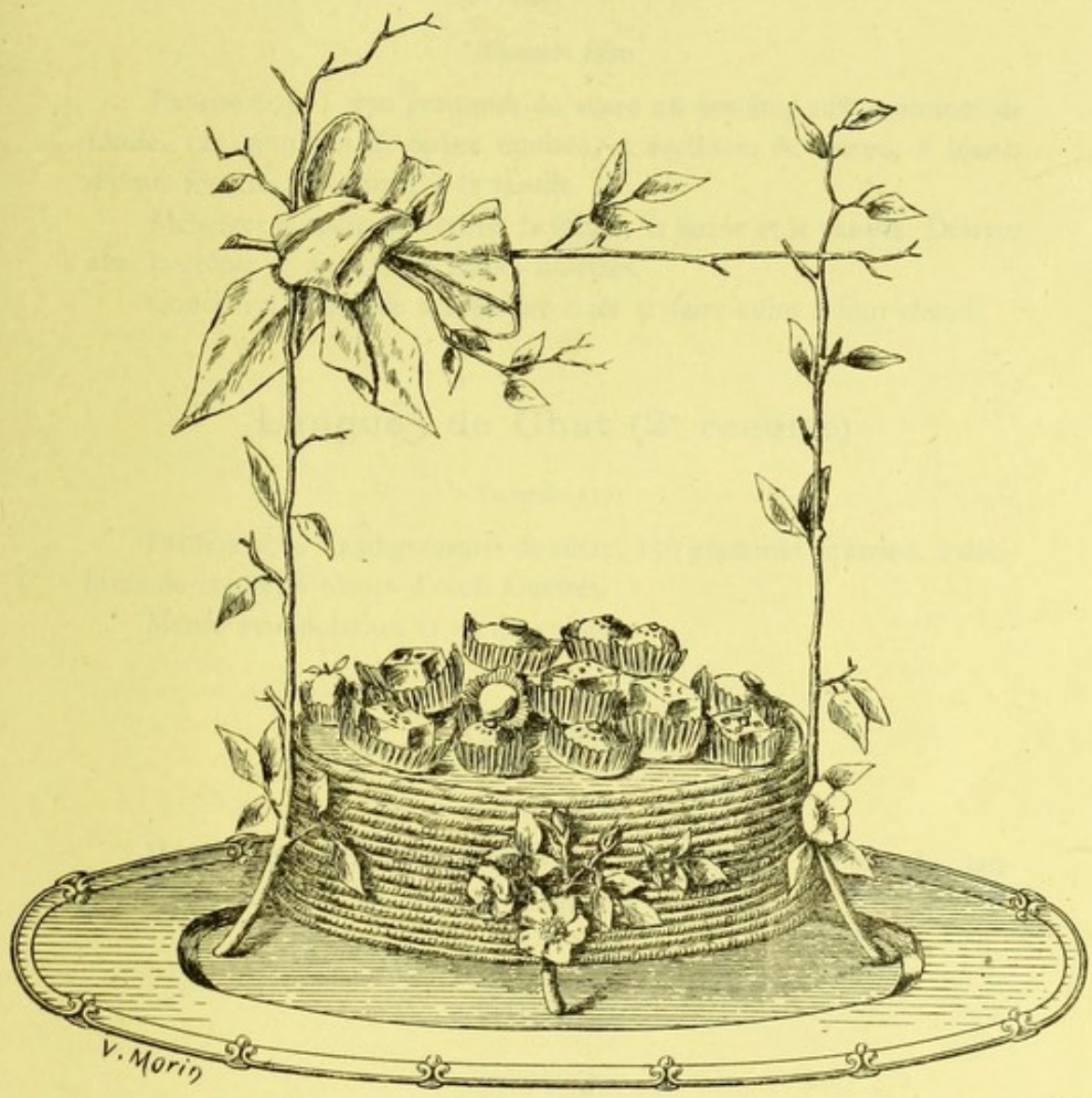
PROPORTIONS : 600 grammes de farine, 400 grammes de beurre, 200 grammes de sucre. Parfumer à la vanille et ajouter 3 décilitres de crème. Laisser reposer cette pâte et l'abaisser au rouleau. La détailler à l'emporte-pièce ovale festonné et faire cuire à bon four.

OBSERVATION. — Les Souvarow peuvent être servis secs. On peut également les souder deux à deux avec une marmelade de fruits.

## Short-Bread

Formule 1569

PROPORTIONS : 500 grammes de farine, 500 grammes de beurre




Panier en Sucre Tiré Garni de Petits Fours

ramolli, 200 grammes de sucre, 125 grammes de poudre d'amandes, 3 blancs d'œufs. Parfumer à la vanille et travailler l'appareil pour le rendre homogène. Le coucher à la douille cannelée sur plaque beurrée et cuire à four doux.

## Langues de Chat

Formule 1570

PROPORTIONS : 250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de fécule, 125 grammes de farine tamisée, 4 décilitres de crème, 6 blancs d'œufs fouettés. Parfumer à la vanille.

Mélanger le sucre, le beurre, la fécule, la farine et la vanille. Délayer avec la crème et ajouter les blancs fouettés.

Coucher à la douille sur plaque cirée et faire cuire à four chaud.

## Langues de Chat (2e recette)

Formule 1571

PROPORTIONS : 250 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 4 décilitres de crème, 6 blancs d'œufs fouettés.

Même manipulation et même cuisson.

## Copeaux

Formule 1572

Même appareil que pour les LANGUES DE CHAT. Rouler les languettes sur un bâton de grosseur moyenne.

## Succès

Formule 1573

PROPORTIONS : 250 grammes de sucre en poudre, 250 grammes de beurre, 150 grammes de farine tamisée, 5 jaunes d'œufs, 5 blancs d'œufs fouettés, 150 grammes de fruits confits coupés en menu salpicon.

Coucher de forme ronde sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à four chaud.

## Sarrasins

Formule 1574

PROPORTIONS : 500 grammes de farine de gruau, 250 grammes de blé noir concassé, 375 grammes de beurre, 250 grammes de sucre, 5 œufs entiers et 3 jaunes. Parfumer au zeste d'orange râpé et au gingembre en poudre.

Détremper selon la méthode habituelle ; abaisser et détailler en petits triangles. Faire cuire à four chaud.

## Sablés

Formule 1575

PROPORTIONS : 500 grammes de farine, 150 grammes de sucre en poudre, 6 jaunes d'œufs, 400 grammes de beurre, une pincée de sel. Parfumer à la vanille.

Travailler le sucre et les jaunes avec le beurre, ajouter la farine. Fraiser la pâte avec précaution pour ne pas la brûler.

Laisser reposer au frais pendant 1 heure ; abaisser au rouleau d'une épaisseur d'un demi-centimètre, mettre sur plaque beurrée et cuire à four doux.

OBSERVATION. — Le format ordinaire des sablés empêche de les faire entrer dans la série des petits fours. On peut néanmoins les servir comme tels en ayant soin de les détailler très petits.

* *
*

Aux formules précédentes, on peut ajouter les suivantes qui constituent des gâteaux de garde plutôt que des petits fours secs à proprement parler.

## Macarons

Formule 1576

PROPORTIONS : 500 grammes d'amandes fraîchement mondées, 1 kilog. de sucre en poudre, 5 blancs d'œufs.

Passer les amandes à la broyeuse en les mélangeant avec le sucre ;

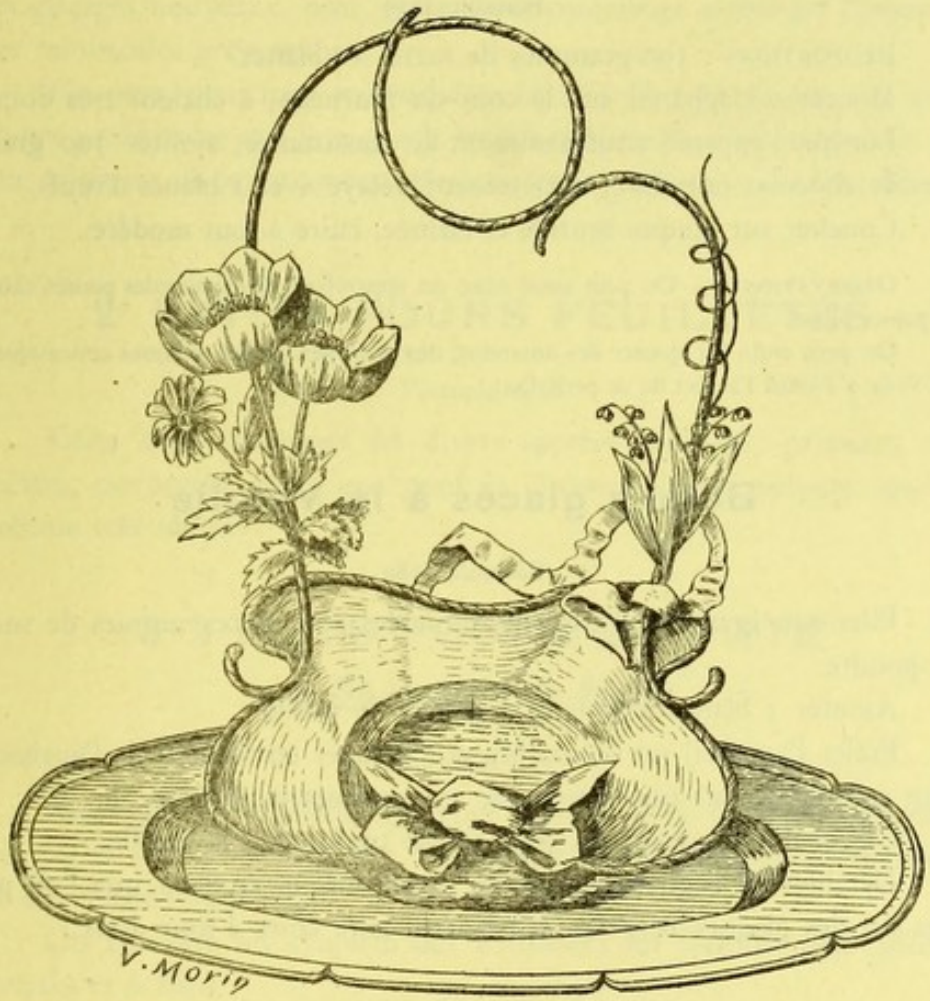
amalgamer les blancs, parfumer l'appareil suivant le goût et coucher à la douille unie sur des feuilles de papier d'office. Faire cuire à four doux.

OBSERVATION. — Les macarons peuvent s'additionner de chocolat ou d'essence de café concentrée.

## Macarons aux Pignons

Formule 1577

Préparer un appareil semblable à celui décrit dans la recette précédente.




PANIER EN SUCRE TIRÉ ET CLAIR

Rouler les macarons en petites boules que l'on hérissera de pignons. Placer sur plaque beurrée et farinée, cuire à four doux.

## Macarons aux Pistaches

Formule 1578

Même procédé que pour les MACARONS AUX PIGNOLIS. Remplacer ces derniers par des pistaches mondées et fendues par moitié.

OBSERVATION. — On peut aussi faire les pâtes à macarons à base de pignons ou de pistaches broyés ou encore d'avelines ou noisettes. Les procédés sont identiques.

## Petits Biscuits soufflés au Chocolat

Formule 1579

PROPORTIONS : 500 grammes de sucre, 10 blancs.

Monter cet appareil sur le coin du fourneau, à chaleur très douce.

Lorsque l'appareil a suffisamment de consistance, ajouter 300 grammes de chocolat ramolli et entièrement délayé avec 2 blancs d'œufs.

Coucher sur plaque beurrée et farinée, cuire à four modéré.

OBSERVATIONS. — On peut aussi cuire cet appareil en de minuscules petites caisses en papier plissé.

On peut enfin lui ajouter des amandes, des pistaches ou des avelines concassées ce qui varie à l'infini l'aspect de ce petit four.

## Bâtons glacés à la Vanille

Formule 1580

Piler 250 grammes d'amandes mondées avec 250 grammes de sucre en poudre.

Ajouter 3 blancs d'œufs et 1 gousse de vanille.

Etaler l'appareil sur le marbre et l'abaisser au rouleau de l'épaisseur d'un centimètre sur une largeur de 15 centimètres environ.

Glacer d'une couche de glace royale parfumée à la vanille.

Détailler en baguettes larges de 2 centimètres environ que l'on placera sur des plaques beurrées et farinées, faire cuire à four doux.

## Bâtons glacés au Chocolat

Formule 1581

Préparer un appareil semblable à celui des bâtons à la vanille.

Lui incorporer 200 grammes de chocolat ramolli à l'étuve et délayé avec un peu d'eau chaude, terminer comme il est dit dans la recette précédente.

Les petits fours secs sont nombreux, nous le répétons, il serait fastidieux de les vouloir tous passer en revue.

Avec les types que nous avons décrits, il sera facile de combiner une grande quantité de formules nouvelles.

L'appoint des fruits confits réduits en salpicon, des amandes, des pistaches, des avelines ou des noix broyées en poudres impalpables ou simplement hachées ; l'addition des parfums divers, les formes différentes, les glaçages nouveaux, tout, enfin, peut contribuer à changer l'aspect de ces minuscules préparations.

On peut aussi faire rentrer dans la série des fours secs, les petits choux profiteroles que l'on garnit intérieurement de divers appareils, tels que salpicons de fruits confits, pâtes de fruits, crèmes au beurre, etc.

## 2° PETITS FOURS FEUILLETÉS

Formule 1582

Cette série comprend les divers apprêts feuilletés, palmiers, allumettes, sacristains, etc., que pour la circonstance on prépare sous un volume très réduit.

## 3° PETITS FOURS EN PATE
### à Savarin et à Baba

Formule 1583

Ainsi que nous l'indiquons pour les apprêts de la série précédente, ces petits fours ne sont que les diminutifs des Savarins ou des Babas de dimensions normales.

On trouvera au chapitre des entremets les formules des pâtes à Savarin et à Baba.

## 4° PETITS FOURS EN PATE GÉNOISE

Formule 1584

Avec de minces abaisses de génoise diversement détaillées, on

apprête un grand nombre de petits fours, on superpose les couches de génoise en les soudant entre elles avec des crèmes ou des marmelades de fruits.

On glace ces petits fours au fondant, on les décore de fruits confits.

Nous donnons pour mémoire la formule de l'appareil à Génoise.

## Pâte à Génoise

Formule 1585

Travailler ensemble, dans un bassin, 18 œufs entiers et 500 grammes de sucre semoule.

Lorsque l'appareil forme le ruban, c'est-à-dire se plisse en retombant, ajouter 250 grammes de fécule et 250 grammes de farine tamisée.

Mélanger rapidement et ajouter 400 grammes de beurre épuré.

Verser dans une plaque à rebords un peu élevés et faire cuire à four modéré.

OBSERVATION. — Lorsque la génoise est destinée à apprêter des petits fours fins, nous conseillons de lui ajouter 250 grammes d'amandes mondées, pilées avec 8 œufs et que l'on travaillera avec les œufs et le sucre.

Le complément ordinaire des petits fours à base de génoise étant le fondant, nous en donnons la formule.

## Fondant pour les Petits Fours

Formule 1586

Ce fondant ne diffère nullement du fondant ordinaire. La seule condition requise est de l'obtenir très sec, ce qui s'obtient en cuisant le sucre au petit boulé accentué.

Mettre dans un bassin 5 kilog. de sucre en morceaux. Mouiller de 3 litres d'eau et ajouter 200 grammes de glucose. Faire cuire en plein feu, écumer soigneusement. Pendant la cuisson, détacher les parties de sucre se fixant sur les parois du bassin.

Verser sur le marbre ; laisser tiédir quelques instants et travailler avec une spatule de cuivre jusqu'à ce que le sucre ait pris la teinte blanche qui est la caractéristique de cet apprêt.

Débarrasser dans une terrine en grès, recouvrir d'un linge humide et tenir en lieu frais.

OBSERVATION. — On peut supprimer la glucose et ajouter le jus d'un demi-citron.

* *
*

Lorsqu'on veut employer le fondant on en met quelques cuillerées dans une casserole en ajoutant, suivant le cas, une petite quantité de sirop à 30° ; on chauffe légèrement, on parfume de quelques gouttes de liqueur ou bien on additionne de chocolat ramolli ou d'essence de café.

On teinte le fondant selon l'emploi. Nous conseillons à ce sujet de n'employer que des colorants chimiquement purs et à des doses infinitésimales afin d'obtenir des teintes très pâles.

Lorsque le fondant est destiné à envelopper des fruits rendant de l'humidité, on doit le faire chauffer davantage afin que la voûte emprisonnant ces fruits soit plus serrée.

## Crème au Beurre

Formule 1587

Ces crèmes, diversement parfumées, sont fréquemment employées pour l'apprêt des petits fours à base de génoise.

Verser un demi-litre de sirop à 30° sur 15 jaunes. Passer cet appareil au chinois ; le cuire au bain-marie en le vannant à la cuillère de bois jusqu'à ce qu'il nappe complètement cette dernière.

Le verser dans une terrine, et pendant qu'il est chaud encore, le fouetter avec une verge à l'instar d'un appareil à biscuit. Mélanger avec 750 grammes de beurre fin et fouetter le tout jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et léger.

Cette opération demande à être faite dans un endroit frais, afin d'éviter la désorganisation huileuse du beurre.

* *
*

Les petits fours à base de génoise sont aussi fourrés avec des salpicons de fruits confits, des marmelades réduites, des purées de marrons

glacés, des pâtes d'amandes, de noix, d'avelines ou de pistaches. Les abaisses de génoise sont imbibées de liqueurs et détaillées diversement.

## 5° PETITS FOURS EN PATE D'AMANDES

### d'Avelines, de Pistaches, de Pignons et de Noix

Formule 1588

Ces pâtes fournissent une très grande variété de combinaisons. Leur malléabilité les rend propres à recevoir toutes les formes, tous les aspects.

### Pâte d'Amandes

Formule 1589

Broyer finement 500 grammes d'amandes fraîchement mondées. Mélanger parfaitement avec 1 kilog. de sucre cuit au cassé.

Laisser refroidir et passer à la broyeuse.

### Pâtes d'Avelines, de Pistaches et de Pignons

Formule 1590

Ces pâtes se traitent de la même façon que la pâte d'amandes. Le broyage de toutes ces amandes est délicat et demande assez d'attention pour éviter la désorganisation huileuse.

### Pâte de Noix

Formule 1591

Cuire au cassé (blond) 250 grammes de sucre. Jeter dedans 250 grammes de noix mondées et broyées, ajouter 60 grammes de beurre et un décilitre de crème double.

Travailler sur le feu jusqu'à ce que le mélange revienne au boulé.

Verser sur le marbre pour faire refroidir et passer à la broyeuse.

### Pâte de Noix (2e recette)

Formule 1592

Piler 250 grammes de noix mondées et broyées avec 60 grammes

de beurre et un décilitre de crème double.

Mettre cet appareil dans un bassin et lui ajouter 250 grammes de sucre cuit au cassé. Travailler sur le feu pour décuire jusqu'au boulé. Terminer comme il est dit dans la recette précédente.

Ces deux formules ne diffèrent que par de faibles nuances de manipulation.

Nous ne pouvons, on le conçoit, énumérer les nombreuses variétés de petits fours composés avec les pâtes précédentes. L'ingéniosité et le goût de chaque ouvrier suppléent à tous les renseignements.

## Nougat

Formule 1593

Cet appareil est souvent employé comme adjuvant des petits fours en pâte d'amandes.

Faire fondre à sec 500 grammes de sucre semoule (Ajouter une petite cuillerée de jus de citron). Jeter dans le sucre 500 grammes d'amandes mondées, hachées régulièrement et séchées au four. Tenir l'appareil en plein feu jusqu'à ce que le mélange soit devenu blond. Verser sur une plaque huilée.

## Pralin

Formule 1594

Cet appareil est aussi un des adjuvants habituels des petits fours.

Faire cuire au cassé 750 grammes de sucre mouillé de 3 décilitres d'eau ; ajouter 750 grammes d'amandes non mondées torréfiées au four.

Tenir en plein feu jusqu'à ce que le sucre, d'abord solidifié autour des amandes, redevienne liquide et d'une couleur blonde.

Retirer du feu, remuer afin de bien mélanger les amandes et le sucre ; verser sur le marbre huilé. Laisser refroidir et broyer plus ou moins finement suivant l'emploi final.

Observation. — Il existe une deuxième méthode de pralin, souvent employée pour l'apprêt des petits fours.

Cuire au cassé 750 grammes de sucre, ajouter 750 grammes d'amandes non mondées, torréfiées. Tenir en plein feu jusqu'à ce que le

mélange prenne une apparence sablonneuse.

Verser sur un gros crible en fer de façon à ce que le surplus de sucre soit rejeté.

Remettre les amandes dans le bassin ; faire colorer en plein feu, en ajoutant, en plusieurs fois, le sucre passé au crible. Lorsque le pralin est suffisamment coloré, retirer du feu et terminer ainsi qu'il est indiqué dans la recette précédente.

Nous dirons aussi qu'une troisième méthode consiste à préparer le pralin avec moitié amandes et moitié noisettes.

Les petits fours composés avec les appareils décrits dans ce chapitre sont nappés soit au fondant soit au sucre cuit au cassé.

## 6° FRUITS NAPPÉS AU FONDANT

Formule 1595

Ces apprêts, très simples, sont généralement appréciés. On les compose de fruits macérés à l'eau-de-vie, tels que cerises, grains de raisins, cassis, petites poires, etc., que l'on enrobe dans des fondants diversement parfumés et colorés.

On peut aussi napper au fondant des fruits crus, tels que physallis côtes de mandarines, grosses fraises. Ces apprêts sont fort délicats, aussi ne doit-on tremper ces fruits qu'au dernier moment.

On peut également faire entrer dans la même catégorie les chinois jaunes ou verts, les poires, mirabelles ou autres fruits confits de petite dimension préalablement macérés au kirsch ou à l'eau-de-vie.

## 7° FRUITS NAPPÉS AU SUCRE AU CASSÉ

Formule 1596

On nappe, d'ordinaire, ainsi les côtes d'oranges ou de mandarines, les grains de raisin frais, les fraises, les framboises, les grappillons de groseille, etc. On peut aussi napper au cassé les fruits confits, mais ces apprêts sont généralement peu prisés étant trop sucrés.

## 8° FRUITS CANDISÉS OU CRISTALLISÉS

Formule 1597

On emploie pour ces petits fours les fruits macérés à l'eau-de-vie.

On les égoutte, on les fait complètement sécher puis, on les jette dans un petit poêlon où l'on a mis à chauffer une petite quantité de gomme arabique. Lorsqu'ils sont parfaitement imprégnés de cette substance, on les égoutte et on les roule dans du sucre cristallisé très fin.

## 9° FRUITS DÉGUISÉS

Formule 1598

Ces petits fours sont de compositions diverses. On les prépare souvent en formant des fruits ou des enveloppes de fruits avec des pâtes d'amandes différemment parfumées et teintées. Nous citerons dans cet ordre d'idée les *amandes Aboukir*, les noix fourrées, etc.

On procède aussi, en remplissant d'une petite quantité de pâte d'amandes, un fruit de substance sirupeuse tel que les dattes, les pruneaux, les raisins de Malaga, les pistoles, etc.

Enfin on comprend également dans ce groupe, les fruits imités en purée de marrons glacés ou ceux imités en pâte d'amandes et fourrés d'un menu salpicon de fruits confits ou de marmelades réduites.

Tous ces petits fours sont ordinairement nappés au sucre cuit au cassé.

## 10° PETITS FOURS DE COMPOSITIONS Diverses

Formule 1599

Sous ce titre, un peu vague, nous classons l'innombrable variété d'apprêts nés du mélange capricieux des diverses formules qui précèdent.

Dans cette série sont comprises aussi les préparations relevant de la confiserie plus que de la cuisine et sur lesquelles nous ne pouvons nous étendre.

Parmi ces recettes nous indiquons la suivante très usitée et très délicate.

### Truffes en Chocolat

Formule 1600

Faire chauffer 500 grammes de chocolat et le ramollir en l'additionnant de 4 décilitres de crème double simplement chauffée. Avec cet

appareil façonner de petites boules que l'on roulera, au fur et à mesure, dans du chocolat granulé.

Le chocolat granulé s'obtient en faisant ramollir du chocolat à la bouche du four. Avant qu'il soit complètement refroidi, on le passe vivement à travers un gros crible.

* *
*

Tous les petits fours sont placés dans de minuscules caisses en papier gaufré. Ces gourmandises sont rangées sur des étagères en cristal ou dressées dans d'élégants paupiers faits en sucre clair ou tiré.

Les deux manières sont parfois combinées en réservant le sucre clair pour faire les fonds et le sucre tiré pour façonner les fleurs ou les rubans.

Ces paniers, montés sur de légères armatures en fil de fer, constituent une des productions les plus intéressantes de la pâtisserie moderne.

On trouvera dans le chapitre des entremets quelques spécimens de ces travaux.

* *
*

Avec le panier de friandises finit le dîner. Ce dîner, un peu complexe, nous l'avons pris au potage et à travers les mille broderies du menu, l'avons conduit jusqu'au dessert qui en marque le terme gourmand.

A ce point de notre ouvrage, nous sommes anxieux, nous demandant quelle sera sa valeur aux yeux de nos collègues.

L'œuvre entreprise par nous a-t-elle été développée comme il convenait ?

Tant de maîtres impeccables avaient déjà accompli cette tâche d'instruction, qu'il semblait téméraire de vouloir marcher sur leurs brisées.

Mais nous l'avons dit déjà, nous n'avions jamais rêvé d'écrire une encyclopédie de la cuisine.

Notre but, plus modeste, était d'apporter une pierre à l'Edifice de la Cuisine Française ; de coopérer dans la mesure de nos moyens à l'œuvre d'enseignement théorique entreprise bien avant nous par des maîtres tels que Carême, Bernard, Dubois, Gouffé, Gilbert et tant d'autres admirables éducateurs culinaires.

Aussi, ce livre achevé, nous le leur offrons comme une œuvre éclose de la bonne semence jetée en nous par leurs magnifiques travaux.

P. MONTAGNÉ — P. SALLES.

*Paris — Monte-Carlo.*

# APPENDICE

# FORMULES

## et Procédés Complémentaires -- Conserves

## Menus

Nous avons groupé dans ce chapitre la plupart des apprêts complémentaires des formules décrites dans ce livre.

Nous y avons joint également une courte étude sur les conserves pouvant être préparées en cuisine.

### Godiveau

Formule 1601

Proportions :

500 grammes de maigre de veau dénervé.
700 grammes de graisse de rognons de bœuf épluchée.
5 œufs entiers.
1 hecto de glace (ou à défaut d'eau glacée).
Sel poivre et épices.

Manière d'Opérer : Hacher finement le veau et l'assaisonner.

Hacher également la graisse qui aura été soigneusement épluchée et débarrassée de toutes les peaux et nervures.

Mélanger les deux éléments.

Les piler dans un mortier que l'on aura préalablement rempli de glace, afin que le marbre en soit très frais.

Ajouter, en pilant toujours, 3 œufs entiers, un à un.

Retirer le godiveau et l'étaler sur un plat que l'on placera sur la glace.

Remettre le godiveau dans le mortier et le piler à niveau en lui ajoutant les 2 œufs qui restent, ainsi que la glace ou l'eau glacée.

Travailler énergiquement l'appareil avec le pilon jusqu'à ce qu'il soit à la fois lisse et consistant.

En essayer une petite quenelle à l'eau bouillante. Si l'appareil était trop ferme, ajouter un peu de glace ou d'eau glacée.

Placer l'appareil sur la table farinée.

Le diviser en petites boulettes, que l'on roule délicatement sous la main pour leur donner une forme correcte.

Jeter, au fur et à mesure, ces quenelles dans un plat à sauter rempli d'eau bouillante salée.

On peut aussi ranger les quenelles dans un plat à sauter beurré et les couvrir d'eau bouillante ensuite.

Observation. — Quelques praticiens ajoutent une crème pâtissière dans le godiveau. Cette crème étant à base d'œufs, on diminue dans ce cas le nombre des œufs ajoutés directement dans le godiveau.

## Farce à Quenelles de Veau

Formule 1602

Dégraisser et dénerver 500 grammes de maigre de veau ; les piler au mortier en leur ajoutant la valeur de 2 blancs d'œufs, 250 grammes de panade bien desséchée et 300 grammes de beurre ; assaisonner de sel, poivre et muscade et lorsque la farce est bien homogène, la passer au tamis de fer (le plus fin possible).

Recueillir l'appareil dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui incorporant 3 décilitres de crème double.

Travailler énergiquement à la cuillère de bois, afin de donner du corps et de la délicatesse à l'appareil.

Mouler les quenelles à la cuillère suivant la dimension voulue et les mettre à pocher dans du fonds blanc.

## Farce à Quenelles de Volaille

Formule 1603

Les proportions sont les mêmes que celles indiquées pour la farce à quenelle de veau. On peut toutefois augmenter la quantité de beurre et ajouter à la farce en la pilant, 2 cuillerées de velouté de volaille très réduit.

Terminer les quenelles de la même manière.

Observations. — On peut aussi préparer avec ces appareils de grosses quenelles plates que l'on décore de truffes fixées au blanc d'œuf.

Ces appareils peuvent aussi être employés pour l'apprêt des Boudins a la Richelieu, qui ne sont en somme, que des quenelles fourrées.

## Farce à Quenelles de Gibier

Formule 1604

Piler au mortier 250 grammes de chair de gibier dénervée et dégraissée.

Ajouter en pilant 150 grammes de panade très desséchée, 150 grammes de beurre, 1 blanc d'œuf, 1 décilitre de fumet de gibier réduit, sel poivre et muscade.

Passer au tamis fin et travailler en pleine glace en ajoutant un ou deux décilitres de fumet de gibier réduit.

## Panade pour les Farces à Quenelles

Formule 1605

1° Mettre à bouillir un litre de lait avec le sel, muscade râpée et 65 grammes de beurre.

Ajouter 250 grammes de farine tamisée; dessécher en plein feu en remuant à la cuillère de bois.

Lorsque l'appareil se détache de la casserole, le renverser dans un plat, le recouvrir d'un papier beurré et le mettre à refroidir.

2° Imbiber d'un demi-litre de lait 300 grammes de mie de pain; le presser pour enlever le surplus du mouillage. Ajouter 50 grammes de beurre, le sel, la muscade et dessécher au feu comme il est dit dans la recette précédente.

## Farce Rouennaise

Formule 1606

Mettre à fondre 50 grammes de lard gras râpé avec 1 échalote hachée.

Ajouter 200 grammes de foies de canetons rouennais hachés très fin. (A défaut des foies de canetons, employer des foies de volailles).

Faire revenir 3 minutes en plein feu.

Assaisonner de poivre, sel et épices et débarrasser au frais.

Observation. — Cet appareil est surtout employé pour farcir les canetons préparés à la Rouennaise.

## Royales pour Garnitures de Potages

Formule 1607

1° Délayer dans une terrine 3 œufs et 4 jaunes avec 2 décilitres de bon consommé de volaille. Ajouter une ou deux cuillerées de crème double, du sel et un peu de muscade râpée.

Passer cet appareil à la mousseline et en remplir des petits moules à darioles que l'on mettra à cuire au bain-marie en ayant soin d'éviter l'ébullition.

Laisser refroidir, démouler et détailler à l'emporte-pièce.

2° Préparer 2 décilitres de purée de volaille au velouté; ajouter 4 ou 5 jaunes d'œufs, du sel, de la muscade et 4 ou 5 cuillerées de crème double.

Remplir de cet appareil des petits moules à darioles; laisser refroidir et détailler à l'emporte-pièce.

Observation. — On peut varier l'apprêt de cette dernière formule en ajoutant à la purée de volaille, diverses purées complémentaires telles que tomates, légumes verts, etc., etc.

## Beurre à la Vénitienne

Formule 1608

Faire blanchir à l'eau bouillante salée :

2 échalotes émincées.
1 poignée de feuilles d'épinards.
1 poignée de feuilles d'estragon et de cerfeuil.

Rafraîchir et égoutter ces herbes et les piler avec les filets de 2 anchois et 200 grammes de beurre.

Passer au tamis fin et réserver pour l'emploi.

## Beurre à la Printanière

Formule 1609

Faire blanchir à l'eau bouillante salée :

1 laitue bien lavée.
1 poignée de feuilles d'oseille.
1 poignée de feuilles d'estragon et de cerfeuil.

Rafraîchir, égoutter et piler avec 200 grammes de beurre. Passer au tamis fin et réserver pour l'emploi.

## Beurre d'Ecrevisses

Formule 1610

Cuire dans un court-bouillon au vin blanc 24 petites écrevisses bien dégorgées à l'eau courante.

Les décortiquer en réservant les queues pour la garniture.

Piler les carapaces en leur incorporant 250 grammes environ de beurre frais.

Faire fondre le mélange au bain-marie et le passer avec pression à travers un torchon dans une terrine remplie d'eau glacée.

Recueillir le beurre qui s'est figé à la surface de l'eau le presser pour bien en extraire l'humidité et réserver en lieu frais.

Observation. — Tous les beurres de crustacés s'obtiennent de la même manière.

## Beurre à la Maître-d'Hôtel

Formule 1611

Mélange de beurre très fin, de persil haché, de jus de citron, de sel et de poivre. Ce beurre demande à être servi en pommade et non complètement fondu. On doit éviter aussi de le trop travailler, ce qui le rendrait trop blanc.

La composition ancienne de la *Maître-d'Hôtel* était plus complexe :

on mélangeait au beurre du persil, du cerfeuil, du cresson, de la pimprenelle et de l'estragon hachés.

On liait le tout d'un jaune d'œuf.

On ajoute parfois des jus de viandes réduits aux maîtres-d'hôtel, afin de leur donner plus de montant. Tout cela doit être subordonné au goût des convives.

## Beurre à la Bercy

Formule 1612

Hacher finement 4 ou 5 échalotes et les faire blanchir; les égoutter et les faire tomber à glace avec un demi-décilitre de vin blanc sec.

Ajouter 100 grammes de moelle de bœuf coupée en petits dés, un demi-décilitre de fonds de veau très réduit, le jus d'un citron, une cuillerée de persil haché, du poivre et du sel. Beurrer hors du feu en ajoutant 100 grammes de beurre fin divisé en petits morceaux.

## Beurre Manié

Formule 1613

Mélange intime de beurre frais et de farine tamisée. On proportionne la quantité de farine suivant l'emploi du beurre. Les quantités habituelles sont d'une cuillerée et demie de farine pour 25 grammes de beurre.

Ce beurre s'ajoute aux fonds en ébullition.

## Matignon

Formule 1614

Fondue de racines émincées en paysanne.

Les proportions habituelles sont : 4 carottes, 2 oignons, demi-pied de céleri, racines de persil, thym et laurier en poudre, poivre et sel.

Lorsque cette matignon est destinée à l'apprêt des aliments gras, on lui ajoute un peu de jambon de Bayonne haché que l'on fait fondre avec les légumes.

La matignon sert à recouvrir certaines pièces que l'on soumet à un braisage prolongé ou à un poêlage.

## Mirepoix

Formule 1615

1° Grosse Mirepoix pour Espagnoles. — Couper en gros dés 4 carottes, 2 oignons, un demi-pied de céleri et un morceau de lard maigre.

Faire revenir le tout à la casserole en ajoutant un brin de thym, une feuille de laurier et quelques branches de persil.

Laisser colorer les légumes et verser dans les sauces ou fonds.

Formule 1616

2° Mirepoix Moyenne pour Braise. — Couper en menu salpicon les mêmes quantités de légumes et racines indiqués plus haut.

Faire fondre au beurre en assaisonnant de poivre, sel, thym et laurier pulvérisés.

Déglacer d'un décilitre de vin blanc et laisser réduire.

Ajouter du jambon haché si l'apprêt est en gras.

Formule 1617

3° Mirepoix pour Ecrevisses ou Bordelaise. — Les proportions de cette mirepoix sont identiques à celles des précédentes recettes.

La fonte au beurre est semblable aussi. Au lieu de couper les légumes en petits dés, on râpe le rouge de la carotte et on lui mélange l'oignon haché finement.

Observation. — Quelques praticiens ajoutent de l'échalote hachée à cette dernière mirepoix.

## Duxelles

Formule 1618

Champignons de couche hachés et fondus avec 2 tiers de beurre et un tiers d'huile, oignon et échalote hachés.

Déglacer de vin blanc et finir avec du fonds de veau tomaté. Ajouter, au moment d'employer, une pincée de persil haché.

## Italienne

Formule 1619

Champignons de couche coupés en petits dés.

Les faire revenir comme il est dit à la DUXELLES. Déglacer et finir de même. Lorsque l'Italienne est destinée aux aliments gras, ajouter un peu de jambon cuit coupé en petits dés Ajouter au moment de servir, une pincée de persil haché et, suivant l'emploi, un peu d'estragon et de cerfeuil également hachés.

OBSERVATION. — L'Italienne peut aussi se lier au velouté de volaille.

## Purée de Champignons

Formule 1620

Eplucher et laver 1 kilog. de champignons de couche. Les passer rapidement, à cru, au tamis de fer très fin.

Amalgamer cette purée de 5 décilitres de sauce Béchamel que l'on aura préalablement mis à réduire avec 3 décilitres de crème double.

Faire réduire en plein feu. Passer à l'étamine en foulant à la spatule.

Repasser la purée à travers une mousseline double.

OBSERVATION. — On prépare aussi des purées de champignons soubisées.
Mélanger pour celà 2 tiers de purée de champignons et un tiers de purée d'oignons.

## Purée de Truffes

Formule 1621

Passer 5 ou 6 truffes crues épluchées à travers un tamis de fer très fin. Cette opération doit se faire en râpant la truffe et non en la pressant.

Ajouter à la purée obtenue un décilitre de vin de Madère afin de la bien délayer et l'amalgamer à 3 décilitres de sauce Béchamel additionnée de crème double et fortement réduite.

Assaisonner de haut goût et ne plus faire bouillir.

OBSERVATION. — La purée de truffes peut aussi être liée de sauce demi-glace fortement réduite.

## Purée Soubise

Formule 1622

Emincer une douzaine d'oignons bien blancs et les mettre à blanchir avec 2 poignées de riz du Piémont.

Egoutter et rafraîchir, assaisonner de sel, poivre et muscade.

Empoter le tout dans une casserole dont on aura tapissé les parois de bardes minces de lard.

Mouiller, à fleur de riz, de bouillon de volaille.

Recouvrir de bardes de lard et faire cuire au bain-marie, la casserole couverte, pendant 3 heures environ.

Egoutter la purée et bien enlever la graisse. Supprimer le lard et passer à l'étamine en foulant à la spatule.

Faire bouillir la purée et, au dernier moment, ajouter crème et beurre et repasser à la mousseline.

OBSERVATION. — La purée Soubise peut aussi être liée au velouté ou à la Béchamel réduite.

## Maintenon

Formule 1623

Dans la pratique moderne, la Maintenon est une Soubise liée au jaune d'œuf et mélangée d'une julienne de langue, jambon, blanc de volaille, champignons et truffes.

## Purée d'Estragon

Formule 1624

Faire blanchir à l'eau bouillante, 3 ou 4 poignées de feuilles d'estragon.

Les rafraîchir, égoutter et en extraire toute l'humidité.

Les piler au mortier en leur mélangeant 2 ou 3 cuillerées de Béchamel serrée ou de velouté de volaille très réduit.

## Purée de Cerfeuil

Formule 1625

Même procédé que pour la PURÉE D'ESTRAGON.

## Purée de Marrons

Formule 1626

De tous les procédés que nous avons vu employer pour éplucher les

marrons, le plus rapide et le meilleur consiste à plonger les marrons dans une friture brûlante.

Eplucher les marrons, les laver à l'eau chaude, les égoutter et les empoter avec du consommé blanc, du beurre frais, un peu de céleri, un bouquet garni, une pincée de sel et du sucre en poudre.

Laisser cuire, à petits bouillons, pendant 1 heure 1/2.

Egoutter les marrons et les passer rapidement au tamis fin.

Délayer la purée avec une partie de la cuisson passée à la mousseline et un peu de lait bouilli.

Finir avec crème double et beurre frais.

## Purée de Légumes divers

Formule 1627

Tous les légumes secs sont suffisamment féculents pour se passer d'éléments de liaison auxiliaires.

Quelques légumes verts demandent, au contraire, à être appuyés d'une certaine quantité de sauce Béchamel ou, suivant les cas, de velouté réduit ou d'un autre légume plus riche en purée.

Une purée de céleris peut être additionnée d'un peu de purée de pommes de terre.

Les purées d'artichauts, de laitues, d'endives, de chicorées, etc., etc., se finissent avec du velouté réduit ou de la sauce Béchamel.

Le point de liaison de toutes ces purées de garnitures est augmenté ou diminué en tenant compte de l'emploi spécial.

En principe, la crème double et le beurre frais sont indiqués comme appoint final.

## Purée de Volaille

Formule 1628

Brider et barder une volaille de moyenne grosseur et la faire cuire au blanc selon la méthode ordinaire

La retirer de cuisson, la débrider et débarder et la désosser complètement en supprimant les peaux et les parties nerveuses.

Piler ces chairs au mortier en leur incorporant 1 ou 2 décilitres de velouté de volaille réduit avec le bouillon de la volaille.

Passer au tamis fin et mélanger cette purée à 2 décilitres de velouté réduit à la crème.

Beurrer et réserver au bain-marie.

## Purée de Perdreaux

Formule 1629

Brider et barder le perdreau et le faire cuire au four.

Terminer comme il est dit à la PURÉE DE VOLAILLE, mais remplacer le velouté par du fumet de gibier lié et fortement réduit.

OBSERVATIONS. — On prépare de la même manière toutes les purées de gibiers destinées à servir de garnitures.

Ces purées, une fois liées et beurrées, ne doivent plus bouillir.

On les réserve au bain-marie.

## Purée de Moules

Formule 1630

Faire cuire 3 litres de moules comme il est dit aux MOULES A LA MARINIÈRE. Supprimer les coquilles et passer les moules au tamis fin.

Faire réduire la cuisson, après l'avoir passée au linge, et la réunir à 2 décilitres de sauce Béchamel.

Faire réduire de moitié, passer à l'étamine et mélanger avec la purée de moules. Beurrer, crémer et réserver au bain-marie.

## Purée d'Huîtres

Formule 1631

Sortir 3 douzaines d'huîtres de leurs coquilles et les faire raidir, sans ébullition, dans leur eau.

Terminer comme il est dit à la PURÉE DE MOULES.

## Purée de Soles

Formule 1632

Lever les filets de 2 soles moyennes et les faire cuire avec beurre, sel et jus de citron.

Les passer au tamis fin.

Avec les arêtes et parures, marquer un fumet selon la méthode ordinaire ; passer ce fumet à la mousseline et le mettre à réduire avec 3 décilitres de velouté maigre.

Passer à l'étamine, mélanger à la purée de soles, beurrer, crémer et réserver au bain-marie.

OBSERVATION. — On prépare de la même manière toutes les purées de coquillages ou de poissons. Ces purées servent à garnir des bouchées, des tartelettes ou à préparer des coulis spéciaux.

## Purée d'Ecrevisses

Formule 1633

Faire cuire 24 écrevisses comme il est dit au BEURRE D'ECREVISSES.

Les égoutter et décortiquer les queues.

Faire réduire la cuisson avec 3 ou 4 décilitres de sauce Béchamel. Piler les carapaces des écrevisses et les mélanger à la sauce. Faire réduire en plein feu et passer à l'étamine en foulant à la spatule.

Faire chauffer cette purée et la repasser à travers une mousseline double.

OBSERVATION. — Cette purée, très délicate, s'emploie pour lier une foule de ragoûts ou de salpicons maigres. Elle forme la base des ragoûts de queues d'écrevisses à la Nantua, dont voici la formule :

## Queues d'Ecrevisses à la Nantua

Formule 1634

Faire étuver dans une noix de beurre frais les queues d'écrevisses décortiquées. Les saupoudrer d'une demi-cuillerée de farine et déglacer d'un demi-verre à liqueur de fine champagne.

Mouiller de 2 ou 3 décilitres de crème double ; laisser bouillir. Assaisonner d'une pointe de poivre de Cayenne et lier ce ragoût en lui ajoutant 2 ou 3 cuillerées de purée d'écrevisses.

Beurrer hors du feu et tenir au bain-marie.

## Confiture de Tomates

Formule 1635

On ne doit pas confondre cet apprêt avec la sauce tomate.

La confiture de tomates se prépare en passant au tamis fin 2 ou 3 kilog. de tomates crues épépinées.

On fait cuire cette pulpe jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse.

Passer à la mousseline double et réserver pour l'emploi.

Observations. — L'addition de cette confiture aux sauces brunes leur donne une grande sapidité en même temps que du brillant.

Elle est précieuse aussi pour parachever les sauces Américaines ou Bordelaises.

Dans tous les apprêts où on l'emploie, elle donne enfin de bons résultats.

## Portugaise

Formule 1636

La Portugaise est une fondue de tomates cuites, soit au beurre, soit à l'huile.

Faire revenir au beurre un peu d'oignon haché.

Lorsque l'oignon est de belle couleur blonde, ajouter 4 ou 5 tomates épluchées, épépinées et coupées en dés.

Assaisonner de sel et de poivre (pointe d'ail facultative) et laisser cuire lentement jusqu'à ce que les tomates aient rendu toute leur humidité.

Débarrasser pour l'emploi.

## Appareil à Pommes Duchesse

Formule 1637

Eplucher une douzaine de pommes de terre de Hollande, les couper en quartiers et les faire cuire à l'eau salée.

Les égoutter et les mettre à sécher quelques minutes au four.

Les passer au tamis et mettre la purée obtenue dans une casserole.

Lui incorporer un morceau de beurre frais, du poivre, du sel, une pointe de muscade râpée et quelques jaunes d'œufs crus.

Travaillller à la spatule de bois.

Laisser refroidir l'appareil et le diviser en petites galettes que l'on fait colorer au beurre.

On peut aussi coucher cet appareil à la douille unie ou cannelée, les dorer à l'œuf et les faire colorer au four.

Observation. — Cet appareil sert à préparer les croquettes de pommes ou les cassolettes panées à l'Anglaise.

## Appareil à Pommes Dauphine

Formule 1638

Mélange de 2 tiers de pommes Duchesse et d'un tiers de pâte à choux ordinaire.

Diviser l'appareil en petites boules; les fariner et les mettre à cuire à pleine friture.

## Appareil à Beignets de Pommes de terre

Formule 1639

Préparer un appareil à pommes Dauphine. Lui mélanger une poignée de fromage de Parmesan râpé et 2 ou 3 blancs d'œufs fouettés.

Faire frire comme les Pommes Dauphine.

Observation. — Cet appareil demande à être fortement lié aux jaunes d'œufs.

## Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons

Il existe diverses méthodes pour marquer ces courts-bouillons ; voici les plus usitées :

Formule 1640

1° Faire fondre au beurre (sans laisser colorer) 2 carottes et 2 oignons émincés. Déglacer d'un décilitre de vinaigre blanc, faire réduire et mouiller d'un litre de vin blanc sec et de 3 litres de fumet de poisson très léger.

Ajouter un grain d'ail écrasé, un bouquet garni et une poignée de sel gris.

Laisser cuire une heure, passer à la mousseline et réserver pour l'emploi.

Ce court-bouillon sert surtout à cuire les truites saumonées ou saumons entiers.

Formule 1641

2° Faire bouillir 3 litres d'eau avec un bouquet garni et un grain d'ail écrasé. Ajouter le jus d'un citron et du sel.

Cette cuisson sert à cuire les saumons ou truites coupées en tranches.

Formule 1642

3° Faire bouillir 3 litres d'eau avec un bouquet garni et un grain d'ail écrasé. Ajouter un décilitre de vinaigre et du sel.

Cette cuisson sert pour cuire les truites de rivière au bleu. On arrose les truites (non écaillées) d'un décilitre de vinaigre et on les plonge dans la cuisson en pleine ébullition.

Formule 1643

4° faire bouillir 3 litres d'eau avec un demi-litre de lait et une poignée de sel.

Cette cuisson sert pour les turbots, les barbues, les soles et, en général, tous les pleuronectes.

Formule 1644

5° Faire bouillir de l'eau avec du sel.

Cette cuisson sert pour les loups, les merlans, les mostèles et autres poissons semblables.

## Méthode pour la Cuisson des Langoustes

Formule 1645

Bien qu'il semble superflu d'énoncer des théories à l'endroit d'une chose aussi simple, nous croyons utile d'indiquer la façon dont on doit procéder.

La plupart des praticiens marquent cette cuisson en la condimentant, arbitrairement, d'une foule d'aromates et de légumes inutiles. Ils corsent, enfin, cette cuisson d'une notable proportion de vinaigre, estimant que tous ces assaisonnements apportent au crustacé une saveur nouvelle.

Là est l'erreur, pensons-nous : cette cuisson doit uniquement se composer d'eau, de sel, de thym et de laurier.

Il importe de proscrire absolument tous les autres ingrédients, le vinaigre et le poivre en grains surtout.

Ils exercent, les uns et les autres, une action fâcheuse sur les crustacés : le vinaigre en décompose le test, et le poivre, soumis à une longue ébullition, communique à la chair une acreté caractéristique.

C'est à la suite d'expériences réitérées que nous avons complètement modifié l'apprêt de cette cuisson et supprimé tous les éléments autres que le sel, le thym et le laurier.

Nous conseillons même, lorsque la chose est possible, de marquer cette cuisson avec de l'eau de mer.

C'est le procédé le plus rationnel à employer pour cuire les langoustes.

Nous faisons les mêmes recommandations pour les crevettes et tous les crustacés décapodes en général.

Nous ajoutons, enfin, qu'il est indipensable de cuire les langoustes dans des casseroles très grandes et de ne plonger les sujets dans l'eau que lorsqu'elle est absolument bouillante.

## Vinaigre Concentré et Aromatisé
### pour l'Assaisonement des Salades Composées

Formule 1646

Faire bouillir 1 litre de vinaigre jusqu'à ce qu'il aie réduit de moitié; le jeter bouillant sur les ingrédients suivants, que l'on aura placés dans une terrine à couvercle :

2 échalotes émincées,
1 grain d'ail écrasé.
1 feuille de laurier.
1 brin de thym.
Quelques grains de poivre écrasés.
1 pincée de sel.

Recouvrir la terrine, laisser infuser pendant une heure et passer à la mousseline double.

Observation. — L'usage de ce vinaigre permet d'assaisonner les salades diverses en n'en employant qu'une très petite quantité.

## Vinaigre Aromatisé aux Fines Herbes

Formule 1647

Faire réduire 1 litre de vinaigre et le jeter bouillant sur une poignée de cerfeuil et d'estragon. Laisser infuser 12 minutes et passer à la mousseline double.

## Saumures pour Salaisons des Viandes

On emploie, pour saler les grosses viandes de garde, plusieurs

espèces de saumures dont nous allons décrire seulement les plus usitées.

Formule 1648

1° Saumure Sèche. — Les viandes sont piquées à l'aide d'une grosse aiguille et roulées dans le sel et le salpêtre mélangés.

On les empote dans des demi-barils et, après les avoir recouvertes du sel, on les comprime à l'aide d'un poids quelconque.

La proportion de cette saumure est de 2 kilog. 500 grammes de sel et 115 grammes de salpêtre pour 30 kilog. de viandes désossées.

Formule 1649

2° Lorsque la saumure est destinée à la salaison des viandes avec os, on ajoute aux quantités indiquées plus haut une pincée de sel ammoniac en poudre et, au lieu de 115 de grammes de salpêtre, on en met 225 grammes.

Formule 1650

3° Saumure Liquide. — Faire bouillir 15 litres d'eau avec 10 kilog. 500 de sel gris, 1 kilog. de sucre blanc, 110 grammes de salpêtre. Laissser refroidir et jeter sur les viandes frottées de sel et placées dans un baquet.

Cette saumure est dite *Saumure Anglaise.*

Formule 1651

4° Autre Saumure Liquide. — Faire bouillir 30 litres d'eau avec 10 kilog. de sel gris, 500 grammes de salpêtre, 225 grammes de cassonade brune, 25 grammes de poivre blanc en grains, 15 grammes de poivre de la Jamaïque, 10 grammes de macis, 5 grammes de clous de girofle, 4 gousses d'ail, thym, laurier.

Observation. — On reconnaît que cette saumure est assez forte en sel, lorsqu'une pomme de terre jetée dedans remonte à la surface. Cette saumure est très forte et ne convient que pour les grosses pièces.

## Marinades

La composition des marinades est subordonnée à l'emploi final.

On les marque à froid ou à chaud

Formule 1652

Marinade Froide. — Recouvrir les pièces à mariner d'une couche

de carottes, oignons (émincés), persil, céleri, thym, laurier, ail, clous de girofle, poivre en grains, sel et vinaigre concentré.

Arroser de quelques cuillerées d'huile et retourner plusieurs fois les viandes dans cet assaisonnement, afin qu'elles s'imprègnent bien de l'arme de tous ces ingrédients.

Marinade Cuite. — Faire revenir à l'huile une paysanne de racines composée comme il est dit dans la recette précédente.

Mouiller d'un litre de vinaigre ; ajouter les assaisonnements indiqués plus haut, laisser bouillir 25 minutes.

Passer au linge et réserver pour l'emploi.

## Crêpes pour Garnitures de Potages

Formule 1653

Mettre dans une terrine 350 grammes de farine tamisée avec 10 grammes de sel, une pincée de poivre de Paprika et une pointe de muscade râpée.

Casser dans le milieu de la farine 5 œufs entiers et 2 jaunes. Amalgamer la farine et les œufs et ajouter, peu à peu, 2 décilitres de consommé de volaille et 4 ou 5 cuillerées de crème double.

Ajouter 25 grammes de beurre noisette et laisser reposer pendant 1 heure environ.

Faire cuire les crêpes selon la méthode ordinaire.

Observations. — Ces crêpes, que l'on fait cuire dans une grande poêle, se détaillent en julienne ou de diverses formes.

On peut les rendre plus délicates en leur ajoutant une certaine proportion de purée de volaille liée de velouté réduit. Il faut, dans ce cas, diminuer la quantité de farine.

On peut aussi varier l'aspect de ces crêpes en leur mélangeant des purées de légumes verts ou des purées de truffes ou de champignons. Ces grandes crêpes servent à tapisser les nids de pommes paille pour servir des ragoûts, à envelopper des cromesquis et, enfin, à préparer des hors-d'œuvre chauds ou froids.

## Pâte à Nouilles

Formule 1654

Proportions :

250 grammes de farine tamisée.
15 grammes de beurre
4 œufs entiers.
1 pincée de sel.
1 cuillerée d'eau.

Mêler les œufs, la farine, le beurre et autres ingrédients suivant la méthode habituelle. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très homogène. L'envelopper d'un linge et la laisser reposer 20 minutes.

Diviser la pâte en plusieurs pâtons d'égal volume et abaisser ces derniers le plus mince possible.

Etaler ces abaisses pour les faire sécher et les détailler finement.

# CONSERVES DIVERSES

Nous avons pensé qu'il était utile de compléter ce chapitre des procédés complémentaires en lui adjoignant quelques formules de conserve courante.

## Sauce Tomate

Formule 1655

Cette conserve nécessite des tomates d'une maturité complète et régulière.

Supprimer les tiges et les parties vertes qui les entourent; ouvrir les tomates en deux et les mettre dans une grande marmite.

Ajouter, par 100 kilos de tomates, 2 kilos de sel gris, un bouquet de thym et de laurier et une poignée de sucre.

Faire cuire en remuant à la spatule pour empêcher que le fond n'attache.

Supprimer, lorsque la fonte est aux trois quarts faite, une partie de l'eau (1) que l'on mettra de côté.

Egoutter les tomates dans des paniers revêtus de grandes nappes, et lorsque toute la partie liquide s'est égouttée, passer la pulpe au tamis.

Faire bouillir la purée en l'éclaircissant si c'est nécessaire avec la partie déposée de l'eau que l'on aura réservée pendant la fonte.

Mettre en boîte à chaud ou à froid et faire souder aussitôt.

Si la conserve est faite à chaud, 45 minutes d'ébullition suffisent

(1) Il est nécessaire d'employer pour cela des marmites à robinets. En supprimant cette eau on obtient une tomate plus savoureuse et plus serrée de pulpe.

pour les boîtes d'un litre, et si elle est faite à froid il faut compter 1 heure pour les boîtes de même dimension.

Les boîtes de 2 litres ne demandent pas plus d'ébullition. La forme haute et étroite de ces boîtes permet à la pulpe d'être atteinte par la chaleur aussi vite que dans les boîtes d'un litre.

Retirer les boîtes de l'ébullition et les mettre aussitôt à refroidir dans un bassin d'eau courante.

## Tomates Concassées

Formule 1656

Faire blanchir les tomates, les éplucher, les épépiner, les concasser régulièrement et les assaisonner de sel.

Remplir les boîtes sans trop tasser les tomates, souder et mettre en ébullition pendant 18 à 20 minutes pour les boîtes d'un litre et 30 à 35 minutes pour celles de 2 litres.

Observations. — Ces tomates ainsi que la purée de tomates peuvent être mises à l'eau froide que l'on amène ensuite à l'ébullition.

## Tomates Entières

Formule 1657

Choisir des tomates régulières et rondes. Les cerner et les épépiner en ayant soin de ne pas les déformer ni les briser.

Les ranger, la partie ouverte en dessous, dans des boîtes d'un litre ou d'un demi-litre et les mouiller, à un doigt du bord, avec de l'eau bouillie et refroidie. (60 grammes de sel environ par litre d'eau).

Souder et mettre en ébullition pendant 10 minutes pour les boîtes d'un litre.

Retirer les boîtes et les plonger dans un bassin d'eau froide.

Observations. — On peut faire cette conserve en laissant adhérer la tige aux tomates. On donne dans ce cas de 10 à 11 minutes d'ébullition pour les boîtes de quatre quarts.

## Tomates Moitiés

Formule 1658

Choisir des tomates d'égale maturité, les partager en deux, les

épépiner et les placer dans les boîtes, la partie ouverte en dessous.

Mouiller avec l'eau salée comme il a été indiqué pour les tomates entières.

Souder et mettre en ébullition pendant 7 minutes ou 7 minutes 1/2 suivant le degré de maturité.

Mettre à refroidir dans un bassin d'eau courante.

Observation. — On peut aussi faire cette conserve en n'employant pas d'eau. On étale les moitiés de tomates sur de grandes nappes, on les salle au sel fin et lorsqu'elles ont rendu leur eau on les met dans les boîtes. Souder et mettre en ébullition pendant 20 ou 25 minutes.

## Artichauts à la Grecque

Formule 1659

Cette conserve peut se faire du mois d'avril au mois de mai. Plus tard les artichauts sont déjà trop poussés et le foin qui est à l'intérieur oblige de les diviser en quartiers ce qui dénature un peu l'aspect de ce hors-d'œuvre délicat.

Voici la méthode à employer pour faire cette conserve :

Parer et tourner régulièrement 100 petits artichauts, choisis de même grosseur.

Les plonger au fur et à mesure dans la cuisson suivante :

6 litres d'eau.
1/2 litre d'huile fine.
1 poignée de coriandre et de gros poivre.
1 poignée de sel gris.
1 fort bouquet garni (thym, laurier, fenouil, céleri.)
Le jus de 20 citrons passé à travers une mousseline

Faire partir les artichauts en plein feu et laisser bouillir pendant 8 minutes, 10 minutes au maximum.

Les débarrasser avec leur cuisson dans une grande terrine et les laisser refroidir, en lieu très frais, jusqu'au lendemain.

Les mettre dans des boîtes de 4 quarts ou d'un demi-litre.

Remplir jusqu'à un doigt du bord avec la cuisson ; souder et mettre en ébullition pendant 15 minutes pour les demi-litres et 20 minutes pour les boîtes d'un litre.

Placer les boîtes dans un bassin d'eau froide afin d'activer le refroidissement.

Observation. — Cette conserve doit être faite rapidement pour éviter que les

artichauts noircissent.

Si, au lieu de petits artichauts, on opère avec des gros, il faut les diviser en quartiers et supprimer la partie dure de l'intérieur.

L'acide du citron est à deux fins : il sert à condimenter ce hors-d'œuvre mais a aussi pour objet de maintenir les artichauts très blancs. On peut donc en augmenter ou diminuer la dose suivant le cas.

## Petits Fonds d'Artichauts pour Garniture

Formule 1660

On opère pour cette conserve de la même façon que pour les ARTICHAUTS A LA GRECQUE.

Les artichauts sont raccourcis plus près du fond et ces derniers une fois tournés sont évidés légèrement.

Les plonger aussitôt dans la cuisson suivante :

Pour 100 fonds d'artichauts :

5 litres d'eau.
2 décilitres d'huile fine.
1 poignée de sel gris.
1 petit bouquet garni (thym et laurier).
Le jus de 10 citrons passé à la mousseline.

Faire cuire en plein feu pendant 8 à 10 minutes ; laisser refroidir dans la cuisson.

Mettre en boîte et donner 18 à 20 minutes pour les demi-litres et 20 à 22 pour les boîtes d'un litre.

OBSERVATION. — On emploie pour cette conserve des artichauts un peu plus gros que pour les grecques.

## Estragon pour Réduction

Formule 1661

Effeuiller l'estragon afin de supprimer toutes les parties ligneuses. Le mettre dans des demi-bouteilles champenoises. Les boucher et ficeler. Soumettre à l'ébullition pendant 20 minutes.

Laisser refroidir dans la marmite.

## Feuilles d'Estragon pour Garniture

Formule 1662

Effeuiller l'estragon et laver les feuilles à plusieurs eaux. Les faire

blanchir 2 minutes dans de l'eau salée. Les égoutter, les rafraîchir et les mettre dans des petites bouteilles à large goulot.

Achever de remplir les bouteilles avec de l'eau salée (60 grammes de sel par litre d'eau) bouillie et refroidie. Boucher les bouteilles, les ficeler et donner 3 minutes d'ébullition.

## Truffes en Conserve

Formule 1663

Laver, brosser et éplucher les truffes; les assaisonner de sel et épices; les mettre dans une terrine, les fermer hermétiquement et les laisser macérer dans cet assaisonnement pendant 24 heures.

Mettre les truffes dans des boîtes d'un litre, ajouter un demi-décilitre de vin blanc ou de Madère dans chaque boîte, souder et donner 2 heures d'ébullition.

## Morilles [1]

Formule 1664

Laver les morilles et les égoutter sans les presser. Les mettre dans un plat à sauter beurré; assaisonner de sel, couvrir et faire partir en plein feu. Donner deux ou trois bouillons soutenus et laisser refroidir.

Mettre les morilles dans les boîtes en les mouillant de leur cuisson. Souder les boîtes et donner 25 minutes d'ébullition pour les boîtes d'un demi-litre et 35 minutes pour celles d'un litre.

# FRUITS, JUS ET PULPES

## Abricots Moitiés

Formule 1665

Ouvrir les abricots et supprimer les noyaux, les ranger au fur et à mesure dans des boîtes de quatre quarts. Les recouvrir de sirop à 24°.

Souder les boîtes et passer à l'ébullition pendant 10 minutes.

---

(1) La même méthode peut s'employer pour préparer des Chanterelles ou des Petits Cèpes.

## Cerises Bigarreaux

Formule 1666

Supprimer les queues des Bigarreaux et les ranger, au fur et à mesure, dans des boîtes de quatre quarts. Les recouvrir de sirop à 18°.

Souder les boîtes et passer à l'ébullition pendant 12 minutes.

## Cerises Griottes

Formule 1667

Dénoyauter les griottes et les ranger au fur et à mesure dans des boîtes de quatre quarts.

Les recouvrir de sirop à 25°.

Souder les boîtes et passer à l'ébullition pendant 10 minutes.

## Pêches Entières

Formule 1668

Eplucher les pêches et les ranger dans des boîtes de quatre quarts. Les recouvrir de sirop à 24°.

Souder les boîtes et passer à l'ébullition pendant 15 minutes.

Observation. — Nous conseillons pour cette conserve d'employer des boîtes de 8 quarts. L'ébullition est de même durée.

## Pêches Moitiés

Formule 1669

Partager les pêches, enlever les noyaux et éplucher régulièrement les moitiés. Les ranger dans des boîtes de quatre quarts. Les recouvrir de sirop à 18°

Souder les boîtes et les passer à l'ébullition pendant 12 minutes.

## Prunes Reine-Claude

Formule 1670

Piquer l'enveloppe des prunes, raccourcir les queues et les mettre à

dégorger à l'eau fraîche pendant 2 heures environ. Les égoutter et les ranger dans des boîtes de quatre quarts. Les recouvrir de sirop à 22°.

Souder les boîtes et passer à l'ébullition pendant 10 minutes.

OBSERVATIONS SUR LES FRUITS COMPOTE EN CONSERVE. — Ces conserves, très délicates, demandent à être conduites rapidement et exigent des fruits d'une maturité égale.

Nous conseillons d'employer les boîtes vernies à l'intérieur. Elles sont un peu plus coûteuses, mais donnent de meilleurs résultats.

Nous indiquons, pour ces diverses conserves, un sirop nature, mais il est évident que l'on peut le parfumer à la vanille, ce qui augmentera la saveur des fruits conservés.

## Pulpe d'Abricots

Formule 1671

Passer les moitiés d'abricots au tamis de crin, leur mélanger 200 grammes de sucre par litre de pulpe. Mettre en bouteille forte, boucher, ficeler et donner 25 minutes d'ébullition.

Laisser refroidir dans la marmite où a eu lieu l'ébullition.

## Jus de Groseilles

Formule 1672

Même procédé : 200 grammes de sucre par litre ; 25 minutes d'ébullition.

## Jus de Framboises

Formule 1673

Même procédé : 200 grammes de sucre par litre ; 25 minutes d'ébullition.

## Jus de Cerises

Formule 1674

Même procédé : 200 grammes de sucre par litre ; 25 minutes d'ébullition.

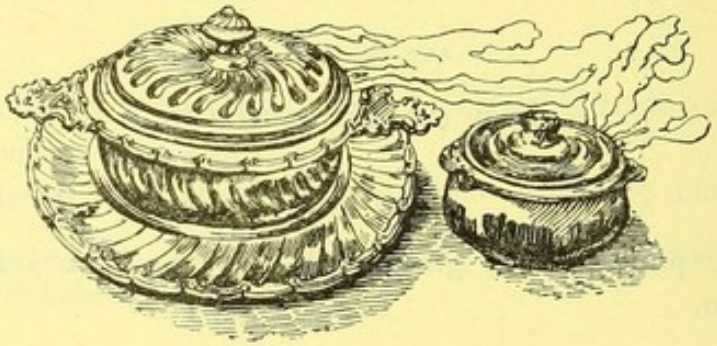
## Jus de Fraises

Formule 1675

Même méthode : 200 grammes de sucre par litre ; 25 minutes d'ébullition.

Observations. — Avant de placer les bouteilles contenant les pulpes et jus dans la marmite où doit se faire l'ébullition, il faut avoir le soin d'entourer ces bouteilles de paillons, afin de les isoler.

Garnir aussi le fond de la marmite d'un gros torchon plié en quatre, afin d'éviter le contact du verre avec le métal.



# LES MENUS

Le menu moderne s'est affranchi des règles conventionnelles qui le régissaient autrefois.

Le temps n'est plus de ces interminables festins où, pour marquer le luxe des amphitryons, les relevés, les entrées, les rôts figuraient par douzaines.

Ces agapes nous laissent rêveurs : nous nous demandons, inquiets, comment nos aïeux pouvaient ingurgiter un si grand nombre de plats.

Et quels plats ! La description que nous en ont laissé les auteurs du temps nous indique combien ils étaient plantureux : oilles, daubes ragoûts, tourtes, galimafrées, tous étaient d'une somptueuse truculence.

Les services se suivaient, aussi chargés les uns que les autres.

Entre temps, pour se délasser l'estomac, sans doute, nos pères mangeaient mille menues choses servies dans des assiettes volantes. Les charcuteries épicées, les lourdes salaisons étaient leurs éperons bachiques.

De nos jours le menu s'est débarrassé de toutes ces surcharges ; il est devenu subtil et savant. L'entassement des plats est resté l'apanage des seuls repas campagnards.

Soucieux d'élégance les praticiens ont étudié les lois qui régissent l'assemblage des mets ; ils ont méthodiquement classé les fumets, les aromes, les nuances qui différencient les plats des uns des autres.

Ils ont érigé en système la marche des diverses parties du menu ; ils ont déterminé qu'il fallait gravir une échelle ascendante, passant par une savante progression des mets de demi-teinte aux préparations plus corsées, pour aboutir à l'ultime sensation des plats sucrés qui marque le terme du dîner.

Toutes ces sensations gustatives ont été habilement orchestrées afin de ne pas lasser l'estomac des convives.

Les mets succèdent différents de fumet et même de couleur : tout est pour rendre la marche du menu agréable. L'ordonnance en est logique, le style en est clair.

Les menus que nous groupons dans ce chapitre ont été choisis parmi les plus simples. Nous y avons joint aussi des spécimens de cartes de restaurant.

En terminant cette notice sur le menu, nous croyons qu'il est utile de prémunir nos collègues contre l'originalité trop grande des dénominations culinaires. L'extravagance des noms n'a jamais ajouté à la richesse d'un menu.

L'afféterie de certaines appellations, loin de plaire aux convives, les déroute, les rend méfiants à l'endroit des mets servis sous des noms aussi burlesques.

S'il est impossible d'énumérer brièvement tous les éléments concourant à la formation d'un plat, il faut savoir choisir un nom découlant, par un point quelconque, de la composition de ce plat.

Les façons d'apprêter les mets relevant de tels ou tels modes ethnologiques, on peut trouver des dénominations géographiques indiquant les origines de ces apprêts.

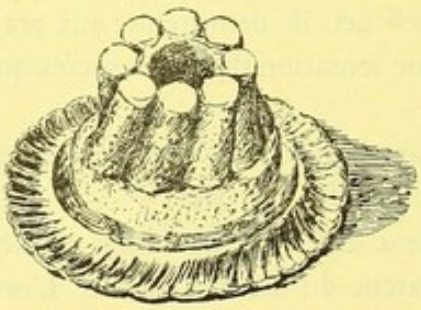
Les noms des villes, des provinces réputées pour certains produits peuvent également être appliqués aux compositions comportant ces produits.

On peut enrichir ce répertoire en lui ajoutant les noms des grands maîtres de l'art culinaire ou ceux des gastronomes illustres.

La prédilection d'un personnage célèbre pour un mets quelconque justifie le choix de son nom donné à ce plat. De même, le nom de maison, restaurant, hôtel, où a été créé une préparation nouvelle peut être appliqué à cette préparation.

Il n'est pas impossible, on le voit, de trouver des noms exempts de ridicule : les temps, les lieux, les origines, les bases, les prédilections sont autant de raisons pouvant déterminer le choix d'une appellation.

Il convient seulement, d'éviter les dénominations pompeuses ou trop nébuleuses.



# MENUS DE DÉJEUNERS

*4 Couverts, Février 1899.*

HORS-D'ŒUVRE

NID D'ŒUFS A LA NANTUA

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ SAUCE CURRI

RIZ A L'INDIENNE

POMMES ANNA

TERRINE DE BŒUF A LA GELÉE

POIRES BAR-LE-DUC

DESSERT

*4 Couverts, Février 1899.*

HORS-D'ŒUVRE

OMELETTE JESSICA

GRENOUILLES POULETTE

CAILLES PETIT-DUC

PATÉ DE FOIE GRAS DE STRASBOURG

SALADE

BEIGNETS DAUPHINE

DESSERT

*8 Couverts, Février 1899.*

HORS-D'ŒUVRE

ŒUFS A LA DAUMONT

ÉPERLANS EN BROCHETTE

POULET GRILLÉ AU BACON

POMMES SAUTÉES

FILET DE BŒUF PRINCE ALBERT
(A LA GELÉE)

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT PRALINÉ

DESSERT

*8 Couverts, Février 1899.*

HORS-D'ŒUVRE

ŒUFS A LA WLADIMIR

FRITURE DE NONATS

CŒUR DE FILET A LA MASSENET

POMMES SOUFFLÉES

POULARDE ROTIE

SALADE DE CŒURS DE LAITUES

MACÉDOINE DE FRUITS RAFRAICHIS

PLATEAU DE PATISSERIES

DESSERT

# MENUS DE DÉJEUNERS

*12 Couverts. Mars 1899.*

HORS-D'ŒUVRE A LA RUSSE
ŒUFS BROUILLÉS AUX CREVETTES ROSES
TURBOTIN A LA CRÈME
COTELETTES D'AGNEAU DE LAIT
PETITS POIS A LA PAYSANNE
FOIE GRAS FRAIS POCHÉ AU POMMERY
BÉCASSES ROTIES
SALADE DEMI-DEUIL
ASPERGES VERTES SAUCE HOLLANDAISE
BISCUIT GLACÉ MARTINIQUE
GATEAUX SABLÉS
DESSERT

*50 Couverts.*

HORS-D'ŒUVRE
CANAPÉS ASSORTIS
COQUILLES D'HUITRES AU GRATIN
TIMBALE DE FILETS DE SOLES A LA GRIMALDI
QUARTIER DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
PURÉE DE MARRONS
SUPRÊME DE VOLAILLE PRINCESSE
ASPIC DE HOMARD A LA RUSSE
SPOOMS AU PORTO
FAISANS ROTIS
CŒURS DE LAITUES EN SALADE
HARICOTS VERTS AU BEURRE
CÈPES A LA PROVENÇALE
BOMBE NÉLUSKO
GATEAU MILLE-FEUILLES
PANIER D'EXCELLENCES
DESSERT

Palais du Gouvernement, Monaco, le 15 Novembre 1898.

# MENUS DE DINERS

*6 Couverts, Janvier 1900.*

PETITE MARMITE

MOSTÈLE A LA PÊCHEUR

RABLE DE LIÈVRE A LA CRÈME

PURÉE DE MARRONS

POUSSINS DE HAMBOURG ROTIS

SALADE RUSSE

HARICOTS VERTS AU BEURRE

CHARLOTTE DE POMMES

DESSERT

*8 Couverts, Mars 1899.*

CRÈME REINE MARGOT

ROUGETS EN CAISSE PORTUGAISE

SELLE DE PAUILLAC GARNIE HENRI IV

CANARD SAUVAGE ROTI

SALADE

PETITS POIS AUX LAITUES

ROCHER DE MANDARINES GLACÉES

GATEAUX FEUILLETÉS

DESSERT

*10 Couverts, Décembre 1899.*

PURÉE DE GRIVES AU PAIN NOIR

CROUSTADE DE SOLE MARQUISE

SELLE DE PRÉ-SALÉ RICHELIEU

MOUSSE DE JAMBON A LA GELÉE

POULARDE SOUVAROFF

SALADE DE ROMAINE

ASPERGES D'ARGENTEUIL
(SAUCE MOUSSELINE)

BOMBE MONTE-CARLO

CORBEILLE FRIANDE

DESSERT

*10 Couverts, Février 1899.*

JULIENNE A LA CRÈME DE POIS FRAIS

TIMBALE DE LANGOUSTE A L'AMÉRICAINE

CŒUR DE FILET A LA CARIGNAN

BÉCASSE FINE CHAMPAGNE

SALADE TOURANGELLE

FRAISES A LA ROMANOFF

PETITS FOURS GLACÉS

DESSERT

# MENUS DE DINERS

*20 Couverts, 10 Janvier 1890.*

TORTUE CLAIRE
CRÈME DE CREVETTES A LA JOINVILLE
ATTEREAUX D'HUITRES SAUCE DIABLE
TURBOT BOUILLI SAUCE MOUSSELINE
POMMES A L'ANGLAISE
CUISSOT DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR
PURÉE DE MARRONS
COTELETTES D'AGNEAU AUX PETITS POIS
FILETS DE POULETS A LA BRETONNE
PARFAIT DE FOIE GRAS A LA GELÉE
PERDREAUX ROTIS FLANQUÉS D'ORTOLANS
SALADE DE TRUFFES DU PIÉMONT ET D'ASPERGES
CONCOMBRES AU VELOUTÉ
GOMBOS A LA TURQUE
FRAISES RAFRAICHIES A LA CHANTILLY
CORBEILLE FRIANDE
DESSERT

*30 Couverts, 25 Mars 1892.*

BURNHAM NATIVES
PETITE MARMITE
CRÈME DE POIS FRAIS
BUISSON DE ROGNONS DE COQ A LA VILLEROY
SAUMON A LA METTERNICH
FILET DE BŒUF A LA MODERNE
NOISETTES D'AGNEAU DE LAIT AUX POINTES D'ASPERGES
SUPRÊMES DE GÉLINOTTES GLACÉS AU PAPRIKA
SORBETS AU PEACH BRANDY
POULARDE ROTIE
SALADE IMPÉRATRICE
HARICOTS VERTS AU BEURRE
CÉLERIS A LA MOELLE
CHARLOTTE PLOMBIÈRES
PANIER D'EXCELLENCES
DESSERT

## Dîner de 30 Couverts

*31 Mai 1900.*

MELON GLACÉ
HORS-D'ŒUVRE
CONSOMMÉ MIREILLE
BARQUETTES D'ÉCREVISSES A LA DIABLE
TRUITE SAUMONÉE A LA NÉVA
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ BÉATRIX
FILETS DE POULETS AU XÉRÈS
CANETON DE ROUEN AU SANG
SALADE DUCHESSE
ASPERGES D'ARGENTEUIL SAUCE CHANTILLY
PETITS SOUFFLÉS GLACÉS AU KUMMEL
PANIERS DE FRIANDISES
FRUITS

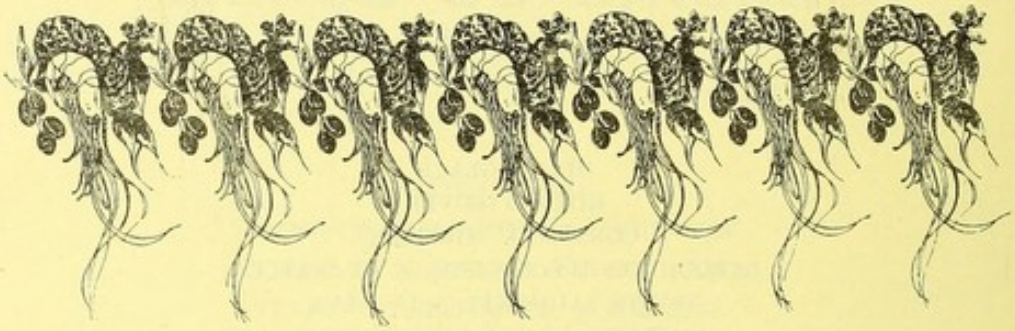
VINS

XÉRÈS VIEUX
CHATEAU YQUEM 1890
MOUTON ROTHSCHILD 1880
MOET BRUT IMPÉRIAL 1889

## Dîner de 50 Couverts

*Janvier 1900.*

CAVIAR FRAIS – BLINIS
CRÈME D'ASPERGES
TORTUE CLAIRE
TARTELETTES A LA HONGROISE
BARBUE A LA FERMIÈRE
POULARDE DERBY
NOISETTE DE PRÉ-SALÉ A LA MONTALBANAISE
MOUSSE D'ÉCREVISSES A LA GELÉE
SORBETS AU KUMMEL
CAILLES AUX FEUILLES DE VIGNE
SALADE CLAUZEL
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CÈPES SAUTÉS FINES HERBES
ANANAS GLACÉ
GATEAU MASCOTTE
FRIANDISES
DESSERT



# Dîner de 40 Couverts

*25 Décembre 1885.*

CONSOMMÉ A LA D'ARENBERG

CRÈME DE VOLAILLE A LA CHEVREUSE

TRUITE FARCIE A LA VALENÇAY

CŒUR DE FILET DE BŒUF A LA SAINT-GERMAIN

PETITES TIMBALES RÉGINA

CHAPONS PRIMÉS A LA ROHAN

COTELETTES DE CHEVREUIL A LA DIGUET

CÉLESTINES DE FOIE GRAS A LA MARGUERITE

SORBETS BAGRATION

FAISANS EN GRANDE CHASSE FLANQUÉS DE PERDREAUX DE BEAUCE

JAMBON A LA MONTPENSIER

PETITS POIS A LA SAINT-AMAND

FONDS D'ARTICHAUTS A LA PARISIENNE

PÊCHES A LA NINON

GLACE CARMEN

DESSERT

## VINS

XÉRÈS

HAUT-BARSAC

COTE SAINT-JACQUES

CLOS D'ESTOURNEL

HAUT-BRION

CHAMBERTIN

RUDESHIMER BERG

CHAMPAGNE MERCIER

Menu servi au Restaurant Bonvalet, sous la direction de M. Philéas Gilbert.

## Dîner de 60 Couverts

*2 Juillet 1900.*

MELON
HORS-D'ŒUVRE
CONSOMMÉ RACHEL
CRÈME DE VOLAILLE SULTANE
TRUTIE SAUMONÉE A L'IMPÉRIALE
AGNEAU DE PAUILLAC AUX PRIMEURS
CANETON FARCI A LA ROUENNAISE
CAILLES DE VIGNE ROTIES
SALADE MIRKA
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CONCOMBRES A LA CRÈME
MOUSSELINES GLACÉES TZARINE
PANIER DE FRIANDISES
CHESTER CAKES
FRUITS

VINS

SAINT-JULIEN - BARSAC EN CARAFES
CHATEAU D'ISSAN 1888
HEIDSIECK DRY MONOPOLE 92 FRAPPÉ
CAFÉ - LIQUEURS

## Dîner de 100 Couverts

*25 Décembre 1890.*

ZAKOUSKI
CRÈME DE GRENOUILLES A LA SICILIENNE
CONSOMMÉ AUX NIDS D'HIRONDELLES
PAILLETTES AU PARMESAN
PETITES TIMBALES D'HUITRES A LA DIABLE
SAUMON A L'IMPÉRIALE
SELLE DE FAON AUX PIGNOLIS
POMMES NOISETTES
COTELETTES D'AGNEAU AUX PETITS POIS
CANETON DE ROUEN A LA NÉVA
CLICQUOT EN NEIGE
PERDREAUX TRUFFÉS
SALADE DU RÉGENT
ASPERGES EN BRANCHES SAUCE MALTAISE
HARICOTS VERTS AU BEURRE D'ISIGNY
BISCUIT GLACÉ DES CHARTREUX
GATEAU AUX VIOLETTES
EXCELLENCES
DESSERT

## Dîner de 150 Couverts par petites tables

*27 Juin 1900.*

MELON
HORS-D'ŒUVRE
POT-AU-FEU HENRI IV
CRÈME DE CREVETTES ROSES
TARTELETTES AU PAPRIKA
TRUITE SAUMONÉE A L'IMPÉRIALE
FILET DE BŒUF BRITANNIA
POMMES ANNETTE
CANETON DE ROUEN FOURRÉ A LA GELÉE
POULARDE ROTIE A L'AMÉRICAINE
SALADE NINON
ASPERGES VERTES SAUCE MALTAISE
PÊCHES A LA DIABLE
MOUSSELINES GLACÉES A LA SICILIENNE
PANIER DE FRIANDISES
SAVORY { TOASTS AUX KILKIS / CANAPÉS AUX HARENGS

VINS

CHAMPAGNE MOET BRUT 1889
CHATEAU DUCRU BEAUCAILLOU 1864

## Dîner de 150 Couverts

*20 Juillet 1900.*

ZAKOUSKI
CONSOMMÉ MERCÉDÈS
CRÈME D'ORTIES
FILETS DE SOLES A LA MOINA
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ AUX PRIMEURS
SUPRÊME DE BÉCASSE A LA GELÉE
MOUSSE GIVRÉE A L'ALICANTE
POULARDE ROTIE
SALADE DUCHESSE
ASPERGES VERTES SAUCE CHANTILLY
MOUSSE TZARINE
PANIER DE FRIANDISES
DESSERT

# MENUS DE SOUPERS

*4 Couverts, 10 Décembre 1896.*

HUITRES DE MARENNES

CONSOMMÉ A LA MADRILÈNE

COTELETTES DE SAUMON AU PAPRIKA

NOISETTES D'AGNEAU AUX PETITS POIS

BÉCASSE FARCIE A LA GELÉE

SALADE DE CÉLERIS ET DE TRUFFES

ASPERGES SAUCE MALTAISE

MANDARINES SOUFFLÉES

PETITS FOURS

DESSERT

*12 Couverts, 5 Janvier 1899.*

COTES ROUGES AU GRATIN

CONSOMMÉ A LA NEIGE DE FLORENCE

ÉCREVISSES A LA BORDELAISE

CŒUR DE FILET A LA ROSSINI

POMMES CHIPP

GÉLINOTTE ROTIE

SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS

BISCUITS GLACÉS TORTONI

DESSERT

*20 Couverts, Mars 1898.*

CAVIAR - CANAPÉS A LA RUSSE

HUITRES DE MARENNES

CONSOMMÉ AU FUMET D'ESTRAGON

TRUITES DE RIVIÈRE AU BLEU

NOISETTES DE PRÉ-SALÉ AUX PRIMEURS

TERRINE DE FOIE GRAS TIVOLLIER

FILETS DE POULETS JEANNETTE

ORTOLANS EN CASSOLETTES

SALADE RACHEL

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

ÉCREVISSES A LA NAGE

OMELETTE NORVÉGIENNE

FRUITS RAFRAICHIS

DESSERT

*60 Couverts par petites tables.*

HORS-D'ŒUVRE

CONSOMMÉ AUX ŒUFS POCHÉS

FILETS DE SOLES A L'ÉGYPTIENNE

COTELETTES DE CHEVREUIL AUX PIGNOLIS

AIGUILLETTES DE ROUENNAIS A L'ORANGE

SUPRÊMES DE POULET AU XÉRÈS

FAISAN ROTI

SALADE MIKADO

ASPERGES D'ARGENTEUIL
(SAUCE MOUSSELINE)

MÉDAILLONS DE LANGOUSTES A LA NÉVA

GLACE AUX VIOLETTES

FRAISES AU CHAMPAGNE

CANAPÉS AUX LAITANCES

DESSERT

# Spécimens de Cartes du Jour de Restaurant

## Mars 1900

## DÉJEUNER

Caviar frais, Sigui, Saumon fumé

**Huitres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives, Côtes rouges

**Œufs**

Œufs pochés Grand Duc, Omelette aux artichauts
Œufs Polignac

**Poissons**

Bouillabaisse, Sole Bercy, Turbotin à la St-Malo
Friture de Nonats, de Sardines, d'Anchois
et d'Eperlans, Moules Marinière
Grenouilles à la crème, Daurades à la Niçoise
Rougets et Maquereaux grillés maître-d'hôtel
Loup au court-bouillon, Tanches à la Meunière
Truites au vin rouge à la gelée
Mostèle Bonne-femme, Merlan Colbert, Saumon
Barbue, Ecrevisses, Homards, Langoustes

**Entrées**

Culotte de bœuf braisée aux nouilles fraiches
Pieds de mouton Poulette
Filets mignons vert-pré
Poulet sauté Languedocienne
Côte de Chevreuil Grand Veneur
Escalopes de veau Viennoise
Crépinettes aux épinards
Grives au genièvre

VIANDES FROIDES. — Jambon, Roatsbeaf
Langue, Poulet, Perdreau, Veau
Galantine de volaille, Terrine de gibier
Pâté de foie gras de Strasbourg

**Rôts**

Canetons Rouennais et Nantais, Canards sauvages
Sarcelles, Faisans, Perdreaux, Bécasses
Bécassines, Cailles, Grives, Gélinottes
Coq de Bruyère, Selle de chevreuil, Râble de lièvre
Poussins de Hambourg, Poulets, Pigeons
Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Artichauts
Choux-fleurs, Choux de Bruxelles, Endives
Cardons, Céleris, Salsifis, Petits pois
Haricots verts, Epinards, Laitues, Oseille
Tomates, Cèpes, Flageolets, Chicorée
Carottes nouvelles

**Salades**

Romaine, Laitue, Chicorée, Escarole, Endive
Mâche, Barbe

**Glaces**

Vanille, Citron, Mandarine, Framboise

---

Compote de fruits, Ananas frais, Pâtisserie
Petits pots de crème assortis

## DINER

Caviar frais, Sigui, Saumon fumé

**Huitres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives, Côtes rouges

**Potages**

Crême d'écrevisses à la Joinville, Saint-Germain
Oxtail-soup, Purée de lentilles aux pluches
Croûte-au-pot, Petite Marmite
Consommé aux profiteroles

**Poissons**

Saumon sauce Génevoise, Truites à la Monte-Carlo
Soles à la papa Lebonnard, Filets de barbue Mornay
Merlan au vin blanc, Grenouilles Poulette
Rougets à l'Orientale, Mostèle Richelieu
Bouillabaisse, Loup à la Fermière
Daurades grillées Bordelaise
Friture de nonats, d'anchois, de goujons,
de sardines et d'éperlans, Maquereaux ravigotte
Nageoires de tortue à l'Américaine, Turbot
Ecrevisses, Homards, Langoustes

**Entrées**

Cuissot de chevreuil poivrade et purée de marrons
Dinde poêlée aux céleris
Petit filet à la Valois
Poulet farci à la Jacques
Côte de pré-salé Réforme
Nids Mascotte
Bouchées à la Reine
Grenadins de veau à la purée d'artichauts
Perdreaux aux choux
Pâté de foie gras de Strasbourg

**Rôts**

Faisans, Bécasses, Perdreaux, Cailles, Grives
Bécassines, Coq de Bruyère, Gélinottes
Canards sauvages, Sarcelles, Râble de lièvre
Selle de chevreuil, Canetons Rouennais et Nantais
Poulets, Pigeons, Poussins de Hambourg
Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Artichauts
Endives, Cardons, Salsifis, Céleris, Choux-fleurs
Choux de Bruxelles, Petits pois, Haricots verts
Epinards, Laitues, Oseille, Tomates, Cèpes
Flageolets, Chicorée, Carottes nouvelles

**Salades**

Laitue, Romaine, Chicorée, Escarole, Endive
Mâche, Barbe, Betterave

**Entremets**

Biscuit glacé Dauphinois
Pudding léger aux avelines, Pêches Moscovite
Cerises Cocktail, Mandarines glacées
Crême au caramel

**Glaces**

Vanille, Citron, Mandarine, Framboise

---

Compote de fruits, Ananas frais, Pâtisserie
Corbeille de friandises

# Spécimens de Cartes du Jour de Restaurant

## Mars 1900

## DÉJEUNER

Caviar frais, Saumon fumé

**Huîtres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives, Côtes rouges, Praires

**Œufs**

Croustades d'œufs Amélie
Œufs pochés Parmentière
Œufs brouillés aux pointes d'asperges

**Poissons**

Saumon froid à la Russe, Merlan Marinière
Filet de sole Orly, Moules Poulette
Friture de sardines, d'éperlans, de goujons
et d'anchois, Rougets à la Provençale
Daurades grillées sauce moutarde, Bouillabaisse
Matelote d'anguilles, Beignets de nonats
Mostèle à la Pêcheur
Truites de rivière à la Meunière
Maquereaux Vénitienne
Grenouilles sautées fines herbes, Loup, Turbot
Barbue, Ecrevisses, Langoustes, Homards

**Entrées**

Irisch-Stew
Tête de veau vinaigrette
Civet de lièvre
Brochettes de rognons de coq Béarnaise
Entrecôte à la Forestière
Poulet sauté Portugaise
Chop d'agneau aux haricots verts
Cailles grillées au Bacon

VIANDES FROIDES. — Jambon, Roatsbeaf
Langue, Poulet, Perdreau
Côte de veau en Belle-Vue, Pressed-beef
Galantine de volaille, Terrine de gibier
Pâté de foie gras

**Rôts**

Poulets, Poussins de Hambourg, Pigeons
Canetons Rouennais et Nantais, Faisans
Perdreaux, Bécasses, Bécassines, Canards sauvages
Sarcelles, Cailles, Grives, Merles de Corse
Gélinottes, Râble de lièvre, Selle de chevreuil
Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Artichauts
Endives, Choux-fleurs, Choux de Bruxelles
Petits pois, Haricots verts, Cardons, Céleris
Salsifis, Carottes nouvelles, Epinards, Laitues
Oseille, Tomates, Cèpes, Flageolets
Chicorée, Chayottes

**Salades**

Romaine, Laitue, Chicorée, Escarole, Endive
Mâche, Barbe, Betterave

**Glaces**

Vanille, Citron, Moka, Cerises

Compote de fruits, Ananas frais, Pâtisserie
Petits pots de crème assortis

## DINER

Caviar, Saumon fumé

**Huîtres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives, Côtes rouges

**Potages**

Crème de pois frais, Purée de grives au pain noir
Julienne, Santé, Consommé Rachel, Dartois
Petite Marmite

**Poissons**

Turbot sauce câpres, Filets de soles Moïna
Mostèle à l'Anglaise, Truites de rivière Meunière
Tronçon de barbue Lutécienne
Côtelettes de saumon à la crème
Buisson de grenouilles à la Villeroy
Merlan à la Nantua, Bouillabaisse
Loup à la Dugléré, Sardines à la Diable
Friture de nonats, d'anchois, de goujons
et d'éperlans, Rougets grillés sauce foie
Maquereaux, Daurades, Truites saumonées
Ecrevisses, Homards, Langoustes

**Entrées**

Côte de bœuf aux pommes nouvelles
Jambon de Westphalie aux épinards
Poulet sauté Stanley
Ris de veau à la Montpensier
Pâtés chauds de bécassines au fumet
Tournedos Helder
Noisette de chevreuil à la Morand
Côte d'agneau Jardinière
Timbales Napolitaine
Mousseline de foie gras à la gelée

**Rôts**

Perdreaux, Faisans, Cailles, Grives, Gélinottes
Bécasses, Bécassines, Canards sauvages, Sarcelles
Canetons Rouennais et Nantais
Selle de chevreuil, Râble de lièvre, Poulets
Poussins de Hambourg, Pigeons,
Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Cèpes, Cardons
Salsifis, Céleris, Artichauts, Choux-fleurs
Choux de Bruxelles, Endives, Carottes nouvelles
Petits pois, Haricots verts, Epinards, Laitues
Oseille, Tomates, Flageolets, Chicorée, Chayottes

**Salades**

Laitue, Chicorée, Romaine, Escarole, Endive
Barbe, Betterave

**Entremets**

Bombe Alhambra, Soufflé aux violettes
Poires Bourdaloue, Riz à l'Orientale
Coupes Jack, Mandarines glacées

**Glaces**

Vanille, Citron, Moka, Cerises

Compote de fruits, Ananas frais, Pâtisserie
Corbeille de friandises

# Spécimens de Cartes du Jour de Restaurant

## AVRIL 1902

## DÉJEUNER

### Hors-d'Œuvre

Caviar frais, Saumon fumé
Beurre, Radis, Tomate, Concombres, Cèpes marinés
Carottes au verjus, Cœurs de poireaux à l'Ecossaise
Artichauts à la Grecque, Truite fumée
Harengs de la Baltique, Crevettes roses et grises
Sardines, Thon, Filets de Harengs blancs, Kilkis
Rollmops, Eperlans à la Livonienne
Mortadelle de Bologne, Salade de Museau de Bœuf
Saucisson de Lyon et d'Arles, Salami de Gotha

### Œufs

Œufs mollets Mignon, Œufs brouillés Crevettes
Œufs frits au Jambon, Œufs à la gelée d'estragon

### Poissons

Sole grillée à l'Anglaise, Truite de Rivière Meunière
Filet de Barbue Portugaise
Maquereau à la Maître-d'Hôtel, Rouget à la Moelle
Bar à la Provençale, Merlan à la Crème
Raie au beurre noir, Anguille en Matelote
Friture de Goujons, Eperlans frits
Grenouilles fines herbes, Saumon grillé Sce Bordelaise
Turbot froid sauce Mayonnaise
Moules Marinière, Langouste sauce Remoulade
Homard à l'Américaine
Ecrevisses à la nage & à la Bordelaise

### Plats du Jour

Côte de Bœuf garnie aux pommes nouvelles
Navarin à la Printanière, Poulet grillé Américaine
Escalope de Veau Chasseur, Saucisses au Rizotto
Rognons sautés Carvalho, Foie de Veau au Bacon
Cervelles au Gratin, Pigeon à la Crapaudine
Tête de Veau à l'huile, Pieds de mouton Poulette
Buisson de Ris d'Agneau à la Viennoise
Poussin de Hambourg à la Bonne-Femme

### Grillades

Entrecôte, Filet, Petit-filet, Côte de Mouton
Mutton Chop, Côtelettes d'Agneau, Lamb Chop
Côte de Veau

### Rôts

Gélinotte, Sarcelle, Canard sauvage, Pintade
Poularde, Poulet Reine, Poussin de Hambourg
Poulet de grains, Pigeon, Caneton Nantais
Caneton Rouennais, Selle d'Agneau

VIANDES FROIDES. — Cailles Farcies à la Gelée
Jambon, Roatsbeaf, Langue, Pressed-beef
Galantine de Volaille, Poulet, Terrine de Gibier
Terrine de Nérac, Terrine de foie gras

### Légumes

Asperges nouvelles, Haricots verts nouveaux
Petits pois nouveaux, Flageolets
Carottes nouvelles à la crème, Morilles, Cardons
Endives, Céleris, Laitues braisées, Epinards, Tomates
Cèpes, Artichauts, Choux-fleurs

### Entremets

Petits pots de Crème, Pâtisseries assorties
Compote de fruits, Riz Impératrice, Poires Bourdaloue
Pommes de Calville à la gelée de Violettes
Soufflé au chocolat, Parfait au café, Meringue glacée
Coupe Marguerite

### Glaces

Vanille, Citron, Chocolat, Ananas Crème d'Isigny

### Fruits

Pêches, Fraises, Raisins, Cerises, Bananes
Pommes de Calville

## DINER

### Potages

Tortue Claire, Crème d'Asperges, Saint-Germain
Bisque d'Ecrevisses, Consommé Sevigné
Tapioca, Croûte au Pot
Queue de Bœuf, Petite Marmite
Consommé glacé à la Madrilène

### Poissons

Nids d'œufs à la Nantua
Filets de Sole Sylvette, Barbue Mornay
Saumon bouilli sauce Genevoise
Turbot sauce Mousseline
Truite de Rivière Meunière
Filets de Maquereau Printanière
Rouget à l'Italienne, Bar à la Provençale
Truite saumonée sauce Crevettes
Raie au beurre noir, Anguille à l'Etuvée
Grenouilles au Paprika, Friture de Goujons
Eperlans frits, Moules Poulette
Langouste sauce Remoulade, Homard à l'Américaine
Ecrevisses à la Bordelaise

### Entrées

Aloyau garni à la Jardinière
Poulet en casserole à la Moïna
Ris de veau Demi-Deuil
Côtelettes d'Agneau aux petits pois nouveaux
Tournedos aux Primeurs
Noisettes de Pré-Salé aux Panachés Parisiens
Cassolettes de Ris d'Agneau à la Régence
Suprême de pigeon à la Montpensier
Gelinotte à la Sultane
Médaillon de Veau à la Hongroise
Salmis de Sarcelle à la Royale

### Rôts

Gélinotte, Sarcelle, Canard Sauvage
Pintade, Poularde, Poussin de Hambourg
Poulet Reine, Poulet de grain
Pigeon, Caneton Nantais, Caneton Rouennais
Selle d'Agneau

VIANDES FROIDES. — Jambon, Roatsbeaf
Langue, Pressed-beef, Galantine de volaille, Poulet
Terrine de Gibier, Terrine de Nérac
Terrine de foie gras
Cailles et Mauviettes à la Gelée

### Légumes

Asperges nouvelles, Haricots verts nouveaux
Petits pois nouveaux, Flageolets
Carottes nouvelles à la crème, Morilles, Cardons
Endives, Céleris, Laitues braisées
Epinards, Tomates
Cèpes, Artichauts, Choux-fleurs

### Salades

Salade de Romaine, Salade de Laitue
Salade de Chicorée
Salade de Légumes nouveaux, Salade Russe

### Entremets

Petits pots de Crème
Pâtisseries assorties, Compote de Fruits
Soufflé Palmyre Orange en Surprise
Cerises Jubilé, Parfait au Café, Meringue glacée
Coupe aux fraises

### Glaces

Vanille, Citron, Chocolat, Ananas, Crème d'Isigny

### Fruits

Pêches, Fraises, Raisins, Cerises, Bananes
Pommes de Calville

# Spécimens de Cartes du Jour de Restaurant

## Vendredi-Saint

## DÉJEUNER

Caviar frais, Saumon fumé

**Huitres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives

**Œufs**

Omelette Chevreuse, Œufs pochés Joinville
Œufs brouillés aux tomates, Œufs mollets Béchamel
Œufs de vanneaux en aspic

**Poissons**

Morue au beurre fondu, Soles à la Piémontaise
Saumon grillé Tartare, Mostèle à la Déjazet
Truite de rivière à la Grenobloise
Merlan au vin blanc, Bouillabaisse
Grenouilles ri-solées, Loup à la Provençale
Filet de barbue Saint-Germain, Alose à l'oseille
Friture de nonats, d'anchois, d'éperlans,
de rougets et de sardines, Raie, Turbot, Daurades
Maquereaux, Ecrevisses, Homards, Langoustes

**Entrées**

| GRAS | MAIGRE |
|---|---|
| Fricassée de volaille à l'Ancienne | Coulibiac de saumon à la Russe |
| Rognons sautés Turbigo | Morue Bénédictine |
| Côte de veau à la Biarrotte | Risotto de moules |
| Hachis de mouton aux œufs | Pommes Georgette |
| Rumsteack à la Mirabeau | Goiosquis à la Romaine |
| Fritot de cervelles sauce Aurore | Clovisses à la crème |
| Ris d'agneau sautés Chasseur | Rissoles à la Durville |
| Merles de Corse à la Paysanne | Coquilles Saint-Jacques au gratin |

VIANDES FROIDES. — Jambon, Roastbeef
Langue, Pressed-beef, Perdreaux, Veau
Galantine de volaille, Terrine de bœuf Mode
Pâté de foie gras

**Rôts**

Canetons Rouennais et Nantais, Canards sauvages
Sarcelles, Rouges de rivière, Bécasses, Bécassines
Cailles, Grives, Faisans, Gélinottes, Coq de Bruyère
Perdreaux, Selle de chevreuil, Poulets
Pigeons, Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Artichauts
Choux-fleurs, Choux de Bruxelles, Endives, Salsifis
Céleris, Cardons, Carottes nouvelles, Petits pois
Haricots verts, Epinards, Laitues, Oseille
Tomates, Cèpes, Flageolets, Chicorée

**Salades**

Laitue, Romaine, Chicorée, Escarole, Endive
Mâche, Betterave, Barbe

**Glaces**

Vanille, Citron, Pistache, Tutti-frutti

Pétits pots de crème assortis, Pâtisserie
Compote de fruits, Ananas frais

## DINER

Caviar frais, Saumon fumé

**Huitres**

Marennes vertes, Burnham natives
Royales Whitstables natives

**Potages**

Crème de potiron à la Ménagère, Germiny
Saint-Germain, Vraie tortue, Cultivateur
Riz au lait, Consommé Gauloise, Petite Marmite

**Poissons**

Truite saumonée sauce Diplomate, Soles à l'Ivoire
Mostèle à la Richelieu, Filet de merlan à la Grimod
Barbue au vin rouge, Bouillabaisse
Tronçon de turbotin au Paprika
Friture de nonats, de sardines, d'anchois,
de goujons et d'éperlans
Loup grillé maître-d'hôtel, Langoustines à la Xavier
Saumon, Rougets à la moelle, Daurades
Truites de rivière, Ecrevisses, Homards
Langoustes

**Entrées**

| GRAS | MAIGRE |
|---|---|
| Cuissot de veau à la chicorée | Pâté de grenouilles à la lord Durham |
| Selle de pré-salé garnie aux laitues et pommes | Vol-au-vent de fruits de mer |
| Poulet sauté Richemont | Nageoires de tortue à l'Indienne |
| Cœur de filet à la Valençay | Salmis de sarcelles à la Royale |
| Suprême de gélinottes à la Smitane | Quenelles de brochet Princesse |
| Côte de chevreuil St-Honorat | Ramequins au gratin |
| Noisette d'agneau Châtelaine | Côtelettes de saumon à la Maréchale |
| Cromesquis à la Polonaise | Attereaux d'huitres à la Diable |
| Caneton nantais Bigarade | Cadgery |
| Coquilles de foies gras à la gelée | Escalopes de langoustes à la Parisienne |

**Rôts**

Faisans, Perdreaux, Bécasses, Bécassines, Cailles
Grives, Canards sauvages, Sarcelles
Rouges de rivière, Coq de Bruyère, Gélinottes
Canetons Rouennais et Nantais, Poulets, Pigeons
Selle de chevreuil, Agneau de Pauillac

**Légumes**

Asperges d'Argenteuil et vertes, Choux-fleurs
Artichauts, Choux de Bruxelles, Endives, Céleris
Salsifis, Cardons, Petits pois, Haricots verts
Epinards, Laitues, Oseille, Tomates, Cèpes
Flageolets, Chicorée

**Salades**

Escarole, Laitue, Romaine, Chicorée, Endive
Barbe, Mâche, Betterave

**Entremets**

Mousse Hollandaise, Crêpes Jeannette
Pudding de Tapioca, Oranges en Surprise
Coupes Jack, Bavarois rubanés

**Glaces**

Vanille, Citron, Pistache, Tutti-frutti

Corbeille de friandises, Pâtisserie
Compote de fruits, Ananas frais

# TABLE DES CHAPITRES


| | | | Pages |
|---|---|---|---|
| Soupes et Potages | Chapitre | I | 9 |
| Hors-d'Œuvre | » | II | 85 |
| Les Œufs | » | III | 121 |
| Le Poisson | » | IV | 167 |
| Le Bain-Marie des Sauces | » | V | 307 |
| Les Plats du jour | » | VI | 331 |
| Les Relevés | » | VII | 367 |
| Petites Pièces de Boucherie | » | VIII | 395 |
| Porc salé et Porc frais | » | IX | 425 |
| Les Volailles | » | X | 437 |
| Canetons, Oies | » | XI | 511 |
| Gibier et Venaison | » | XII | 531 |
| Rôtis | » | XIII | 571 |
| Salades Composées | » | XIV | 577 |
| Le Froid | » | XV | 585 |
| Légumes et Farineux | » | XVI | 625 |
| Les Truffes | » | XVII | 649 |
| Entremets | » | XVIII | 661 |
| Formules et Procédés complémentaires | » | XIX | 745 |
| Les Menus | » | XX | 771 |

# TABLE DES MATIÈRES


## A

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Abatis de dinde aux navets. . | 770 | 348 |
| » Paysanne . . | 771 | 349 |
| » Bonne-femme | 772 | 350 |
| Abricots à la Condé . . . . | 1462 | 690 |
| » moitiés . . . . . | 1665 | 767 |
| Aiguillettes de canetons à la Gelée . . . . . | 1125 | 517 |
| Ajo-Blanco (Soupe blanche) . | 146 | 74 |
| Alouettes, mauviettes, ortolans, becfigues et béguinettes | 1192 | 560 |
| Aloyau au Roast-beef. . . . | 789 | 371 |
| Ananas glacé en surprise . . | 1552 | 722 |
| Anchois frits . . . . . | 602 | 251 |
| Anguille à la Tartare . . . . | 582 | 235 |
| Appareil de riz pour entremets | 1507 | 710 |
| » de semoule pour entremets. . . . | 1508 | 710 |
| » à biscuits glacés . . | 1518 | 716 |
| » à pommes Duchesse | 1637 | 757 |
| » à pommes Dauphine | 1638 | 758 |
| » à beignets de pommes de terre. . . | 1639 | 758 |
| Appendice. . . . . | | 745 |
| Apprêt des Bouchées . . . . | | 100 |
| Apprêts divers des volailles froides. . . . . | 1072 | 493 |
| Apprêt du pâté de foie gras (façon de Strasbourg). . . | 1279 | 610 |
| Apprêts divers. . . . . | 1298 | 622 |
| Artichauts farcis Barigoule. . | 1336 | 636 |
| » à la Grecque . . . | 1659 | 765 |
| Asperges à la Milanaise . . . | 1315 | 628 |
| » Polonaise . . . | 1316 | 629 |
| Aspic de langouste à la gelée. | 673 | 296 |
| » de nonats à la Giroix . | 675 | 299 |
| » de foie gras . . . . . | 1142 | 526 |
| Attereaux d'huitres. . . . . | 239 | 109 |
| » de filets de soles à la Béarnaise . . | 549 | 219 |
| Attereaux de filets de soles à la Villeroy. . . | 550 | 219 |
| » de truffes à la Diable | 1381 | 655 |
| Aubergines au gratin. . . . | 1326 | 632 |
| » à la Turque. . . | 1327 | 633 |
| » Languedocienne . | 1328 | 633 |
| » à la crème . . . | 1329 | 633 |
| Avant-propos . . . . . | | 7 |

## B

| | | |
|---|---|---|
| Bain-marie des sauces et des garnitures maigres. . . . | | 175 |
| Bananes soufflées à la Russe. | 1409 | 667 |
| » à la Niçoise | 1410 | 668 |
| Barbue grillée à la Saint-Malo | 554 | 222 |
| » » Bercy. . . . . | 555 | 222 |
| » » Marinière. . . | 556 | 223 |
| » à l'Amiral . . . . . | 614 | 258 |
| » fourrée à la Nantua . | 615 | 260 |
| » braisée au vin de Chambertin. . . . | 616 | 260 |
| » braisée Champenoise. | 617 | 261 |
| » Vénitienne. . . . . | 618 | 261 |
| » Française. . . . . | 619 | 262 |
| Barquettes au caviar . . . . | 177 | 89 |
| » Moscovite . . . . | 178 | 89 |
| » de concombres à la Danoise . . . . | 190 | 94 |
| » d'écrevisses Diable | 229 | 107 |
| » d'huitres Normande | 230 | 107 |
| » Royale . . . . . | 231 | 107 |
| » Créole. . . . . | 232 | 107 |
| » Moscovite . . . . | 233 | 108 |
| » de truffes au gratin | 1384 | 656 |
| Bâtons glacés à la vanille . . | 1580 | 736 |
| » au chocolat . . | 1581 | 736 |
| Bavarois . . . . . | | 682 |
| » à la vanille . . . . | 1442 | 682 |
| » au chocolat. . . . | 1443 | 682 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Bavarois au café | 1444 | 682 |
| » aux fraises | 1445 | 683 |
| » rubanné | 1446 | 683 |
| Bécasses | | 545 |
| » à la crème | 1164 | 545 |
| » Souvarow | 1165 | 545 |
| » Victoria | 1166 | 545 |
| » flambée | 1167 | 545 |
| » à l'écaillère | 1169 | 547 |
| Bécasses froides | | 549 |
| » en daube à la gelée | 1173 | 549 |
| Bécassines | | 550 |
| » à la Panetière | 1176 | 551 |
| » froides | | 552 |
| » en chaud-froid | 1177 | 552 |
| » en chaud-froid à l'Allemande | 1178 | 552 |
| Beignets au parmesan | 252 | 114 |
| » fourrés Palermitaine | 253 | 114 |
| » de truffes | 1380 | 655 |
| » soufflés | 1475 | 697 |
| » de fruits | 1476 | 697 |
| » | 1564 | 729 |
| Betteraves marinées | 192 | 95 |
| Beurre d'anchois | 162 | 86 |
| » de harengs | 163 | 86 |
| » caviar | 164 | 87 |
| » crevettes | 165 | 87 |
| » moutarde | 166 | 87 |
| » raifort | 167 | 87 |
| » Montpellier | 659 | 289 |
| » complémentaires | | 290 |
| » à la Portugaise | 660 | 290 |
| » de crevettes | 661 | 290 |
| » d'anchois | 662 | 290 |
| » à la Périgourdine | 663 | 290 |
| » jaune | 664 | 291 |
| » Moscovite | 665 | 291 |
| » Vénitienne | 1608 | 748 |
| » Printanière | 1609 | 749 |
| » d'écrevisses | 1610 | 749 |
| » à la Maître-d'Hôtel | 1611 | 749 |
| » Bercy | 1612 | 750 |
| » manié | 1613 | 750 |
| Bisque d'écrevisses | 101 | 46 |
| » de langoustines | 102 | 47 |
| » de crevettes roses | 103 | 47 |
| Blanc-manger | 1448 | 684 |
| Blanquette d'agneau à l'Ancienne | 757 | 340 |
| » d'agneau à la ménagère | 758 | 341 |
| » de veau | 763 | 343 |
| Bœuf en daube | 829 | 386 |
| Bombe Américaine | 1519 | 716 |
| » Suzanne | 1520 | 717 |
| Bombe Médicis | 1521 | 717 |
| » Nélusko | 1522 | 717 |
| » Santiago | 1523 | 717 |
| » Havanaise | 1524 | 717 |
| » Brésilienne | 1525 | 717 |
| » Formosa | 1526 | 717 |
| » Dame-blanche | 1527 | 718 |
| » Talleyrand | 1528 | 718 |
| » Alhambra | 1529 | 718 |
| » Japonaise | 1530 | 718 |
| » Montmorency | 1531 | 718 |
| » Liverpool | 1532 | 718 |
| » Hilda | 1533 | 718 |
| » Montreuil | 1534 | 719 |
| » Milanaise | 1535 | 719 |
| » Duchesse | 1536 | 719 |
| » Abricotine | 1537 | 719 |
| » Madrilène | 1538 | 720 |
| » Jocelyn | 1539 | 720 |
| » Viviane | 1540 | 720 |
| » Margot | 1541 | 720 |
| » Tzarine | 1542 | 720 |
| » Monselet | 1543 | 720 |
| » Raoul | 1544 | 720 |
| » Carême | 1545 | 720 |
| » Dauphinoise | 1546 | 721 |
| » Mercédès | 1547 | 721 |
| Bonne-femme | 16 | 23 |
| Bordures de gibier | 1206 | 566 |
| Bordure Montmorency | 1453 | 687 |
| Bortsch Polonais | 152 | 78 |
| Bouchées à la Reine | 203 | 101 |
| » Montglas | 204 | 101 |
| » Mascotte | 205 | 101 |
| » Périgourdine | 206 | 101 |
| » Princesse | 207 | 101 |
| » Saint-Hubert | 208 | 101 |
| » Grand-Duc | 209 | 102 |
| » à l'Infante | 210 | 102 |
| » aux huitres | 211 | 102 |
| » Nantua | 212 | 102 |
| » aux crevettes, au homard, à la langouste | 213 | 102 |
| Bouchées au Vésiga dites à la Russe | 214 | 102 |
| Bouchées Surcouf | 215 | 102 |
| » Cardinal | 216 | 103 |
| » Royale | 217 | 103 |
| » Bouquetière | 218 | 103 |
| Boudins à la Richelieu | 955 | 434 |
| Bouillabaisse | 584 | 236 |
| Bouts de table ou rôts froids | 1299 | 623 |
| Brandade de morue | 611 | 235 |
| Brochet à la Lyonnaise | 634 | 276 |
| Brochettes de filet de porc à la Diable | 959 | 435 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Brochettes de rognons de coq Béarnaise | 1094 | 501 |
| Brunoise | 11 | 21 |
| Buffet de Bal | | 615 |

C

| | | |
|---|---|---|
| Cadgéri de turbot | 571 | 229 |
| Cailles | 1180 | 553 |
| » Petit-Duc | 1181 | 553 |
| » Cinq-Mars | 1182 | 553 |
| » en chemise | 1183 | 554 |
| » au nid | 1184 | 554 |
| » au riz | 1185 | 555 |
| » froides | | 555 |
| » en daube à la gelée | 1187 | 556 |
| » farcies à la gelée (conserve) | 1189 | 557 |
| Caisse de rognons de coq à la Royale | 1095 | 501 |
| Canapés assortis dits à la Russe | 161 | 86 |
| Canapés aux crevettes | 168 | 87 |
| » aux anchois | 169 | 87 |
| » au caviar | 170 | 88 |
| » au saumon fumé | 171 | 88 |
| » aux œufs | 172 | 88 |
| » à la Danoise | 173 | 88 |
| » à l'Arlequine | 174 | 88 |
| » à la Printanière | 175 | 88 |
| Canard sauvage, sarcelle, rouge de rivière et pilet | | 562 |
| Canard sauvage à la Presse | 1196 | 562 |
| » au Porto | 1197 | 562 |
| Caneton de Rouen à la Presse | 1115 | 512 |
| » farci à la Rouennaise | 1116 | 512 |
| » de Rouen en chemise | 1117 | 513 |
| » » à la bigarade | 1118 | 514 |
| » » à l'orange | 1119 | 514 |
| » » soufflé | 1120 | 515 |
| Canetons froids | | 516 |
| Caneton de Rouen fourré à la gelée | 1123 | 516 |
| » Nantais | 1126 | 518 |
| Carbonnade de bœuf à la Flamande | 766 | 346 |
| Cardons | 1317 | 629 |
| Carottes nouvelles marinées | 193 | 95 |
| » » à la crème | 1340 | 638 |
| » à la Vichy | 1339 | 638 |
| Carré de porc à la purée de pommes | 783 | 362 |
| Cassolettes de betteraves à la Collioure | 189 | 94 |
| Cassolettes diverses | 245 | 111 |
| Cassoulet | 774 | 350 |
| Cèpes marinées | 191 | 94 |
| » au beurre | 1342 | 639 |
| » à la Bordelaise | 1343 | 639 |
| » à la Provençale | 1344 | 639 |
| » à la crème | 1345 | 639 |
| Cerfeuil bulbeux | 1313 | 628 |
| Cerises Jubilé | 1467 | 693 |
| » bigarreaux | 1666 | 768 |
| » griottes | 1667 | 768 |
| Cervelles de veau Archiduc | 906 | 413 |
| » en caisse | 907 | 413 |
| Chair à saucisse | 1240 | 590 |
| Charlottes | | 679 |
| Charlotte de pommes | 1434 | 679 |
| » de poires | 1435 | 680 |
| » de pommes ou de poires à la Daremberg | 1436 | 680 |
| » à la Montreuil | 1437 | 680 |
| » d'ananas à la Créole | 1438 | 681 |
| » Rhubarbe | 1439 | 681 |
| » Polonaise | 1440 | 681 |
| » Portugaise | 1441 | 682 |
| » Russe | 1447 | 683 |
| » Plombières | 1555 | 724 |
| Chaud-froid de filets de soles à l'Italienne | 676 | 300 |
| » de langouste à la gelée | 677 | 301 |
| » de bécasses | 1174 | 550 |
| » de cailles à la gelée | 1186 | 555 |
| » de truffes au foie gras | 1387 | 658 |
| » de truffes Royale | 1388 | 658 |
| » de truffes Nantua | 1389 | 659 |
| Chayottes ou brionnes | 1331 | 635 |
| Chevreuil | | 566 |
| Chicken-soup (potage au poulet) | 134 | 66 |
| Chicorée au jus | 1323 | 632 |
| » à la crème | 1324 | 632 |
| Choucroute garnie | 775 | 353 |
| Civet de lièvre | 787 | 365 |
| Cocky-Leeky-soup (potage coq et poireaux | 132 | 65 |
| Cœurs de céleris à la Grecque | 181 | 90 |
| » de poireaux à la Russe | 186 | 92 |
| » de céleris à la crème | 1318 | 630 |
| Compositions diverses pour bombes | | 716 |
| Concombres à la crème | 1333 | 635 |
| Confiture de marrons | 1513 | 711 |
| » de tomates | 1635 | 756 |
| Conserves diverses | | 763 |
| Consommé clarifié | 2 | 14 |
| » de volaille à l'Ancienne | 7 | 18 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Consommés de volaille garnis | | 23 |
| » de volaille Printanière | 17 | 24 |
| » de volaille Printanier-Colbert | 18 | 24 |
| » de volaille à la Royale | 19 | 25 |
| » de volaille aux Profiteroles | 20 | 25 |
| » de volaille à l'Infante | 21 | 25 |
| » de volaille Reine | 22 | 25 |
| » de volaille Chasseur | 23 | 25 |
| » de volaille Princesse | 24 | 25 |
| » de volaille à la d'Orléans | 25 | 26 |
| » de volaille Mireille | 26 | 26 |
| » de volaille Rachel | 27 | 26 |
| » de volaille Mercédès | 28 | 26 |
| » de volaille Gauloise | 29 | 26 |
| » de volaille à l'Impériale | 30 | 27 |
| » de volaille Célestine | 31 | 27 |
| » de volaille Princesse Alice | 32 | 27 |
| » de volaille Grimaldi | 33 | 27 |
| » de volaille aux Diablotins | 34 | 27 |
| » de volaille Parmesane | 35 | 27 |
| » de volaille à l'Italienne | 36 | 28 |
| » de volaille à la Viennoise | 37 | 28 |
| » de volaille Bretonne | 38 | 28 |
| » de volaille à la Tzarine | 39 | 28 |
| » de volaille Francfortoise | 40 | 28 |
| » de volaille Vénitienne | 41 | 29 |
| » de volaille Madrilène | 42 | 29 |
| » de volaille à l'Ecossaise | 43 | 29 |
| » de volaille Toscane | 44 | 29 |
| » de volaille Florentine | 45 | 29 |
| Consommé de volaille Hongroise | 46 | 29 |
| Contre-filet ou faux-filet | 790 | 371 |
| Copeaux | 1572 | 733 |
| Coques à petits fours | 1563 | 729 |
| Coquille de turbot au gratin | 569 | 228 |
| » de sole Marinière | 572 | 230 |
| » » Cardinal | 573 | 230 |
| » » Normande | 574 | 230 |
| » de langouste au gratin | 575 | 230 |
| » » Victoria | 576 | 230 |
| » Saint-Jacques au gratin | 577 | 231 |
| Côte de bœuf braisée aux racines | 828 | 386 |
| Côte de bœuf à la gelée | 1288 | 616 |
| Côtelettes de volaille, de gibier et de poisson | 235 | 108 |
| » de saumon grillées Béarnaise | 544 | 217 |
| » de saumon sautées au Paprika | 545 | 218 |
| » de saumon à la Maréchale | 546 | 218 |
| » d'agneau braisées à la Champvallon | 754 | 338 |
| » d'agneau braisées à la Fermière | 755 | 339 |
| » d'agneau braisées aux Primeurs | 756 | 339 |
| » de veau Milanaise | 893 | 408 |
| » de mouton Maintenon | 914 | 417 |
| » de mouton Villageoise | 915 | 417 |
| » de mouton à la Provençale | 916 | 417 |
| » de mouton Réforme | 917 | 418 |
| » d'agneau Villeroy | 927 | 421 |
| » » Carême | 928 | 421 |
| » » Maintenon | 929 | 422 |
| » » en Chaud-froid | 930 | 422 |
| » » Ambassadrice | 931 | 422 |
| » » Chavette | 932 | 422 |
| » » Cumberland | 933 | 423 |
| » de chevreuil à l'Ecossaise | 1207 | 566 |
| » de marcassin à la Moldave | 1214 | 569 |
| » de marcassin à l'Ardennaise | 1215 | 569 |
| Coulibiac de saumon | 630 | 270 |
| Courgerons ou courgettes | 1330 | 634 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Courts-bouillons et cuissons pour poissons | 1640 | 758 |
| Crèmes et purées | | 30 |
| Crème de volaille | 47 | 30 |
| » Reine-Margot | 48 | 31 |
| » Sultane | 49 | 32 |
| » Princesse | 50 | 32 |
| » Comtesse | 51 | 32 |
| » Marie-Stuart | 52 | 32 |
| » à l'Ecossaise | 53 | 33 |
| » Portugaise | 54 | 33 |
| » Sévigné | 55 | 33 |
| » à l'Orge perlé | 56 | 33 |
| Crème Bagration | 57 | 33 |
| » » maigre | 58 | 34 |
| » d'orge | 59 | 34 |
| » de riz | 60 | 35 |
| » de pois frais | 61 | 35 |
| » de laitues | 62 | 35 |
| » d'asperges | 63 | 36 |
| » de céleris | 64 | 36 |
| » de choux-fleurs dite Dubarry | 65 | 36 |
| » de choux-raves | 66 | 36 |
| » de poireaux | 67 | 37 |
| » d'artichauts | 68 | 37 |
| » de haricots verts | 69 | 37 |
| » de haricots blancs | 70 | 38 |
| » de haricots soubisés | 71 | 38 |
| » Parmentière | 72 | 38 |
| » de topinambours | 73 | 38 |
| » de patates | 74 | 38 |
| » freneuse | 75 | 39 |
| » d'oseille | 76 | 39 |
| » d'épinards | 77 | 39 |
| » de champignons | 78 | 39 |
| » de morilles | 79 | 40 |
| » Pavillon | 80 | 40 |
| » Nissarde | 81 | 40 |
| » d'écrevisses à la Joinville | 104 | 47 |
| » de langoustines à la Joinville | 105 | 47 |
| » de crevettes à la Joinville | 106 | 48 |
| » de langoustines Portugaise | 107 | 48 |
| » de crevettes roses à la Normande | 108 | 48 |
| » de crevettes grises à l'Indienne | 109 | 49 |
| » de grenouilles à la Sicilienne | 110 | 49 |
| » d'huitres à la Sicilienne | 111 | 49 |
| » de moules Marinière | 112 | 50 |
| » d'oursins Mentonnaise | 113 | 50 |
| Crème de fruits de mer à la Provençale | 114 | 50 |
| » d'éperlans Normande | 115 | 51 |
| » de tortue à l'Indienne | 116 | 51 |
| » de pourpier | 143 | 71 |
| » renversée | 1449 | 684 |
| » Anglaise | 1494 | 704 |
| » pâtissière | 1495 | 704 |
| » au beurre | 1587 | 739 |
| Crèmes frites | 1472 | 696 |
| Crêpes au sucre | 1478 | 698 |
| » Suzette | 1479 | 698 |
| » pour garnitures de potages | 1653 | 762 |
| Crépinettes | | 431 |
| « garnies aux purées de légumes | 946 | 431 |
| » à la Piémontaise | 947 | 432 |
| » à l'Ecossaise | 948 | 432 |
| » à la Reine | 949 | 432 |
| » à l'Indienne | 950 | 432 |
| » à la Turque | 951 | 433 |
| » de foie gras à la Périgueux | 952 | 433 |
| » à la Saint-Hubert | 953 | 433 |
| Crêtes, rognons et foies de volailles | | 500 |
| Cromesquis | 244 | 111 |
| Croquettes | 234 | 108 |
| » au riz | 1473 | 696 |
| » de semoule | 1474 | 697 |
| Crosnes du Japon | 1314 | 628 |
| Croustade d'œufs Parmesane | 360 | 143 |
| » brouillés Piémontaise | 417 | 158 |
| » brouillés à la Sylvette | 418 | 158 |
| » brouillés Reine-Margot | 419 | 158 |
| » brouillés à la Marivaux | 420 | 159 |
| » brouillés Archiduchesse | 421 | 159 |
| » brouillés à la Carême | 422 | 159 |
| Croustade de filets de soles Marquise | 536 | 211 |
| Croustades de cervelles à la Niçoise | 908 | 414 |
| » de rognons de veau Parmentière | 912 | 415 |
| » de rognons de mouton à la Piémontaise | 926 | 421 |
| Croustade de poulet à la Ménagère | 1012 | 454 |
| Croûte au pot | 6 | 18 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Croûte aux champignons . . | 1347 | 640 |
| » gratinée aux truffes. . | 1383 | 655 |
| » aux fruits. . . . . | 1451 | 686 |
| Croûtes gratinées à la Reine . | 256 | 115 |
| » Hongroise . | 257 | 115 |
| » à la cervelle | 258 | 115 |
| » aux anchois. | 259 | 115 |
| Cuisses de grenouilles à la Dauphine. . . . . | 610 | 254 |
| Cuisson de la côte de bœuf . | 788 | 370 |
| » du riz pour le pilaff . | 784 | 362 |
| » des suprêmes de volaille. . . . . | 1073 | 495 |
| Culotte de bœuf à la mode. . | 826 | 384 |
| Cultivateur . . . . . | 12 | 22 |
| Currie d'agneau ou de mouton | 759 | 341 |

**D**

| | | |
|---|---|---|
| Darne de saumon grillée. . . | 543 | 217 |
| » à la Brillat-Savarin. . . . . | 626 | 266 |
| Demi-feuilletage . . . . . | 1503 | 708 |
| Demi-glace . . . . . | 683 | 310 |
| Dinde . . . . . | | 504 |
| » braisée à la Chipolata . | 1101 | 504 |
| » farcie aux marrons . . | 1102 | 505 |
| » truffée. . . . . | 1103 | 505 |
| Diverses spécialités de pâtés. | | 606 |
| Duxelles . . . . . | 1618 | 751 |

**E**

| | | |
|---|---|---|
| Ecrevisses . . . . . | | 247 |
| » à la Bordelaise . . | 595 | 247 |
| » Marinière . . | 596 | 248 |
| » Nage . . . . | 597 | 249 |
| » Crème. . . . | 598 | 249 |
| » Bière . . . . | 599 | 249 |
| Endives. . . . . | 1321 | 631 |
| » à la crème. . . . . | 1322 | 631 |
| Entrecôte à la Béarnaise. . . | 879 | 403 |
| » Bordelaise. . . | 880 | 403 |
| » Bercy . . . . | 881 | 404 |
| » Moelle . . . . | 882 | 404 |
| » grillée vert-pré . . | 883 | 404 |
| » Mirabeau. . . . | 884 | 404 |
| » Tyrolienne. . . . | 885 | 405 |
| » grillée à l'Anglaise. | 886 | 405 |
| » à la minute. . . . | 887 | 405 |
| » à l'Espagnole. . . | 888 | 405 |
| » sautée Forestière . | 889 | 405 |
| » » Lyonnaise . | 890 | 406 |
| Entremets de fruits. . . . . | | 686 |
| » divers. . . . . | | 696 |
| Epaule d'agneau Boulangère. | 780 | 360 |
| » de mouton Boulangère | 781 | 361 |
| Eperlans à l'Anglaise. . . . | 562 | 225 |
| Escalopes de langoustes à la Suzanne. . . . | 637 | 280 |
| » de veau à la Fleury | 894 | 408 |
| » » Pojarsky . | 895 | 409 |
| » » Viennoise. | 896 | 409 |
| » » Zingara. . | 897 | 409 |
| » de riz de veau à la Piémontaise . . | 903 | 412 |
| » de riz de veau à la Tzarine . . . . | 904 | 412 |
| » de riz de veau Maréchal. . . . . | 905 | 412 |
| » de foie gras grillées à la Diable. . . | 1137 | 524 |
| Espagnole maigre. . . . . | 443 | 179 |
| Essence de poisson. . . . | 439 | 177 |
| » de champignons. . . | 744 | 329 |
| » de truffes . . . . . | 745 | 330 |
| » de jambon. . . . . | 945 | 430 |
| Estouffade de bœuf. . . . . | 765 | 345 |
| Estragon pour réduction. . . | 1661 | 766 |
| Esturgeon glacé à la Volga. . | 671 | 294 |

**F**

| | | |
|---|---|---|
| Faisan . . . . . | | 531 |
| » Souvarow. . . . . | 1145 | 531 |
| » Victoria . . . . . | 1146 | 531 |
| » à la Bohémienne. . . | 1147 | 532 |
| » à la Sainte-Alliance. . | 1148 | 533 |
| » Derby . . . . . | 1149 | 533 |
| » à l'Impériale. . . . . | 1150 | 534 |
| Faisans froids . . . . . | | 535 |
| Faisan en daube à la gelée. . | 1153 | 536 |
| » farci à la gelée (conserve) | 1154 | 537 |
| Farce de brochet pour les apprêts maigres . . . . . | 666 | 291 |
| Farces et appareils pour galantines, terrines et pâtés. . . | | 590 |
| Farce fine N° 1 . . . . . | 1241 | 591 |
| » N° 2 . . . . . | 1242 | 591 |
| » N° 3 . . . . . | 1243 | 591 |
| » N° 4 . . . . . | 1244 | 591 |
| Farce à galantine de gibier. . | 1245 | 592 |
| » à gratin N° 1 . . . . | 1246 | 592 |
| » » N° 2 . . . . | 1247 | 592 |
| » à quenelles de veau . . | 1602 | 746 |
| » » de volaille. | 1603 | 747 |
| » » de gibier. . | 1604 | 747 |
| » Rouennaise . . . . . | 1606 | 748 |
| Feuilles d'estragon pour garniture . . . . . | 1662 | 766 |
| Feuilletage . . . . . | 1502 | 707 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Fèves nouvelles | 1310 | 627 |
| Filets de soles Sylvette | 499 | 194 |
| Filets de soles Montrouge | 500 | 195 |
| » Moïna | 501 | 195 |
| » Egyptienne | 502 | 196 |
| » Piémontaise | 504 | 198 |
| » Marinette | 505 | 198 |
| » Montalbanaise | 506 | 198 |
| » Dauphine | 507 | 199 |
| » Princesse | 508 | 199 |
| » Mentonnaise | 509 | 199 |
| » Durville | 510 | 200 |
| » Messaline | 511 | 200 |
| » Royale | 512 | 201 |
| » Jongleur | 513 | 201 |
| » Arlésienne | 516 | 202 |
| » Marcelle | 517 | 202 |
| » Batelière | 518 | 203 |
| » Crécy | 519 | 203 |
| » à la Catalane | 520 | 203 |
| » Parmentière | 521 | 204 |
| » à l'Impériale | 522 | 204 |
| » Grand-Duc | 523 | 204 |
| » Maconnaise | 524 | 205 |
| » Czarowitz | 525 | 205 |
| » Lézat | 526 | 206 |
| » Fermière | 527 | 206 |
| » Papa Lebonnard | 528 | 207 |
| » Baron Brisse | 529 | 207 |
| » à l'Indienne | 531 | 209 |
| » Sultane | 532 | 209 |
| » Rose Caron | 533 | 210 |
| » Caylus | 535 | 211 |
| » Nonante-huit | 538 | 213 |
| » Colbert | 548 | 219 |
| » grillés à la Saint-Germain | 551 | 220 |
| Filet de bœuf | 791 | 372 |
| » Prince Albert | 822 | 378 |
| » » à la gelée | 1291 | 618 |
| » Frascati | 823 | 379 |
| » Massenet | 824 | 380 |
| » Godard | 825 | 380 |
| Filets mignons de porc grillés à la Paloise | 958 | 435 |
| Filets de poulets Jeannette | 1070 | 492 |
| » Olga | 1071 | 492 |
| Flageolets | 1308 | 627 |
| Flan meringué à la Crépazzi | 1482 | 699 |
| Fleurs de Capucines fourrées | 195 | 96 |
| Foies de Volailles | 1100 | 503 |
| Foie gras au naturel | 1128 | 521 |
| » à l'étuvée | 1129 | 522 |
| » à la Souvaroff | 1130 | 522 |
| Foie gras en chausson | 1131 | 522 |
| » en caisse à la Matignon | 1832 | 523 |
| » au Paprika | 1133 | 523 |
| » à la Toulousaine | 1134 | 523 |
| » à la Financière | 1135 | 523 |
| » en escalopes | 1136 | 524 |
| » dans sa gelée | 1141 | 525 |
| » froids | | 525 |
| » en ragoust | 1138 | 524 |
| » sur le gril | 1139 | 525 |
| » cuit sur les cendres | 1140 | 525 |
| Fondant pour les petits fours | 1586 | 738 |
| Fonds d'Artichauts à la crème | 1338 | 637 |
| Fonds pour espagnole maigre | 442 | 178 |
| » blanc | 680 | 307 |
| » brun ou estouffade | 681 | 308 |
| » de veau | 684 | 310 |
| » » lié | 685 | 310 |
| » » tomaté | 686 | 311 |
| Formules préliminaires du travail du froid | | 588 |
| Formules complémentaires des entremets | | 704 |
| Frangipane | 1498 | 705 |
| Fricandeau à la Matignon | 833 | 389 |
| Fricassée de poulet | 769 | 348 |
| Friture monégasque ou niçoise | 601 | 250 |
| Fruits froids | | 694 |
| » nappés au fondant | 1595 | 742 |
| » » au sucre au cassé | 1596 | 742 |
| » candisés ou cristallisés | 1597 | 742 |
| » déguisés | 1598 | 743 |
| » jus et pulpes | | 767 |
| Fumet de poisson | 437 | 176 |
| » » au vin rouge | 438 | 176 |
| Fumet de gibier | 746 | 330 |
| Fumets et essences | | 388 |


## G


| | | |
|---|---|---|
| Galantine de volaille | 1248 | 593 |
| » de dinde | 1250 | 595 |
| » de caneton | 1251 | 595 |
| » de pigeon | 1252 | 595 |
| » de pintade | 1253 | 595 |
| » de faisan | 1254 | 595 |
| » de perdreau | 1255 | 596 |
| Galantine de poularde, de caneton, de dinde, de faisan, etc | 1295 | 621 |
| Gallis | 183 | 91 |
| Garbure Béarnaise | 123 | 54 |
| Garnitures maigres | | 187 |
| Garniture Dieppoise | 471 | 187 |
| » Normande | 472 | 188 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Garniture Cancale | 473 | 188 |
| » Trouvillaise | 474 | 188 |
| » Marinière | 475 | 188 |
| » Riche | 476 | 188 |
| » Cardinal | 477 | 189 |
| » Victoria | 478 | 189 |
| » Joinville | 479 | 189 |
| » Nantua | 480 | 189 |
| » Chauchat | 481 | 189 |
| » Ivoire | 482 | 190 |
| » Bretonne | 483 | 190 |
| » Grecque | 484 | 190 |
| » Hongroise | 485 | 190 |
| » Armenonville | 486 | 191 |
| » Livonnienne | 487 | 191 |
| » Florentine | 488 | 191 |
| » Américaine | 489 | 191 |
| » Waleska | 490 | 192 |
| » Tzarine | 491 | 192 |
| » Russe | 492 | 192 |
| » Montreuil | 494 | 192 |
| » Bourguignonne | 495 | 193 |
| » Portugaise | 496 | 193 |
| » Provençale | 497 | 193 |
| » Niçoise | 498 | 193 |
| » de poissons froids | 667 | 292 |
| » pour relevés | | 373 |
| » Alsacienne | 792 | 373 |
| » Anversoise | 793 | 373 |
| » Béatrix | 794 | 373 |
| » Bouquetière | 795 | 373 |
| » Brillat-Savarin | 796 | 374 |
| » Châtelaine | 797 | 374 |
| » Dauphine | 798 | 374 |
| » Duchesse | 799 | 374 |
| » Favorite | 800 | 374 |
| » Flamande | 801 | 374 |
| » Française | 802 | 375 |
| » Hongroise | 803 | 375 |
| » Italienne | 804 | 375 |
| » Languedocienne | 805 | 375 |
| » Lorraine | 806 | 375 |
| » Lyonnaise | 807 | 375 |
| » Mentonnaise | 808 | 376 |
| » Milanaise | 809 | 376 |
| » Moderne | 810 | 376 |
| » Niçoise | 811 | 376 |
| » Orientale | 812 | 376 |
| » Portugaise | 813 | 376 |
| » Provençale | 814 | 377 |
| » Renaissance | 815 | 377 |
| » Richelieu | 816 | 377 |
| » Romaine | 817 | 377 |
| » Romanoff | 818 | 377 |
| » Sarde | 819 | 377 |
| » Sarrasine | 820 | 378 |
| Garniture Viennoise | 821 | 378 |
| Gelée d'aspic maigre | 638 | 282 |
| » maigre au vin rouge | 639 | 283 |
| Gelée d'écrevisses | 640 | 283 |
| » de viande ou aspic | 1237 | 588 |
| » de volaille | 1238 | 590 |
| » de gibier | 1239 | 590 |
| » pour galantine | 1249 | 595 |
| Gelées diverses | | 700 |
| Gelée au citron | 1483 | 700 |
| » à l'orange | 1484 | 700 |
| » à la mandarine | 1485 | 700 |
| » au vin de Madère | 1486 | 701 |
| » au vin de Champagne | 1487 | 701 |
| » garnie aux fruits dite macédoine de fruits à la gelée | 1488 | 701 |
| » rubannée | 1489 | 702 |
| » à la Royale | 1490 | 702 |
| » givrée dite à la Moscovite | 1491 | 702 |
| Gélinottes | 1179 | 552 |
| Gigot de mouton à l'Anglaise | 838 | 392 |
| Glace de poisson | 440 | 177 |
| » de viande | 742 | 329 |
| » de volaille | 743 | 329 |
| » à la vanille | 1514 | 713 |
| » au café | 1515 | 714 |
| » au chocolat | 1516 | 714 |
| Glaces, bombes, mousses, biscuits glacés et sorbets | | 712 |
| Godiveau | 1601 | 745 |
| Gombos à l'Américaine | 184 | 91 |
| » à l'Orientale | 1332 | 635 |
| Gourilos | 182 | 91 |
| Grande marmite | 1 | 13 |
| Grands poissons | | 258 |
| Granité au café | 1560 | 727 |
| » au chocolat | 1561 | 727 |
| Gras-double à la Lyonnaise | 777 | 357 |
| Grenouilles | | 251 |
| » sautées au beurre | 604 | 252 |
| » sautées aux fines herbes | 605 | 252 |
| » à la poulette | 606 | 253 |
| » à l'indienne | 607 | 253 |
| Grives | 1191 | 559 |
| Grosses pièces de relevés garnies | | 367 |
| » » de boucherie | | 383 |
| » » garnies | 1287 | 616 |
| » » de pâtisserie et les entremets | 1301 | 623 |
| Gruau de Sarrasin | 154 | 80 |
| Gulyas de bœuf | 767 | 346 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| **H** | | |
| Harengs à la Livonnienne. . | 199 | 97 |
| Harengs, bars, daurades, aloses, etc. . . . . | | 232 |
| Haricots verts. . . . . | 1307 | 627 |
| Hors-d'œuvre divers. . . . | | 90 |
| » chauds . . . | | 100 |
| » de fromage . | | 112 |
| Huîtres à l'Américaine . . . | 240 | 110 |
| » Mornay . . . . . | 241 | 110 |
| » grillées à l'Anglaise (angels Horse Back) . . . | 242 | 110 |
| Hure de sanglier. . . . . | 1256 | 596 |
| Hure de sanglier (La). . . . | 1294 | 620 |
| **I** | | |
| Irisch-Stew . . . . . | 749 | 336 |
| Iard et chamois . . . . . | 1212 | 568 |
| Italienne . . . . . | 1619 | 751 |
| **J** | | |
| Jambon garni à la Porte-Maillot | 935 | 427 |
| » d'York en paupiettes. | 1293 | 619 |
| Jets de houblon . . . . . | 1311 | 628 |
| Julienne . . . . . | 10 | 21 |
| Jus de rôti . . . . . | 1216 | 572 |
| » de groseilles . . . . . | 1672 | 769 |
| » de framboises . . . . . | 1673 | 769 |
| » de cerises . . . . . | 1674 | 769 |
| » de fraises . . . . . | 1675 | 770 |
| **L** | | |
| Lait d'amandes . . . . . | 1496 | 704 |
| Laitues braisées au jus . . . | 1319 | 630 |
| » à la crème . . . . . | 1320 | 631 |
| Langouste à l'Américaine . . | 588 | 241 |
| » soufflée . . . . | 590 | 243 |
| » à la Wladimir . . | 591 | 244 |
| » au gratin . . . . | 592 | 245 |
| » à la Hongroise . . | 593 | 245 |
| » à la Cardinal. . . | 594 | 246 |
| » ou homard à la Parisienne . . . | 678 | 301 |
| » froide à la Niçoise. | 679 | 305 |
| Langoustine à la crème. . . | 589 | 243 |
| Langue de bœuf à l'Ecarlate . | 1281 | 612 |
| » de mouton » | 1282 | 613 |
| Langues à l'Ecarlate . . . . | 1292 | 618 |
| » de chat . . . . . | 1570 | 733 |
| » » (2me recette). | 1571 | 733 |
| Lapin sauvage. . . . . | 1203 | 565 |
| Longe de veau garnie aux pommes à la crème. . . . | 782 | 361 |
| Longe de veau à l'Ancienne . | 834 | 390 |
| Longe de veau à la gelée. . | 835 | 390 |
| » à la jardinière. | 1290 | 618 |
| Loup à la Dugléré . . . . . | 580 | 233 |
| » braisé à la Polotzoff . . | 635 | 277 |
| **M** | | |
| Macarons. . . . . | 1576 | 734 |
| » aux pignons . . . | 1577 | 735 |
| » aux pistaches. . . | 1578 | 736 |
| Maintenon . . . . . | 1623 | 753 |
| Mandarines à la Norvégienne. | 1417 | 671 |
| Maquereau grillé à la maitre d'hôtel. . . . . | 568 | 228 |
| Marcassin et sanglier . . . . | | 569 |
| Marinades . . . . . | 1652 | 761 |
| Matelotes. . . . . | | 233 |
| Matelotes d'anguilles. . . . | 581 | 233 |
| » Normande. . . . | 583 | 235 |
| Matignon. . . . . | 1614 | 750 |
| Médaillons de filets de porc à la Viennoise . . . . . | 956 | 434 |
| Médaillons de filets de porc à la Milanaise. . . . . | 957 | 435 |
| Méthode pour la cuisson des langoustes . . . . . | 1645 | 759 |
| Melon glacé. . . . . | 1553 | 723 |
| Merlan grillé à l'Anglaise . . | 558 | 224 |
| » sauté » . . | 559 | 224 |
| » à la Richelieu. . . . | 560 | 224 |
| Milk-Punch. . . . . | 128 | 61 |
| Mille-fanti . . . . . | 150 | 77 |
| Minestrone . . . . . | 149 | 76 |
| Mirepoix pour espagnoles. . | 1615 | 751 |
| » moyenne pour braise | 1616 | 751 |
| » pour écrevisses en bordelaise . . . . . | 1617 | 751 |
| Mont-Blanc . . . . . | 1468 | 694 |
| Morilles . . . . . | 1664 | 767 |
| Morilles à la crème. . . . . | 1346 | 640 |
| Morue à la bénédictine . . . | 612 | 256 |
| Moules marinière . . . . . | 585 | 240 |
| » à la poulette . . . . | 586 | 241 |
| » à la Bordelaise . . . | 587 | 241 |
| Mousse de merlan à la Carême | 636 | 278 |
| » d'écrevisses à la gelée | 674 | 297 |
| » de jambon au vin de Xérès. . . . . | 936 | 427 |
| » de jambon à la Hongroise. . . . . | 937 | 428 |
| » de jambon à la gelée. | 942 | 429 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Mousse de jambon à la Nancéenne | 943 | 430 |
| » de jambon à l'Asturienne | 944 | 430 |
| » de volaille à la gelée | 1068 | 491 |
| » de volaille printanière | 1069 | 492 |
| » Châlonnaise à la gelée | 1099 | 503 |
| » de caneton chaude | 1121 | 515 |
| » de caneton de Rouen à la gelée | 1124 | 516 |
| » de foie gras à la gelée | 1144 | 527 |
| » de faisan à la carême | 1151 | 534 |
| » de faisan à la gelée | 1152 | 535 |
| » de bécasses à la gelée | 1172 | 549 |
| » de cailles au Frontignan | 1188 | 556 |
| » de lièvre ou de lapereau | 1204 | 565 |
| » au thé | 1548 | 721 |
| » au café ou parfait | 1549 | 721 |
| » aux fraises | 1550 | 722 |
| » à l'orange ou à la mandarine | 1551 | 722 |
| Mulligatawny-soup | 135 | 66 |
| Mustèle à l'Anglaise | 561 | 225 |
| Mustèle à la Cambacérès | 670 | 294 |
| Mutton-broth | 133 | 65 |
| Mutton-chop côtelettes de filet de mouton | 918 | 418 |


## N


| | | |
|---|---|---|
| Nageoires de tortue à l'Américaine | 578 | 232 |
| Nageoires de tortue à l'Indienne | 579 | 232 |
| Navets nouveaux au jus | 1341 | 638 |
| Nid de rognons de coq à la Villeroy | 236 | 108 |
| Nid de crêtes de coq farcies à la Villeroy | 237 | 109 |
| Nid d'œufs à la Nantua | 238 | 109 |
| Nid Mascotte | 1098 | 502 |
| Noisettes de mouton à la Verdi | 919 | 418 |
| Noisettes de chevreuil à la Morand | 1208 | 567 |
| Noisettes ou côtelettes de chevreuil à la Petite Russienne | 1209 | 567 |
| Noisettes de chevreuil ou de marcassin à la Polotzoff | 1210 | 567 |
| Noisettes de chevreuil à la Caucasienne | 1211 | 568 |
| Noix de veau à la Maraîchère | 830 | 387 |
| » » Doria | 831 | 388 |
| Noix de veau à la gelée | 1289 | 618 |
| Nonats frits | 600 | 249 |
| Nougat | 1593 | 741 |


## O


| | | |
|---|---|---|
| Observations générales sur les rôtis de gibier | 1218 | 574 |
| Oie | 1127 | 518 |
| Olla Podrida | 145 | 72 |
| Omelettes | | 150 |
| Omelette à la Monselet | 388 | 150 |
| » Ghiselle | 389 | 151 |
| » Richemont | 390 | 151 |
| » Rossini | 391 | 151 |
| » à la Reine | 392 | 151 |
| » Princesse | 393 | 152 |
| » Châtelaine | 394 | 152 |
| » Jessica | 395 | 152 |
| » Dioclétien | 396 | 152 |
| » à la Hongroise | 397 | 152 |
| » » Tzarine | 398 | 153 |
| » » Bretonne | 399 | 153 |
| » » Châlonnaise | 400 | 153 |
| » » Gordon | 401 | 153 |
| » Chasseur | 402 | 153 |
| » à la Romaine | 403 | 154 |
| » » fermière | 404 | 154 |
| » Crécy | 405 | 154 |
| » Chevreuse | 406 | 154 |
| » Savoyarde | 407 | 154 |
| » Suisse | 408 | 155 |
| » Jurassienne | 409 | 155 |
| » à la Nantua | 410 | 155 |
| » » Mentonnaise | 411 | 155 |
| » aux nonats | 412 | 155 |
| » bénédictine | 413 | 155 |
| » à la Normande | 414 | 156 |
| » » Grimaldi | 415 | 156 |
| » » Florentine | 416 | 156 |
| » soufflée à la vanille | 1411 | 668 |
| » à la Norvégienne ou soufflé surprise | 1412 | 668 |
| » Norvégienne au chocolat | 1413 | 670 |
| » Norvégienne pralinée | 1414 | 670 |
| » soufflée Tzarine | 1415 | 670 |
| Oranges et mandarines soufflées | 1406 | 666 |
| » à la Norvégienne | 1416 | 671 |
| » à la gelée | 1492 | 702 |
| Ortolans à l'Apicius | 1193 | 560 |
| » en surprise | 1194 | 561 |
| » à la Sicilienne | 1195 | 561 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Ours | 1213 | 568 |
| Œufs sur le plat garnis | | 123 |
| » » Omer Pacha. | 269 | 124 |
| » » Bercy | 270 | 124 |
| » » Rothomago | 271 | 124 |
| » » Parmesane | 272 | 124 |
| » » à la Villars | 273 | 124 |
| » » à la Lorraine | 274 | 125 |
| » » Chasseur | 275 | 125 |
| » » Opéra | 276 | 125 |
| » » à la Turque | 277 | 125 |
| » » Rossini | 278 | 125 |
| » » à la Patti | 279 | 125 |
| » » » Sagan | 280 | 126 |
| » » » Condé | 281 | 126 |
| » » Meyerbeer | 282 | 126 |
| » » Jessica | 283 | 126 |
| » » Richemont | 284 | 126 |
| » » Petit-Duc | 285 | 126 |
| » » Wladimir | 286 | 126 |
| » » Chalonnaise | 287 | 127 |
| » » Monselet | 288 | 127 |
| » » Américaine | 289 | 127 |
| » » Monégasque | 290 | 127 |
| » » Doria | 291 | 127 |
| » » Piémontaise | 292 | 127 |
| » » Mirabeau | 293 | 128 |
| » » Nantua | 294 | 128 |
| » » Victoria | 295 | 128 |
| » » Antiboise | 296 | 128 |
| » » Romaine | 297 | 128 |
| » » Oseille | 298 | 128 |
| » » Tartare | 299 | 129 |
| Œufs pochés | | 129 |
| » » Bohémienne | 300 | 130 |
| » » Daumont | 301 | 130 |
| » » Halévy | 302 | 130 |
| » » Volney | 303 | 130 |
| » » à la Serge | 304 | 131 |
| » » Princesse | 305 | 131 |
| » » Comtesse | 306 | 131 |
| » » Maintenon | 307 | 131 |
| » » Dino | 308 | 131 |
| » » Chalonnaise | 309 | 131 |
| » » Montglas | 310 | 131 |
| » » Jessica | 311 | 132 |
| » » Fédora | 312 | 132 |
| » » Mirabeau | 313 | 132 |
| » » Zingara | 314 | 132 |
| » » Richemont | 315 | 132 |
| » » Monselet | 316 | 132 |
| » » Sans-Gêne | 317 | 132 |
| » » Bourguignonne | 318 | 133 |
| » » Ravigote | 319 | 133 |
| » » Armenonville | 320 | 133 |
| » » Ninon | 321 | 133 |
| Œufs pochés Archiduc | 322 | 133 |
| » » Belle-Hélène | 323 | 134 |
| » » Périgourdine | 324 | 134 |
| » » Parmentière | 325 | 134 |
| » » Bretonne | 326 | 134 |
| » » Allemande | 327 | 135 |
| » » Monégasque ou Niçoise | 328 | 135 |
| » » Beauharnais | 329 | 135 |
| » » Petit-Duc | 330 | 135 |
| » » Duchesse | 331 | 135 |
| » » Française | 332 | 135 |
| » » Romaine | 333 | 136 |
| » » Massenet | 334 | 136 |
| » » Normande | 335 | 136 |
| » » Ecossaise | 336 | 136 |
| » » Bénédictine | 337 | 136 |
| » » Nantua | 338 | 136 |
| » » Xavier | 339 | 137 |
| » » Cressonnière | 340 | 137 |
| » » Flamande | 341 | 137 |
| » » aux crépinettes à la Périgueux | 342 | 137 |
| » » aux crépinettes à la Hongroise | 343 | 137 |
| » » à l'Indienne | 344 | 137 |
| » » Argenteuil | 345 | 138 |
| Œufs frits | | 138 |
| » » à la Romaine | 346 | 139 |
| Œufs au gratin | | 139 |
| » farcis à l'Aurore | 347 | 139 |
| » » à la Chimay | 348 | 140 |
| » » à l'Italienne | 349 | 140 |
| » » à la Hongroise | 350 | 140 |
| Œufs gratinés Portugaise | 351 | 140 |
| » au gratin Elisabeth | 352 | 141 |
| » gratinés Grand-Duc | 353 | 141 |
| » » Wladimir | 354 | 141 |
| » à la Florentine | 355 | 142 |
| » gratinés à la Verdi | 356 | 142 |
| » » à la Reine | 357 | 142 |
| » » Saint-Hubert | 358 | 142 |
| » Grimod de la Reynière | 359 | 142 |
| » gratinés à la Sarah-Bernhardt | 360 | 142 |
| | 362 | 142 |
| » gratinés à la Gasconne | 363 | 144 |
| » » à la Nissarde | 364 | 144 |
| Œufs en cocotte | | 145 |
| » à la crème | 365 | 145 |
| » au jus | 366 | 145 |
| » à l'estragon | 367 | 145 |
| » Portugaise | 368 | 145 |
| » Jeannette | 369 | 146 |
| » Périgourdine | 370 | 146 |
| » Zingara | 371 | 146 |
| » Saint-Hubert | 372 | 146 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Œufs en cocotte Pavillon. . . | 373 | 146 |
| » Florentine . . | 374 | 146 |
| » à l'oseille . . | 375 | 147 |
| » Sagan. . . . | 376 | 147 |
| Œufs moulés . . . . . | | 147 |
| Œufs à la Polignac. . . . . | 377 | 148 |
| » moulés Périgourdine . | 378 | 148 |
| » Portugaise . . | 379 | 148 |
| » Chartres . . . | 380 | 148 |
| » Archiduc. . . | 381 | 149 |
| » Montrouge . . | 382 | 149 |
| » Royale. . . . | 383 | 149 |
| » Princesse. . . | 384 | 149 |
| » Reine . . . . | 385 | 149 |
| » Mirepoix. . . | 386 | 150 |
| » Bressanne. . . | 387 | 150 |
| Œufs brouillés. . . . . | | 157 |
| » froids. . . . . | | 161 |
| » pochés froids à la Ravigote . . . . . | 427 | 161 |
| » pochés à la gelée d'estragon. . . . . | 428 | 162 |
| » froids à l'Arlequine. . | 429 | 162 |
| » pochés froids à la Niçoise . | 430 | 163 |
| » » à la Moscovite. | 431 | 163 |
| Œufs glacés à la Reine . . . | 432 | 164 |
| » Nantua. . . | 433 | 164 |
| » Carême. . . | 434 | 164 |
| Œufs de vanneaux et de pluviers. . . . . | 435 | 165 |
| » de foie gras au nid . . | 1145 | 528 |
| » . . . . . | 1285 | 615 |

## P

| | | |
|---|---|---|
| Paillettes au Parmesan . . . | 254 | 114 |
| Pain de foie gras à l'Ancienne . . . . . | 1143 | 526 |
| Pain de gibier à l'Ancienne . | 1205 | 565 |
| Palais de Dames. . . . . | 1567 | 730 |
| Pamplemousses glacées . . . | 1554 | 723 |
| Panade pour les farces à quenelles . . . . . | 1605 | 747 |
| Pancakes. . . . . | 1480 | 699 |
| Pancakes à la crème de marrons. . . . . | 1481 | 699 |
| Paquets et pieds Marseillais . | 779 | 359 |
| Parfait de foies gras . . . . | 1280 | 611 |
| Pâte à coupe . . . . . | 1030 | 462 |
| » bordure. . . . . | 1031 | 463 |
| » foncer N° 1. . . . . | 1275 | 605 |
| » » N° 2. . . . . | 1276 | 605 |
| » brioche. . . . . | 1499 | 705 |
| Pâte à savarin. . . . . | 1500 | 706 |
| » baba. . . . . | 1501 | 707 |
| » choux . . . . . | 1504 | 708 |
| » sucrée pour entremets . | 1505 | 709 |
| » à frire. . . . . | 1506 | 709 |
| Pâte à bombes ou à mousses. | 1517 | 716 |
| » génoise. . . . . | 1585 | 738 |
| » d'amandes . . . . . | 1589 | 740 |
| » d'avelines, de pistaches et de pignons. . . . | 1590 | 740 |
| » de noix . . . . . | 1591 | 740 |
| » » (2e recette) . . | 1592 | 740 |
| » à nouilles . . . . . | 1654 | 762 |
| Pâté de pigeon à l'Anglaise (pigeon pie). . . . . | 1110 | 508 |
| Pâté chaud de bécassines à la Lucullus . . . . . | 1175 | 550 |
| Pâtés. . . . . | | 604 |
| » de foie gras d'oies et de canards. . . . . | | 607 |
| » de Périgueux . . . . | 1278 | 610 |
| » de foie gras . . . . . | 1296 | 621 |
| Pâtisserie, glaces, sorbets, petits fours. . . . . | | 661 |
| Paupiettes de feuilles de capucines . . . . . | 194 | 95 |
| » de choux-rouges à l'Allemande . . | 196 | 96 |
| » de choux-verts . . | 197 | 96 |
| » d'anchois à la Niçoise . . . . . | 198 | 97 |
| » de soles Elisabeth. | 503 | 197 |
| » » Archiduc. | 514 | 201 |
| » » Nissarde . | 515 | 202 |
| » » Dioclétien | 534 | 210 |
| Pavés de soles à la Nagornoff | 530 | 207 |
| Paysanne. . . . . | 13 | 22 |
| Pêches Colbert. . . . . | 1463 | 690 |
| » Moscovite. . . . . | 1464 | 693 |
| » flambées au kirsch . . | 1465 | 693 |
| » à la Diable . . . . . | 1466 | 693 |
| » Cardinal . . . . . | 1471 | 695 |
| » entières. . . . . | 1668 | 768 |
| » moitiés. . . . . | 1669 | 768 |
| Perdreau . . . . . | | 538 |
| » Souvarow . . . . | 1155 | 538 |
| » Victoria . . . . | 1156 | 538 |
| » à la crème . . . . | 1157 | 538 |
| » Polonaise. . . . | 1158 | 538 |
| » Matignon. . . . | 1159 | 538 |
| Perdreaux froids . . . . . | | 540 |
| Perdreaux en daube à la gelée | 1161 | 540 |
| » et bécasses en daube (conserve) . . . . . | 1162 | 542 |
| Perdreau en chaud-froid. . . | 1163 | 542 |
| Petite marmite type . . . . | 3 | 15 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Petites courgettes au verjus. . | 185 | 92 |
| » tomates à l'Antiboise. | 187 | 93 |
| » truites à l'étuvée. . . | 202 | 98 |
| » galettes au fromage . | 255 | 114 |
| » cassolettes d'œufs à la Gauloises. . . . . | 361 | 143 |
| » mousses de jambon à la Périgourdine . . | 938 | 428 |
| » timbales de poires à la Brillat-Savarin. . . | 1456 | 688 |
| Petits pains fourrés à la Russe | 176 | 89 |
| » artichauts à la Grecque | 179 | 90 |
| » pâtés . . . . . | | 103 |
| » » à la Parisienne. . | 219 | 104 |
| » » au jus . . . . . | 220 | 104 |
| » » Périgourdine . . | 221 | 104 |
| » » Orientale. . . . | 222 | 104 |
| » » Niçoise. . . . . | 223 | 104 |
| » » Hongroise . . . | 224 | 105 |
| » soufflés au parmesan . | 260 | 116 |
| » » Armenonville . | 261 | 116 |
| » » Helder. . . . | 262 | 116 |
| » » d'Huitres. . . | 263 | 117 |
| » » aux épinards . | 264 | 117 |
| » » de soles . . . | 265 | 117 |
| » » aux écrevisses. | 266 | 118 |
| » » de jambon au paprika. . . | 939 | 428 |
| » » de jambon à l'Espagnole . | 940 | 429 |
| » » de jambon à la Romaine . . | 941 | 429 |
| Petits pâtés de foyes gras aux truffes . . . . . | 1277 | 609 |
| Petits pois à l'Anglaise . . . | 1302 | 625 |
| » » au beurre . . . . | 1303 | 625 |
| » » paysanne . . . . | 1304 | 626 |
| » » à la Française . . | 1305 | 626 |
| » » à la menthe . . . | 1306 | 626 |
| Petits artichauts à la Bressanne . . . . . | 1337 | 637 |
| Petits fours . . . . . | | 727 |
| » » secs. . . . . | | 729 |
| Petits biscuits soufflés au chocolat. . . . . | 1579 | 736 |
| Petits fours feuilletés . . . . | 1582 | 737 |
| » » en pâte à savarin et à baba. . . | 1583 | 737 |
| » » en pâte génoise . | 1584 | 737 |
| » » en pâte d'amandes d'avelines, de pistaches, de pignons et de noix. . . . | 1588 | 740 |
| Petits fours de compositions diverses . . . . . | 1599 | 743 |
| Petits fonds d'artichauts pour garniture. . . . . | 1660 | 766 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Pièces froides diverses . . . | | 612 |
| Pieds de fenouil à la Grecque. | 180 | 90 |
| » de mouton Poulette . . | 778 | 357 |
| » cendrillon à la Périgueux | 954 | 434 |
| Pigeon. . . . . | | 506 |
| » grillé crapaudine. . . | 1104 | 506 |
| » » à l'Anglaise . . | 1105 | 507 |
| » farci Polonaise. . . . | 1106 | 507 |
| » aux petits pois. . . . | 1107 | 507 |
| » en compote. . . . . | 1108 | 507 |
| » frit à la Viennoise . . | 1109 | 508 |
| Pilaffs et rizottos. . . . . | | 362 |
| Pilau à la Turque . . . . . | 786 | 364 |
| Pintade. . . . . | | 509 |
| » en casserole à la crème | 1111 | 509 |
| » » à la forestière. . . . . | 1112 | 509 |
| Pisto. . . . . | 148 | 76 |
| Plats du jour du matin . . . | | 332 |
| Plum-pudding. . . . . | 1430 | 677 |
| Pointe de culotte à la gelée . | 827 | 386 |
| Pointes d'asperges à la Chantilly . . . . . | 1309 | 627 |
| Poires soufflées Duchesse . . | 1408 | 667 |
| » à la Bourdaloue . . . | 1454 | 687 |
| » Impératrice . . . . . | 1469 | 694 |
| » Sultane. . . . . | 1470 | 695 |
| Poissons, crustacés, coquillages et grenouilles de pratiques ordinaires . . . . . | | 214 |
| Poissons froids. . . . . | | 281 |
| Poisson . . . . . | 1286 | 615 |
| Pommes Georgette. . . . . | 243 | 111 |
| » Anna. . . . . | 1348 | 640 |
| » Noisettes . . . . . | 1349 | 641 |
| » Parisienne . . . . . | 1350 | 641 |
| » Château. . . . . | 1351 | 641 |
| » à l'étuvée . . . . . | 1352 | 641 |
| » fondantes . . . . . | 1353 | 642 |
| Pommes de terre Maître-d'Hôtel. . . . | 1354 | 642 |
| » » à la crème . | 1355 | 642 |
| » » à la Normande. . . . . | 1356 | 642 |
| Pommes Duchesse . . . . . | 1358 | 644 |
| » Dauphine . . . . . | 1359 | 644 |
| » Jacksonn . . . . . | 1361 | 644 |
| » Mackay. . . . . | 1362 | 645 |
| » de terre frites . . . | 1363 | 645 |
| » soufflées Demidoff . | 1407 | 667 |
| » à la Grimaldi . . . | 1458 | 689 |
| » Portugaise. . . . . | 1459 | 689 |
| » Parisienne. . . . . | 1460 | 689 |
| » Bonne-Femme . . . | 1461 | 690 |
| » de Calville de violettes à la gelée . . . . . | 1493 | 703 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Porc frais | | 431 |
| Portugaise | 1636 | 757 |
| Pot-au-feu Henri IV | 4 | 16 |
| Potage à la jambe de bois | 5 | 16 |
| » queue de bœuf | 8 | 19 |
| » aux abatis de volaille | 9 | 20 |
| Potage purée de pois dite Saint-Germain | 82 | 41 |
| Potage purée de lentilles dite Conti | 83 | 41 |
| Potage purée de haricots rouges dite Conti | 84 | 42 |
| Potage purée de carottes dite Crécy | 85 | 42 |
| Potage Solférino | 86 | 42 |
| » Portugais | 87 | 42 |
| » Milanais | 88 | 43 |
| » Santé | 89 | 43 |
| » Julienne Darblay | 90 | 43 |
| » Cressonnière | 91 | 44 |
| » Fontange | 92 | 44 |
| » Longchamp | 93 | 44 |
| » Ambassadeurs | 94 | 44 |
| » Faubonne | 95 | 44 |
| » Germiny | 96 | 45 |
| » d'Artois | 97 | 45 |
| » Lamballe | 98 | 45 |
| » Velours | 99 | 45 |
| » Andalous | 100 | 45 |
| Potages étrangers | | 56 |
| Potage tortue (Turtle-soup) | 127 | 58 |
| » de tortues | 129 | 62 |
| » fausse-tortue (Mock-turtle-soup) | 130 | 62 |
| » à la queue de bœuf (Ox-tail-soup) | 131 | 64 |
| » à la Hongroise (Gulyas-suppe) | 136 | 68 |
| » à la crème aigre (Rham-suppe) | 137 | 68 |
| » aux boulettes de foie (suppe mit Léberk-nodeln) | 138 | 68 |
| » à la purée de pois (Leb-ber suppe) | 139 | 69 |
| » aux petits pois frits | 140 | 69 |
| » au poisson (Fisch suppe) | 141 | 70 |
| » au pourpier | 142 | 71 |
| » Bortsch-koop | 155 | 80 |
| » Lithuanien (soupe po Litowski) | 156 | 80 |
| » aux orties | 157 | 81 |
| » à la purée de jambon | 158 | 81 |
| » de rognons de veau | 159 | 82 |
| Poulardes | | 461 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Poularde Derby | 1032 | 464 |
| » Chantilly | 1033 | 467 |
| » Impériale | 1034 | 468 |
| » Carême | 1035 | 471 |
| » Bouquetière | 1036 | 472 |
| » Toscane | 1037 | 472 |
| » Piémontaise | 1038 | 473 |
| » Prince de Galles | 1039 | 473 |
| » Doria | 1040 | 474 |
| » soufflée | 1041 | 475 |
| » Orientale | 1042 | 476 |
| » Favorite | 1043 | 476 |
| » Niçoise | 1044 | 477 |
| » Ivoire | 1045 | 477 |
| » Matignon | 1046 | 477 |
| » Souvarow | 1047 | 478 |
| » Victoria | 1048 | 479 |
| » pochée à l'Anglaise | 1049 | 479 |
| » » au riz | 1050 | 480 |
| » Chivry | 1051 | 480 |
| » Toulouse | 1052 | 480 |
| » Banquière | 1053 | 481 |
| » Financière | 1054 | 481 |
| » Godard | 1055 | 481 |
| » Nantua | 1056 | 482 |
| » pochée au vin rouge | 1057 | 483 |
| » au chausson | 1058 | 483 |
| » Maître-Lucas | 1059 | 484 |
| » en ragoust | 1060 | 485 |
| » grasse aux grenades | 1061 | 485 |
| » aux huitres ou aux béatilles | 1062 | 486 |
| Poulardes froides | | 487 |
| Poularde à la Néva | 1064 | 487 |
| » » Parisienne | 1065 | 488 |
| » » Strasbourgeoise | 1066 | 489 |
| » » Wologda | 1067 | 490 |
| » rôtie à l'Anglaise | 1217 | 573 |
| » à l'estragon dans sa gelée | 1284 | 614 |
| Poulets sautés, poêlés et grillés | | 438 |
| Poulet sauté nature | 960 | 438 |
| » » aux fines herbes | 961 | 439 |
| » » à l'estragon | 962 | 439 |
| » » à l'italienne | 963 | 440 |
| » » aux champignons | 964 | 440 |
| » » chasseur | 965 | 440 |
| » » aux cèpes | 966 | 440 |
| » » Duroc | 967 | 440 |
| » » Portugaise | 968 | 441 |
| » » Parmentier | 969 | 441 |
| » » Bordelaise | 970 | 441 |
| » » aux truffes | 971 | 441 |
| » » Monselet | 972 | 442 |
| » » Petit-Duc | 973 | 442 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Poulet sauté Provençale. . . | 974 | 442 |
| » » à la Rostand . | 975 | 442 |
| » » à l'Espagnole. . | 976 | 442 |
| » » à la Biarotte . . | 977 | 443 |
| » » Languedocienne | 978 | 443 |
| » » aux chayottes . | 979 | 443 |
| » » Niçoise . . . . | 980 | 444 |
| » » à la Romaine. . | 981 | 444 |
| » » Rivoli. . . . . | 982 | 444 |
| » » à la Gounod . . | 983 | 444 |
| » » à la Matignon . | 984 | 445 |
| » » à l'Ecossaise . . | 985 | 445 |
| » » à la Zingara . . | 986 | 445 |
| » » à la Bohémienne | 987 | 445 |
| » » Annette. . . . | 988 | 446 |
| » » Sans-Gêne. . . | 989 | 446 |
| » » Ambassadrice . | 990 | 446 |
| » » Florentine . . . | 991 | 447 |
| » » Demidoff . . . | 992 | 447 |
| » » Piémontaise . . | 993 | 447 |
| » » Marengo. . . . | 994 | 447 |
| » » Mireille . . . . | 995 | 448 |
| » » Bourguignonne. | 996 | 448 |
| Poulets sautés à blanc . . . | | 448 |
| Poulet sauté à la crème. . . | 997 | 448 |
| » » au Paprika. . . | 998 | 448 |
| » » Archiduc . . . | 999 | 449 |
| » » Viennoise . . . | 1000 | 449 |
| » » Bretonne . . . | 1001 | 449 |
| » » Alexandra . . . | 1002 | 449 |
| » » Crécy. . . . . | 1003 | 449 |
| » » Livonnienne . . | 1004 | 450 |
| » » à l'Indienne . . | 1005 | 450 |
| » » à l'Indienne . . | 1006 | 450 |
| » » Panetière . . . | 1007 | 451 |
| Poulets sautés Chevalière . . | 1008 | 452 |
| Poulet sauté Marocaine . . . | 1009 | 452 |
| » » aux huîtres. . . | 1010 | 453 |
| » » Cantaloup . . . | 1011 | 453 |
| » » au couscous . . | 1013 | 454 |
| Poulets poêlés. . . . . | | 455 |
| Poulet à la Jacques . . . . . | 1014 | 456 |
| Poulet casserole à la Bonne-Femme . . | 1015 | 456 |
| » » aux cèpes à la crème. . . | 1016 | 456 |
| » » Fermière . . | 1017 | 457 |
| » » au maïs vert . | 1018 | 457 |
| » » à la petite Russienne . . | 1019 | 457 |
| » » à la Mazarin . | 1020 | 457 |
| Poulets de grains grillés. . . | | 458 |
| Poulet grillé à la diable . . . | 1021 | 458 |
| » » » Provençale. | 1022 | 458 |
| » » à l'Anglaise . . | 1023 | 458 |
| » » à l'Indienne . . | 1024 | 459 |
| Poulet grillé à la Languedocienne . . . | 1025 | 459 |
| Poulets à la Baubourg. . . . | 1063 | 486 |
| Pourpier . . . . . | 1312 | 628 |
| Poussins de Hambourg . . . | | 459 |
| Poussins de Hambourg à la Viennoise . . . . . | 1026 | 459 |
| Poussins de Hambourg à la Polonaise. . . . . | 1027 | 460 |
| Poussins de Hambourg à la Piémontaise. . . . . | 1028 | 460 |
| Poussins de Hambourg à la Katkoff. . . . . | 1029 | 461 |
| Pralin . . . . . | 1594 | 741 |
| Pressed-beef. . . . . | 1283 | 613 |
| Prunes Reine-Claude. . . . | 1670 | 768 |
| Puchéro . . . . . | 147 | 74 |
| Puddings. . . . . | | 671 |
| Pudding léger à la vanille et pudding soufflé . . . . . | 1418 | 671 |
| Pudding à la semoule. . . . | 1419 | 672 |
| » au pain . . . . . | 1420 | 673 |
| » Cabinet . . . . . | 1421 | 673 |
| » à la mie de pain . . | 1422 | 674 |
| » aux amandes. . . . | 1423 | 674 |
| » aux fraises. . . . . | 1424 | 674 |
| » de Francfort . . . . | 1425 | 674 |
| » à la Viennoise . . . | 1426 | 675 |
| » à la Tyrolienne. . . | 1427 | 675 |
| » à la Royale. . . . . | 1428 | 675 |
| » aux marrons . . . . | 1429 | 676 |
| » à la Diplomate . . . | 1431 | 678 |
| » glacé à la Clermont . | 1432 | 678 |
| » à la Carême . . . . | 1433 | 679 |
| Pudding glacé à la Franco-Belge . . . . . | 1556 | 724 |
| Pudding glacé à la Nesselrode | 1557 | 724 |
| » » » Tzarine. . | 1558 | 725 |
| Pulpe d'abricots . . . . . | 1671 | 769 |
| Punch glacé à la Romaine. . | 1562 | 727 |
| Purées de légumes . . . . . | | 41 |
| Purée de grives au pain noir. | 117 | 52 |
| » de gélinottes au pain noir | 118 | 52 |
| » de faisan aux lentilles dite à la Gentilhomme | 119 | 53 |
| » de faisan à l'Ardennaise | 120 | 53 |
| » de coq de Bruyère aux marrons . . . . . | 121 | 53 |
| » de cailles aux marrons . | 122 | 53 |
| » de pommes de terre. . | 1357 | 643 |
| » de marrons au lait. . . | 1512 | 711 |
| » de champignons . . . | 1620 | 752 |
| » de truffes . . . . . | 1621 | 752 |
| » soubise . . . . . | 1622 | 752 |
| » d'estragon. . . . . | 1624 | 753 |
| » de cerfeuil. . . . . | 1625 | 753 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Purée de marrons | 1626 | 753 |
| » de légumes divers | 1627 | 754 |
| » de volaille | 1628 | 754 |
| » de perdreaux | 1629 | 755 |
| » de moules | 1630 | 755 |
| » d'huîtres | 1631 | 755 |
| » de soles | 1632 | 755 |
| » d'écrevisses | 1633 | 756 |

**Q**

| | | |
|---|---|---|
| Quartiers de tomates Ecossaise | 188 | 93 |
| » d'artichauts à l'Italienne | 1334 | 636 |
| » d'artichauts Lyonnaise | 1335 | 636 |
| Quenelles de brochet à la Lyonnaise | 613 | 256 |
| Queue de bœuf en Hochepot | 768 | 347 |
| Queues d'écrevisses Nantua | 1634 | 756 |

**R**

| | | |
|---|---|---|
| Rable de lièvre | 1201 | 564 |
| » à l'Allemande | 1202 | 565 |
| Ragoût de mouton | 747 | 334 |
| » aux légumes nouveaux dit navarin | 748 | 336 |
| Ragoût d'agneau aux pommes de terre et petits oignons | 750 | 337 |
| Ragoût d'agneau Printanière | 751 | 337 |
| » de veau aux légumes | 760 | 343 |
| » d'oie aux céleris | 773 | 350 |
| » de truffes à la crème | 1382 | 655 |
| Râle de genêts | 1190 | 559 |
| Ramequins | 249 | 113 |
| » de fromage | 250 | 113 |
| » de suie de cheminée | 251 | 113 |
| Recettes spéciales | | 194 |
| Ris, cervelles, rognons, foie et langue de veau | | 410 |
| Ris de veau à la Figdor | 898 | 410 |
| » Carême | 899 | 411 |
| » Maintenon | 900 | 411 |
| » Panetière | 901 | 411 |
| » Nantua | 902 | 412 |
| Ris d'agneau et cervelles | 934 | 423 |
| Rissoles diverses | 225 | 105 |
| » | 1477 | 697 |
| Riz au blanc ou au gras | 1364 | 647 |
| » en pilaff | 1365 | 647 |
| » pilaff à la Turque | 1366 | 647 |
| » à l'Indienne | 1368 | 647 |
| » à l'Impératrice | 1450 | 685 |
| Rizottos | 785 | 363 |
| Rizotto | 1367 | 647 |
| Rognons de veau sautés Viennoise | 911 | 415 |
| » en casserole Liégeoise | 913 | 415 |
| Rognons de mouton au gratin | 920 | 419 |
| » sautés Carvalho | 921 | 419 |
| Rognons de mouton sautés Turbigo | 922 | 420 |
| » sautés Liégeoise | 923 | 420 |
| » Petit-Duc | 924 | 420 |
| » Tyrolienne | 925 | 420 |
| Rognons de coq Montrouge | 1096 | 501 |
| Rougets au safran | 200 | 98 |
| Rouget grillé Maître-d'Hôtel | 563 | 226 |
| » moelle | 564 | 226 |
| » sauce foie | 565 | 226 |
| » à l'Italienne | 566 | 227 |
| » en caisse | 567 | 227 |
| Rougets froids à l'Orientale | 672 | 296 |
| Royales pour garnitures de potages | 1607 | 748 |
| Rump-steack et entrecôtes garnis | | 403 |

**S**

| | | |
|---|---|---|
| Sabayon | 1497 | 705 |
| Sablés | 1575 | 734 |
| Salade Russe | 1219 | 577 |
| » Rachel | 1220 | 578 |
| » Italienne | 1221 | 578 |
| » Demidoff | 1222 | 579 |
| » Niçoise | 1223 | 579 |
| » Clauzel | 1224 | 579 |
| » Tourangelle | 1225 | 579 |
| » Flamande | 1226 | 580 |
| » Ecossaise | 1227 | 580 |
| » Orientale | 1228 | 580 |
| » Piémontaise | 1229 | 580 |
| » Henri IV | 1230 | 580 |
| » Francfortoise | 1231 | 580 |
| » Margot | 1232 | 581 |
| » Japonaise | 1233 | 581 |
| » Mikado | 1234 | 582 |
| » du Régent | 1235 | 582 |
| » Ninon | 1236 | 583 |
| » de truffes | 1391 | 659 |
| Salades | 1300 | 623 |
| Salmis de caneton rouennais | 1114 | 516 |
| » de bécasses | 1168 | 541 |
| Sarcelle, rouge de Rivière et Pilet | 1198 | 563 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Sarcelle aux anchois | 1199 | 563 |
| Sardines grillées à la Diable | 603 | 251 |
| Sarrasins | 1574 | 734 |
| Sauce vin blanc | 444 | 179 |
| » Normande | 445 | 180 |
| » fines herbes | 446 | 180 |
| » Laguipière | 447 | 180 |
| » Ecossaise | 448 | 181 |
| » Vénitienne | 449 | 181 |
| » Printanière | 450 | 181 |
| » Ecarlate | 451 | 181 |
| » crevettes | 452 | 181 |
| » Nantua | 453 | 182 |
| » Ravigote | 454 | 182 |
| » Moutarde | 455 | 182 |
| » Indienne | 456 | 182 |
| » Hongroise | 457 | 183 |
| » Grecque | 458 | 183 |
| » Bretonne | 459 | 183 |
| » Mornay | 460 | 184 |
| » vin blanc pour glacer | 461 | 184 |
| » Saint-Malo | 462 | 184 |
| » Véron | 463 | 185 |
| » Provençale | 464 | 185 |
| » Aurore | 465 | 185 |
| » Italienne | 466 | 185 |
| » Duxelles | 467 | 186 |
| » vin rouge | 468 | 186 |
| » Genevoise | 469 | 186 |
| » Bordelaise | 470 | 187 |
| » Mayonnaise | 641 | 285 |
| » » Mousseline | 642 | 285 |
| » » rouge | 643 | 285 |
| » » à l'Estragon | 644 | 285 |
| » » verte | 645 | 286 |
| » au singe vert | 646 | 286 |
| » Vincent | 647 | 286 |
| » Mayonnaise Antiboise | 648 | 287 |
| » Tartare | 649 | 287 |
| » Remoulade | 650 | 287 |
| » Gribiche | 651 | 287 |
| » Chaud-froid blanche | 652 | 288 |
| » » rose | 653 | 288 |
| » » rouge | 654 | 288 |
| » » verte | 655 | 288 |
| » » blonde | 656 | 288 |
| » » Royale | 657 | 288 |
| » » brune | 658 | 288 |
| » Espagnole | 682 | 309 |
| » Tomate | 687 | 311 |
| » Allemande | 689 | 312 |
| » Suprême | 690 | 312 |
| » Béchamel | 691 | 313 |
| » Aurore | 692 | 314 |
| » Banquière | 693 | 314 |
| » Béarnaise | 694 | 314 |
| Sauce Beauharnais | 695 | 315 |
| » Bretonne | 696 | 315 |
| » Currie ou sauce Indienne | 697 | 315 |
| » Chantilly | 698 | 315 |
| » Choron | 699 | 315 |
| » Henri IV | 700 | 316 |
| » Paloise | 701 | 316 |
| » Ravigote | 702 | 316 |
| » Smitane | 703 | 316 |
| » Villeroy | 704 | 316 |
| » Hollandaise | 705 | 317 |
| » Mousseline | 706 | 317 |
| » Maltaise | 707 | 318 |
| » Blanche ou bâtarde | 708 | 318 |
| » Moutarde | 709 | 319 |
| » Bigarade | 710 | 319 |
| » Bordelaise | 711 | 319 |
| » Chateaubriand | 712 | 320 |
| » Diable | 713 | 320 |
| » Duxelles ou Italienne | 714 | 320 |
| » Estragon | 715 | 320 |
| » Financière | 716 | 321 |
| » fines herbes | 717 | 321 |
| » Madère | 718 | 321 |
| » Moelle | 719 | 321 |
| » Pauvre homme | 720 | 321 |
| » Périgueux | 721 | 322 |
| » piquante | 722 | 322 |
| » poivrade | 723 | 322 |
| » Provençale | 724 | 322 |
| » Robert | 725 | 323 |
| » Romaine | 726 | 323 |
| » Rouennaise | 727 | 324 |
| » Tortue | 728 | 324 |
| » Venaison | 729 | 324 |
| » chaud-froid blanche | 730 | 325 |
| » » rose | 731 | 325 |
| » » verte | 732 | 325 |
| » » brune | 733 | 325 |
| » » rouge | 736 | 326 |
| » Cambridge | 737 | 326 |
| » Cumberland | 738 | 327 |
| » Ketchup | 739 | 327 |
| » Menthe | 740 | 327 |
| » Raifort | 741 | 328 |
| » à l'abricot | 1509 | 710 |
| » à la groseille | 1510 | 710 |
| » à la fraise | 1511 | 711 |
| » tomate | 1655 | 763 |
| Sauces froides diverses pour poissons et crustacés | | 284 |
| » composées blanches | | 314 |
| » » brunes | | 319 |
| » chaud-froid et sauces condiments | | 325 |
| » froides anglaises | | 326 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Saumon et truite saumonée . | | 266 |
| Saumures pour salaisons des viandes . . . . . | 1648 | 761 |
| Sauté d'agneau Chasseur. . . | 752 | 337 |
| » Portugaise. . | 753 | 338 |
| Sauté de veau Chasseur et Portugaise. . . | 761 | 343 |
| » Marengo . . . | 762 | 343 |
| Savorys bonnes bouches (usage anglais) . . . . . | 267 | 118 |
| Selle de veau Prince Orloff . | 832 | 389 |
| » de pré-salé Polignac. . | 836 | 391 |
| » » Niçoise . . | 837 | 391 |
| » d'agneau Prince Orloff. | 839 | 393 |
| » » Polignac. . . | 840 | 393 |
| » » Mornay . . . | 841 | 393 |
| » » Saint-Germain | 842 | 393 |
| » » grillée. . . . | 843 | 394 |
| Short-Bread. . . . . | 1569 | 730 |
| Sole ou filets de soles Orly. | 547 | 218 |
| » au vin blanc . . . . . | 552 | 220 |
| » au gratin . . . . . | 553 | 221 |
| Sorbets, granités, gramolates et punchs glacés . . . . . | 1559 | 726 |
| Soufflés divers et omelettes ou fruits soufflés . . . . . | | 663 |
| Soufflé à la vanille . . . . . | 1393 | 663 |
| » au chocolat. . . . . | 1394 | 663 |
| » Praliné. . . . . | 1395 | 664 |
| » aux avelines . . . . | 1396 | 664 |
| » aux amandes . . . . | 1397 | 664 |
| » Rothschild . . . . . | 1398 | 664 |
| » à la d'Orléans. . . . | 1399 | 664 |
| » Palmyre . . . . . | 1400 | 664 |
| » aux fraises . . . . . | 1401 | 665 |
| » aux abricots. . . . . | 1402 | 665 |
| » aux framboises. . . . | 1403 | 665 |
| » aux pêches . . . . . | 1404 | 665 |
| » aux fruits frais. . . . | 1405 | 665 |
| Soupe Normande. . . . . | 14 | 22 |
| » Fermière . . . . . | 15 | 22 |
| » aux cerises . . . . . | 124 | 57 |
| » à la bière . . . . . | 125 | 57 |
| » aigre-douce (Mehl-supp ou soupe à la farine) | 126 | 57 |
| » Napolitaine . . . . . | 151 | 77 |
| » aux fraises. . . . . | 160 | 82 |
| Soupes et potages provinciaux | | 54 |
| Souvarow. . . . . | 1568 | 730 |
| Stschi . . . . . | 153 | 79 |
| Succès. . . . . | 1573 | 733 |
| Suprêmes de volaille. . . . | | 494 |
| » Alexandra | 1074 | 495 |
| » Ambassadrice . . | 1075 | 495 |
| » Archiduc. | 1076 | 495 |
| Suprêmes de volaille Armenonville . . | 1077 | 496 |
| » Arlésienne | 1078 | 496 |
| » Carême . | 1079 | 496 |
| » Demidoff. | 1080 | 496 |
| » Demidoff. | 1081 | 497 |
| » Helder . . | 1082 | 497 |
| » Maréchal. | 1083 | 497 |
| » Marquise. | 1084 | 497 |
| » Moïna . . | 1085 | 497 |
| » Paprika . | 1086 | 498 |
| » Petit-Duc. | 1087 | 498 |
| » Princesse. | 1088 | 498 |
| » Pojarski . | 1089 | 499 |
| » Provençale | 1090 | 499 |
| » Otero . . | 1091 | 499 |
| » Tzarine . | 1092 | 500 |
| » Villeroy . | 1093 | 500 |
| Suprêmes de pintade . . . . | 1113 | 509 |
| » de caneton de Rouen à l'orange ou à la bigarade. . . . . | 1122 | 516 |
| » de perdreaux à la Laguipière. . . . | 1160 | 539 |
| » de bécasses à la Nagornoff . . . . . | 1170 | 547 |
| » de bécasses à la Hongroise. . . . . | 1171 | 548 |

## T

| | | |
|---|---|---|
| Talmouses au Parmesan. . . | 246 | 112 |
| » de Saint-Denys. . | 247 | 112 |
| » aux épinards. . . | 248 | 113 |
| Tartelettes Piémontaises. . . | 226 | 106 |
| » Hongroises . . . | 227 | 106 |
| » Chasseur . . . . | 228 | 106 |
| » d'œufs brouillés à la Batelière . . . . | 424 | 160 |
| » d'œufs brouillés à la Leuchtemberg. . | 425 | 160 |
| » d'œufs brouillés à la Gordon . . . . | 426 | 161 |
| Tendrons de veau à la Bourgeoise . . . . . | 764 | 344 |
| Terrine de veau et jambon . . | 1258 | 599 |
| » volaille . . . . . | 1259 | 600 |
| » » au foie gras | 1260 | 600 |
| » caneton . . . . . | 1261 | 600 |
| » pigeon. . . . . | 1262 | 601 |
| » foies de volailles. . | 1263 | 601 |
| » faisan . . . . . | 1264 | 601 |
| » perdreau . . . . . | 1265 | 601 |
| » cailles . . . . . | 1266 | 602 |
| » bécasses . . . . . | 1267 | 603 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| Terrine de grives | 1268 | 603 |
| » lièvre | 1271 | 603 |
| » lapereau | 1272 | 604 |
| » chevreuil | 1273 | 604 |
| » pluviers et vanneaux | 1269 | 603 |
| » mauviettes et d'ortolans | 1270 | 603 |
| » foies gras | 1274 | 604 |
| » diverses (méthode générale) | 1257 | 518 |
| » | 1297 | 621 |
| Timbale d'œufs brouillés à la Joinville | 423 | 160 |
| » de fruits Parisienne | 1452 | 686 |
| » de poires Daremberg | 1455 | 688 |
| » » Suédoise | 1457 | 688 |
| » de soles à la Valentinois | 537 | 212 |
| Tomates au gratin | 1325 | 632 |
| » concassées | 1656 | 764 |
| » entières | 1657 | 764 |
| » moitiés | 1658 | 764 |
| Tortillons de soles à la Diable | 201 | 98 |
| Tournedos Arlésienne | 844 | 396 |
| » Ambassadrice | 845 | 396 |
| » Armenonville | 846 | 396 |
| » Béatrix | 847 | 396 |
| » Beauharnais | 848 | 396 |
| » Catalane | 849 | 397 |
| » Chartres | 850 | 397 |
| » Carignan | 851 | 397 |
| » Chatelaine | 852 | 398 |
| » Clamart | 853 | 398 |
| » Choron | 854 | 398 |
| » Cussy | 855 | 398 |
| » Duchesse | 856 | 398 |
| » Duroc | 857 | 398 |
| » Forestière | 858 | 399 |
| » Helder | 859 | 399 |
| » Henri IV | 860 | 399 |
| » Masséna | 861 | 399 |
| » Massenet | 862 | 399 |
| » Melba | 863 | 399 |
| » Mirabeau | 864 | 400 |
| » Montpensier | 865 | 400 |
| » Nichette | 866 | 400 |
| » Niçoise | 867 | 400 |
| » Ninon | 868 | 400 |
| » Paloise | 869 | 400 |
| » Parisienne | 870 | 401 |
| » Rachel | 871 | 401 |
| » Richemont | 872 | 401 |
| » Rivoli | 873 | 401 |
| » Rossini | 874 | 401 |
| Tournedos Sully | 875 | 401 |
| » Valenciennes | 876 | 402 |
| » Valois | 877 | 402 |
| » Victoria | 878 | 402 |
| Tourte de grenouilles Hongroise | 608 | 253 |
| » rognons de coq à la crème | 1097 | 502 |
| Tripes à la mode de Caen | 776 | 355 |
| Tronçon de saumon poêlé Béarnaise | 625 | 266 |
| Tronçon de saumon Royale | 627 | 267 |
| » Orientale | 628 | 268 |
| » Metternich | 629 | 269 |
| Truffes sous la cendre | 1369 | 650 |
| » à la serviette | 1370 | 650 |
| » au vin de Champagne | 1371 | 651 |
| » à l'étuvée | 1372 | 652 |
| » en cassolettes à la crème | 1373 | 652 |
| » à l'Espagnole | 1374 | 652 |
| » en chaussons | 1375 | 653 |
| » soufflées à la de Cussy | 1376 | 653 |
| » sautées au beurre | 1377 | 654 |
| » » à la Provençale | 1378 | 654 |
| » » à l'Italienne | 1379 | 654 |
| » froides | | 657 |
| » glacées au vin de Xérès | 1385 | 657 |
| » à la gelée au vin de Champagne | 1386 | 657 |
| » déguisées | 1390 | 659 |
| » blanches du Piémont | 1392 | 659 |
| » en chocolat | 1600 | 743 |
| » en conserve | 1663 | 767 |
| Truite à la Meunière | 539 | 214 |
| » de rivière au bleu | 540 | 215 |
| » » au vin rouge | 541 | 216 |
| » » à la Bourguignonne | 542 | 217 |
| » saumonée à la Maconnaise | 631 | 271 |
| » » à la Philéas Gilbert | 632 | 272 |
| » » Monte-Carlo | 633 | 275 |
| » froide au vin de Champagne | 668 | 293 |
| » » » rouge | 669 | 293 |
| Tuiles fandango | 1565 | 729 |
| Tuiles N° 2 | 1566 | 730 |
| Turbotin Bonne-Femme | 557 | 223 |
| Turbot à la crème au gratin | 570 | 229 |
| » Cambacérès | 620 | 262 |
| » fourré à la Royale | 621 | 263 |
| » » Montrouge | 622 | 263 |
| » grillé Laguipière | 623 | 263 |
| » bouilli à l'Impériale | 624 | 265 |

| | Formules | Pages |
|---|---|---|
| **V** | | |
| Valeur comparative des fumets | 436 | 175 |
| Velouté | 688 | 312 |
| Velouté de poisson | 441 | 178 |
| Venaison | 1200 | 564 |
| Vinaigre concentré et aromatisé pour l'assaisonnement des salades composées | 1646 | 760 |
| Vinaigre aromatisé aux fines herbes | 1647 | 760 |
| Vol-au-Vent de grenouilles à la Bordelaise | 609 | 254 |
| » de cervelles à la Toulouse | 909 | 414 |
| » de cervelles à la Financière | 910 | 414 |
| **W** | | |
| Waterzooi | 144 | 71 |
| Welsh Rabbit | 268 | 119 |


WELLCOME LIBRARY INSTITUTE