

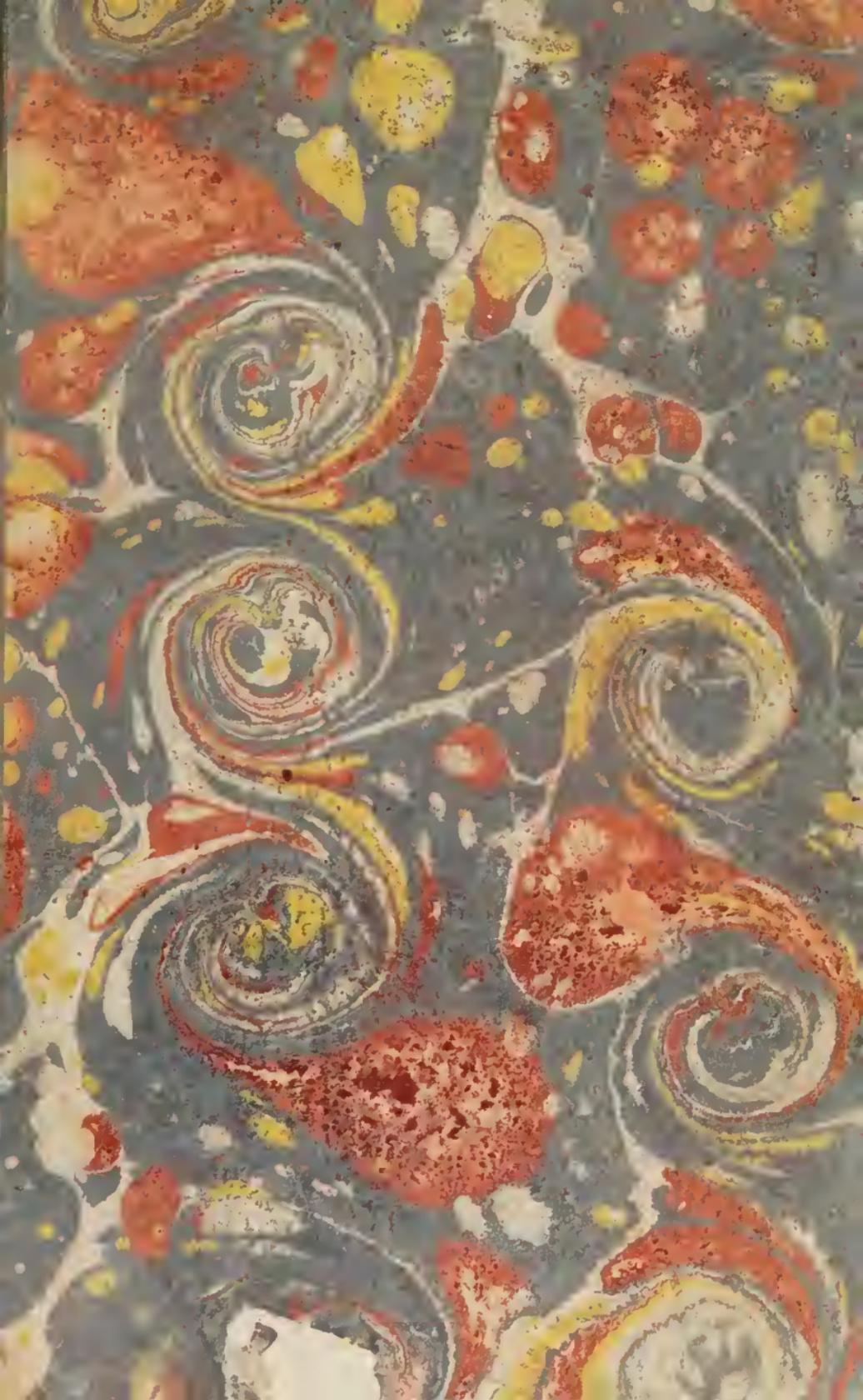


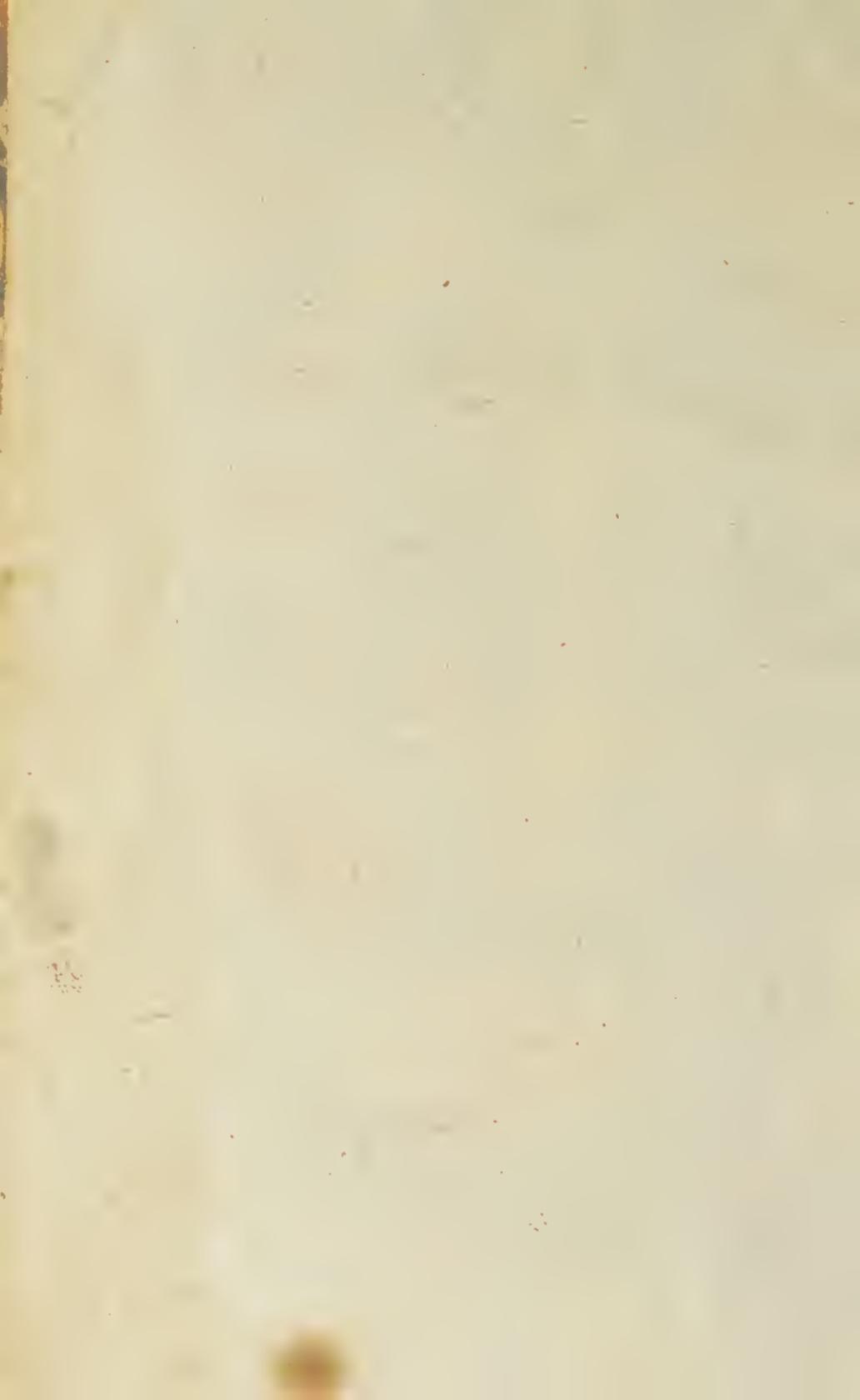
EX LIBRIS ANNE WILLAN



26
110

ZOLUC





LES SOUPERS

D E

L A C O U R,

O U

L'ART DE TRAVAILLER

TOUTES SORTES D'ALIMENS,

Pour servir les meilleures Tables, suivant les
quatre Saisons.

T O M E I I I.



A P A R I S,

Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Augustins,
au Lys d'Or.

M. D C C. L V.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute



T A B L E

De ce qui est contenu dans ce
Volume.

DES RAGOUTS ET RISSOLES.

<i>R</i> AGOUT de salpiquon ,	page 1
de salpiquon à farcir ,	2
de salpiquon à l'Arlequine ,	ibid.
de foies gras ,	3
de crêtes ,	4
de jambon ,	ibid.
de petits œufs & rognons de coq ,	5
de ris de veau ,	6
mêlé de truffes & d'huitres ,	ibid.
à l'Angloise ,	7
d'écrevisses ,	8
de laitances ,	9
de moules ,	10
d'huitres de plusieurs façons ,	11
de morilles ,	12
de moufférons ,	ibid.
de champignons ,	13
de concombres ,	14
de pois ,	15

ij T A B L E.

<i>Ragoûts de verjus ,</i>	15
<i>de truffes ,</i>	ibid.
<i>d'asperges en petits pois ,</i>	16
<i>de petits oignons ,</i>	ibid.
<i>de racines ,</i>	17
<i>de céleri ,</i>	ibid.
<i>de navets ,</i>	18
<i>de chicorée ,</i>	ibid.
<i>de farce d'oseille ,</i>	19
<i>de cardes poirées ,</i>	ibid.
<i>de pourpier ,</i>	20
<i>d'épinars ,</i>	ibid.
<i>de perce-pierre ,</i>	21
<i>de cardons d'Espagne ,</i>	ibid.
<i>d'asperges ,</i>	22
<i>de pistaches ,</i>	ibid.
<i>de petits melons ,</i>	ibid.
<i>de cornichons ,</i>	23
<i>d'olives ,</i>	ibid.
<i>de cerneaux ,</i>	ibid.
<i>de choux ,</i>	24
<i>de choux-fleurs ,</i>	ibid.
<i>de haricots verts ,</i>	ibid.
<i>de laitues ,</i>	25
<i>RISSOLES à la Béchamel ,</i>	26
<i>à la Choisi ,</i>	ibid.
<i>de palais de bœuf ,</i>	27
<i>de gibier ,</i>	ibid.
<i>de différentes farces ,</i>	28
<i>à la présidente ,</i>	ibid.

T A B L E.

iiij

Rissoles à la Provençale , 29

DU RÔTI, ET DE LA FAÇON DE LE
P R E P A R E R , ibid.

du Printems , 30

de l'Eté , ibid.

de l'Automne & de l'Hyver , ibid.

De la preparation de toutes sortes de rô-
tis , 31

Des oiseaux de riviere , 33

Des oiseaux que l'on sert avec des rôties
dessous , 34

Des lapereaux , levrauts , lièvres , mar-
cassins , chevreaux & toutes les viandes
noires , 36 & 37

Du poisson d'eau douce & de mer , ibid.

Des glaces & braises maigres , ibid.

Farce de poisson , 38

Farce maigre sans poissons , 39

DE LA CARPE ET DE LA BREME , 40

Carpe au court bouillon & au bleu , 41

à la Bourgogne , ibid.

à la Financiere , 42

farcie à la Gendarme , 44

grillée à la farce , 45

frite , 46

à l'étuvée , ibid.

Etuvée de carpe à la Chartreuse , 47

Carpe en matelotte , 48

<i>Carpe en matelotte à la mariniere</i>	ibid.
<i>à la Jacobine</i> ,	49
<i>aux fines herbes</i> ,	50
<i>farcies</i> ,	ibid.
<i>à la Dauphine</i> ,	51
<i>au Monarque</i> ,	52
<i>à la Polonoise</i> ,	53
<i>à la broche</i> ,	ibid.
<i>en hachis</i> ,	54
<i>en redingotte</i> ,	ibid.
<i>en écussions</i> ,	55
<i>au Prince</i> ,	56
<i>Filets de carpes de plusieurs façons</i> ,	57
<i>Carpes diversifiées</i> ,	58
DU BARBILLON ,	59
DU BROCHET ,	ibid.
<i>Brochet à la poulette</i> ,	60
<i>frit</i> ,	ibid.
<i>à l'Italienne à la broche</i> ,	61
<i>en filets à différentes sauces & ragoûts</i> ,	ibid.
<i>en Dauphin</i> ,	62
<i>au pere Douillet</i> ,	63
<i>à la mariée</i> ,	ibid.
<i>Brochetons en vives</i> ,	64
<i>Brochet au gros sel</i> ,	ibid.
<i>à la broche, en gras & en maigre</i> ,	65

T A B L E

	v
<i>Brochet à la Simone;</i>	66
<i>à l'Angloise ,</i>	67
<i>en grenadin ,</i>	ibid.
<i>en étuvée ,</i>	68
<i>au vin de Champagne ;</i>	69
<i>à la bonne femme ,</i>	ibid.
<i>à la Provençale , & autre façon ;</i>	70
<i>à la Duchesse ,</i>	ibid.
<i>moitié au bleu , moitié frit ,</i>	71
<i>Salade de brochet ,</i>	72
<i>Brochet à l'Allemande ,</i>	ibid.
<i>à l'Espagnolle ,</i>	73
<i>à l'Arlequine ,</i>	74
DE L'ANGUILLE ,	ibid.
<i>Anguille en fricassée de poulets ,</i>	75
<i>à la Nivernoise ,</i>	ibid.
<i>à la broche , diversifiée ,</i>	76
<i>glacée , & autres façons ,</i>	77
<i>à la Chartreuse ,</i>	78
<i>à la sainte Menehould ,</i>	ibid.
<i>au brodequin ,</i>	79
<i>Façon de conserver les anguilles , ou</i>	
<i>autres poissons ,</i>	80
<i>Anguilles frites ,</i>	81
<i>à l'étuvée ,</i>	ibid.
<i>à la Choisi ,</i>	82
<i>en canapé ,</i>	83
<i>Andouilletes d'anguilles ,</i>	84

vj T A B L E.

<i>Anguille à la Napolitaine,</i>	85
<i>à l'aspic,</i>	86
<i>au petit lard,</i>	ibid.

DE LA LAMPROIE, 87

<i>Etuvée de Lamproie,</i>	ibid.
<i>Lamproie grillée à la remoulade,</i>	88
<i>à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>à la Bourgogne,</i>	89
<i>marinée,</i>	90

DES OISEAUX AQUATIQUES, ibid.

DE LA PERCHE, 91

<i>Perche au beurre,</i>	ibid.
<i>à la Tartare,</i>	92
<i>au court bouillon,</i>	ibid.
<i>à différentes sauces & ragoûts,</i>	93
<i>à la sainte Menehould,</i>	94
<i>à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Filets de perches à l'Italienne,</i>	95
<i>Matelotte de perches à l'eau,</i>	96
<i>Perches au vin de Champagne,</i>	97
<i>frites,</i>	ibid.
<i>Perches en fricandeau,</i>	98

DE LA LOTTE, ibid.

<i>Lottes à l'Italienne,</i>	99
<i>de plusieurs façons,</i>	ibid.

T A B L E.

	vij
<i>Lottes à la sainte Menchould,</i>	100
<i>à la Vestale,</i>	ibid.
<i>à la Chartreuse,</i>	101
<i>à la Crecy,</i>	102
<i>glacées, sauce à la carpe,</i>	103
<i>à la poële,</i>	ibid.
<i>au citron,</i>	104
<i>en ragoût,</i>	ibid.
<i>à la Provençale,</i>	105
<i>au court bouillon,</i>	106
DES TENCHES,	ibid.
<i>Tenches à la poulette,</i>	ibid.
<i>au pontife,</i>	107
<i>en ragoût,</i>	108
<i>à la Vestale,</i>	109
<i>à la bonne-femme,</i>	ibid.
<i>à la ravigotte,</i>	110
<i>au Monarque,</i>	111
<i>de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>à l'Italienne,</i>	112
DE LA TRUITE,	113
<i>Trites aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>à l'Allemande,</i>	114
<i>au bleu,</i>	115
<i>Filets de truites au citron,</i>	116
<i>à la Chartreuse,</i>	ibid.
<i>à la Périgord,</i>	117
<i>glacées,</i>	118

viiij T A B L E.

<i>Filets de truites , de différentes façons ,</i>	118
<i>Truites à la Gendarme ,</i>	119
<i>Truites au four ,</i>	ibid.
<i>Filets de truites au vin de Champagne ,</i>	120
D U B A R B I L L O N , G O U J O N E T	
G R E N O U I L L E S ,	ibid.
<i>Du Barbillon ..</i>	ibid.
<i>Des Grenouillés ,</i>	121
D E S G O U J O N S ,	122
<i>Matelotte de Goujons ,</i>	ibid.
<i>Goujons à l'Angloise , & frits ,</i>	ibid.
D U S A U M O N ,	123
<i>Saumon au court bouillon ,</i>	ibid.
<i> aux Ecrevisses , en gras & en</i>	
<i> maigre ,</i>	124
<i> accompagné ,</i>	125
<i> aux fines herbes ,</i>	ibid.
<i> en fricandeau ,</i>	126
<i> à la bonne femme ,</i>	127
<i>Grillé à différentes sauces ,</i>	ibid.
<i> frit ,</i>	128
<i>Filets de saumon à l'Italienne ,</i>	ibid.
<i>Saumon en hatelet , & autres façons ,</i>	129
<i>Hure de saumon à différentes sauces &</i>	
<i> ragoûts ,</i>	130

T A B L E. ix

Darde de saumon à la Croisi ,	130
Caisses de saumon fumé ,	131
Saumon salé , à la Hollandaise ,	132
Salade de saumon salé , & autres sa- çons ,	ibid.

DE L'ESTURGEON, 133

Esturgeon au court bouillon ,	ibid.
à différentes sauces , en gras & en maigre ,	134
à la broche , en gras & en mai- gre ,	ibid.
à la Mayence ,	135
à la bonne femme ,	ibid.
grillé ,	136
à la sainte Menehould , en gras & en maigre ,	ibid.
à l'Angloise ,	137
à la Provençale ,	ibid.
à la hôte ,	138

Grenadins d'Esturgeon , & Esturgeon glacé ,	139
Esturgeon à la cendre ,	140

DE LA BARBUE, TURBOT, ET
TURBOTIN, ibid.

Turbot au court bouillon ,	141
Turbot à différentes sauces & ragoûts ,	ibid.
Turbotins aux fines herbes ,	142

Ⅹ T A B L E.

<i>Turbotins à la Gendarme ,</i>	142
<i>Filets de Turbots de différentes façons ,</i>	143
<i>Turbotins à la sainte-Menehould ,</i>	ibid.
<i>au beurre ,</i>	ibid.
<i>au parmesan ,</i>	144
<i>Turbot au pontife ,</i>	ibid.
<i>glacé ,</i>	145
<i>au citron ,</i>	146
<i>à la financière ,</i>	ibid.
<i>à la Hollandoise ,</i>	147
DES LIMANDES, CARRELETS,	
PLIES OU FLAYES ,	148
<i>Limandes de différentes façons ,</i>	ibid.
<i>Carrelets au citron ,</i>	149
<i>Limandes au parmesan ,</i>	ibid.
DE LA SOLE ,	150
<i>Sole au suprême ,</i>	ibid.
<i>au pontife ,</i>	151
<i>de plusieurs façons ,</i>	ibid.
<i>aux fines herbes ,</i>	152
<i>au four ,</i>	ibid.
<i>en hatereaux ,</i>	153
<i>en fricandeau ,</i>	154
<i>Filets de soles à la Béchamel ,</i>	155
<i>de soles au verjus ,</i>	ibid.
<i>de soles aux légumes ,</i>	ibid.
<i>de soles & d'autres poissons à la</i> <i>bourgeoise ,</i>	156

T A B L E. xj

<i>Soles frites à la sainte Menehould ,</i>	156
<i>à la braise ,</i>	157,
DE L'ALOSE ,	ibid.
<i>Alose au court bouillon ,</i>	ibid.
<i>à la broche ,</i>	158
<i>à la farce , ou une sauce aux ca-</i>	
<i>pres ,</i>	159
<i>Filets d'alose de toutes façons ,</i>	ibid.
DE LA VIVE ,	160
<i>Vives de différentes façons ,</i>	ibid.
<i>à la Cardinale ,</i>	161
<i>à la Royale ,</i>	162
<i>Mattelotte de vives à la Périgord ,</i>	ibid.
<i>Vives à la saint Cloud ,</i>	163
<i>glacées ,</i>	ibid.
<i>à la broche ,</i>	164
<i>aux fines herbes ,</i>	ibid.
<i>à la Duchesse ,</i>	165
<i>farcies , à différentes sauces ,</i>	ibid.
<i>Filets de vives de différentes façons ,</i>	ibid.
<i>Vives à la poulette ,</i>	166
<i>à la Provençale ,</i>	ibid.
<i>à l'Allemande ,</i>	167
DU BAR , DU THON , DU SURMULET ,	
OU MULET ,	ibid.
<i>Thon de plusieurs façons ,</i>	ibid.
<i>Bar de plusieurs façons ,</i>	168

Surmulet de plusieurs façons , 168

DES MERLANS, 169

Merlans frits , ou autres façons , ibid.

au pere Douillet , ibid.

à la sauce à la morue , 170

en hatereaux , ibid.

Quenelles de merlans , 171

Merlans à la moutarde , 172

Merlans au pontife , 173

Filets de merlans à différentes sauces ,

ibid.

Merlans à la saint Cloud , ibid.

Merlans à la servante , 174

Eperlans à la sainte Menchould ,

ibid.

Eperlans à l'Angloise , 175

en surtout , 176

au fenouil , ibid.

frits , ibid.

Matelotte d'éperlans , 177

Eperlans au court bouillon , ibid.

aux fines herbes , 178

DU MAQUEREAU.

Maquereaux à la maître d'Hôtel , ibid.

grilles à différentes sauces , 179

aux fines herbes , ibid.

à la Flamande , 180

au court bouillon , ibid.

T A B L E. xiiij

<i>Maquereaux à l'Italienne ,</i>	181
<i>Maquereaux en fricandeau ,</i>	ibid.
<i>Filets de maquereaux en canellons ,</i>	182
<i>à la Nivernoise ,</i>	ibid.
<i>à la broche ,</i>	ibid.
<i>au jus d'orange ,</i>	183
<i>Cuisses de maquereaux aux truffes ,</i>	ibid.
<i>aux écrevisses ,</i>	184
<i>en cailles ,</i>	ibid.
MACREUSES à différentes sauces ,	185
<i>aux navets ,</i>	ibid.
<i>en matelotte ;</i>	186
<i>à la broche ,</i>	ibid.
<i>à la daube ,</i>	187
DES HARENGS ET SARDINES ,	ibid.
<i>Harengs frais , à la moutarde ,</i>	188
<i>marinés ,</i>	ibid.
<i>à la sauce aux capres ,</i>	ibid.
<i>au fenouil ,</i>	189
<i>à la sainte Menehould ,</i>	ibid.
<i>aux fines herbes ,</i>	ibid.
<i>en matelotte ,</i>	190
SARDINES grillées ,	ibid.
<i>Harengs sorts & salés , à la sainte Me-</i>	
<i>nehould ,</i>	191
<i>Filets des harengs sorts & salés , aux fi-</i>	
<i>nes herbes ,</i>	ibid.
<i>Harengs salés , à la purée verte ,</i>	192
<i>Filets de harengs salés , en baignets ,</i>	ibid.

ROUGETS <i>aux capres</i> ,	192
<i>aux écrevisses</i> ,	193
<i>au jus d'orange</i> ,	ibid.
<i>Filets de rougets marinés</i> ,	ibid.
<i>Filets de rougets à la poêle</i> ,	194
DU CABILIOT, DE LA MORUE, ET	
MERLUCHE,	ibid.
<i>Merluche à différentes sauces</i> ,	195
<i>Cabillot au court bouillon</i> ,	196
<i>Cabillot à la Béchamel</i> ,	ibid.
MORUE <i>fraîche</i> , à différentes sauces,	ibid.
<i>en Dauphin</i> ,	197
<i>Hure de cabillot aux huîtres</i> ,	ibid.
<i>Morue fraîche</i> , aux fines herbes,	198
<i>à la Flamande</i> ,	ibid.
<i>à la Capucine</i> ,	ibid.
<i>à l'Arlequine</i> ,	199
<i>à la Jardinière</i> ,	ibid.
<i>Filets de morue à la Provençale</i> ,	200
<i>Morue à la maître d'Hôtel</i> ,	ibid.
<i>à la moutarde</i> ,	ibid.
<i>au beurre noir</i> ,	201
<i>en baignets</i> ,	ibid.
<i>à la crème</i> ,	ibid.
<i>au verjus de grains</i> ;	202
<i>au gratin</i> ,	ibid.
<i>Queue de morue à la Chartreuse</i> ,	203

D E L A R A I E , ibid.

<i>Raie à différentes sauces ,</i>	204
<i>au beurre noir ,</i>	ibid.
<i>marinée ,</i>	ibid.
<i>grillée ,</i>	205
<i>à la Jacobine ,</i>	ibid.
<i>en matelotte au parmesan ,</i>	206
<i>au vin de Champagne ,</i>	ibid.
<i>à la Bourgogne ,</i>	207

D E L A P A T I S S E R I E , ibid.

<i>Pâte brisée ,</i>	ibid.
<i>feuilletée ,</i>	208
<i>feuilletée à l'huile ;</i>	209
<i>à la graisse de bœuf ,</i>	ibid.
<i>à demi-feuilletage ,</i>	210
<i>à baignets ,</i>	ibid.
<i>croquante ,</i>	ibid.
<i>à la royale ;</i>	211
<i>à la Reine ,</i>	ibid.
<i>à l'Espagnolle ;</i>	ibid.
<i>à canellon ,</i>	212
<i>au ris ,</i>	ibid.
<i>au beurre d'écrevisses ,</i>	213
<i>au sucre ,</i>	ibid.
<i>au fromage ,</i>	ibid.
<i>à la Duchesse ,</i>	ibid.
<i>d'amandes ,</i>	214
<i>à échaudées ,</i>	ibid.

<i>Pâte à brioche,</i>	216
<i>de flan, dariole, & de ce que l'on veut,</i>	ibid.
<i>à la Flamande,</i>	ibid.
PASTÉ de Bœuf,	217
<i>de Veau,</i>	218
<i>de Mouton en fufée,</i>	219
<i>de Cochon de lait,</i>	ibid.
<i>de Jambon,</i>	220
<i>de Venaison,</i>	221
<i>de Poulardes, Dindons, & au- tres volailles,</i>	ibid.
<i>d'Amiens, en pâte fine,</i>	222
<i>d'Amiens, en pâte bise,</i>	223
<i>de Perdrix,</i>	224
<i>à la Choisi,</i>	ibid.
<i>de Pluviers, Beccasses, & Bec- cassines,</i>	225
<i>de petits Pigeons, Ortolans, Bec- figues, Cailles, Allouettes, Rouges gorges, & toutes sortes de petits oifeaux,</i>	ibid.
<i>de Périgieux,</i>	226
<i>chaud, froid,</i>	227
<i>de Lièvres & de Lapins,</i>	ibid.
<i>de Faisans,</i>	ibid.
<i>d'Esturgeon,</i>	228
<i>de Macreufes,</i>	ibid.
<i>de Truites,</i>	ibid.
<i>de Soles,</i>	229

<i>Pâté de Saumon ,</i>	229
<i>d'Anguilles ,</i>	230
<i>de Brochet ,</i>	ibid.

DES TOURTES , PASTÉ'S CHAUDS ,
ET PETITS PASTÉ'S , POUR EN-
TRE'E ET HORS D'ŒUVRE.

<i>Tourte d'Ailerons ,</i>	230
<i>de Beccasses ,</i>	231
<i>aux Cailleteaux ,</i>	ibid.
<i>de filets de Levrauts ,</i>	232
<i>de foies gras ,</i>	ibid.
<i>de langues de Bœuf , Veau & Mouton ,</i>	233
<i>de Lapereaux ,</i>	ibid.
<i>de Pigeons ,</i>	ibid.
<i>de Perdreaux ,</i>	234
<i>de Gaudiveau ,</i>	ibid.
<i>de tendrons de Veau ,</i>	235
<i>de sauciffes accompagnées ,</i>	ibid.
<i>à la Condé ,</i>	236
<i>de lasaques ,</i>	237
<i>de viande blanche ,</i>	ibid.
<i>de filets de Moutons à la Robert ,</i>	238
<i>en puits ,</i>	ibid.
<i>de Cannelons au vin de Champa- gne ,</i>	239
<i>au zéphir ,</i>	ibid.
<i>de Lapins au zéphir ,</i>	240

<i>Tourte au zéphir de ce que l'on veut ,</i>	241
<i>de Macaroni au zéphir ,</i>	ibid.
<i>d'Oeufs ,</i>	ibid.
<i>de Soles ,</i>	242
<i>de Maquereaux ,</i>	ibid.
<i>de Moules & d'Huîtres ,</i>	ibid.
<i>de Cabiliot ,</i>	243
<i>de Morue ,</i>	ibid.
<i>d'Esturgeon ,</i>	244
<i>d'Anguilles , de Brochets & de Carpes ,</i>	ibid.
<i>de Turbot , Barbue , Merlans & Eperlans ,</i>	245
<i>de Perches ,</i>	ibid.
<i>d'Ecrevisses ,</i>	ibid.

**DES PASTES CHAUDS DE TOUTES
SORTES DE VIANDES DE BOU-
CHERIE, DE VOLAILLES, GIBIER
ET POISSONS,**

<i>Pâté de Fricandeau ,</i>	ibid.
<i>de Macaroni ,</i>	247
<i>de Jambon , voyez p. 220.</i>	248
<i>de Levrauts au sang ,</i>	ibid.
<i>au Sultan ,</i>	ibid.
<i>de côtelettes de Mouton aux choux ,</i>	249

DES PETITS PASTES.

<i>Petits Pâtés de Gaudiveau ,</i>	ibid.
------------------------------------	-------

T A B L E.

	xix
<i>Petits Pâtés en saucisses ,</i>	250
<i>de beurre d'écrevisses ,</i>	ibid.
<i>à la Reine ,</i>	251
<i>au jus ,</i>	ibid.
<i>à la Béchamel ,</i>	252
<i>au pontife ,</i>	ibid.
<i>de filets émincés ,</i>	ibid.
<i>en gondole ,</i>	253
<i>de champignons ,</i>	ibid.
<i>à la Choisi ,</i>	ibid.
<i>de ce que l'on veut ,</i>	254
<i>à la Périgord ,</i>	ibid.
<i>à la Nefle ,</i>	ibid.
<i>à la Mincelle ,</i>	255
<i>de gibier ,</i>	ibid.
<i>de poissons ,</i>	256
<i>de filets de poissons au beurre d'é-</i> <i>crevisses ,</i>	ibid.
<i>de poissons à la crème ,</i>	257
<i>d'œufs ,</i>	ibid.
<i>à la Provençale ,</i>	ibid.
<i>de foies & de laitances ,</i>	258
<i>maigres , de ce que l'on veut ,</i>	ibid.

DES TOURTES ET AUTRES PATIS-
SERIES D'ENTREMETS.

<i>Tourte de Cerises ,</i>	259
<i>de Framboises ,</i>	260
<i>de Fraises à la glace ,</i>	ibid.
<i>d'Abricots ,</i>	261

<i>Tourte de franchipanne ,</i>	261
<i>à la moëlle ,</i>	262
<i>d'amandes ,</i>	ibid.
<i>de verjus ,</i>	ibid.
<i>de muscat ,</i>	263
<i>de pistaches ;</i>	ibid.
<i>à la Chantilli ,</i>	264
<i>de pommes ,</i>	ibid.
<i>de prunes ,</i>	269
<i>de poires ,</i>	ibid.
<i>de poires à la glace ,</i>	ibid.
<i>d'épinars ,</i>	270
<i>de pêches ,</i>	ibid.
<i>de groseilles vertes ,</i>	ibid.
<i>de chocolat ,</i>	ibid.
<i>de café ,</i>	271
<i>à la paysanne ,</i>	ibid.
<i>de truffes à la glace ,</i>	272
<i>d'Entremets , de ce que l'on veut ,</i>	ibid.
<i>petites Galoufy ,</i>	273
TARTELETTES <i>à la crème ,</i>	ibid.
<i>à la bonne ,</i>	ibid.
<i>de massépains ,</i>	274
<i>à la Chantilly ,</i>	ibid.
<i>de café & de chocolat ,</i>	ibid.
RISSOLLES <i>d'entremets de ce que l'on</i>	
<i>veut ,</i>	ibid.
SOUFFLETS ,	275
CROQUANTE <i>à la d'Estrées ,</i>	ibid.

T A B L E.

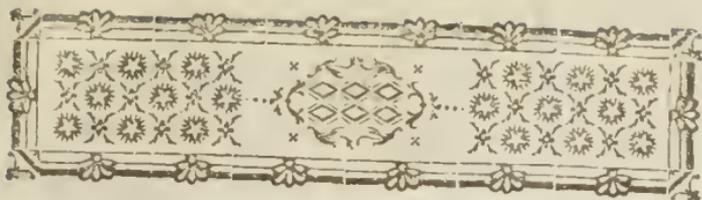
	xxj
Croquante de caramel ,	276
Croquante de pâte d'amandes ,	277
Nœuds d'épées ,	278
Massépains de fleurs ,	279
Paniers de vendanges ,	ibid.
Petites rosettes ,	ibid.
Petites corbeilles de massépains à la gla- ce ,	280
Tabatières d'amandes ,	ibid.
Vases de massépains de crème grillée à la glace ,	281
Salieres de massépains ,	ibid.
Différens ouvrages de massépains ,	ibid.
Gâteaux à la Madeleine ,	282
à la neige ,	ibid.
aux niaufles ,	ibid.
de Bourneville ,	283
en surprise ,	ibid.
Biscuits de Turin ,	284
Bonnet de Turquie à la glace ,	ibid.
Bonnet de Turquie en surprise ,	285
Gâteaux en turbans ,	286
Bonnet de Turquie aux pistachès ,	ibid.
Biscotins ,	ibid.
Gâteaux à fleurons ,	287
en feuillage ,	ibid.
à la Polonnoise ,	288
au Sultan ,	ibid.
d'Amandes ,	ibid.
à la Béchamel ,	289
de Compiègne ,	290

xxij T A B L E.

<i>Gâteaux au ris ,</i>	290
<i>au lard ,</i>	ibid.
<i>de pistaches ,</i>	291
<i>de verjus ,</i>	ibid.
<i>à la Minime ,</i>	ibid.
<i>à la Dauphine ,</i>	292
<i>au fromage ,</i>	ibid.
RAMEQUINS ,	ibid.
<i>en caisses ,</i>	293
<i>vole au vent ,</i>	ibid.
<i>à la Toulouse ,</i>	294
<i>Tymbales ,</i>	ibid.
<i>Poupelain ,</i>	295
<i>Petits choux ,</i>	ibid.
<i>Biscuits gerbés au clinquant ,</i>	ibid.
<i>Bastions ,</i>	296
<i>Talmouses ,</i>	297
<i>Talmouses de saint Denis ,</i>	ibid.
<i>Flans ,</i>	298
<i>Darioles ,</i>	ibid.
<i>Feuillantine ;</i>	299
<i>Echaudées ,</i>	ibid.
<i>Brioche ,</i>	ibid.
<i>Puits d'amour ,</i>	300
<i>Gobelets à la moëlle ;</i>	ibid.
<i>Différens entremets de Biscuits ,</i>	ibid.
<i>Genoises ,</i>	301
<i>Canellons ,</i>	ibid.

Fin de la Table.

LES SOUPERS



LES SOUPERS

DE

DE LA COUR.

DES RAGOUTS ET RISSOLLES.

Ragoûts de Salpiquon.



EST un assemblage de plusieurs sortes de viandes que l'on coupe en gros dez, comme ris de veau, foies gras, jambons, champignons, truffes, que vous mettez dans une casserolle avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, deux feuilles de basilic, passé sur le feu; singez & mouillez de jus de veau, bouillon, coulis, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce, après l'avoir dégraissé, & vous en servez à ce que vous jugez à propos. L'on fait entrer dans

ce ragoût tout ce que l'on veut, en faisant cuire auparavant ce qui est dur à cuire, comme culs d'artichaux, palais de bœufs, crêtes, petits œufs blanchis; vous ne les mettez qu'à la fin de la cuisson, comme blanc de volaille cuite & cornichons.

Ragoûts de Salpiquon à farcir.

Le Salpiquon à farcir ne s'emploie que pour les viandes dures à cuire. Vous prenez les mêmes ingrédients que ci-devant & les coupez en dez, sans les faire cuire; vous les mêlez avec quelques jaunes d'œufs crus, lard rapé, persil, ciboules, échalottes, sel, gros poivre, & les mettez dans ce que vous destinez à farcir.

Ragoûts de Salpiquon à l'Arlequine.

Mettez dans une casserolle une bonne tranche de jambon pour la faire suer, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite; retirez-la pour la couper en petits dez de la grosseur d'un gros pois, & la remettez dans la même casserole avec une carotte cuite, deux truffes, quelques champignons, le tout coupé de la même façon; passez-les sur le feu avec un pain de beurre; singez & mouillez avec

un verre de vin de Champagne , du coulis, un peu de consommé ; laissez cuire & réduire à courte sauce ; dégraissez , ensuite vous y mettez du blanc de volaille cuite à la broche , des cornichons blanchis, des feuilles de persil blanchies & rompues de même grandeur , deux anchois à moitié desfilés & coupés , comme tout le reste , en petits dez ; faites chauffer sans bouillir ; ajoutez-y du sel, du gros poivre , s'il en est besoin ; pressez y un jus de citron ; masquez avec ce ragoût les viandes que vous jugerez à propos.

Ragoûts de Foies gras.

Otez l'amer des foies & les faites blanchir ; mettez dans une casserole une tranche de jambon ; faites la suer un bon quart d'heure , & y mettez un pain de beurre, des champignons , un bouquet de persil, ciboules , une demi-gousse d'ail , & deux feuilles de basilic ; passez-les sur le feu & singez ; mouillez avec du bon bouillon , un peu de coulis ; mettez-y les foies gras pour les faire cuire à petit feu , dégraissez souvent , & laissez réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; pressez-y un jus de citron ; assaisonnez

Entremets.

4 LES SOUPERS
de sel, gros poivre; servez pour en-
tremets. Si vous voulez vous servir de
ce ragoût pour garnir quelques entrées,
vous y pouvez ajouter ce que voudrez,
comme petits oignons, ris de veau,
truffes, queues d'écrevisses, laitances de
carpes.

Ragoûts de Crêtes.

Entre-
mets. Mettez dégorger vos crêtes dans de
l'eau tiède, & cuire avec du bouillon
& deux tranches de citron; passez sur
le feu des champignons coupés en dez;
avec un pain de beurre, un bouquet de
fines herbes; singez & mouillez avec
du jus de veau, du bouillon, & du
coulis; laissez cuire & dégraissez; fai-
tes réduire au point d'une sauce; met-
tez y les crêtes faire quelques bouil-
lons; assaisonnez de sel, gros poivre,
un jus de citron: si vous les voulez
servir au blanc, vous les faites de la
même façon, à cette différence que
vous n'y mettez ni jus ni coulis, & à la
place vous y mettez une liaison de trois
jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Ragoûts de Jambons.

Entre-
mets. Coupez d'égales grandeurs cinq ou
six tranches de jambon nouveau; s'il

DE LA COUR. §

est vieux, vous le ferez deffaler à moitié dans de l'eau; égouttez-les & les mettez dans une casserole pour les faire suer à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; ôtez les & mettez dans la casserole un grand filet de vinaigre, du consommé, du coulis, faites bouillir & réduire au point d'une sauce; mettez-y les tranches de jambon pour les faire chauffer sans bouillir, du gros poivre; mettez ce ragoût sur les viandes que vous voulez masquer: si vous voulez vous servir de ce ragoût pour entremets, vous dresserez le jambon sur des rôties de pain passés au beurre.

Ragoûts de petits Oeufs & Rognons de Coqs.

Faites suer une tranche de jambon, & mettez dans la même casserole un pain de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle; passez sur le feu; singez & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, du jus de veau & du coulis; faites bouillir une demi-heure; ayez de petits œufs & des rognons de coqs, que vous faites blanchir; ôtez la peau des petits œufs, après les avoir bien égout-

Entre-
inets.

tés, vous les mettez dans le ragoût pour faire quelques bouillons; ôtez le jambon & le bouquet; assaisonnez de sel, gros poivre: si vous voulez les mettre au blanc, vous n'y mettez ni jus ni coulis, & à la place une liaison de trois jaunes d'œufs; délayez avec de la crème un jus de citron en servant.

Ragoûts de Ris de Veau.

Entre-
mets. Faites blanchir un ou deux ris de veau, coupez-les en trois ou quatre morceaux, & les mettez dans une casserole avec des champignons, un pain de beurre, un bouquet; passez sur le feu, singez & mouillez de bouillon; jus & coulis; faites cuire à petit feu; dégraissez & réduire un peu lié; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un jus de citron: si vous les voulez au blanc, vous n'y mettez ni jus ni coulis, en servant, une liaison de jaune d'œufs avec de la crème & un jus de citron.

Ragoûts mêlés de Truffes & d'Huitres.

Entre-
mets. Faites blanchir dans leurs eaux deux douzaines d'huitres; ôtez les barbes & les durillons; hachez persil, ciboules, échalottes, champignons; frottez le

fond d'une casserole avec un peu de bon beurre ; mettez-y dessus un peu de ce que vous avez haché, & ensuite un lit de truffes coupées en tranches, un lit d'huitres ; arrosez le tout avec un peu d'huile ; remettez des fines herbes, des truffes & des huitres comme vous avez fait dessous ; arrosez avec de l'huile, couvrez bien la casserole, & faites suer sur de la cendre chaude ; la cuisson faite (il ne faut qu'un bon quart d'heure) vous retirez les truffes & les huitres & mettez dans la casserole un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé, du coulis, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; dégraissez, remettez-y les huitres & les truffes pour chauffer sans bouillir, servez pour entremets, ou pour garnir les entrées que vous voudrez.

Ragoûts à l'Angloise.

Coupez en gros dez deux tranches jambon, une carotte, un panais, des champignons, mettez-les dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, passez sur le feu, fin-

Entre-
mets.

8 LES SOUPERS

gez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , bouillon & coulis ; faites cuire à petit feu & réduire un peu lié ; ôtez le bouquet , & y mettez une petite poignée de pistaches échaudées & entières , une douzaine de petits oignons blancs cuits dans du bouillon ; faites bouillir quelques bouillons ; affaïsonnez de gros poivre & du sel , s'il en est besoin , un jus de citron ; servez pour entremets , ou pour garnir une entrée.

Ragoûts d'Ecrevisses.

Foncez une casserole avec une tranche de jambon , tranche de veau , zestes de racines & oignons , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , deux feuilles de basilic ; faites fuer & attacher comme un coulis ; mouillez avec du bon bouillon ; faites cuire une heure & passez au tamis ; servez-vous de ce consommé pour passer les coquilles d'un demi-cent d'écrevisses que vous aurez fait blanchir & piller très-fin ; mettez cuire les queues bien épluchées dans un peu de ce consommé ; votre coulis d'écrevisses étant passé & lié comme il faut , mettez-y les queues ; faites chauf-

fer fans bouillir; vous vous fervirez de ce ragoût pour masquer les entrées que vous voudrez; en maigre, vous marquerez un consommé avec des tronçons de câpres & du bouillon maigre, & le finirez de la même façon.

Ragoûts de Laitances.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites suer une demi-heure, avec deux ou trois tranches de veau, ensuite vous y mettez des champignons, un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gouffe d'ail, deux clous de girofles, un peu de basilic; passez sur le feu, singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus de veau & du coulis; faites bouillir jusqu'à ce que le veau soit cuit; dégraissez; ôtez le veau, le jambon & le coulis; mettez-y des laitances de carpes que vous aurez fait blanchir auparavant, & les faites bouillir un demi-quart d'heure; dégraissez; que le ragoût soit lié comme une crème double; assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron: servez pour entremets ou pour garnir une entrée: en maigre, vous prenez des tronçons de carpes, & mouillez de

Entremets.

jus & coulis maigre , & le finissez de de même : si vous le voulez au blanc , vous n'y mettez ni jus ni coulis , & y mettez une liaison d'œufs & de crème.

Ragoûts de Moules.

Entrec-
mets. Ayez des moules suffisamment pour faire un ragoût , suivant qu'elles sont grosses ; il faut les laver dans plusieurs eaux , en les frottant fort les unes contre les autres pour qu'il ne reste point de sable ; après les avoir égouttées vous les mettez dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir ; retirez-les de leurs coquilles & les visitez pour en ôter les crabes , s'il y en a ; gardez l'eau qu'elles ont rendue ; faites suer une tranche de jambon avec des champignons , un bouquet de fines herbes , mouillez avec une partie de l'eau des moules & des coulis ; faites réduire au point d'une sauce liée ; passez au tamis & y mettez les moules ; faites chauffer sans bouillir : en maigre , vous hachez des champignons , persil , ciboules , échalottes , que vous passez sur le feu ; singez , mouillez avec l'eau des moules ; n'en mettez que ce qu'il faut pour que le ragoût ne soit point trop salé , faites réduire au point d'une sauce ; mettez y

les moules avec une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sans bouillir ; mettez-y du gros poivre , un jus de citron ; servez pour entremets ou pour garnir une entrée.

Ragoûts d'Huitres de plusieurs façons.

Faites blanchir dans leur eau trois douzaines de grosses huitres (si vous ^{Entre-} ôtez les barbes & les durillons, il en ^{ments.} faut plus de quatre douzaines) ; passez-les dans un tamis de soie & mettez-les huitres à part , mettez des champignons , une truffe & de l'échalotte , le tout haché , dans une casserole , avec un pain de beurre ; passez-les sur le feu ; singez & mouillez avec de l'eau des huitres , jus de veau , un verre de vin de Champagne , du coulis ; laissez bouillir jusqu'à ce que cela soit réduit au point d'une sauce liée ; mettez-y les huitres pour chauffer sans bouillir , en servant un jus de citron & du gros poivre ; vous pouvez aussi les servir simplement avec un peu de leur eau , du coulis , un pain de beurre manié de farine , faites lier sur le feu & y mettez les huitres pour chauffer sans bouillir. Vous en faites encore un ragoût de cette façon : vous mettez de la chapelure de

pain dans une casserole avec du persil haché, gros poivre, un pain de beurre, du consommé & l'eau des huitres; faites bouillir & réduire au point d'une sauce, mettez-y chauffer les huitres sans bouillir, un jus de citron en servant.

Ragoûts de Morilles.

Entre-
mets.

Lavez les morilles dans plusieurs eaux en les versant de l'eau d'une casserole à une autre pour en faire sortir le sable; après les avoir égouttées vous les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, un bouquet; passez-les sur le feu; fincez & mouillez avec du jus & du coulis; laissez cuire & les assaisonnez avec un peu de sel: en maigre vous n'y mettez ni jus ni coulis, vous les mouillez avec du bouillon, & les liez avec deux jaunes d'œufs & de la crème; vous y pouvez mettre du sucre gros comme une noisette: si vous les servez pour entremets vous les garnirez de croutons frits.

Ragoûts de Moufferons.

Entre-
mets.

Après les avoir épluchés & bien lavés, faites les égoutter & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, faites-les suer sur un petit feu jus-

qu'à ce qu'ils ayent rendu leur eau ; ensuite vous y mettez du bon coulis, un peu de sel ; faites mijotter & réduire en ragoût un peu lié ; dégraissez, & les servez pour entremets, garnis de croutons frits : vous pouvez vous en servir à garnir différentes entrées. Le moufferon seché au four ou au soleil se met en poudre, & l'on s'en sert pour assaisonner de gros lardons pour les viandes que l'on veut faire cuire à la braïse.

Ragoûts de Champignons.

Tournez vos champignons, & les coupez par la moitié ; après les avoir lavés & égouttés, mettez-les dans une casserole où vous aurez fait fuer une tranche de jambon ; passez-les sur le feu avec le jambon, un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofles ; singez & mouillez de bouillon, jus de veau & coulis ; laissez bouillir une heure & réduire au point d'un ragoût lié ; dégraissez, & assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron ; servez sur la viande que vous jugerez à propos : si vous les servez pour entremets, vous n'y mettez ni jus ni coulis : en finissant, mettez y une liaison de

Entremets.

trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; dressez-les sur une croûte de pain passé au beurre.

Ragoûts de Concombres.

Entre-
mets.

Epluchez des concombres & les coupez en quatre, & ensuite en gros dez, mettez-les mariner avec un oignon piqué de deux clous de girofle, deux cuillerées de vinaigre, & du sel; remuez-les de temps en temps; quand elles auront rendu leur eau, pressez les fort dans un linge & les passez sur le feu avec une tranche de jambon, un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre un peu de couleur que vous les singez & mouillez avec du jus de veau, du bouillon; la cuisson faite & quand il n'y a plus de sauce, vous les dégraissez & y ajoutez du coulis; servez avec la viande que vous voudrez: si vous les servez en entremets, vous y mettez une liaison d'œufs & de crème; à la place de jus & de coulis, vous pouvez, si vous voulez, servir des œufs pochés dessus. Le ragoût de concombres émincées se fait de même, à cette différence, que vous les coupez très-minces & larges, avant que de les mariner.

Ragoûts de Pois.

Ayez des pois fins , frais écoffés ; la-
 vez-les & les égouttez ; passez-les sur le Entre-
mets. feu avec deux pains de beurre , un
 bouquet de persil , ciboules , un peu
 de fariette , un clou de girofle ; sin-
 fincez & mouillez avec du jus de veau ,
 faites cuire à petit feu & qu'il ne reste
 plus de sauce ; mettez-y un peu de cou-
 lis & du sel fin en servant ; dressez sur
 la viande que vous voulez masquer , ou
 seuls , pour entremets.

Ragoûts de Verjus.

Faites blanchir un instant du verjus
 en grain & lui ôtez les pepins ; délayez
 une pincée de farine avec deux jaunes
 d'œufs , une cuillerée de verjus liquide ,
 un peu de bouillon , deux pains de beur-
 re , persil blanchi , haché gros , sel , gros
 poivre , le verjus de grain ; tournez le
 tout sur le feu avec une cuillière , pour
 le faire lier sans bouillir , & vous en
 servez pour masquer les viandes que
 vous jugerez à propos.

Ragoûts de Truffes.

Coupez des truffes en ruelle , & les Entre-
mets. faites cuire avec un demi-verre de vin
 de Champagne , du bouillon , un bou-

quet, & les liez avec du coulis, assaisonné de sel, gros poivre; servez avec ce que vous voudrez: si vous les mettez pour entremets, faites cuire avec des champignons coupés en tranches; servez garnis de croutons frits.

Ragoûts d'Asperges en petits Pois.

Entremets. Coupez des petites asperges en petits pois; si elles sont grosses, vous les fendrez avant que de les couper: lavez-les, & les faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les égouttez pour les passer sur le feu avec deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboule, un peu de sarriette, deux clous de girofles: mettez-y une pincée de farine mouillée de bon bouillon, la cuisson faite, liez avec trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, si vous les servez pour garnir une entrée, & de la crème, si c'est pour entremets; peu de sel & un peu de sucre.

Ragoûts de petits Oignons.

Prenez la quantité de petits oignons blancs, suivant l'entrée que vous voulez garnir; coupez le bout de la tête & de la queue; faites-les blanchir un quart-

d'heure, & les retirez à l'eau fraîche pour les éplucher; faites-les cuire entre des bardes de lard avec du bouillon, un bouquet & du sel; égouttez-les pour les mettre faire quelques bouillons dans un bon coulis.

Ragoûts de Racines.

Coupez des carottes & panais de longueur de deux doigts, & les tournez d'égal grosseur, & les faites cuire à moitié dans de l'eau; mettez-les ensuite dans une casserole avec des zestes de jambon, persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, du bouillon, du coulis; laissez cuire & réduire en ragoût lié, en servant un jas de citron; en maigre à la place de jambon, vous y mettez des champignons coupés en tranches, & les liez de jaunes d'œufs délayés avec du bouillon. Entrée;

Ragoûts de Céleri.

Ne prenez que les cœurs du céleri, & les coupez de la longueur du doigt; faites-les blanchir un quart-d'heure, & mettez cuire dans du bouillon; égouttez les, & les mettez prendre goût dans un bon coulis pour les servir avec l'entrée que vous voudrez.

Ragoûts de Navets.

Coupez-les proprement , & les faites blanchir ; mettez-les cuire avec du jus de veau , bon bouillon , du coulis , un bouquet , sel , gros poivre ; laissez réduire en ragoût lié ; servez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Chicorée.

Entrée. Faites blanchir long-tems votre chicorée , & la faites cuire avec du bouillon ; mettez-la ensuite , après l'avoir égouttée , dans du coulis avec un oignon piqué d'un cloux de girofle , un filet de vinaigre , sel , gros poivre ; faites-la mijotter un peu de tems pour qu'elle prenne du goût ; ôtez l'oignon , & servez dessous la viande que vous voudrez : si vous voulez la servir pour entrée maigre , après l'avoir beaucoup fait blanchir , vous la pressez & la mettez dans une casserole avec deux pains de beurre , un peu d'échalotte hachée très-fin ; passez sur le feu , mouillez avec du bouillon ; sur la fin , vous la liez avec trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ou de la crème.

Ragoûts de farce d'Oseille.

Epluchez & lavez de l'oseille, lai- Entrée,
 tue, cerfeuil, persil ; hachez-les , &
 les mettez dans une casserole avec des
 champignons hachés , & deux outrois
 échalottes hachées très-fin, du bon beur-
 re , une tranche de jambon ; passez le
 tout long-tems sur un petit feu ; mouil-
 lez de jus , coulis , bon bouillon , sel ,
 gros poivre ; laissez cuire & réduire
 en ragoût bien lié , & servez dessous
 telle entrée que vous voudrez. Lorsque
 l'oseille est forte , il en faut mettre
 peu , pour que votre farce ne soit point
 aigre. En maigre , vous prenez les
 mêmes herbes que ci-dessus , & les
 passez avec du beurre ; singez & mouil-
 lez avec de la crème : lorsqu'elle est
 tout-à-fait cuite , vous y mettez une
 liaison de trois jaunes d'œufs délayés
 avec un peu de muscade & de la crème.

Ragoûts de Cardes Poirées.

Coupez des cardes de poirée de la Entrée
 longueur que vous voulez , après les inets.
 avoir épluchées ; faites-les cuire à grands
 bouillons , pour qu'elles restent blan-
 ches , avec un morceau de beurre manié
 de farine , de l'eau & du sel , & les met-

tez égoutter; ensuite vous les faites mijotter, jusqu'à ce que vous serviez, dans une sauce de cette façon: en gras, vous mettez du coulis dans une casserole avec trois pains de beurre, la moitié d'un morceau de beurre manié de farine, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, suffisamment, pour que les cardes soient de haut goût; faites lier sur le feu, & y mettez les cardes: en maigre, délayez une bonne pincée de farine avec du vinaigre, bon beurre, de l'eau, sel, gros poivre, muscade, deux grosses échalottes, chacune piquée d'un clou de girofle, que vous ôtez en servant; faites lier sur le feu, & y mettez les cardes.

Ragoûts de Pourpier.

N'en prenez que les cotons qui soient tendres, coupez-les de longueur du doigt, & les faites cuire avec de l'eau, du beurre & du sel; égouttez-les, & les mettez prendre goût dans un bon coulis & consommé, servez avec ce que vous voudrez: en maigre, vous les mettez dans une sauce blanche.

Ragoûts d'Epinars.

Entre-
mets. Faites suer une tranche de jambon,

& y mettez des épinars blanchis, bien pressés, & hachés de quelques coups de couôteau, & un morceau de bon beurre; passez-les long-tems sur un petit feu, mouillez de coulis & du jus de veau, du sel; servez-les un peu liés deffous la viande que vous voudrez, ou, pour entremets, garnis de croutons frits.

Ragoûts de Passépierre.

Prenez de la passépierre confite, que vous faites un peu tremper dans l'eau & égouter, donnez-lui quelques coups de couteau, & la ressuyez dans un linge; mettez-la dans un bon coulis avec un pain de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier sur le feu, en servant un peu de gros poivre.

Ragoûts de Cardons d'Espagne.

Ceux de Tours sont les meilleurs; prenez ceux qui sont blancs, épais, & point creux; coupez les de longueur du doigt; faites-les blanchir à l'eau bouillante pour pouvoir ôter la petite peau qui est dessus & deffous; mettez-les cuire avec de bon bouillon, de la graisse de bœuf, un pain de beurre manié de farine, couvrez-les de bar-

Entre-
mets.

des de lard ; la cuiffon faite , égouttez-les , & refluyez avec un linge pour les mettre dans un bon coulis , un peu de confommé ; faites-les bouillir fur un très-petit feu , jufqu'à ce qu'ils ayent pris du goût , & réduits en fauce liée ; fervez pour entremets , ou pour garnir une entrée de ce que vous voudrez.

Ragoûts d'Asperges.

Rompez les pointes à des moyennes asperges , & les faites cuire dans du bouillon ; il faut qu'elles reftent un peu croquentes , & les égouttez ; mettez-les dans un bon coulis avec un pain de beurre , fel , gros poivre ; faites lier fur le feu , & fervez deffous la viande que vous voudrez.

Ragoûts de Pistaches.

Prenez une poignée de pistaches que vous échaudez comme les amendes , & les mettez dans un bon coulis qui ait bien du corps ; faites chauffer fans bouillir , fervez fur l'entrée que vous voulez.

Ragoûts de petits Melons.

Faites une fauce avec du bon coulis , un pain de beurre , fel , gros poi-

vre , muscade ; faites lier sur le feu , & y mettez de petits melons confits que vous aurez auparavant fait dessaler à l'eau tiède , & bien égouttés , servez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Cornichons.

Coupez en deux ou en trois les gros cornichons ; laissez les petits entiers & les ratissez légèrement dessus ; faites-les tremper un peu à l'eau tiède pour ôter la force du vinaigre , & les mettez dans un bon coulis avec un pain de beurre ; faites lier sur le feu.

Ragoûts d'Olives.

Otez les noyaux à des olives en les tournant & les faites blanchir un instant mettez les mijotter dans un bon coulis , & les servez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Cerneaux.

Faites blanchir des cerneaux , après les avoir épluchés avec de l'eau, un morceau de beurre, deux tranches de citrons & du sel ; après les avoir égouttés, vous les mettez dans une sauce que vous aurez fait lier sur le feu , faite d'un bon coulis ; un pain de beurre, un jus

24 LES SOUPERS
de citron, sel, gros poivre & muscade.

Ragoûts de Choux.

Faites blanchir un choux coupé en plusieurs morceaux, & le retirez à l'eau fraîche; pressez-le fort & le faites cuire dans une bonne braise; dressez-le autour de la viande que vous voulez garnir; servez dessus une sauce de cette façon: mettez une tranche de jambon dans une casserole avec quelques champignons, une gouffe d'ail piquée d'un clou de girofle; faites suer & mouillez de bon bouillon, coulis, & laissez réduire au point d'une sauce, passez au tamis, en servant un peu de gros poivre.

Ragoûts de Choux-fleurs.

Entre-
mets.

Epluchez des choux fleurs, faites-les blanchir & cuire avec de l'eau, du sel & du beurre, mettez les égoutter, & dressez autour de la viande que vous voulez servir, ou seul pour entremets, mettez dessus une sauce faite d'un bon coulis, deux pains de beurre, gros poivre, faites lier sur le feu.

Ragoûts d'Haricots verts.

Entre-
mets.

Faites cuire avec de l'eau des petits haricots verts, s'ils sont un peu gros, vous

vous les coupez en filets ; faites suer une tranche de jambon & y mettez les haricots avec un morceau de bon beurre , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gouffe d'ail , deux clous de girofles , deux échalottes ; passez - les sur le feu ; singez & mouillez de jus de veau & coulis , sel , gros poivre , laissez cuire & réduire en ragoût lié ; ôtez le bouquet & le jambon ; servez pour garnir une entrée ou pour entremets : pour les mettre aux blanc , vous les passez avec du beurre , persil , ciboules , échalottes hachées ; singez & mouillez de bon bouillon ; faites réduire & lier avec jaunes d'œufs délayés avec de la crème , en servant jus de citron ou verjus.

• *Ragoût de Laitues.*

Faites blanchir des laitues romaines & les faites cuire entre des bardes de lard , un bouquet , sel , gros poivre ; égouttez - les & les essuyez de leur graisse ; coupez chaque laitue par la moitié , & les arrangez autour de la viande que vous voulez servir ; mettez dessus une sauce faite avec coulis & bon consommé.

Rissolles à la Bechamel.

Hors-
d'œuvre. Prenez de la volaille cuite à la broche, des restes que vous aurez de la desserte; coupez la en petit dez comme un salpiquon; mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier; passez le tout sur un petit feu pendant un quart d'heure; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de bon consommé, un demi-septier de crème, un peu de sel, gros poivre; faites bouillir & réduire à plus de moitié; passez la au tamis & y mettez votre volaille avec un jaune d'œuf crud; faites une pâte brisée que vous étendez fort mince; mettez dessus votre ragoût par petites tas, & les couvrez d'une autre pâte comme dessous; après avoir mouillé les bords, pincez-les tout autour pour les bien souder, & les coupez avec une videlle; faites-les frire d'une belle couleur dorée; il faut leur donner la forme d'une demi-lune en les coupant.

Rissolles à la Choisi.

Hors-
d'œuvre. Faites cuire des tétines de veau dans le derrière de la grande marmite, & les

mettez refroidir ; ensuite vous les coupez mince avec une tranche de lard ; mettez dessus chaque une farce fine qui soit cuite ; roulez les & les trempez dans une pâte faite avec de la farine , un peu d'huile , sel , & délayée avec du vin blanc ; faites-les frire de belle couleur.

Rissolles de Palais de Bœuf.

Faites cuire deux palais de bœuf dans une braise ; étant froids vous les coupez de la grandeur d'une piece de vingt-quatre sols , & y mettez dessus & dessous un peu de farce cuite ; faites-en des petits tas sur une pâte brisée , comme les rissolles à la Bechamel , & les finissez de même.

Hors-
d'œuvre.

Rissolles de Gibier.

Prenez du gibier cuit à la broche , de ce que l'on aura desservi de la table ; coupez la chair en très-petits , dez , & mettez les débris dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , deux ou trois échalottes , du coulis ; faites bouillir à petit feu ; passez au tamis , remettez la sauce sur le feu pour la faire réduire épaisse ; ensuite vous y mettez la viande , & mettez refroidir.

Hors-
d'œuvre.

un jaune d'œuf crud , sel , gros poivre ;
finissez vos rissolles comme celles à la
Bechamel.

Rissolles de différentes farces.

Hors-
d'œuvre. Faites une farce de ce que vous vou-
drez , de viandes cuites , comme foies
gras, volaille, agneau, gibier ; hachez-la,
& y mettez avec de la tettine de veau ,
moëlle de bœuf , persil , ciboules , sel ,
gros poivre , & liez de jaunes d'œufs ;
finissez les rissolles comme celle à la
Bechamel.

Rissolles à la Présidente.

Entre-
mets. Coupez des mies de pain de la gran-
deur & rondeur d'un petit écu ; mettez
dessus , tant qu'il en pourra tenir , une
petite farce faite avec du rognon de
veau cuit à la broche & froid , un peu
de sa graisse , du parmesan rapé , du
gros poivre , peu ou point de sel ; liez
de trois ou quatre jaunes d'œufs cruds ;
arrondissez en pointe & unissez avec
un couteau trempé dans de l'œuf battu ;
pannez de mies de pain , & faites cuire
au four , ou dessous un couvercle de
tourtiere ; servez avec une sauce faite
avec peu de coulis & du consommé.

Rissolles à la Provençale.

Faites une farce avec volaille cuite à la broche, lard rapé, trois anchois hachés, une pincée de capres hachées très-fin, du gros poivre, trois échalottes hachées, basilic en poudre; liez avec quatre ou cinq jaunes d'œufs; finissez vos rissolles comme les précédentes.

Entre-
mets.

Du Rôti & de la façon de le préparer.

Il est très-facile de faire cuire des viandes à la broche, cependant il y a un degré de cuisson très-essentiel pour les servir dans leur bonté, ce qui se connoît au doigt & à l'œil & à la grosseur de la piece: sa cuisson est fort avancée lorsqu'elle commence à pousser des petites fusées de fumée; l'usage vous apprend le moment qu'il faut les retirer de la broche. Je donnerai un explication de la façon qu'il faut préparer la volaille & le gibier. Comme chaque saison nous fournit différemment, il ne fera point inutile de donner un détail de ce que nous pouvons donner pour rôts, & du choix que l'on en peut faire à chaque saison de l'année.

Du Printems.

Nous avons les poulets à la Reine ; les poulets aux œufs & les poulets de grain , la poularde nouvelle , le dindonneau , le cannetons de Rouen , les oisons & petits cannetons , les pigeons de plusieurs sortes , l'agneau , l'ortolan , le vieux faisan , la vieille perdrix , les lapereaux & levrauts , les ramereaux , le franc marcaffin.

De l'Eté.

Les poulets à la Reine, les poulets de grains , les poulets gras , la poularde , le cocq vierge, l'oison gras , le poulet d'Inde, le dindon gras, des pigeons de toutes sortes , les perdreaux , les faisans d'eau , le levraut , le chaponneau , les ramereaux , les cailleteaux , les tourtereaux , le marcaffin , le chevreau , le rale , le guignart , l'ortolan , le beccafigue , les grives.

De l'Automne & l'Hyver.

Des poulets de toutes especes , la poularde , la poule de coq le chapon de Bruges , le chapon gras & le palier , le cocq de bruyeres , & le cocq vierge , le dindon gras , l'agneau , les pigeons de toutes especes , les per-

dreux gris , les perdreaux rouges , & les perdrix , les lapereaux & lapins , les levrauts & lievres , les gelinottes , les beccots , beccassines & beccasses , les alouettes , les canards barboteux & les canards sauvages, les rouges gorges, les poules d'eau , les bertavelles , les rouges , les pluviers , les vaneaux , les tiers , les farcelles , le cochon de lait , le chevreuil , le chevreau , le sanglier , l'outarde & l'outarde ; le daim , le grianeau : l'on trouve dans ces deux saisons quantité de petits oiseaux gras , principalement en l'Automne.

De la préparation de toutes sortes de Rôtis.

Il ne faut tuer la volaille que cinq ou six heures après qu'elle aura mangé ; lorsqu'elle est plumée vous en tirez les boyaux , & la laissez refroidir avant que de l'enfermer , parce qu'elle prendroit un mauvais goût , & se corromproit promptement ; vous la laissez mortifier avant que de vous en servir , & la vuidez d'abord , en commençant par la poche , & passez le doigt en dedans pour détacher les boyaux qui tiennent à la poche ; vous ouvrez la poularde par le côté , & les autres volail-

les par le derrière, pour en ôter le foie, sans écraser l'amer, le gifier & les boyaux; faites-la refaire sur de la braïse, en la mettant d'abord sur le dos, sur les côtés, & l'estomac en dernier; étant refaite également, vous l'essuyez avec un linge, & la trouffez proprement avec un aiguille à brider & de la ficelle, & faites passer dans le bas des cuisses une brochette; après l'avoir piquée ou bardée, mettez-la à la broche pour la faire cuire à feu égal: en général toute sorte de rôtis doit être servi d'une couleur dorée un peu pâle. Les foies gras que vous tirez de la volaille, vous les enveloppez avec leur graisse, pour les tenir frais. *Les pigeons de voliere*, vous les employez frais levés de dessous la mere; après les avoir plumés, vuidés, fait refaire & éplucher, coupez les aîles, le col, les ongles; enveloppez-les de feuilles de vigne & de bardes de lard; embrochez-les à une grande brochette de bois en la passant dans les cuisses, de façon que chaque pigeon soit enveloppé & que l'on n'en voye que les pattes; à la fin de la cuisson, vous pannez les bardes avec de la mie de pain, & faites prendre une couleur dorée. *Les gros pigeons*, vous leur

ôtez les boyaux aussi-tôt qu'ils sont tués, & les battez un peu sur l'estomac pour l'abbattre ; ôtez la poche pour qu'ils ne se corrompent pas si promptement, & les laissez mortifier ; après les avoir fait refaire & piquer, vous les faites cuire. *Les tourtereaux & ramereaux* s'accoutument comme les pigeons. *La poule de cocq, le cocq vierge, le dindonneau,* se préparent comme les poulets & la poularde. *L'agneau*, il faut le laisser mortifier & le faire bien cuire à petit feu, comme le doivent être toutes les viandes de lait ; le quartier de devant est le plus délicat ; les deux quartiers de derriere se servent pour rôti de bif, il faut les piquer & couvrir de bardes de lard sur les flancs, & envelopper de papier ; le quartier de devant, vous ne le piquez point ; vous y mettez une barde de lard dessus, & le pannez de mie de pain sur la fin de sa cuisson.

Des Oiseaux de Riviere.

Les canards sauvages, farcelles, cannetons de Rouen, cannetons barboteux, poules d'eau & tous oiseaux de cette espece, après les avoir vidés, flambés & épluchés, vous leurs trouffez les pattes en les tournant en dedans,

& les embrochez fans y mettre de bardes ; il faut peu de tems pour les cuire , parce qu'ils doivent être mangés dans leur jus. Les *oisons* & les *oies sauvages* , on peut leur mettre une petite farce de leurs foies , fauciffes & marrons dans le corps & les panner de mie de pain sur la fin de la cuisson.

Des Oiseaux que l'on sert avec des rôties dessous.

Les mauviètes ou allouettes ; les meilleures sont les plus fraiches & les plus grasses ; étant plumées , vous leurs tournez le bec dans les pattes ; vous les piquez ou bardez & les faites cuire en mettant des rôties de pain dessous & les servez sur les rôties : l'on peut encore les envelopper de lard & de feuilles de vigne , comme les cailles , les pattes en long , & les panner de mie de pain ; servez les rôties dessous. Les *beccots* , *beccassines* & *beccasses* ; il faut les trousser en leur tournant les pattes en dedans & leur passer le bec au travers des cuiffes en place de brochettes ; piquez tout le dessus avec du menu lard , fans les vider non plus que les mauviètes & les autres oiseaux qui se servent avec des rôties ; faites-les cuire d'une belle cou-

leur dorée & à propos. Les pluviers, les beccafiques, les rales, les grives, les rouges gorges & rameaux, se servent tous de la même façon.

Les ortolans, il faut leur ôter les yeux, couper le bout des pattes, & les embrocher à une brochette plate; en cuisant, vous les flambez légèrement; sur la fin, vous les arrosez avec du blanc d'œuf fouetté, & leur faites prendre une couleur dorée; quand ils ne sont pas des plus gras, vous les bardez en caille, & faites cuire de même. Les *perdreaux gris*, les *perdreaux rouges*, les *bertavels*, les *faillans*, les *guignards*, vous les plumez, videz & faites refaire; il faut les piquer & les faire cuire en ne les arrosant que très-peu pour ne point en ôter le fumet, & avoir attention à ne les point trop cuire. Les *cailleteaux* & *cailles*, vous les videz & refaites sur de la braise, & les embrochez en mettant d'abord la barde de lard que vous faites entrer par le bord dans un brochette, une feuille de vigne & le cailleteau, & ramenez par-dessus la barde pour la faire entrer de l'autre côté dans la brochette, de façon que l'on ne voye le cailleteau & les cailles que par les pattes; faites cuire, & pan-

36 LES SOUPERS.

nez de mie de pain sur la fin de la cuisson, & prendre une belle couleur dorée; vous pouvez embrocher les caillies sans les refaire, si vous voulez, pour ne point fondre leur graisse.

Les *lapereaux*, vous les dépouillez, videz & faites refaire; piquez-les & les mettez à la broche; il faut les arroser en les mettant au feu, & les faire cuire sans les arroser davantage pour ne point en ôter le fumet. Les *levrauts*, vous les videz & les faites refaire; frottez-les ensuite avec leur sang pour les rougir; piquez-les & faites cuire à propos pour qu'ils soient dans leur jus; vous les servez avec une poivrade dans une saucière. Le *vieux lievre* peut être bon à rôtir, après avoir cassé les os du milieu des cuisses, vous le faites refaire & lui ôtez la peau jusqu'à la chair & le piquez; faites-le mariner avec une marinade un peu tiède, faite avec un morceau de beurre, un verre de vinaigre, deux grands verres d'eau, tranches d'oignons, une gouffe d'ail, sel, poivre, clous de girofles; en cuisant, arrosez avec sa marinade, servez une poivrade dans une saucière. Le *marcassin*, il faut un peu le laisser mortifier & lui ôter la peau jusqu'au col, piquez

tout le dessus de menu lard & le faites bien cuire. Le *chevreuil* & toutes les viandes noires, vous les piquez & marinez avec vinaigre, tranches d'oignons, sel, poivre; après les avoir égouttées & embrochées, vous mettez du papier bien beurré sur ce qui est piqué, & des bardes de lard sur ce qui n'est pas piqué; enveloppez par-tout avec un second papier; faites bien cuire; servez une poivrade dans une sauciere. Il faut observer que dans la volaille & le gibier, la femelle est plus délicate que le mâle; & que pour les manger dans leur bonté, il faut les laisser mortifier deux ou trois jours, plus ou moins, suivant l'espece de la bête, ou du tems chaud ou froid; faute de cette attention, vous risquez de manger dur ce qui seroit tendre.

Du Poisson d'eau douce & de mer.

L'on trouvera les bouillons, jus, sauces, potages & coulis à la suite de ceux qui sont en gras au commencement du premier volume.

Des glaces & Braises maigres.

Mettez dans un vaisseau de la grandeur de ce que vous voulez faire cuire;

un morceau de beurre , du vin de champagne , du bouillon de légumes , un bouquet de persil , ciboule , clous de girofles , thym , laurier , basilic , sel , poivre , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais ; vous réglerez les doses suivant la grosseur de votre poisson , & le ferez cuire à petit feu : toutes les braises maigres se font de cette façon. Pour *les glaces* , vous prenez du bouillon de poisson que vous mettez dans une casserole avec toutes sortes de débris de poisson , comme les peaux & les arêtes de ceux que vous aurez préparés pour tirer des filets ou faire des farces , & les mettez dans ce bouillon après les avoir bien lavés , & les ferez bouillir avec un bouquet de fines herbes , zestes de racines & tranches d'oignons ; ensuite vous passez au tamis de soie pour le faire réduire en caramel , & en glacerez ce que vous voudrez.

Farce de Poissons.

Mettez de la mie de pain dans une casserole avec de la crème ou du bon lait , faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; mettez refroidir , & y ajoutez avec de la chair de poisson de

celui que vous voudrez, haché très-fin, persil, ciboules, échalottes, basilic en poudre, sel, gros poivre; pilez le tout ensemble avec du bon beurre & des champignons; liez-la avec des jaunes d'œufs cruds, & vous en servez à farcir ce que vous voulez. Les farces fines que l'on fait pour des boucons, rissoles & autres petits hors-d'œuvres, se font en passant des champignons avec un bouquet de persil, ciboule, quelques échalottes, deux clous de giroflées, thym, laurier, basilic, un morceau de beurre; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec de la crème; laissez bouillir & réduire comme une Bechamelle bien liée; passez-là au tamis, & y mettez des laitances de carpes blanchies & hachées, des jaunes d'œufs durs hachés, assaisonnés de sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble; & si votre farce n'étoit point assez liée, vous y mettez deux jaunes d'œuf cruds.

Farce maigre sans poissons.

Hachez un peu d'oseille & la mettez dans une casserole avec un peu de beurre, de la mie de pain, de la crème; faites bouillir & réduire jusqu'à ce que

la mie de pain soit bien épaisse ; mettez refroidir , & la pillez dans un mortier , en y ajoutant du persil , ciboule , champignons , échalottes , basilic , le tout haché très-fin , jaunes d'œufs durs , sel , poivre , muscade , un morceau de beurre , & liez cette farce avec des jaunes d'œufs crus pour vous en servir à ce que vous voulez. Si voulez une farce plus commune , & bientôt faite , vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , avec persil , ciboules , échalottes , basilic , champignons , le tout haché , sel , gros poivre , de la mie de pain ; passez-les ensemble , jusqu'à ce que le pain ait bu le beurre , & soit un peu desséché ; ôtez-la du feu , & y mettez quelques jaunes d'œufs crus.

De la Carpe & de la Breme.

La breme ressemble beaucoup à la carpe , à cette différence , qu'elle est plus plate ; la chair en est plus molle , & par conséquent n'en est point si estimée ; les marais , les étangs & les rivières , nous fournissent des unes & des autres ; celles de rivières sont les meilleurs , principalement celles de Seine : il faut les choisir d'une couleur jaunâ-

tre. Quand la carpe est grosse & bien grasse, d'une bonne eau, elle est d'un excellent manger, la langue est le morceau le plus délicat que l'on sert à ceux à qui l'on veut faire les honneurs.

Carpe au court-bouillon & au bleu.

Vuidez une grosse carpe & en ôtez Rôt.
les oüies; mettez-la sur un grand plat, pour verser dessus un bon verre de vinaigre tout bouillant, pour la rendre bleue; enveloppez-la avec un linge pour la mettre dans une poissonniere avec un bon morceau de beurre, du vin ce qu'il en faut suivant la grandeur de la carpe, un tiers d'eau, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, persil, ciboule, ail, clous de girofles, tranches de citron, thym, laurier, basilic, sel, poivre; que le court-bouillon soit un peu de haut goût; faites bouillir à petit feu, & la servez sur une serviette garnie de persil verd après l'avoir égoutée.

Carpe à la Bourgogne.

Maniez un bon morceau de beurre Grosse
avec persil, ciboule, échalotte hachée, entrée
basilic en poudre, sel, gros poivre, maigre.

& le mettez dans le corps d'une grosse carpe entiere après l'avoir écaillée & vidée; mettez-là dans une poissonniere juste à sa grandeur avec trois ou quatre verres de bon bouillon & une pinte de vin de Bourgogne, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux ou trois oignons en tranches, zestes de carottes, panais & racines de persil, peu de sel, gros poivre & muscade; faites cuire à grand feu; ensuite vous égouttez la carpe pour la dresser dans le plat que vous devez servir; passez sa cuisson au tamis sans dégraisser, & la remettez sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce; si elle étoit trop salée, il n'en faudroit faire réduire que la moitié, servez dessus la carpe.

Carpe à la Financiere.

Grosse entrée grasse Ayez une des plus grosses carpes que vous pourrez, qui soit de Seine; écaillez-là; en ôtant les oüies, prenez garde d'arracher la langue; videz-la en l'ouvrant par le côté, & prenez garde de crever l'amer; ôtez légèrement la peau de la carpe au côté qui n'est point ouvert, & le piquez partout autour avec du menu lard; faites un ragoût assez grand

Pour remplir la carpe avec ris de veau, truffes, foie gras, champignons, que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de giroffes, basilic; passez sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, jus & coulis, assaisonné de sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le ragoût soit cuit, bien lié & dégraissé, & le mettez dans la carpe quand il sera froid, coupez-la pour que rien ne sorte, foncez une poissonniere juste à la grandeur de la carpe avec tranche de jambon, beaucoup de tranches de veau, mettez la carpe dessus, & la couvrez de bardes de lard, tranches d'oignons, zestes de racines, un gros bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, quatre clous de giroffes, thym, laurier, basilic; faites suer sur un moyen feu; ensuite vous y mettez du bon bouillon, & autant de vin de champagne, jusqu'à ce que la carpe soit couverte, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; ensuite vous mettez égoutter la carpe, en prenant garde de la rompre, ôtez la ficelle & en glacez tout le dessus avec une bonne glace de veau que

44 LES SOUPERS

vous aurez faite exprès ; trempez des plumes bien propres & sèches dans la glace, pour la mettre à mesure sur la carpe, & la glacer plus également ; ensuite vous la dressez sur le plat que vous la devez servir, en la garnissant tout autour avec ce que vous voudrez, une partie glacée, comme des fricandeaux, & l'autre partie qui ne l'est pas, comme des écrevisses cuites avec la carpe, truffes entières, grosses crêtes, perdreaux, blanc de volailles, pigeons glacés, le tout artistement arrangé ; servez avec une sauce à l'Espagnole, que vous verserez sur ce qui n'est point glacé.

Carpe farcie à la Gendarme.

Entrée. Prenez une poignée d'oseille épluchée & lavée ; donnez lui quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, de la mie de pain, persil, ciboule, échalotte hachée ; passez sur le feu un quart-d'heure ; mouillez avec de la bonne crème ; laissez réduire bien liée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes d'œufs durs hachés, & trois jaunes crus, sel, gros poivre ; mettez cette farce dans le corps d'une car-

pe , après l'avoir écaillée & vidée ; coufez-la pour que la farce ne forte pas ; mettez mariner la carpe avec de l'huile , fel , gros poivre , persil , ciboules entieres, une gouffe d'ail , thym , laurier , basilic ; faites-la griller en l'arrosant avec sa marinade , & la servirez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole des champignons hachés avec un peu de beurre , & les passez sur le feu un quart-d'heure ; mettez refroidir , ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine que vous délayez avec capres , anchois , persil , ciboules , échalottes , le tout haché , un bon morceau de beurre , du bouillon , fel , gros poivre ; faites lier sur le feu , en finissant , un filet de vinaigre , ou un jus de citron.

Carpe grillé à la farce.

Faites un ragoût maigre de farce, Entrée: comme il est expliqué à l'article des ragoûts , page 19 , pour le servir dessous une carpe grillée ; après l'avoir écaillée & vidée , vous la cisellez sur les côtés , pour la faire mariner avec un peu d'huile , persil , ciboules entieres , deux gouffes d'ail , deux ou trois échalottes , thym , laurier , basilic , fel ,

gros poivre ; après avoir mariné deux heures , vous pressez les fines herbes sur la carpe , & la pannez de mie de pain , pour la faire griller en l'arrosant de sa marinade.

Carpe frite.

Rot. Ecaillez & vuidez une carpe en la fendant le long du dos sans crever l'amer ; donnez quelques coups de couteau sur la grosse arête , & la cisellez sur les côtés , & la ferez mariner quelques heures , avec sel , poivre , thym , laurier , basilic , deux gouffes d'ail , échalottes , persil , ciboule , le tout sans être haché , clous de girofles , un demi verre de vinaigre ; après l'avoir égouttée & farinée , vous la faites frire à grand feu , & servirez garnie de persil frit : il ne faut mettre la laite que lorsque la carpe est aux trois quarts frite , si c'est des œufs , il faut un peu plus de tems.

Carpe à l'étuvée.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre , mouillez moitié bouillon ou de l'eau , & moitié vin rouge , ou les trois quarts de vin ; mettez-y de la carpe coupée par tronçons avec des

petits oignons blancs , blanchis jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux échalottes , trois clous de giroffes , thym , laurier , basilic , des champignons , sel , gros poivre ; faites cuire à grand feu , & réduire en sauce liée , ôtez le bouquet , mettez-y un anchois haché , des câpres fines entières ; dressez la carpe , les oignons & croutons de pain frits entre ; arrosez le tout avec la sauce.

Etuvée de Carpe à la Chartreuse.

Ayez une belle carpe que vous laissez entière ; après l'avoir écaillée , vous la videz sur un plat pour ne point perdre le sang , lavez le dedans de la carpe avec du vin de Bourgogne ; foncez une poissonniere avec des zestes de carottes , panais , tranches d'oignons , une gouffe d'ail , & deux grosses échalottes piquées chacune d'un clou de girofle , persil , ciboule en branche ; mettez la carpe dessus avec sel , gros poivre , le sang de la carpe , le vin qui l'a lavé , & une bouteille de vin rouge , un morceau de beurre , deux verres d'eau ; faites cuire à moyen feu ; ensuite vous passerez la cuisson pour la Entrée.

faire réduire au point d'une fauce ; mettez-y un bon morceau de beurre que vous aurez manié avec deux anchois & des capres hachées , une bonne pincée de farine ; faites lier sur le feu pour servir dessus la carpe.

Carpe en Matelotte.

Entrée. Mettez une carpe coupée par tronçons dans une casserolle , avec le poisson de riviere que voudrez , coupé de même , comme brochet , anguille , écrevisses , lotes , tanches ; faites un roux avec du beurre & de la farine ; mouillez moitié vin rouge & moitié bouillon , mettez une douzaine de petits oignons blanchis , des champignons , un bouquet de fines herbes ; faites bouillir jusqu'à ce que les oignons soient presque cuits , mettez le tout dans la casserole où est le poisson , avec sel , gros poivre ; faites cuire à grand feu ; il ne faut qu'une demi-heure , servez à courte fauce , avec capres , anchois , & croutons de pain frits.

Carpe en Matelotte à la Marinier.

Entrée. Faites blanchir des petits oignons jusqu'au trois quarts de leur cuisson ; mettez-les dans une casserole avec une carpe coupée par tronçon , & d'autre poisson

poisson coupé de même, sans les laver en les vidant ; n'en perdez point le sang & le mettez dans la casserole avec du vin rouge , jusqu'à ce que le poisson en soit couvert , un très-petit morceau de beurre , une écorce de citron , deux feuilles de laurier , sel , gros poivre ; faites bouillir à grand feu & réduire à courte sauce ; vous remuerez de temps en temps la casserole , pour qu'elle ne s'attache pas au fond ; la cuisson faite , renversez sans arrangement votre matelotte dans le plat que vous devez servir ; vous pouvez encore la faire dans un petit chaudron avec un feu clair.

Carpe à la Jacobine.

Mettez dans une casserole une dou- Entrée.
zaine de petits oignons blanchis un quart d'heure , avec une demi-douzaine de truffes coupées en tranches , un bouquet de fines herbes , un morceau de bon beurre ; passez les sur le feu & les singez un peu fort ; mouillez avec une chopine de vin blanc ; faites bouillir à petit feu une demi-heure ; ensuite vous y mettez une carpe coupée par tronçons , un peu de bouillon , sel , gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sauce ; un moment avant que de

fervir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, un jus de citron.

Carpes aux fines herbes.

Entrée. Coupez une carpe par tronçons & la mettez dans une casserole, avec persil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché; basilic en poudre, deux pains de beurre, la moitié d'un manié de farine, une cuillerée de bonne huile, une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, deux ou trois cuillerées de jus d'oignons; faites cuire à grand feu, & réduire à courte sauce; il ne faut qu'une demi-heure pour la cuire.

Carpes farcies.

Entrée. Après avoir écaillé une carpe d'une bonne grosseur, & coupé les nageoires; vous séparez la peau d'avec la chair sans la déchirer, en commençant par le ventre, ce qui se fait aisément en passant le pouce entre la peau & la chair, jusqu'à ce que vous soyez à la tête, où il faut que la peau tienne, ainsi qu'à la queue; levez toute la chair de la carpe pour en faire une farce avec de la mie de pain; passez avec de la crème, champignons, persil, ciboules,

un morceau de beurre , un peu de basilic ; vous pouvez mettre avec , si vous voulez , de la chair de quelques autres poissons ; assaisonnez de sel , gros poivre ; liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs ; remplissez avec , la peau de carpe , après avoir ôté toutes les grosses artères ; cousez la peau & la mettez sur un plat beurré dans le fond ; arrosez tout le dessus avec du beurre , & la pannez de mie de pain ; faites-la cuire au four ; ayez soin en cuisant de l'arroser légèrement avec du beurre , pour qu'elle ne prenne point trop de couleur ; servez-la avec la sauce que vous voudrez , ou avec un ragoût de laitances ; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts , tom. III.

Carpes à la Dauphine.

Faites un ragoût avec foies gras , ris Entrée
de veau , truffes ; qu'il soit bien lié & grasse.
fini de bon goût ; écaillez & vuidez
une grosse carpe par le côté ; mettez ce
ragoût dans la carpe & la cousez ; cou-
chez le côté qui n'est point ouvert sur
des tranches de veau & de jambon ; as-
saisonnez légèrement de sel , gros poi-
vre , un morceau d'excellent beurre ;
couvrez avec des bardes de lard ; met-

tez-y un bouquet avec toutes sortes de fines herbes ; faites fuer un bon quart d'heure ; mouillez avec une bouteille de vin de Champagne ; rachevez la cuisson à petit feu , passez le fond de la sauce & la dégraissez ; mettez-y du coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; servez dessus la carpe.

Carpes au Monarque.

Entrée
grasse. Prenez une grosse carpe , d'une bonne eau que vous écaillez & vuidez par le côté ; remplissez-la avec un ragoût de petits oignons , fini de bon goût , bien lié & froid ; cousez-la & levez la peau du côté qu'elle n'est point ouverte pour en piquer tout le dessus avec du menu lard , comme un fricandeau ; faites la cuire avec vin de Champagne , bon bouillon , un bouquet de fines herbes , sel , gros poivre ; la cuisson faite , vous l'égouttez & en glacez tout le dessus avec une glace de veau que vous mettez légèrement avec des plumes pour la glacer plus également ; servez-la avec un ragoût fait de ris de veau , crêtes , petits œufs , foies gras , laitances de carpes , fini de bon goût.

Carpes à la Polonoise.

Coupez une carpe par tronçons & Entrée.
la tête en deux, après avoir coupé le
bout de la queue, les nageoires, &
écaillé, mettez votre carpe dans une
casserole, avec un morceau de beurre,
tranches d'oignons, zestes de racines,
persil, ciboules, thym, laurier, basilic,
le tout entiers, sel, gros poivre; mouil-
lez avec une pinte de biere, un de-
mi-poisson d'eau de vie; faites cuire,
ensuite vous retirez la carpe pour la
dresser; passez la cuisson sans la dé-
graisser; faites-la réduire au point d'u-
ne sauce; mettez-y un pain de beurre
manié de farine, un jus de bigarade;
faites lier sur le feu; servez dessus la
carpe.

Carpe à la broche.

Écaillez & vuidez une grosse carpe; Entrée.
farcez-la avec une farce faite avec un
morceau de beurre, mêlé avec de la
mie de pain très-fine, fines épices, ca-
pres, un anchois, persil, ciboules, écha-
lottes, le tout haché très-fin; lardez
la chair de la carpe avec des filets d'an-
chois nouveaux; s'ils ne le sont pas,
vous les ferez un peu dessaler; embro-

chez votre carpe à un hatelet, & l'attachez à la broche; enveloppez avec trois ou quatre feuilles de papier bien beurré; en cuisant vous l'arrosez avec du vin blanc que vous aurez fait bouillir avec du beurre, quelques feuilles de laurier & deux gouffes d'ail; servez votre carpe avec telle sauce ou ragoût, que vous jugerez à propos.

Carpes en hachis.

Hors-
d'œu-
vre.

Prenez des petites carpes que vous écaillez & vuidez; levez-en toutes les chairs pour les hacher, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes hachées, un peu de basilic en poudre, sel, gros poivre, muscade; passez sur le feu; mettez y une bonne pincée de farine; mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du jus d'oignons; faites bouillir & réduire jusqu'à ce que votre hachis soit lié; en servant, garnissez avec des mies de pain passées au beurre d'un beau blond doré.

Carpe en Redingotte.

Entrée
grasse.

Écaillez & vuidez une carpe par les ouies; faites entrer dans le corps un morceau de beurre manié avec persil,

ciboules , échalottes , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; sel , gros poivre ; faites-la cuire avec bon bouillon gras , & moitié vin blanc , zestes de carottes , panais , tranches d'oignons , un bouquet de fines herbes , une gouffe d'ail , trois clous de girofles , sel , poivre ; ayez une grosse anguille que vous coupez en trois morceaux ; ne les fendez que par un côté , & en ôtez l'arête ; piquez-en tout le dessus , comme un fricandeau ; mettez-les dans une casserole avec un bon bouillon gras , un demi-fetier de vin de Champagne , quelques tranches de veau & de jambon coupées minces , des champignons entiers , un bouquet ; faites bouillir à grand feu ; la cuisson faite , vous passiez la sauce pour la faire réduire en caramel , & en glacez tout le dessus de l'anguille ; mettez égoutter la carpe pour la dresser sur le plat que vous devez servir ; couvrez la avec vos morceaux d'anguilles ; servez avec la sauce , ou le ragoût que vous voudrez.

Carpes en écussions.

Levez la peau en entier à des moyennes carpes , après les avoir écaillées ; prenez la chair pour en couper la moi-

Hotte-
d'œu-
vre.

tié en petits filets, & l'autre moitié vous en ferez une farce avec les laitances, un peu de mie de pain passée avec de la crème, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & liée de quelques jaunes d'œufs, un peu de beurre; coupez des mies de pain de la grandeur d'un gros écu; mettez-y ensuite sur chacune un peu de cette farce, & sur la farce vous y arrangez des filets de carpes avec des filets de truffes, & une queue d'écrevisse dans le milieu; remettez de la farce, & une seconde couche de filets, que vous couvrez avec de la farce; dorez tout le dessus avec de l'œuf battu pour y faire tenir la peau de carpe que vous aurez coupée de la grandeur du creux de la main pour qu'elle enveloppe tout le dessus; faites cuire dans un four d'une chaleur modéré; servez avec une sauce faite avec les débris de la carpe, vin de Champagne & coulis.

Carpes au Prince.

Entrée
grasse. Mettez dans le corps d'une grosse carpe un ragoût de ce que vous voudrez, qu'il soit cuit & fini de bon goût; levez la peau de la carpe du côté qu'elle n'est point ouverte, pour la piquer de

menu lard ; mettez la bouillir un bouillon dans une chopine de vin blanc , & la retirez tout de suite pour l'égoutter , & la dressez dans le plat que vous devez servir ; mettez dessous une farce faite avec quelques foies gras , blanc de volaille , lard rapé ; affaïsonnez de sel , gros poivre , un peu de mies de pain bien fines , & liez de trois jaunes d'œufs cruds ; affaïsonnez la carpe , & couvrez le dessus qui est piqué , avec des bardes de lard ; faites-la cuire au four ; ôtez les bardes après la cuisson , & en égouttez la graisse ; glacez-la avec une glace de veau & de jambon ; servez avec une sauce à la carpe ou à l'Espagnole , ou telle autre que vous voudrez , avec jus de citron.

Filets de Carpes de plusieurs façons.

Coupez des filets de carpes de la grandeur que vous voulez ; servez-vous des débris & têtes pour les faire suer dans une casserole avec un peu de beurre , persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux clous de giroffes , un peu de fenouil , champignons , deux ou trois échalottes ; mouillez avec un verre de vin blanc , du bouillon & coulis maigre ; laissez cuire & réduire au point d'une sauce ; passez au tamis ; mettez y

Hors-
d'œu-
vre.

mijotter vos filets de carpes jusqu'à ce qu'ils soient cuits; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un jus de citron: si vous voulez les servir d'une autre façon, vous faites bouillir quelques bouillons vos filets avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, fines herbes: la cuisson faite, vous les égouttez & les servez sur le ragoût que vous voulez, comme au concombre, à la chicorée ou autre, ou telle sauce que vous voulez; vous pouvez faire la même chose avec des filets du poisson que l'on a déjà servi.

Carpes diversifiées.

Entrée. Prenez une carpe d'une moyenne grosseur, que vous écaillez & vuidez par les ouies; mettez lui dans le corps un morceau de beurre manié avec persil, ciboules, champignons, échalottes, sel, gros poivre: si vous la servez en maigre; vous la ferez cuire avec vin blanc, bouillon, un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules entières, deux gouffes d'ail piqués de deux clous de giroffes, thym, laurier, basilic, zestes de carottes, panais, un peu d'écorce de citron, tranches d'oignons. En gras, vous foncez la pois-

sonniere de tranches de veau & de jambon, des débris de volaille ou de gibier, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, oignons, racines; faites suer une demi-heure & mouillez avec vin blanc & bouillon; laissez bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le veau soit presque cuit; ensuite vous y mettrez la carpe pour la faire cuire, & bien assaisonnée de sel, gros poivre; vous la servirez avec telle sauce ou ragoût, en gras & en maigre, que vous voudrez.

Du Barbillon.

Le barbillon est un poisson de riviere Entrée. assez commun; il tire son nom d'une espece de barbe qu'il a à côté des levres: on peut le servir sur les bonnes tables, quand il est d'une bonne eau, gras, & d'une bonne grosseur. La façon de le préparer est de même que la carpe, ainsi que la brême.

Du Brochet.

Le brochet de riviere, & des eaux Entrée. claires est préféré à celui des étangs, parce qu'il est plus gras & d'une chair plus ferme: quand il est gros, il faut le tuer, & le laisser mortifier, pour qu'il ne soit point dur & coriace.

Brochet à la Poulette.

Entrée. Écaillez un brochet de moyenne grosseur, & le videz ; ôtez les nageoires & le bout de la queue ; coupez-le par tronçons ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, une douzaine de petits oignons blanchis & cuits à moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofles, thym, laurier, basilic ; passez sur le feu, & singez un peu fort ; mouillez avec une chopine de vin blanc & du bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, un peu de muscade & un jus de citron.

Brochet frit.

Entrée. Coupez un brochet par morceaux ; après l'avoir écaillé & vidé ; faites-le mariner deux heures avec un peu de vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules, ails, échalottes, un verre d'eau, tranches d'oignons ; ensuite vous l'égouttez & essuyez avec un linge ; farinez & faites frire ; servez-le avec un ragoût de laitances, ou autre ragoût maigre :

si vous voulez le servir sans ragoût ; après l'avoir essuyé , vous trempez chaque morceau dans un blanc d'œufs fouetté ; farinez & faites frire ; servez garnis de persil frit.

Brochet à l'Italienne à la broche.

Ayez un gros brochet mortifié , que vous écaillez & vuidez par les ouies ; remplissez-le avec une farce faite de blanc de volaille cuite , tettine de veau blanchie , mie de pain desséchée , avec de la crème , lard rappé , persil , ciboules , échalottes hachées , sel , gros poivre , & liez de quelques jaunes d'œufs ; piquez tout un côté avec du menu lard , & l'embrochez à un hatelet pour le faire cuire à la broche , enveloppé de plusieurs feuilles de papier bien beurré ; servez-le avec une sauce à l'Italienne ; vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , page 124. Tom. I.

Brochet en filets à différentes sauces & ragoûts.

Vuidez & ôtez les ouies à un brochet sans l'écailler ; fendez-le en deux dans sa longueur & le coupez par morceaux ; faites le cuire dans un court bouillon fait avec un morceau de beurre , du

Grosse
entrée
grasse.

Entrée.

vin blanc, peu de bouillon, sel, poivre, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, une gouffe d'ail, trois clous de girofles, thym, laurier, basilic, persil, ciboules : la cuisson faite, vous l'égouttez & l'épluchez de ses écailles au moment que vous devez servir ; pour qu'il soit plus blanc, dressez-le sur le plat ; servez dessus telle sauce ou ragoût que vous voudrez.

Brochet en Dauphin.

Entrée. Ayez un brochet d'une moyenne grosseur que vous écaillez & vuidez ; donnez-lui quelques coups de couteau sur les côtés & sur le dos, en façon d'incision ; faites-y entrer du sel, & gros poivre ; faites le mariner avec de l'huile, persil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, deux feuilles de laurier, basilic, le tout entier ; ensuite vous l'embrochez dans un hatelet ; en le faisant tortiller comme un dauphin, que la tête soit d'un côté, & la queue de l'autre ; arrosez-le de sa marinade & le pannez de mie de pain ; faites-le cuire au four ; servez-le avec la sauce que vous voudrez.

Brochet au Perdouillet.

Ecaillez & vuidez un brochet ; laissez-le entier ou le coupez par morceaux ; faites-le cuire avec vin blanc , un bon morceau de beurre , persil , ciboules , zestes de racines, tranches d'oignons , quelques feuilles de basilic , peu de sel , gros poivre ; la cuisson faite , dressez le brochet sur le plat ; passez la sauce au tamis , & la faites réduire ; en servant mettez-y une petite pincée de persil verd , blanchi & haché très-fin. Entrée.

Brochet à la Mariée.

Prenez un brochet de moyenne grosseur que vous écaillez & vuidez ; coupez-le en trois ou en quatre morceaux ; fendez chaque morceau en deux , sans les séparer ; ôtez les arrêtes , & les applatissez le plus que vous pourrez en les battant avec le manche d'un couteau ; mettez dessus une farce maigre , & les roulez ; enveloppez chaque morceau avec de l'étamine , & les ficellez ; faites-les cuire avec vin blanc , un peu de beurre , du bouillon , zestes de racines , tranches d'oignons , un bouquet de fines herbes , sel , poivre ; la cuisson faite , vous les développez & les essuyez pour Entrée.

les servir avec la sauce que vous voudrez.

Brochetons en Vives.

Entrée.

Ecaillez & vuidez plusieurs petits brochetons ; coupez - leur la tête en croissant , comme l'on fait aux vives ; cifelez-les sur le côté & les faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , une gouffe d'ail , clous de giroffes, deux feuilles de laurier , thym , basilic , persil , ciboules, le tout entier ; faites-les griller , en les arrosant avec leur marinade ; servez-les avec une sauce peu liée , d'un bon goût, & un jus de citron. On peut préparer les brochetons de la même façon que les vives.

Brochet au gros sel.

Grosse entrée.

En hyver , laissez mortifier deux jours un gros brochet ; après l'avoir écaillé & vuidé, vous le laissez entier ou le coupez par morceaux ; couvrez-le par tout avec du gros sel , & le laissez pendant deux heures ; ôtez-en le sel & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur , avec une racine de persil , coupée proprement en petits filets , des champignons hachés , une demi-gouffe d'ail haché très fin , un peu de basilic , de

l'eau, du gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; dressez le brochet sur le plat; mettez un bon morceau de beurre dans la sauce; faites lier sur le feu; servez dessus le brochet.

Brochet à la broche, en gras & en maigre.

Ayez un gros brochet mortifié, écaillé & vidé. En gras, vous le farcissez d'une farce de blanc de volaille cuite; & piquerez tout le dessus avec du menu lard, le dessous avec des filets d'anchois & des filets de cornichons que vous larderez en travers. En maigre, vous le farcissez d'une farce maigre, & piquez le dessus avec des lardons d'anguille, & le dessous comme le précédent; embrochez le brochet à un hachet; mettez-y autour persil, ciboules, deux gouffes d'ail piqué chacune d'un clou de girofle, thym, laurier, basilic, le tout entier, sel, gros poivre; enveloppez avec plusieurs feuilles de papier bien beurrées; mettez par dessus deux grandes brochettes larges & plates pour soutenir le brochet, que vous ficellez; & en le faisant cuire vous l'arroserez avec une livre de beurre que vous aurez fait bouillir avec une demi-

Grosse entrée.

bouteille de vin blanc, & fait réduire jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus que le beurre. La cuisson faite, ôtez tout le papier & les fines herbes qui sont autour du brochet; faites-lui prendre une belle couleur dorée, au côté qui est piqué; servez-le avec une sauce au Pontife, ou à la Carpe, à l'Espagnole, au vin de Champagne, celle que vous voudrez, en gras ou en maigre. Vous trouverez la façon de les faire à l'article des sauces, tom. I.

Brochet à la Simone.

Entrée. Faites mariner un brochet écaillé & coupé par morceaux avec un peu de vinaigre, sel, poivre; ayez des navets coupés proprement & blanchis; mettez-les dans un roux fait avec de la farine & du beurre; passez-les sur le feu; mouillez avec un peu de jus, du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofles, thym, laurier, basilic; mettez-y les morceaux de brochet, un peu de beurre; faites cuire & réduire en sauce liée; assaisonnez de sel, gros poivre, un filet de vinaigre; dégraissez; servez garni de croutons de pain frits; arrosez le tout avec la sauce.

Brochet à l'Angloise.

Coupez par morceaux un brochet ^{Entrée.} après l'avoir écaillé, & le mettez dans une casserole avec deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon, deux cuillerées d'huile, un pain de beurre, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofles, une feuille de laurier & du coulis maigre, sel, poivre; faites cuire & réduire au point d'une sauce; dressez le brochet sur le plat; dégraissez la sauce pour la passer au tamis; en servant un jus de citron.

Brochet en Grenadin.

Prenez un brochet mortifié, qu'il ^{Entrée} soit gros; après l'avoir écaillé & ^{grasse.} vidé, vous le coupez par morceaux comme le grenadin de veau; ôtez-en l'arrête; levez la peau & en piquez tout le dessus avec du menu lard; mettez-les dans une casserole avec des tranches de veau coupées mince, & tranches de jambon, champignons entiers, un bouquet de fines herbes, bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées d'huile; faites bouillir jusqu'à ce que

vos grenadins soient cuits ; ôtez-les & passez la cuisson au tamis ; dégraissez , & faites réduire en caramel pour en glacer tout le dessus des grenadins ; servez-les sur le ragoût que vous voudrez , comme à la chicorée , aux concombres , à la farce d'ozeilles , ou telle sauce que vous voudrez , pour donner du corps au ragoût ou à la sauce ; vous mettez une cuillerée de bouillon dans la casserole de la glace , pour en détacher ce qui tient après & le mettez dedans.

Brochet en étuvée.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre ; mouillez avec une pinte de vin rouge , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois clous de giroffes , une feuille de laurier , basilic ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs , cuits à moitié , un brochet coupé par tronçons après l'avoir écaillé , sel , gros poivre ; faites cuire & réduire en sauce liée ; ôtez le bouquet ; ajoutez-y un pain de beurre , en servant vous y mettez une bonne pincée de capres fines entières , un anchois haché ; servez avec des croutons frits que vous arroseriez avec la sauce ; vous pouvez mettre , si vous voulez , dans

cette étuvée des culs d'artichaux ; champignons , laitances de carpes , cornichons , ce que vous jugerez à propos.

Brochet au vin de Champagne.

Ayez un gros brochet mortifié que vous vuidez sans l'écailler , & faites entrer dans le corps par les ouies un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules , échalottes , une gouffe d'ail , thym , laurier , basilic , le tout hachée très-fin , sel , fines épices ; mettez-le dans une poissonniere juste à sa grandeur , avec du vin de Champagne autant qu'il en faut pour qu'il baigne dedans , trois gros citrons coupés en tranches , la peau ôtée ; faites bouillir ; mettez-y le feu avec du papier , & le laissez brûler jusqu'à ce que le brochet soit cuit ; passez la sauce au tamis , & la faites réduire au point d'une sauce pour la servir dessus le brochet.

Brochet à la bonne-femme.

Faites cuire un ou deux petits brochets sans les écailler , après les avoir vidés , avec moitié vin blanc & de l'eau , un morceau de beurre , tranches d'oignons , zestes de carottes , panais , une gouffe d'ail , clous de giroffes , thym ,

lic, sel, poivre. La cuisson faite, vous égouttez les brochets & les épluchez; dressez sur le plat; servez dessus une sauce faite avec un bon morceau de beurre manié de farine, de l'eau, sel, gros poivre, une petite pointe d'ail, un anchois & passe-pierre hachées; faites lier sur le feu; mettez-y un filet de vinaigre.

Brochet à la Provençale.

Grosse entrée. Ecaillez & vuidez un gros brochet mortifié, lardez-le par tout en travers avec des lardons de chair d'anguille & filets d'anchois; mettez-le dans une poissonniere juste à sa grandeur, pour le faire cuire avec du bouillon, un peu de jus, du vin blanc, tranches d'oignons, zestes de racines, fines herbes, gouffe d'ail, un morceau de beurre, ou un demi-verre d'huile, sel, poivre. La cuisson faite, vous le servez avec un coulis d'écrevisses, ou un ragoût de ce que voudrez: vous pouvez encore le servir, étant cuit de cette façon, avec telle sauce que voudrez.

Brochet à la Duchesse.

Grosse entrée grasse. Lardez, moitié lard & moitié jambon, un gros brochet mortifié, après l'avoir écaillé & vuidé; mettez-le dans une poissonniere juste à sa grandeur, que

vous aurez foncée avec des tranches de veau très-minces, & quelques zestes de jambon; couvrez le brochet avec des bardes de lard; mettez sur les côtés des tranches d'oignons, zestes de racines, un citron en tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, quatre clous de girofles; faites suer une demi-heure; mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne & autant de bon bouillon; faites bouillir jusqu'à ce que le brochet soit cuit; égouttez le brochet & l'arrosez avec le gras de sa cuisson pour le panner de mie de pain; mettez des petits morceaux de beurre, gros comme des pois, par tout dessus la mie de pain; mettez-le au four pour lui faire prendre une couleur dorée; faites réduire le fond de la sauce, après l'avoir dégraissée & passée au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier légèrement; servez dessous le brochet.

Brochet moitié au bleu, moitié frit.

Vuidez un gros brochet mortifié; coupez-le par la moitié; faites cuire le côté de la tête au bleu, de la même façon que la carpe; le côté de la queue, vous l'écaillez & le fendez du côté du

Rôt.

dos ; cifelez-le fur les côtés , & le faites mariner avec un peu d'eau , du vinaigre , fel , poivre , persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux clous de girofles , un oignon en tranches , un peu de basilic ; effuyez-le & le farinez pour la faire frire ; servez tous les deux sur le même plat au bout l'un de l'autre , en garnissant ce qui est frit avec du persil frit , & ce qui est au bleue avec du persil vert.

Salade de Brochet.

Hors-
d'œu-
vre.

Coupez des filets de brochets cuits , de ce que l'on aura deffervi de la table ; arrangez-les artistement sur le plat que vous devez servir , avec des culs d'artichaux cuits , quelques filets d'anchois , capres fines entieres ; assaisonnez de sel , gros poivre , huile & vinaigre ; vous pouvez encore arranger vos filets seuls , & du persil , ciboules , hachées autour.

[Brochet à l'Allemande.]

Grosse entrée. Prenez un gros brochet mortifié que vous écaillez & vuidez ; laissez-le entier , & le mettez dans une poissonniere avec deux bouteilles de bon vin rouge , sel , gros poivre , un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail ,
trois

trois échalottes, cinq ou six rocamboles, quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic; faites bouillir & y mettez le feu quand il bouillira à grand bouillon; laissez brûler le vin jusqu'à ce qu'il ne reste qu'environ un bon demi-setier de sauce; ensuite vous ôtez le bouquet & y mettez gros comme un œuf d'excellent beurre, que vous remuez sur le feu pour le faire lier; vous continuez à mettre du beurre de cette façon jusqu'à la concurrence d'une livre; lorsque votre sauce sera bien liée, vous servirez promptement, parce que si l'on fait attendre, la sauce se tourneroit en huile.

Brochet à l'Espagnole.

Ecaillez un gros brochet mortifié & le vuidez par les ouies, lardez-en toute la chair, moitié lardons de lard, & moitié jambon; farcissez le dedans avec une farce de volaille cuite & de la mie de pain desséchée sur le feu, avec un demi-setier de vin de Champagne, persil, ciboules, moëlle de bœuf & lard rapé, sel, gros poivre, muscade, & liez de trois jaunes d'œufs; faites-le cuire à la broche enveloppé de bardes de lard & de plusieurs feuilles de papier bien

Grosse
entree
grasse.

beurré ; mettez par dessus deux grandes brochettes plates que vous ficellez pour soutenir le brochet ; arrosez-le en cuisant avec une chopine de vin blanc que vous aurez fait bouillir avec un bon morceau de beurre. La cuisson faite, servez-le avec une sauce à l'Espagnole. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 139, tom. I.

Brochet à l'Arlequine.

Entrée
grasse.

Ayez un brochet un peu gros que vous écaillez & videz ; coupez-le en quatre ou cinq morceaux ; lardez-les en travers avec du lard, jambon, cornichons, anchois & truffes ; mettez les dans une casserole avec une bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, basilic, point de sel, du gros poivre, une demi bouteille de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que le brochet ait bu toute la sauce, & cuit à propos ; dressez-le sur le plat ; servez dessus un ragoût à l'Arlequine. Vous trouverez la façon de le faire à l'art. des ragoûts, p. 2 de ce vol.

DE L'ANGUILLE.

Les meilleurs anguilles sont celles

des rivières & des eaux vives ; il faut, autant qu'il est possible, les employer en vie : elles se préparent de beaucoup de façons, & servent à larder le poisson.

Anguille en fricassée de poulets.

Suivant que les anguilles sont grosses Entrée.
vous en prendrez une ou deux, que vous dépouillez & coupez par tronçons ; faites-leur la barbe, & les mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, un gouffe d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic ; passez-les sur le feu ; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier sans bouillir, un jus de citron en servant.

Anguille à la Nivernoise.

Habillez une anguille & la coupez Entrée.
par morceaux de la longueur de trois bons doigts ; mettez-la mariner avec de l'huile, persil, ciboules, champignons, échalottes, basilic, le tout haché très-

fin, sel, gros poivre; faites tenir de la marinade le plus que vous pourrez après l'anguille & la pannez de mie de pain; faites-la griller à petit feu en l'arrosant avec le restant de la marinade; servez-la bien blonde avec une sauce à la Nivernoise. Vous trouverez la façon de la faire, pag. 123, tom. I.

Anguille à la broche diversifiée.

Entrée. Ayez une grosse anguille que vous coupez par morceaux & leur faites la barbe; mettez-les mariner deux heures avec le jus d'un citron, de l'huile, sel, gros poivre, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier, ensuite vous pressez les fines herbes dans la marinade; embrochez les morceaux d'anguille à un hatelet; enveloppez avec plusieurs feuilles de papier bien bien beurré, & les mettez à la broche; attachez dessus quelques brochettes plattes de bois pour soutenir l'anguille; arrosez en cuisant avec la marinade où vous aurez ajouté un peu de beurre; servez avec la sauce que vous voudrez, ou un ragoût de laitances, de queues d'écrevisses, de cornichons, ou telle que vous jugerez à propos.

Anguille glacée.

Prenez une grosse anguille que vous coupez par morceaux ; ouvrez chaque morceau pour en ôter l'arrête, & en piquez tout le dessus avec du menu lard ; si vous voulez laisser l'arrête, vous n'en piquerez qu'un côté ; mettez-la dans une casserole avec des tranches de veau coupées minces, quelques zestes de jambon, un bouquet de fines herbes, deux verres de vin de Champagne, du bon bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite vous ôtez l'anguille ; passez le fond de la sauce pour la faire réduire au caramel ; glacez-en tout ce qui est piqué ; mettez un peu de coulis dans la casserole avec un peu d'excellent bouillon pour en détacher ce qui tient après ; faites bouillir deux bouillons ; repassez au tamis ; assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron ; servez dessous l'anguille. Vous pouvez encore la servir avec différentes sauces, ou différents ragoûts ; alors pour leur donner plus de corps, vous mettez une cuillerée de consommé dans la casserole de la glace pour détacher ce qui tient après, & le mettez dedans.

Entrée
grasse.

Anguille à la Chartreuse.

Entrée. Mettez sur le feu une bonne poignée de mie de pain , avec une demi-bouteille de vin de Champagne , que vous faites bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit réduite bien à sec ; mettez refroidir ; faites une farce de cette mie avec de la chair de carpe , un morceau de beurre , persil ; ciboules , échalottes hachées & champignons , sel , gros poivre ; liez de quelques jaunes d'œufs ; foncez le plat que vous devez servir avec une partie de cette farce ; mettez par-dessus des filets d'anguilles , ensuite de la farce & de l'anguille , vous continuerez de cette façon , en finissant par la farce ; unissez le dessus avec un couvercle trempé dans de l'œuf battu ; pannez moitié mie de pain & moitié parmesant ; faites cuire dans un four d'une chaleur modérée ou dessous un couvercle de tourtière , étant d'une belle couleur dorée , vous en égouttez le beurre , & servez dessous une bonne sauce claire avec un jus de citron.

Anguille à la Sainte-Menehould.

Entrée. Faites une sainte-menehould en maniant un bon morceau de beurre avec

plein une cuilliere à café de farine; mouillez avec du lait; assaisonnez de sel, gros poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gouffe d'ail, deux échalottes, tranches d'oignons, zestes de carottes & panais; tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille; mettez-y une grosse anguille coupée par morceaux pour la faire cuire à petit feu, ensuite vous l'égouttez pour la tremper dans de l'œuf battu; pannez-la de mie de pain; retrempez-la dans le gras de la sainte-menehould, & la repannez; faites lui prendre une belle couleur dorée sur le gril; servez-la à sec, & une sauce rémoulade dans une sauciere. Vous trouverez la façon de la faire, p. 143, t. I.

Anguille au Brodequin.

Coupez une anguille par tronçons, Entrée. & la faites mariner avec de l'huile, point de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier; coupez des mies de pain en filets un peu gros, de la même longueur des morceaux d'anguille; il en faut quatre pour chaque morceau; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils ayent un peu de couleur; faites les égoutter; embrochez chaque morceau d'anguille à

un hatelet, & autour les filets de pain, en mettant entre chacun des grands filets d'anchois, de façon que toute l'anguille en soit couverte; enveloppez avec plusieurs feuilles de papier bien beurré; ficellez & mettez quelques brochettes de bois larges & plates pour soutenir; faites cuire en arrosant avec la marinade; servez-la avec la sauce que vous voudrez.

Façon de conserver les anguilles ou autres poissons.

Suivant ce que vous avez de poissons vous faites bouillir du vin rouge avec un quarteron de sucre & un quarteron de sel par pinte; mettez refroidir; habillez les anguilles ou les poissons que vous voulez conserver; coupez-les par morceaux comme vous feriez pour les servir; faites-les frire avec de l'huile & plusieurs feuilles de laurier, jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux trois quarts; étant presque froid; vous mettez le poisson dans un pot de grès, & mettez par dessus le vin que vous avez fait bouillir, avec l'huile qui a frit le poisson, & les feuilles de laurier, étant tout-à-fait froid, vous couvrirez le pot avec un parchemin bien ficellé; il se

conservera longtems en le tenant dans un endroit frais.

Anguille frite.

Faites mariner une anguille , après l'avoir coupée par tronçons ; ôtez l'ar-^{Rôt ou} rête , & ciselez sur les côtés, avec un ^{entrée.} peu de vinaigre , sel , poivre , une gouffe d'ail , deux échalottes , tranches d'oignons , persil , ciboules en branches , deux ou trois clous de girofle , ensuite vous l'égouttez & la farinez pour la faire frire : si c'est pour entrée , vous la garnirez de persil frit.

Anguille à l'étuvée.

Faites un roux avec de la farine & du ^{Entrée.} beurre ; mouillez avec une chopine de vin blanc , un peu de jus & du bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs blanchis , & des champignons , un bouquet de persil & ciboules , deux clous de girofle , basilic , sel , gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que les oignons soient cuits à plus de moitié , que vous y mettez une anguille coupée par tronçons , & la ferez bouillir à grand feu , & réduire à courte sauce ; en servant vous y mettez un anchois haché , capres fines

82 LES SOUPERS
entières ; garnissez de croutons frits.

Anguille à la Choisi.

Entrée
grasse.

Ayez une grosse anguille que vous dépouillez & vuidez ; ôtez la tête ; coupez l'anguille en deux morceaux ; fendez chaque morceau dans sa longueur pour en ôter l'arrête , & les ouvrez le plus que vous pourrez sans les séparer ; mettez-les chacun sur un morceau de crépine bien dégorgée & pressée pour qu'il ne reste point d'eau ; mettez-y dessus un ragoût fait de cette façon. Vous passez de l'oignon haché avec du beurre ; étant presque cuit, vous y mettez des truffes coupées en tranches, des foies gras, des champignons, le tout en filets émincés ; persil, ciboules hachées, sel, gros poivre ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; laissez bouillir quelques bouillons ; qu'il ne reste point de sauce ; mettez refroidir, & vous le remêlerez avec du lard rapé & trois jaunes d'œufs cruds ; mettez ce ragoût dans les morceaux d'anguilles ; roulez chaque morceau dans la crépine & les ficellez par les bouts ; faites-les cuire à la broche ; enveloppez de papier bien beurré ; la cuisson faite, vous

ôtez le papier & pannez avec de la mie de pain le côté qui se trouvera dessus en la servant ; faites prendre une belle couleur dorée ; servez avec une sauce au Pontife , une sauce à l'Espagnole , ou une sauce au vin de Champagne.

Anguille en Canapé.

Coupez une anguille par tronçons ^{Entrée.} de longueur de trois ou quatre doigts ; ôtez-en l'arrête que vous mettez à part, prenez la moitié de la chair que vous coupez en petit dez , avec des champignons & une laitance de carpe ; maniez-les avec un peu de beurre , persil , ciboules , sel , gros poivre , de l'autre moitié vous en ferez une farce avec de la mie de pain desséchée avec de la crème , persil , ciboules , champignons hachés , sel , gros poivre , un peu de beurre , & liez de quatre jaunes d'œufs ; coupez des mies de pain de la longueur des morceaux d'arrêtes & de la largeur de deux petits doigts ; mettez-y dessus une partie de la farce , ensuite l'arrête que vous couvrez avec le salpiquon d'anguille , & par dessus le restant de la farce , unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; pannez de mie

de pain, & sur la mie de pain des petits morceaux de beurre de la grosseur d'un petit pois, proches les uns des autres; faites cuire au four d'une moyenne chaleur, ou dessus un couvercle de tourtiere; servez avec la sauce que vous voudrez.

Andouillettes d'Anguilles.

Entrée
gralle. Prenez une anguille de moyenne grosseur, que vous coupez en trois ou en quatre morceaux; mettez les arrêtes à part; prenez la moitié de la chair que vous coupez en allumettes, & l'autre moitié vous en faites une farce avec des blancs de volaille cuite à la broche, mie de pain desséchée avec de la crème, lard rapé, & moëlle de bœuf, persil, ciboules, champignons hachés, un peu de basilic, sel, gros poivre, & liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs; ayez autant de morceaux de crépine que de morceaux d'arrête; étendez-les sur une table; mettez dessus de la farce avec des filets d'anguilles, l'arrête dans le milieu, & la couvrez avec des filets & de la farce comme dessous; enveloppez avec la crépine & la soudez avec de l'œuf battu en lui donnant la forme d'une andouille; faites cuire à petit feu sur

le gril dans une caisse de papier beurré dessus & dessous; quand elles seront d'un beau blond, vous les retirerez sur un linge blanc, pour les essuyer de leur graisse; servez avec la sauce que vous voudrez.

Anguille à la Napolitaine.

Fendez votre anguille dans toute sa longueur; ôtez-en l'arrête; battez-la légèrement avec le manche du couteau pour l'appplatir; coupez-la par morceaux de la longueur de trois doigts; ôtez de la chair dans les endroits les plus épais, pour en faire une farce avec quelques jaunes d'œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboules, sel, gros poivre, & liez de trois jaunes d'œufs crus; mettez cette farce sur les morceaux d'anguilles; roulez-les & les ficellez; faites-les migeotter une demi - heure dans une casserole bien couverte, avec le jus d'un citron, un peu de beurre, sel, gros poivre, ensuite vous les mettez refroidir; ôtez les ficelles & les trempez dans une pâte à frire; faites-les frire de belle couleur; servez garni de persil frit.

Entrée
ou hors.
d'œuvre.

*Anguille à l'Aspic.*Hors-
d'œuvre.

Faites mariner une anguille coupée en gros dez comme le pouce, avec persil, ciboules, du beurre, champignons, basilic, truffes, le tout haché, sel, gros poivre; le beurre étant froid; vous mêlerez le tout avec deux jaunes d'œufs crus, & enfilerez tous les morceaux d'anguille dans des petits hatelets, en faisant tenir toute la marinade après; pannez avec de la mie de pain; faites griller à petit feu en arrosant légèrement avec un peu d'huile; vous les servirez avec une sauce à l'aspic que vous ferez chauffer sans faire bouillir. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 139, tom. I.

*Anguille au petit lard.*Entrée
grasse.

Mettez cuire une anguille coupée par tronçons entre des tranches de veau coupées minces, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous, de girofle, thym, laurier, basilic, peu de sel, gros poivre, une chopine de vin blanc; la cuisson faite, vous retirerez l'anguille, & mettez quelques cuillerées de coulis dans la casserole pour faire bouillir quelques bouillons & ré-

duire au point d'une sauce ; dégraissez & passez au tamis ; vous avez une demi-livre de petit lard coupé en petites tranches minces , que vous mettez suer dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit cuit , & le mettez après dans la sauce avec l'anguille ; faites chauffer sans bouillir : en servant pressez-y un jus de citron.

DE LA LAMPROIE.

Le tems ou les Lamproies sont les meilleures est le printems ; c'est un poisson assez semblable à l'anguille , à cette différence qu'elle est plus grosse ; celles de riviere sont plus grosses que celles de mer ; il faut les choisir grasses , & préférer le mâle à la femelle.

Etuvée de Lamproie.

Mettez à part le sang de la Lamproie Entrée.
& la limonnez dans une eau presque bouillante ; coupez-la par tronçons , après avoir ôté la tête ; faites un petit roux avec un peu de beurre & de la farine ; mouillez , moitié vin blanc & moitié bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs blanchis , & un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce

que les oignons soient presque cuits ; que vous y mettez les morceaux de lamproie ; finissez comme une autre étuvée , à cette différence , que quand vous servez vous y mettez le sang de la lamproie & faites lier sur le feu, sans bouillir , un peu de rocambole écrasée , & un filet de vinaigre.

Lamproie grillée à la rémoulade.

Entrée. Faites cuire votre lamproie , après l'avoir coupée en morceaux d'une longueur de cinq pouces , avec du vin blanc , un morceau de beurre , sel , gros poivre , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais , persil , ciboules , une gouffe d'ail , clous de girofle , thym , laurier , basilic ; étant presque cuite , vous la retirez pour l'égoutter , & la trempez dans le gras de sa cuisson pour la panner de mie de pain ; faites-la griller de belle couleur en l'arrosant légèrement avec un peu d'huile ou du beurre ; servez-la à sec & une rémoulade dans une saucière. Vous trouverez la façon de la faire , p. 143 , t. I.

Lamproie à l'Italienne.

Entrée. Mettez dans une casserole deux gros oignons coupés en petit filets le plus

mince que vous pourrez , un bouquet de persil , ciboules , six grosses gouffes d'ail , trois clous de girofle , thym , laurier , basilic , une lamproie coupée en gros filets , gros comme une noix de sucre , le sang de la lamproie , deux cuillerées d'huile , un pain de beurre , sel , gros poivre , du persil haché , une pinte de vin ; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce ; ôtez le bouquet ; en servant mettez-y le jus d'une bigarade , ou un jus de citron.

Lamproie à la Bourgogne.

Limonnez la Lamproie & la coupez **Entrée.** en gros filets pour la mettre dans une casserole avec un peu de beurre , des champignons coupés en filets ; passez sur le feu & y mettez une petite pincée de farine ; mouillez avec une pinte de vin de Bourgogne , un citron coupé en tranche , la peau & les pepins ôtés ; un petit morceau de canelle , gros comme la moitié d'un œuf de sucre , sel , gros poivre ; faites cuire à grands bouillons & réduire au point d'une sauce ; un moment avant que de servir vous y mettez le sang de la lamproie , que vous ferez lier sans bouillir ; garnissez

avec des croutons frits , & ôtez les tranches de citron avec la canelle.

Lamproie marinée.

Entrée. Coupez la lamproie de la grosseur que vous voulez , en filets , & les faites mariner avec du vinaigre , deux ou trois gouffes d'ail , thym , laurier , basilic , échalottes , persil & ciboules , sel , poivre , & clous de girofle , égouttez la pour la fariner , & faire frire de belle couleur ; servez , garnie de persil frit.

DES OISEAUX AQUATIQUES.

L'on met ici les oiseaux aquatiques sous le nom de poules d'eau , au rang du poisson , parce que plusieurs prétendent que l'on peut en manger les jours maigres. On en distingue de plusieurs sortes ; les unes ont les pieds verdâtres ; d'autres couleur de rose ; il y en a aussi de rouges & d'autres couleurs.

Quand elles sont jeunes , on peut les faire cuire à la broche , comme les ca-

Entrée. nards ; pour le plus sûr , faites les cuire à la braise , après les avoir troussées en poules comme les autres & farcies avec leurs foies , que vous mêlez avec deux ou trois jaunes d'œufs durs , du beurre , persil , ciboules , sel ,

gros poivre & liez de deux jaunes d'œufs crus ; lardez la chair avec des filets d'anchois , & les mettez cuire avec du vin blanc , un morceau de beurre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , zestes de carottes & panais , tranches d'oignons , sel , poivre , un peu de bouillon. La cuisson faite , vous les servez avec telle sauce que vous voulez ; il faut qu'elle soit piquante.

DE LA PERCHE.

La perche des étangs & des marais est quelquefois sujette à sentir la bourbe ; celle des rivières & des eaux claires est excellente quand elle est grosse & grasse , & passe pour un des bons poissons d'eau douce ; sa chair ferme & tendre la rend très-facile à digérer.

Perche au beurre.

Otez les ouies à vos perches & la Entrée. moitié des œufs , que vous faites sortir par les ouies , pour empêcher qu'elles ne crevent ; mettez - les cuire après avoir ficellé la tête , avec moitié vin blanc & moitié eau , un morceau de beurre , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais , persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , deux tran-

ches de citron, sel, poivre. La cuisson faite, retirez-les pour les égoutter & éplucher de leurs écailles; dressez sur le plat; servez dessus une sauce faite avec d'excellent beurre manié avec un peu de farine, du bouillon, sel, gros poivre, le jus d'un citron; faites lier sur le feu.

Perche à la Tartare.

Entrée. Ecaillez des moyennes perches, & les fendez par le ventre pour les vider à forfait, & en ôter la plus grosse arrête; applatissez-les un peu & les faites mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, une pointe d'ail, basilic en poudre, persil, ciboules, champignons hachés; faites tenir après, le plus que vous pourrez, de leur marinade, & les pannez de mie de pain; faites-les griller à petit feu, en les arrosant avec le restant; vous les servirez sur une sauce faite avec du coulis maigre, un morceau de beurre, sel, gros poivre & un jus de citron.

Perche au court-bouillon.

Rôt ou entrée. Ayez des grosses perches; ôtez-en les ouies & la moitié des œufs, passez une brochette dans les yeux pour en ficeller la tête; mettez-les dans un vais-

seau juste à leur grandeur , avec du bouillon & autant de bon vin blanc , du beurre , sel , gros poivre , ail , clous de girofle , thym , laurier , basilic , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais ; faites-les cuire , & les servez pour rôti sur une serviette après les avoir égouttées. Si vous voulez les servir pour entrée , vous les épluchez de leurs écailles , & servez dessus la sauce que vous jugerez à propos.

Perches à différentes sauces & ragoûts.

Faites cuire des perches dans un Entrée court-bouillon maigre comme les pré-^{en gras} & en ^{& en} maigre. Si c'est en gras , après les avoir préparées , vous les mettez entre des bardes de lard & de veau , un peu de vin de Champagne , du bon bouillon , le même assaisonnement. La cuisson faite , vous les épluchez & dressez sur le plat ; servez dessus un ragoût de queues & coulis d'écrevisses , ou ragoût de laitances de carpes , ragoût de ris de veau , ou tel autre que vous voudrez , en gras & en maigre ; vous pouvez encore les servir sans ragoût , en mettant la sauce que vous jugerez à propos. Les perches que l'on a desservies de la table , on en tire des filets

94 LES SOUPERS
pour les servir comme on veut avec
sauce ou ragoût.

Perches à la Sainte-Menehould.

Entrée. Ecaillez & vuidez des moyennes perches ; mettez-les dans une casserole avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalottes , basilic , le tout haché très-fin , un bon morceau de beurre , sel , gros poivre , muscade ; couvrez-bien la casserole , & les mettez mijotter sur un très - petit feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ayez soin de les retourner de tems en tems , & les mettez refroidir en les ôtant de la casserole ; & laissez les fines herbes pour y ajouter un pain de beurre manié avec une cuillerée de farine , deux jaunes d'œufs , le jus d'un citron ; faites lier sur le feu en sauce bien épaisse ; faites tenir toute cette sauce autour des perches & les pannez de mie de pain ; faites-leur prendre couleur au four, ou dessous un couvercle de tourtiere ; servez-les dessus telle sauce que vous jugerez propos.

Perches à l'Angloise.

Entrée. Mettez de l'eau dans un poëlon avec une poignée de persil , un peu de ci-

boule , deux gouffes d'ail , trois clous de girofle , tranches d'oignons , zestes de carottes , panais , thym , laurier , basilic , une bonne poignée de sel ; faites bouillir une demi-heure ; laissez reposer cette saumure & la passez au tamis ; mettez-y des perches après les avoir écaillées & vidées ; faites les cuire , & les égouttez pour les servir avec une sauce faite avec capres , anchois hachés & deux jaunes d'œufs durs hachés , un morceau de beurre manié de farine ; mouillez avec un filet de vinaigre , quelques cuillerées de bon bouillon , sel , gros poivre , muscade ; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

Filets de Perches à l'Italienne.

Prenez des Perches de moyenne grosseur que vous faites cuire avec de l'huile , du vin blanc , deux gouffes d'ail , toutes sortes de fines herbes , sel , poivre ; étant presque cuites , vous les mettez refroidir , épluchez-les & en tirez tous les filets dans leur entier , & les dressez dans le plat que vous devez servir ; faites-les chauffer avec un peu de leur cuisson passée au tamis , égouttez-les & servez dessus une sauce de cette façon : mettez dans une casserole

Hors
d'œuvre.

un peu de beurre , avec tranches d'oignons , zestes de racines , deux gouffes d'ail , quelques champignons ; passez sur le feu jusqu'à ce qu'il prenne couleur ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne , autant de bouillon , deux cuillerées d'huile , sel , gros poivre ; faites bouillir une demi-heure , & réduire au point d'une sauce ; dégraissez & passez au tamis ; mettez-y un pain de beurre manié avec un peu de farine , une pincée de persil blanchi , haché très fin ; faites lier sur le feu.

Matelotte de Perche à l'eau.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre ; mouillez avec de l'eau & y mettez une racine de persil , une carotte , un panais coupé en zestes , tranches d'oignons , une gouffe d'ail , trois clous de girofle , une feuille de laurier , basilic ; faites bouillir une bonne demi-heure , & passez au tamis clair ; mettez dans cette sauce de perches , que vous aurez écaillées & vidées , une anguille coupée par tronçons , ou autres poissons , du sel , un poisson d'eau de vie ; faites bouillir à grand feu & réduire à courte sauce ; au trois quarts de
la

la cuisson vous y mettez une bonne pincée de persil en feuilles.

Perches au vin de Champagne.

Otez les ouies & la moitié des œufs Entrée.
à vos perches, & les mettez dans une casserole avec une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, du basilic, peu de sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile; faites cuire; passez le fond de la sauce, & la faite réduire; mettez-y un pain de beurre manié d'un peu de farine, une pincée de persil blanchi, haché; faites lier sur le feu; pressez-y un jus de citron; servez sur les perches après les avoir épluchées de leurs écailles.

Perches frites.

Ciselez sur les côtés vos perches, Rôt.
après les avoir écaillées & vuidées; faites-les mariner une heure avec le jus d'un citron, sel, poivre, persil en branche, deux gouffes d'ail entières, & une feuille de laurier; farinez - les & les faites frire d'une couleur dorée.

Perches en Fricandeau.

Entrée
 & assée. Mettez dans une casserole de la ruelle de veau coupée en dés, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une tranche de jambon, du bon bouillon, quelques champignons entiers; faites bouillir une heure à petit feu; passez au tamis; mettez-y des perches que vous écaillez, vuidez & piquez tout le dessus d'un côté avec du menu lard; ajoutez-y deux verres de vin de Champagne; faites bouillir jusqu'à ce que les perches soient cuites; faites réduire la sauce en glace, pour les glacer comme un fricandeau; vous les servirez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

DE LA LOTTE.

La lotte ou barbotte est un petit poisson d'eau douce, très-estimé, qui ressemble assez à l'anguille, à cette différence qu'elle est de beaucoup plus courte, puisqu'il est rare qu'elle ait un pied de long; du reste, elle lui ressemble par sa couleur; sa peau glissante est cependant différente, car celle de l'anguille se détache de la chair, & la lotte, il ne faut que la limonner.

Lottes à l'Italienne.

Limonnez vos lottes en les mettant Entrée.
 en vie dans une eau chaude ; quand elles
 commencent à frémir , remuez les jus-
 qu'à ce qu'elles commencent à quitter
 le limon, que vous les retirez , & passez
 légèrement le couteau dessus pour l'ô-
 ter ; lavez-les à l'eau fraîche , après les
 avoir vidées & coupé les nageoires ;
 ôtez l'amer des foies , & vous en servez
 comme d'un morceau délicat ; mettez
 les lottes dans une casserole avec deux
 verres de bon vin de Champagne , un
 verre d'huile, deux gouffes d'ail piquées
 chacune d'un clou de girofle , un peu
 de coulis maigre , zestes de carottes ,
 panais , un peu de basilic , la moitié
 d'une feuille de laurier , deux oignons
 en tranches , sel , gros poivre ; faites
 bouillir à grand feu jusqu'à ce que les
 lottes soient cuites ; vous les retirez
 pour les dresser sur le plat ; dégraissez
 la sauce & la passez au tamis ; faites-la
 réduire & servez dessus.

Lottes de plusieurs façons.

Limonnez vos lottes de la même façon Rôt ou
 que les précédentes ; essuyez-les & les entrée.
 farinez ; faites-les frire & les servez sur

une serviette pour un plat de rôti ; étant frites , vous pouvez les servir pour entrée avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos : elles se servent aussi grillées ; vous les faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules , une gouffe d'ail , une feuille de laurier , tranches d'oignons , le tout sans être haché ; faites-les griller en les arrosant de leur marinade , & les servez avec la sauce que vous voulez.

Lottes à la Sainte-Menehould.

Entrée. Ayez des lottes d'une bonne grosseur que vous limonnez ; faites bouillir une demi-heure un demi-setier de vin blanc avec autant de bouillon ; un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, sel, poivre, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, zestes de carottes, panais, tranches d'oignons ; ensuite vous y mettez les lottes pour les faire cuire à petit feu ; mettez-les refroidir & les trempez dans le gras de leur cuisson pour les panner de mies de pain ; faites-les prendre couleur sur le gril ; servez-les à sec & une rémoulade dans une saucière.

Lottes à la Vestale.

Entrée
grille.

Coupez la tête des lottes & les yeu

dez ; après les avoir limonnées , laissez les foies ; faites-les cuire entre des bardes de lard ; deux verres de vin blanc , sel , poivre , un bouquet ; mettez dans une casserole deux pains de beurre , des champignons , un ris de veau blanchi , coupé en gros filets ; quelques foies gras ; un bouquet ; passez le tout sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant de bon bouillon , sel , gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sauce ; dégraissez légèrement ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un anchois haché , un peu de muscade & de la crème ; faites lier sur le feu ; pressez-y un jus de citron ; servez sur les lottes.

Lottes à la Chartreuse.

Faites bouillir & réduire au point Entrée.
d'une sauce trois ou quatre cuillerées de coulis , un verre vin de Champagne , autant de bon bouillon ; mettez dans un plat des lottes , après les avoir limonnées & vidées ; laissez les foies , avec deux pains de beurre manié avec persil , ciboules , deux échalottes , basilic , champignons , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; laissez-les mi-

jotter jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; dressez les sur le plat que vous devez servir ; mettez les fines herbes & le beurre dans la sauce ; faites bouillir pour dégraisser ; servez sur les lottes.

Lottes à la Cressi.

Entrée
Grasse. Mettez dans une casserole une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, un morceau de beurre, une douzaine d'ailérons de poularde, un ris de veau coupé en gros dés, un bouquet ; passez-les sur le feu ; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du coulis, un peu de consommé, sel, gros poivre ; faites bouillir ; à la moitié de la cuisson vous y mettez trois ou quatre belles lottes, limonnées & vidées ; laissez les foies ; ajoutez-y quelques laitances de carpes ; rachevez la cuisson, & réduisez au point qu'il faut ; coupez des mies de pain en rôties de la longueur de vos lottes ; passez-les sur le feu avec du bon beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; égouttez-les sur un linge ; dressez vos lottes sur chaque rôtie de pain, le ragoût autour ; arrosez avec la sauce finie de bon goût & un jus de citron : étant

préparées de cette façon, pour le mieux, vous n'y mettez point de coulis ; en finissant, vous laissez réduire la sauce & y mettez des queues & un coulis d'écrevisses.

Lottes glacées, sauce à la Carpe.

Coupez très-mince des tranches de veau & une tranche de jambon, & les mettez dans une casserole avec un bouquet de fines herbes ; faites suer & mouiller avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le veau soit cuit, ensuite vous y mettez des belles lottes que vous aurez limonnées & vidées ; laissez le foie, & piquez tout un côté avec du menu lard ; laissez-les cuire à petit feu, passez la sauce au tamis de soie, après l'avoir dégraissée ; faites-la réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des lottes ; servez dessous une sauce à la carpe. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 141, tom. I.

Lottes à la Poële.

Limonnez vos lottes & les videz ; ôtez l'amer des foies & les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, persil, ciboules, deux échalottes, truffes.

fes, champignons, le tout haché très-fin, basilic en poudre, le jus d'un citron ; faites-les cuire sur une cendre chaude ; la cuisson faite, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du bouillon de poisson, sel, gros poivre ; faites lier sans bouillir.

Lottes au Citron.

Entrée. Faites une petite saumure avec de l'eau, du sel, persil, ciboules ; une gouffe d'ail, deux échalottes, tranches d'oignons, zestes de racines, thym, laurier, basilic ; faites bouillir une demi-heure & la passez au tamis pour la tirer au clair ; mettez-y cuire des lottes, après les avoir appropriées, & les servirez avec une sauce que vous faites en mettant dans une casserole trois pains de beurre, une pincée de farine, peu de sel, gros poivre, le jus de la moitié d'un citron, & deux ou trois tranches de citron, la peau & les pépins ôtés, un peu de jus d'oignons & du bouillon de poisson ; faites lier sur le feu.

Lottes en ragoûts.

Entrée grasse. Mettez dans une casserole un pain de beurre, un ris de veau blanchi, coupé

en gros dés, deux ou trois truffes en tranches, des champignons, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes; passez-les sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon; faites bouillir. & au trois quarts de la cuisson vous y mettez des lottes avec leurs foies, quelques cuillerées de coulis, sel, gros poivre; faites bouillir & réduire à courte sauce; ôtez le jambon & le bouquet; en servant pressez-y un jus de citron.

Lottes à la Provençale.

Faites une sauce avec deux ou trois Entrée.
cuillerées d'huile que vous mettez dans une casserole avec zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, trois gouffes d'ail, persil, ciboules, deux échalottes, thym, laurier, basilic, champignons, trois clous de girofle; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec du jus d'oignons, deux verres de vin de Champagne, une demi poignée de coriandre, un peu de bouillon de poisson; faites-la bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis & y mettez deux anchois hachés, capres fines entières, peu de sel, gros

poivre, un jus de citron; servez cette sauce sur des lottes que vous aurez limonnées, vidées, farinées & fait frire dans de l'huile.

Lottes au court-bouillon.

Rôt ou Entrée. Limonnez les lottes & les vuidez, ôtez l'amer des foies; faites un court-bouillon avec une chopine de vin blanc, un peu d'eau, un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, zestes de racines, tranches d'oignons, clous de girofle; faites bouillir une demi-heure, ensuite vous y mettez les lottes pour les faire cuire. Si elles sont grosses vous les servirez sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôti; les moyennes & les petites, vous les essuyez avec un linge, de leur court-bouillon, & les dressez sur le plat pour les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

D E S T E N C H E S.

Tenches à la Poulette.

Entrée. Limonnez les tenches à l'eau bouillante en les y mettant toute en vie, & les couvrez promptement pour qu'elles

ne vous fassent pas rejaillir de l'eau , retirez-les un instant après pour en enlever toutes les écailles sans écorcher la peau ; vous commencez par le côté de la tête allant vers la queue ; vuidez-les & leur coupez les nageoires & la tête ; lavez-les à l'eau fraîche , & les coupez par morceaux ; passez sur le feu des champignons avec un morceau de beurre , un bouquet ; singez & mouillez avec une chopine de vin blanc , un peu de bouillon ; mettez-y les tenches & faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; assaisonnez de sel , gros poivre. La cuisson faite , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ou de la crème , un peu de muscade , une pincée de persil blanchi , haché très fin ; faites lier sans bouillir ; pressez-y un jus de citron en servant.

Tenche au Pontife.

Limonnez deux grosses tenches ; fendez-les par le dos pour les vuider , & en ôter toutes les arrêtes ; ôtez une partie de la chair ; qu'il ne reste presque que la peau ; faites-en une farce avec de la mie de pain que vous aurez fait dessécher avec deux verres de vin de Cham-

Entrée.
grasse.

pagne, lard rapé, tettine de veau, persil, ciboules, échalottes, champignons, un peu de basilic, sel, gros poivre; liez de jaunes d'œufs; remplissez les tenches avec cette farce, & les cousez pour qu'elles paroissent entieres; arrosez-les avec du lard fondu & les pannez de mies de pain; faites-les cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere, dans un plat foncé de bardes de lard, étant cuites à propos, & d'une belle couleur dorée, vous servez dessous une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 148, tom. I.

Tenches en Ragoûts.

Entrée
grasse. Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, coupé en quatre, une tranche de jambon, des champignons, un pain de beurre, des crêtes à moitié cuites dans un blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bouillon, & du coulis assaisonné de sel, gros poivre; à moitié de la cuisson vous y mettez deux grosses tenches coupées en gros tronçons; rachevez la cuisson, & faites réduire à

Courte sauce ; dégraissez & ôtez le bouquet & le jambon ; en servant pressez-y un jus de citron.

Tenches à la Vestale.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons blancs jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits, & les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux tenches coupées par morceaux ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bon bouillon, qui ne soit pas coloré, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire à courte sauce ; mettez-y un anchois haché, des capres fines entières, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier sur le feu sans bouillir ; mettez-y un jus de citron ; servez garnie de mies de pain ; passez sur le feu avec du beurre sans être colorée.

Tenches à la Bonne-Femme.

Ayez des tenches limonnées & vidées ; mettez-les entières dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, rocamboles, un peu de basilic,

Entrée.

le tout haché très-fin ; un verre de vin blanc ; faites mijotter sur le feu & les retournez de temps en temps ; assaisonnez de sel , gros poivre. La cuisson faite , mettez-y gros comme une noix de beurre manié avec un peu de farine ; faites lier sur le feu en les remuant légèrement ; en servant mettez-y un filet de verjus.

Tenches à la Ravigotte.

Entrée. Limonnez vos tenches ; coupez-leur le bout de la queue & les nageoires ; fendez-les par le dos pour les vider & ôter toutes les grosses arrêtes ; prenez une partie de la chair avec de la chair de carpe pour en faire une farce avec de la mie de pain passée avec de la crème, persil, ciboules, échalottes, sel, gros poivre, du beurre, & liez de jaunes d'œufs ; farcissez les tenches & les cousez ; arrosez le dessus avec du beurre pour les panner de mies de pain ; faites-les cuire au four sur un plat foncé de beurre, arrosez légèrement le dessus de la mie de pain pour qu'elle ne prenne point trop de couleur. Vous servirez dessous une sauce à la ravigotte. Vous trouverez la façon de la faire, tom. I. pag. 135.

Tenches au Monarque.

Farcissez vos tenches de la même Entrée. façon que les précédentes ; cousez-les & les trempez dans de l'œuf pour les faire frire dans une friture neuve ; qu'elles restent d'une couleur pâle ; ôtez les ficelles & les essuyez bien avec un linge ; servez dessus un ragoût de cette façon ; mettez dans une casserole deux culs d'artichaux cuits à moitié dans de l'eau , & coupés en plusieurs morceaux , des champignons , deux pains de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , un peu de basilic ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne , du coulis maigre , sel , gros poivre ; à moitié de la cuisson vous y mettrez des laitances de carpes que vous aurez fait blanchir , des queues d'écrevisses ; rachevez la cuisson ; dégraissez ; en servant un jus de citron.

Tenches de plusieurs façons.

Limonnez vos tenches , & les vuidez Rôt & Entrée. par les ouies ; mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec du sel , gros poivre , persil , ciboules ; faites les mariner avec de l'huile , sel , gros poi-

vre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier; une heure après vous pressez les fines herbes, & faites griller les tenches en les arrosant avec leur marinade, & les servez avec la sauce que vous jugez à propos; vous pouvez les servir pour un plat de rôti quand elles sont grosses, pour lors vous ne les écaillez point; après les avoir vidées & nettoyées, vous les faites cuire, avec vin blanc, un morceau de beurre, zestes de racines, tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, clous de girofle, thym, laurier, basilic, un peu d'eau, sel, gros poivre. La cuisson faite, vous les égouttez & les servez sur une serviette garnies de persil vert; vous les servez aussi pour rôti en les faisant frire. Pour cet effet, vous les limonnez & les fendez par le dos pour les vider & leur couper la tête; avant que de les fariner, vous les marinez avec le jus d'un citron & du sel fin; faites-les frire d'une belle couleur dorée; servez sur une serviette.

Tenches à l'Italienne.

Entrée. Coupez la tête en vives à vos tenches, le bout de la queue & les nageoi-

tes ; après les avoir limonnées & vidées , mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'huile , sel gros poivre , un peu d'ail écrasé , persil , ciboules , champignons , truffes , le tout haché très-fin , deux tranches de citron , les pepins & la peau ôtée , deux verres de vin de Champagne & du coulis maigre ; faites cuire à petit feu ; sur la fin dégraissez & ôtez le citron ; poussez à grand feu pour faire réduire au point d'une sauce courte & un peu liée.

DE LA TRUITE.

La truite faumonée , qui est la plus grosse , a la chair rougeâtre , ferme , & d'un goût excellent ; elle est supérieure en bonté à la blanche ; l'une & l'autre ont de petites taches rouges sur la peau & se préparent de la même façon.

Truites aux fines herbes.

Ayez une moyenne truite que vous Entrée.
écaillez & videz par les ouies ; faites entrer dans le corps , par les ouies , un morceau de beurre mêlé avec sel , poivre , persil , ciboules , échalottes , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; mettez la mariner avec de l'huile , sel , gros poivre , champignons , une pointe

d'ail , persil , ciboules , le tout haché très-fin ; enveloppez la truite dans deux feuilles de papier bien beurrées avec toute sa marinade , & la faites cuire sur le gril à petit feu , ou au four d'une chaleur modérée ; faites bouillir quelques cuillerées de coulis , autant de bouillon de poisson , deux verres de vin de Champagne , le tout ensemble , & réduire au point d'une sauce ; la truite étant cuite , vous l'ôtez du papier & ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après pour les mettre dans la sauce & la servir sur la truite , après l'avoir fait bouillir un bouillon pour la dégraisser.

Truite à l'Allemande.

Grosse entrée. Prenez une grosse truite que vous écaillez & vuidez par les ouies ; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre mêlé avec persil , ciboules , une pointe d'ail , champignons , deux échalottes , du basilic , le tout haché très fin , sel , gros poivre ; mettez la truite dans une poissonniere juste à sa grandeur , avec une carotte , un panais , un oignon piqué de trois clous de girofle ; mouillez avec deux tiers de vin blanc & un tiers de vin rouge il

faut qu'il y en ait assez pour qu'il passe de deux doigts par dessus le poisson ; mettez-le sur un grand feu ; quand il bouillira fort vous y mettrez le feu avec du papier , & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même ou qu'il soit réduit presque au point d'une sauce ; ôtez les racines & l'oignon ; mettez-y un bon morceau de bon beurre , que vous remuez avec la sauce sur le feu pour la faire lier ; finissez-la d'un bon goût pour la servir sur la truite.

Truites au bleu.

N'écaillez point la truite ; il faut la Rôt.
 vider par les ouies & la laver ; mettez-la sur un plat & versez dessus un ou deux verres de vinaigre tout bouillant , suivant la grandeur de votre poisson ; enveloppez-la avec un linge blanc & la mettez dans une poissonniere juste à sa grandeur avec un bon morceau de beurre , tranches d'oignons , zestes de carottes & panais , une gouffe d'ail piqué de deux ou trois clous de girofle , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , sel , poivre , une pinte de vin rouge , & du bouillon ou de l'eau ; faites cuire à moyen feu. La cuisson faite, vous la tenez chaudement & la laissez repo-

fer quelques tems dans son court-bouillon pour qu'elle prenne plus de goût ; après l'avoir égouttée vous la dressez sur une serviette, & garnissez de persil verd , si vous voulez.

Filets de Truites au citron.

Hors-
d'œuvre. Prenez des filets de truites cuits , de ceux que l'on aura desservis de la table , & les coupez proprement pour les arranger sur le plat que vous devez servir ; couvrez-les & les faites chauffer sur un peu de cendre chaude. S'ils ont rendu de l'eau vous les égouttez & servez dessus une sauce faite avec un bon morceau de bon beurre manié d'un peu de farine ; mouillez avec du coulis, la moitié d'un citron coupé en tranches, les pepins & la peau ôtés , sel , gros poivre ; faites lier sur le feu ; ôtez les tranches de citron & les pressez dans la sauce.

Truites à la Chartreuse.

Entrée. Coupez des moyennes truites par morceaux , après les avoir écaillées & vidées , & les mettez cuire avec quelques tranches de citron , du bouillon , sel , gros poivre ; faites bouillir dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la mie de pain bien fine ,

persil , ciboules , champignons , échalottes , un peu de basilic , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , un verre de vin de Champagne , autant de bon bouillon de poisson. La sauce étant finie , vous dressez les truites dans le plat que vous devez servir ; pressez-y dessus le jus d'une orange ; arrosez avec la sauce & saupoudrez légèrement avec de la chapelure de pain très-fine.

Truites à la Perigord.

Ecaillez & vuidez par les ouies une belle truite ; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre ou du lard rapé , mêlé avec des truffes hachées , sel , gros poivre ; faites-la cuire entre des bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; mouillez avec du vin & du bouillon , sel , gros poivre , un bouquet de fines herbes ; coupez des truffes en tranches & les mettez cuire avec un peu de la braise de la truite ; n'en mettez que ce qu'il faut pour qu'il n'y ait point trop de sel , du bon coulis ; faites cuire & réduire en ragoût un peu lié ; égouttez la truite pour la dresser sur le plat ; servez dessus le ragoût de truffes.

Entrée
grasse.

Truites glacées.

Grosse
Entrée
grasse.

Écaillez une grosse truite & la videz par les ouies, remplissez-la avec un ragoût de ris de veau, foies gras, champignons, truffes, fini de bon goût, & courte sauce; piquez-la sur un côté avec du menu lard, & la faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, vin blanc & bon bouillon. La cuisson faite à propos, vous l'égouttez & glacez tout le dessus qui est piqué avec une glace de veau, que vous étendez légèrement avec des plumes bien propres. Vous servirez dessous la sauce, ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Filets de Truites de différentes façons.

Hors
d'œuvre.

Prenez une truite de moyenne grosseur que vous écaillez & videz; levez la chair par filets de la grosseur que vous voulez; mettez les mariner une demi-heure avec le jus d'un citron & du sel fin, ou une marinade ordinaire; essuyez-les & les farinez pour les faire frire; dressez sur le plat que vous devez servir; mettez dessus la sauce que vous voudrez, ou un ragoût en gras & en maigre.

Truites à la Gendarme.

Ciselez vos truites sur le dos , après Entrée.
 les avoir écaillées & vidées ; faites entrer dans le corps un morceau de beurre , mêlé avec sel , gros poivre , persil ; ciboules , échalottes hachées , basilic comme en poudre ; faites-les mariner avec un peu d'huile , sel , gros poivre , & les faites griller en les arrosant avec leur marinade. Vous les servirez avec la sauce que vous voudrez.

Truites au four.

Mettez dans le corps des truites , Entrée.
 après les avoir écaillées & vidées , un morceau de beurre manié avec toutes sortes de fines herbes , sel , gros poivre , faites-les mariner avec de l'huile , sel , gros poivre , champignons , une pointe d'ail , persil , ciboules , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; faites tenir après le plus de marinade que vous pourrez , & les pannez avec de la mie de pain ; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade , & les mettez sur le plat que vous devez servir ; faites-les cuire au four ; étant d'une belle couleur , vous les servez sans sauce ; pressez-y par-tout un jus de citron.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Hors d'œuvre. Levez vos truites par filets le plus gros que vous pourrez , & coupés également ; arrangez - les dans une casserole & y mettez trois verres de vin de Champagne , un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine , sel , gros poivre , des truffes coupées en filets , du persil haché , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , un peu de basilic , un verre de bouillon de poisson ; faites-les cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; ôtez-le bouquet ; servez , cuit à propos ; il ne faut les mettre au feu qu'un quart d'heure avant que de les servir.

DU BARBILLON , GOUJON
ET GRENOUILLES.

Du Barbillon.

Entrée. Le barbillon , après l'avoir écaillé , vidé & lavé , vous le faites cuire dans un court-bouillon , comme les autres poissons , & le servez avec une sauce au capres , ou celle que vous voulez ; vous pouvez aussi le servir en étuvée com-

me la carpe ; si vous voulez le faire griller vous le faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , & fines herbes , & le servez avec différentes sauces.

Des Grenouilles.

Coupez les pattes & le corps à vos grenouilles & les faites blanchir un instant ; retirez-les à l'eau fraîche & les égouttez pour les mettre dans une casserole avec des champignons , un bouquet de fines herbes , un morceau de beurre ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez moitié vin blanc & moitié bouillon ; assaisonnez de sel , gros poivre ; laissez cuire & réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier sans bouillir ; pressez-y un jus de citron en servant ; garnissez les bords du plat avec des croustons frits. Vous pouvez mettre dans la liaison , si vous voulez , un peu de persil blanchi , haché. Les grenouilles se servent aussi *frites* , après les avoir préparés comme ci-dessus , & fait blanchir ; vous les mettez mariner avec sel , poivre , de l'eau , du vinaigre , persil , ciboules , ail , échalottes , thym , laurier , basilic , clous de girofle , le tout entier ; après les avoir

Hors-
d'œuvre
ou Entre-
mets.

égouttées & bien essuyées, vous les farinez & faites frire ; pour le mieux, trempez les dans une pâte faite avec de la farine , un peu d'huile , du vin blanc , & du sel , & les faites frire d'une couleur dorée.

DES GOUJONS.

Matelottes de Goujons.

Entrée. Ecaillez & vuidez vos goujons ; arrangez-les sur le plat que vous devez servir , en les assaisonnant dessus & dessous avec du beurre , persil , ciboules , échalottes , champignons , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; sel , gros poivre , un demi-setier de vin blanc ; faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; servez , les bords du plat bien essuyés ; pressez-y un jus de citron.

Goujons à l'Angloise.

Entrée. Mettez dans une casserole une chopine d'eau avec suffisamment de sel pour qu'il domine , une gouffe d'ail , trois clous de girofle , zestes de carottes & panais , tranches d'oignons , persil , ciboules , du basilic ; faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié ; passez cette sauce au tamis & la tirez au clair ;

mettez-y des goujons écaillés & vuidés, & une demi-cuillerée d'huile; faites cuire & réduire à courte sauce; en servant pressez-y un jus de citron. Les goujons se servent aussi frits; après les avoir écaillés, vuidés & essuyés, vous les farinez, & faites frire; servez pour un petit plat de rôti.

DU SAUMON.

Le saumon est un gros & excellent poisson de mer, qui se trouve souvent dans les rivières, ce qui le rend d'un meilleur goût que celui qui se prend dans la mer, parce qu'ayant resté quelque tems dans l'eau douce, il en est plus gras: on en trouve dans la Seine, la Loire, & beaucoup plus dans la Garonne. On en sale pour le conserver; celui qui est frais est beaucoup supérieur en bonté.

Saumon au court-bouillon.

Ayez un saumon, que vous vuidez Rôti.
par les ouies sans l'écailler, ou un morceau tel que vous l'aurez; enveloppez-le dans un linge; s'il n'est pas gros, vous ne faites que le ficeller, & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, & le faites cuire avec un morceau

de beurre, du bouillon maigre, & moitié vin rouge; sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, thym, laurier, basilic, clous de girofle, zestes de carottes, panais, tranches d'oignons. La cuisson faite, servez-le sur une serviette & des fauces dans des faucieres.

Saumon aux Ecrevisses en gras & en maigre.

Entrée. En maigre vous écaillez le saumon & le faites cuire dans un court-bouillon comme le précédent, & servirez dessus un ragoût de queues & coulis d'écrevisses; en gras, foncez un vaisseau proportionné à la grandeur de ce que vous avez de saumon, avec des tranches de veau & de jambon; mettez le dessus & le couvrez de bardes de lard, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, clous de girofle, sel, gros poivre, zestes de racines, oignons; faites suer, & mouillez moitié vin blanc & moitié bon bouillon; rachevez la cuisson, & le servez avec un ragoût gras de queues & coulis d'écrevisses. Vous trouverez la façon de les faire l'un & l'autre à l'article des ragoûts, page 8 de ce volume.

Saumon accompagné.

Prenez une hure de saumon forte, ou un saumon entier; écaillez-le & le videz par les ouies; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre manié avec peu de sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons hachés; faites-le cuire enveloppé de bardes de lard & d'une serviette sur des tranches de veau & de jambon; faites suer une demi-heure, & mouillez moitié bouillon, & moitié vin de Champagne, sel, gros poivre, zestes de racines & tranches d'oignons, un bouquet de toutes sortes de fines herbes. La cuisson faite, vous le dressez sur le plat que vous devez servir, & mettez autour des grosses écrevisses cuites dans un peu de consommé & du vin de Champagne, des aîlerons de dindons glacés, & sur le saumon vous dressez dessus un salpiquon bien fini, & assaisonné de bon goût. Vous trouverez la façon de le faire au commencement de ce volume.

Entrée
gralle.*Saumon aux fines herbes.*

Foncez le plat que vous devez servir avec du bon beurre, persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champi-

Entrée.

gnons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus deux dardes de faumon frais; affaïsonnez dessus comme deffous; pannez de mies de pain, & sur la mie de pain remettez-y des petits morceaux de beurre gros comme des pois, proche les uns des autres; faites cuire sur un petit feu & un couvercle de tourtiere. La cuisson faite, penchez le plat pour en égoutter le beurre; servez deffous une sauce claire à l'Italienne, finie de bon goût.

Saumon en Fricandeau.

Entrée
Grasse. Ayez une ou deux dardes de faumon frais; piquez-en tout le dessus avec du menu lard, & les mettez dans une casserole juste à leur grandeur, que vous aurez foncée avec des tranches de veau & une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, une pointe d'ail, zestes de racines, tranches d'oignons; faites suer sur un petit feu & mouillez avec du vin blanc, peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu. La cuisson faite, vous le tirez en douceur pour ne le point rompre; glacez-en tout le dessus avec une glace de veau, en la mettant sur le lard

avec des plumes; servez avec une bonne sauce, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, ou au Pontife.

Saumon à la Bonne-Femme.

Faites mariner du saumon coupé en Entrée. tranche ou darde avec sel, gros poivre, de l'huile, & le faites griller en l'arrosant avec le restant de sa marinade; ensuite vous le mettez dans le plat que vous devez servir, avec un pain de beurre, quelques cuillerées de bon bouillon, persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin; faites mijotter un bon quart d'heure; en servant, pressez y le jus de la moitié d'un citron. Le saumon que l'on aura desservi de la table, & que l'on veut resservir, on le coupe proprement par filets; vous l'arrangez sur le plat que vous devez servir, en l'affaisonnant de la même façon, & le servez de même.

Saumon grillé à différentes sauces.

Prenez du saumon frais, coupé en Entrée. tranche, & le faites mariner une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, une gouffe d'ail piquée de deux clous de girofle, une feuille de laurier, persil, ciboules, le tout entier; après vous

pressez les fines herbes sur le saumon & le mettez griller en l'arrosant avec le reste de sa marinade. La cuisson faite, vous le servez avec une sauce au capres, sauce à l'Italienne, à l'Espagnole, à la carpe; celle que vous voulez en gras & en maigre.

Saumon frit.

Entrée. Coupez votre saumon en filets de la grandeur que vous voulez, & les mettez une heure dans une marinade un peu tiède, faite avec un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, quelques cuillerées de vinaigre, les deux tiers d'eau, sel, poivre, zestes de racines, tranches d'oignons, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, persil, ciboules, échalottes, thym, laurier, basilic; après vous les égouttez, farinez & faites frire; servez garni de persil frit.

Filets de Saumon à l'Italienne.

Entrée cu hors d'œuvre. Levez votre saumon par filets de la grandeur d'un bon pouce, & les mettez mariner environ deux heures avec quelques pains de beurre que vous faites fondre; sel, gros poivre, champignons, truffes, si vous en avez, persil, cibou-

les, échalottes, une pointe d'ail, basilic, le tout haché très fin; un quart d'heure avant que de servir, vous arrangez tous vos filets sur un grand plat d'argent ou une casserole ronde, sans être les uns sur les autres, avec toute leur marinade, & les mettez sur un bon feu, à mesure qu'elles cuisent d'un côté vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un coup de feu; arrangez-les sur le plat que vous devez servir; mettez un peu de coulis dans la casserole de la cuisson, avec un verre de vin de Champagne; faites bouillir pour dégraisser; pressez-y un jus de citron; servez sur les filets.

Saumon en hatelet.

Coupez votre saumon en morceaux ^{Hors-}quarrés de la grosseur du pouce, & les ^{d'œuvre.} maniez avec un bon morceau de beurre, un jaune d'œuf crud, sel, gros poivre, champignons, un peu de basilic, deux échalottes, persil, ciboules, le tout haché très fin; embrochez le tout dans des petits hatelets; faite tenir l'assaisonnement après, & les pannez de mies de pain; faites-les cuire sur le gril en les arrosant légèrement avec un peu d'huile; quand ils seront d'une belle couleur

dorée vous les servez à sec & une saucière dans une saucière, comme à la ravigotte, remoulade ou autre: si vous voulez les servir frits, vous les préparez de même; avant que de les paner vous les trempez dans de l'œuf battu & les faites frire.

Hure de Saumon à différentes Sauces & Ragoûts.

Entrée. Ayez une belle hure de saumon que vous écaillez; lavez, après avoir ôté les ouies; en gras, vous la faites cuire entre des bardes de lard, tranches de veau, vin blanc, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, & en maigre, faites-la cuire moitié bouillon de poisson, & moitié vin blanc, zestes de racines, tranches d'oignons, un bon morceau de beurre, toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre. La cuisson faite, vous l'égouttez & la dressez sur le plat pour servir dessus telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos, en gras & en maigre.

Darde de Saumon à la Choisi.

Entrée
grosse. Ayez une darde d'un gros saumon coupée épaisse; lardez-la en travers avec des filets de jambon & des gros

lardons de lard ; passez-la sur le feu avec du lard fondu , persil ciboules & truffes, hachés ; sel, gros poivre ; foncez une cafserole avec des tranches de veau ; mettez le faumon dessus avec son assaisonnement ; couvrez de bardes de lard ; faites suer sur un petit feu ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne ; rachevez-la cuisson sur de la cendre chaude ; passez le fond de la sauce & la dégraissez ; mettez y un peu de coulis & des œufs d'écrevisses , deux cuillerées de consommé ; faites bouillir quelques bouillons & rédaire au point d'une sauce ; mettez-y un jus de citron ; servez dessus le faumon.

Caisses de Saumon fumé.

Faites sept ou huit petites caisses de papier en quarré , de grandeur ^{Hors-} d'œuvre. de deux bons pouces ; ayez du faumon fumé , coupé en filets émincés que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour les faire revenir ; après les avoir égouttés vous les mêlez avec du bon beurre , gros poivre , point de sel , champignons , persil , ciboules , échalottes , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; mettez le faumon dans les petites caisses ; pannez le des-

fus avec de la chapelure de pain très-fine , & quelques gouttes d'huile par-dessus ; faites cuire feu ; sur un petit en servant pressez y un jus de citron ou d'orange.

Saumon salé à la Hollandoise.

Hors-
d'œuvr.

Prenez du saumon dessalé à propos ; & lui faites faire un bouillon dans l'eau , mettez-le égoutter & le levez par feuillets ; faites une sauce avec un bon morceau de beurre , une pincée de farine , du gros poivre , une demi-gousse d'ail écrasé très-fin , une bonne pincée de persil haché , mouillez avec de la crème ; faites lier sur le feu ; que la sauce soit un peu épaisse ; mettez-y les filets de saumon & les dressez sur le plat que vous devez servir ; pannez le dessus de mies de pain , & de petits morceaux de beurre sur la mie ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere.

*Salade de Saumon salé & autres
façons.*

Hors-
d'œuvr.

Il faut deux ou trois jours pour dessaler le saumon , suivant qu'il est gros , en le changeant d'eau plusieurs fois le jours. Observez de le manier très-peu

quand il est dans l'eau, parce que cela l'empêche de revenir ; lorsqu'il est desalé à propos vous le faites bouillir deux bouillons à grande eau & l'égouttez ; étant froid vous le dressez dans le plat que vous devez servir, & mettez tout autour toutes sortes de fournitures de salade, huile, vinaigre, & gros poivre. Etant cuit & égoutté de cette façon, vous le servez avec une sauce au beurre, capres & anchois, très-douce, ou autres sauce au beurre & fines herbes.

DE L'ESTURGEON.

Esturgeon au court-bouillon.

Faites cuire votre esturgeon dans un court bouillon ordinaire, avec beurre, bouillon, vinaigre, vin blanc, toutes sortes de fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons, sel, gros poivre ; vous en mettez la quantité qu'il faudra suivant la grosseur de votre morceau de poisson ; s'il étoit entier, après l'avoir vuidé & lavé vous lui mettez dans le corps un gros morceau de beurre manié avec sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes. La cuisson faite, vous le servez sur une serviette garni de persil verd.

Rôt.

Esturgeon à différentes sauces en gras & en maigre.

Entrée. En gras vous lardez l'esturgeon avec du lard & du jambon & le faites cuire entre des bardes de lard, tranches de veau, vin blanc, bon bouillon, bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; en maigre vous le lardez d'anchois & le faites cuire avec vin blanc, un bon morceau de beurre, un peu de bouillon & bon assaisonnement; faites le cuire à petit feu; vous le servez avec telle sauce ou ragoût en gras & en maigre que vous jugez à propos.

Esturgeon à la broche en gras & en maigre.

Entrée. Lardez votre esturgeon avec du lard & du jambon, & en maigre avec de l'anguille & anchois; mettez du beurre dans une casserole, avec persil, ciboules, une gouffe d'ail, thym, laurier, basilic, échalottes, quelques verres de vin blanc; faites bouillir un quart-d'heure à petit feu; embrochez l'esturgeon, & en cuisant vous l'arrosez avec le vin & le beurre que vous aurez fait bouillir. La cuisson faite, vous le servez avec une sauce relevée d'acide, en gras ou en maigre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Esturgeon à la Mayence.

Lardez votre esturgeon avec du jambon nouveau, moitié gras & moitié maigre; enveloppez-le de lard & de papier pour le faire cuire à la broche; vous le servirez avec une sauce que vous faites en mettant suer des tranches de veau, une tranche de jambon, zestes de racines, tranches d'oignons, deux échalottes, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, quand il commence à s'attacher, mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne, quelques cuillerées de coulis, peu de sel, gros poivre; faites bouillir une heure & réduire au point d'une sauce; passez au tamis; dégraissez; pressez-y un jus de citron, en servant sur l'esturgeon.

Entrée
gras.*Esturgeon à la Bonne-Femme.*

Prenez une tranche d'esturgeon que vous faites mariner avec toutes sortes de fines herbes, de l'huile, sel, gros poivre; faites-le cuire au trois quarts sur le gril, & le mettez dans le plat que vous devez servir avec un verre de vin de Champagne, persil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, un pain de beur-

Entrée;

re ; faites bouillir à petit feu un quart d'heure ; en servant, mettez-y un jus de citron & de la chapelure de pain fine , que vous saupoudrez légèrement dessus.

Esturgeon grillé.

Hors-
d'œuvre. Faites mariner de l'esturgeon , coupé en petites tranches de l'épaisseur d'un demi-doigt , avec de l'huile , champignons , persil , ciboules , échalottes , un peu de basilic , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; pannez-les & les faites griller en les arrosant avec le restant de la marinade ; servez dessous une sauce claire , piquante. Vous pouvez aussi les servir sans sauce , en pressant sur chaque morceau un jus de citron.

Esturgeon à la Sainte-Menehould en gras & en maigre.

Entrée. Ayez une tranche d'esturgeon épaisse ; en gras vous le lardez de lardons assaisonnés de sel , fines épices , persil , ciboules , échalottes , hachés ; mettez-le cuire entre des bardes de lard , zestes de racines , tranches d'oignons , un bouquet de fines herbes ; mouillez moitié vin blanc & moitié lait , sel , gros poivre. En maigre , vous lardez l'esturgeon

avec des filets d'anchois, ou le laissez sans le larder; mettez-le cuire avec du vin blanc, du lait, un morceau de beurre, & même assaisonnement. La cuisson faite, vous prenez le gras de la sainte-menhould que vous délayez avec deux ou trois jaunes d'œufs, & le faites lier sur le feu pour en arroser tout le dessus de l'esturgeon; pannez de mies de pain; arrosez légèrement le dessus de la mie avec une peu de beurre, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere; servez avec une rémoulade dans une sauciere. Vous trouverez la façon de la faire, page 143, tome I.

Esturgeon à l'Angloise.

Mettez votre poisson dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec de l'eau, jusqu'à ce qu'il y en ait par dessus, & un quart de vinaigre, de ce que vous y mettez d'eau, sel, gros poivre, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, racines de persil, ail, échalottes, thym, laurier, basilic; faites cuire & servez avec la sauce que vous voudrez.

Entrée.

Esturgeon à la Provençale.

Lardez votre esturgeon moitié lard

Entrée
grasse.

& moitié anchois ; mettez-le cuire sur des tranches de veau, une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , deux échalottes , trois clous de girofle , basilic , gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites fuer une demi-heure ; mouillez avec une demi - bouteille de vin de Champagne ; rachevez la cuisson ; ensuite vous passez le fond de la sauce que vous dégraissez ; mettez-y du coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; pressez-y un jus de citron ; servez sur l'esturgeon.

Esturgeon à la hâte :

Entrée. Prenez un morceau d'esturgeon , & le coupez en tranches fort minces , de la grandeur que vous voulez ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , & les passez sur le feu ; vous les retournez à mesure qu'elles blanchissent ; il faut peu de tems pour les cuire ; en les retirant vous les assaisonnez de sel , gros poivre ; mettez dans la casserole de la cuisson deux verres de vin rouge , une pincée de la chapelure de pain fine ou deux cuillerées de coulis maigre , persil , ciboules , échalottes , hachés ; faites bouillir deux ou

trois bouillons à grand feu ; étant réduit au point d'une sauce , vous y remettrez les tranches d'esturgeons seulement pour les faire chauffer sans bouillir , avec des capres hachés ; servez garni de croutons frits.

Grenadins d'Esturgeon.

Coupez votre esturgeon en grenadin & en lardez tout le dessus avec du menu lard comme un fricandeau ; mettez-les cuire avec des tranches de veau , une tranche de jambon , un bouquet de fines herbes ; mouillez moitié vin blanc & moitié bon bouillon. La cuisson faite, passez le fond de la sauce & la dégraissez pour la faire réduire en glace & en glacez tout le dessus de vos grenadins. Vous les servirez avec la sauce que vous voudrez , comme au vin de Champagne , à l'Espagnole , au Pontife ; vous pouvez glacer de cette façon une tranche d'esturgeon , après avoir piqué tout le dessus avec du lard. Si c'étoit un esturgeon entier que vous vouliez glacer , vous levez la peau & en piqué tout le dessus , le faites cuire de la même façon , en mettant à proportion l'assaisonnement qu'il faut.

Entrée
grasse.

Esturgeon à la cendre.

Entrée
grasse. Lardez une belle tranche d'esturgeon, moitié lard & moitié jambon; passez-la sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, échalottes, hachés, un bouquet de persil, ciboules, trois gouffes d'ail, deux clous de girofle, une petite branche de fenouil, sel, gros poivre; mettez votre poisson sur des tranches de veau avec tout son assaisonnement; couvrez de bardes de lard; une feuille de papier & un couvercle; faites suer entre deux cendres chaudes; mouillez avec un verre de vin de Champagne; rachevez la cuisson à petit feu; ôtez le poisson & y mettez quelques cuillerées; faites bouillir & dégraissez; passez au tamis & servez sur l'esturgeon.

DE LA BARBUE, TURBOT, ET
TURBORTIN.

La barbue, le turbot, & le turbortin, se préparent de la même façon; il faut choisir le turbot d'un blanc clair & vif, d'une chair fraîche, grasse, sans tache ni sang extravasé; la barbue qui n'est pas si grosse que le turbot le surpasse encore en bonté, est aussi un poisson large & plat de figure lozange.

Turbot au court-bouillon.

Faites une faumure ; que le sel domine, avec de l'eau, zestes de carottes, panais, racines de persil, gouffe d'ail, échalottes, tranches d'oignons, clous de girofle, persil, ciboules, thym, laurier, basilic ; faites bouillir une heure & la passez au clair ; ayez un turbot que vous mettez dans une casserole ronde, une feuille dessous & une serviette fine dessus ; mettez y votre faumure avec autant de lait & un bon morceau de beurre ; faites cuire à petit feu sans bouillir ; il faut qu'il ne fasse que fremir sur les bords. La cuisson faite, vous le tirez en douceur pour ne le point rompre ; laissez le égoutter, & le glissez de sa feuille sur le plat que vous devez servir, où vous aurez mis une serviette dessus.

Rôté.

Turbot à différentes sauces & ragoûts.

Le turbot étant cuit comme le précédent, & bien égoutté, essuyez légèrement avec un linge. Vous servez dessus telle sauce & ragoûts en gras & en maigre, comme coulis & ragoût d'écrevisses, ragoûts de foies gras, crête, ris de veau, de laitances de carpes,

Grosse entrée.

142 L E S S O U P E R S
sauce à l'Espagnole, au Pontife, à l'Ita-
lienne, au vin de Champagne & autres.

Turbotins aux fines herbes.

Entrée. Videz & lavez vos turbotins & les faites mariner avec de la bonne huile, le jus d'un citron, persil, ciboules, échalottes, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre; mettez-les sur le plat que vous devez servir, avec tout leur assaisonnement; pannez le dessus avec de la mie de pain; arrosez légèrement la mie de pain avec du beurre chaud; faites-les cuire au four; étant de belle couleur, vous pressez un jus de citron dessus & les servez. Vous pouvez, si vous voulez, égoutter la sauce qui est au fond du plat, & en mettre une autre à la place.

Turbotins à la Gendarme.

Entrée. Cifelez sur le dos vos turbotins, après les avoir lavés & vidés; mettez-les mariner avec de l'huile ou du beurre chaud, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, hachés; pannez-les de mies de pain, & les faites griller, en les arrosant avec le restant de la marinade; servez-les sans sauce après avoir pressé

dessus un jus d'orange ou de citron.

Filets de Turbots de différentes façons.

Prenez du turbot cuit au court-bouil- Entrée.
lon, de celui que l'on a desservi de la table, si vous voulez, coupez-le proprement par filets, & le mettez dans une sauce finie de bon goût, seulement pour le faire chauffer sans bouillir, comme sauce à la bechamel, à la morue, à la Reine, & autres.

Turbotins à la Sainte-Menehould.

Mettez-les cuire à moitié avec un peu Entrée.
de vin blanc, un morceau de beurre, & bon assaisonnement, ensuite vous vous les égouttez pour les mettre sur le plat que vous devez servir; prenez le gras de leur cuisson que vous mêlez avec un peu de coulis & quelques jaunes d'œufs; faites lier sur le feu; que la sauce soit épaisse, & la mettez sur le poisson; pannez de mies de pain, & faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere; servez dessous la sauce que vous voudrez.

Turbotins au beurre.

Faites-les cuire comme le turbot au Entrée.
court-bouillon page 141; égouttez-les

bien & les mettez sur le plat que vous devez servir ; arrosez-les avec une sauce que vous aurez faite , en mettant un verre de vin de Champagne , autant de consommé , un peu de coulis ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit au point d'une sauce ; mettez-y deux pains de beurre , sel , gros poivre ; faites lier sur le feu.

Turbotins au Parmesan.

Entrée. Videz & lavez les turbotins & les faites mariner avec du beurre , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes hachées ; mettez dans le fond du plat une partie de leur marinade avec deux cuillerées de coulis , un peu de mies de pain mêlées avec autant de parmesan ; arrangez dessus le poisson , & l'arrosez avec le restant de sa marinade , & un peu de coulis , pannez moitié mies de pain & moitié parmesan ; faites cuire au four ; servez qu'il ne reste presque point de sauce.

Turbot au Pontife.

Entrée. Foncez une grande casserole ronde avec des tranches de veau & de jambon , zestes de racines , tranches d'oignons , deux gouffes d'ail , sel , gros poivre ; faites
fuer

fuer une demi-heure & mouillez avec une bouteille de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la viande soit bien cuite ; passez-la au tamis ; mettez votre turbot sur une feuille que vous mettez dans la casserole & le couvrez de bardes de lard ; mettez-y votre consommé ; qu'il y en ait assez pour que le turbot en soit couvert ; faites le cuire sur de la cendre chaude sans qu'il bouille ; ensuite vous l'égouttez pour le dresser sur le plat, & servez dessus une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire, page 148, tom. I.

Turbot glacé.

Piquez, avec du menu lard, tout le dessus du turbot ; après l'avoir vuider, Entrée graffe. lavé & coupé le bout de la queue, & des nageoires, pour la cuisson, vous ferez bouillir pendant une heure une pinte de vin blanc, un peu de bouillon, zestes de racines, tranches d'oignons, toutes sortes de fines herbes ; clous de girofle, sel, gros poivre ; passez-la au tamis, & y mettez cuire le turbot sur de la cendre chaude ; après l'avoir égoutté, vous avez une glace de veau que vous mettez sur tout le

turbot avec des plumes pour le glacer également ; servez deffous une fauce à l'Espagnole.

Turbot au Citron.

Entrée. Vuidez & lavez le turbot ; mettez-le sur un plat que vous aurez foncé de bon beurre , tranches d'oignons , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , fel , gros poivre ; remettez le même affaisonnement dessus que deffous , avec deux citrons coupés en tranches , la peau ôtée , & beaucoup de beurre ; faites le cuire au four , point trop chaud. La cuisson faite , ôtez toutes les fines herbes & les tranches de citron ; égouttez-en la fauce & le dressez avec sur le plat que vous devez servir ; arrosez-les avec une fauce à la Garonne. Vous trouverez la façon de la faire , page 130.

Turbot à la Financiere.

Grosse Entrée grasse. Foncez une grande casserole ronde avec cinq ou six livres de ruelle de veau , coupée en tranches , une demi-livre de jambon , zestes de racines , tranches d'oignons , un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , quatre clous de girofle , thym , laurier , basi-

lic ; faites suer comme un coulis , jusqu'à ce qu'il soit prêt de s'attacher , & le mouillez avec une pinte de bon bouillon ; faites bouillir pendant deux heures à petit feu ; après vous y mettez une bouteille de vin de Champagne , & ferez encore bouillir une demi-heure ; passez le tout au tamis ; mettez ce consommé dans le vaisseau où vous devez faire cuire le turbot ; après l'avoir préparé , vous le faites cuire sur une cendre chaude , sans qu'il bouille ; ensuite vous l'égouttez & le dressez sur son plat , & mettez dessus un ragoût bien fini , fait avec ris de veau , foies gras , truffes , crêtes , petits œufs , champignons.

Turbot à la Hollandoise.

Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne , un verre d'huile , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , deux échalottes , une gouffe d'ail , le tout entier , sel , gros poivre ; faites bouillir une demi-heure à petit feu ; ensuite mettez le turbot sur le plat que vous devez servir ; versez dessus ce que vous aurez fait bouillir ; couvrez d'un autre plat , & faites cuire sur une cendre chaude. La cuisson faite,

vous ôtez toutes les fines herbes qui sont sur le poisson ; égoutez-en la sauce , & l'arrosez avec une autre que vous aurez fait avec un peu de bon consommé , un pain de beurre manié de farine , deux pincées de persil blanchi , haché ; faites lier sur le feu & y pressez le jus d'un citron.

DES LIMANDES , CARLETS , PLIES OU FLAYES.

La limande est un poisson de mer qui ressemble assez à la folle , à cette différence , qu'elle n'est pas si longue , & la tête un peu plus en pointe ; les carlets & flayes sont aussi des poissons plats , qui se distinguent de la limande par des petites taches rouges sur les écailles ; celles du carlet sont plus petites que celles du flaye ; il faut choisir les uns & les autres bien frais , d'une chair blanche & ferme ; les plus gros sont les plus estimés ; ils s'accoutument tous de la même façon.

Limandes de différentes façons :

Rôt ou entrée. La façon la plus ordinaire pour tous les poissons plats , est de les faire frire , & de les servir pour rôt ; ils se servent aussi pour rôt , étant cuits dans un court-

bouillon blanc , comme le turbot ; & si vous voulez les servir pour entrée, après les avoir bien égouttés de leur court-bouillon ; vous mettez dessus la sauce ou le ragoût que vous jugez à propos ; on les fait aussi griller pour les servir avec différentes sauces.

Carlet au Citron.

Ayez un grand carlet que vous vuiderez & lavez ; faites - le mariner avec de l'huile , persil en branche , ciboules entieres , une feuille de laurier , sel , gros poivre ; mettez-le griller en l'arrosant avec de sa marinade ; il faut observer de le ciseler sur le dos avant que de le mariner. La cuisson faite , vous le dressez sur son plat & mettez dessus une sauce faite avec du coulis , un morceau de beurre , le jus d'un citron , & trois ou quatre tranches de citron , la peau & les pepins ôtés , sel , gros poivre ; faites lier sans bouillir. Entrée.

Limandes au Parmesan.

Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc , avec un pain de beurre , persil , ciboules , champignons , échalottes , une pointe d'ail , le tout haché , peu de sel , gros poivre ; faites bouil- Entrée.

lire jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce ; mettez la moitié de cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir ; saupoudrez par dessus du parmesan avec un peu de mies de pain ; arrangez dessus vos limandes après les avoir écaillées , vidées , lavées & coupé le bout de la queue & des nageoires ; arrosez avec le reste de la sauce , & saupoudrez moitié parmesan & moitié mies de pain ; faites cuire au four ; il faut qu'il ne reste presque point de sauce.

DE LA SOLE.

C'est un des excellens poissons de mer que nous ayons ; il faut la choisir fraîche , épaisse & l'arrête blanche ; celle qui est de moyenne grosseur est d'un meilleur goût que la grosse.

Soles au Suprême.

Entrée. Ecaillez & videz vos soles ; mettez-les dans une casserole avec deux verres de vin de Champagne , un verre de consommé , deux tranches de citron , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , fines herbes , sel , gros poivre ; faites-les cuire ; ensuite vous prenez une partie de leur cuisson que vous passez au

tamis & y mettez quelques cuillerées de bon coulis ; faites réduire au point d'une fauce ; dressez les soles sur le plat , & l'arrosez avec la fauce.

Soles au Pontife.

Faites cuire vos soles avec un mor- Entrée.
ceau de beurre, un verre de vin de Cham-
pagne , autant de bon bouillon , une
gousse d'ail , piquée de deux clous de
girofle , persil , ciboules en branches ,
sel , gros poivre , deux tranches de ci-
tron ; égouttez-les & les mettez sur le
plat que vous devez servir ; mettez
dessus une fauce au Pontife. Vous trou-
verez la façon de la faire , p. 148, tom. I.

Soles de plusieurs façons.

Ecaillez & vuidez les soles ; lavez- Rôt &
Entrée.
les & les resseyez ; coupez la chair sur
le dos le long de l'arrête , & les farinez
pour les faire frire dans une friture
point trop chaude ; servez-les bien
blondes sur une serviette pour un plat
de rôti. Si vous voulez les servir pour
entrée faites cuire sur le gril , après les
avoir vuidées ; vous les fendez le long du
dos & y faites entrer dedans un morceau
de beurre manié avec de la mie de pain ,
persil , ciboules , champignons , une

pointe d'ail , un peu de basilic , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile , & les mettez griller ; servez-les avec une sauce maigre , comme sauce hachée , sauce au pauvre homme , aux capres & anchois.

Soles aux fines herbes.

Entrée. Faites frire des soles , ou vous servez de celles que l'on aura desservies de la table , coupez-leur le bout de la tête & de la queue ; mettez dans une casserolle un verre de vin de Champagne , deux ou trois cuillerées de coulis , un pain de beurre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , un peu de basilic , le tout haché très-fin ; faites boullir une demi-heure ; dressez les soles dans le plat que vous devez servir avec la sauce ; faites-les mijotter dedans un demi-quart d'heure ; qu'il reste peu de sauce ; assaisonnez de sel , gros poivre , & un jus de citron.

Soles au Four.

Entrée. Fendez les soles sur le dos le long de l'arrête après les avoir nettoyyées , & y faites entrer un morceau de beurre manié avec persil , ciboules , champi-

gnons, échalottes, hachés, sel, gros poivre; faites-le entrer dans les soles, & les mettez dans le plat que vous devez servir avec du beurre dans le fond; mettez du beurre dans une casserole avec deux jaunes d'œufs & des fines herbes hachées, sel, gros poivre; mettez sur de la cendre chaude seulement pour fondre le beurre; remuez-le & arrosez avec tout le dessus des soles; pannez de mies de pain & faites cuire au four; quand elles seront de belle couleur, égoutez-en le beurre, & mettez une bonne sauce dans le fond.

Soles en Hateraux.

Ayez des petites soles que vous écaillez, vuidez & lavez; séparez ^{Hors-d'œuvre.} chacune en deux, en ôtant l'arrête & les appropriez; prenez le dedans du plus épais de la chair que vous hachez avec un peu de carpe ou autre poisson pour en faire une farce avec mies de pain desséchées avec de la crème, un morceau de beurre, persil, ciboules, hachés, & liez quelque jaunes d'œufs; mettez cette farce sur les filets de soles & les roulez; ficellez-les & les faites cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon & bon assaisonnement, étant

cuites, égouttez les & mettez refroidir; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, sel, & délayez avec du vin blanc; faites frire; servez garnies de persil frit.

Soles en Fricandau.

Entrée
grasse. Ecaillez, vuidez & lavez de belles soles bien fraîches; levez proprement la peau du côté du blanc & les piquez comme un fricandau; faites suer dans une casserolle une livre de ruelle de veau avec deux tranches de jambon, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic; étant près de s'attacher, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, autant de consommé ou bon bouillon, mettez y quelques champignons, & faites bouillir une ou deux heures, jusqu'à ce que le veau soit cuit; passez-le au tamis, & le mettez dans une casserole avec les soles, le lard en dessous; faites-les cuire; ensuite vous les retirez en douceur; passez la sauce & la dégraissez, faites-la réduire en glace pour en glacer tout le dessus des soles; servez-les avec une petite sauce légère finie de bon goût.

Filets de Soles à la Bechamel.

Faites une sauce à la Bechamel, Hors-œuvre.
comme il est marqué à l'article des sauces, p. 142, t. I. ; ayez des soles frites de celles que l'on a desservies de la table ; si vous voulez, levez-en les filets de la largeur d'un doigt & les mettez chauffer dans la sauce.

Filets de Soles au Verjus.

Levez des filets de soles, comme le Hors-œuvre.
précédent, arrangez-les dans le plat que vous devez servir, avec deux pains de beurre, un peu de coulis maigre, deux ou trois cuillerés de verjus, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; faites mijotter un quart-d'heure sur des cendres chaudes ; servez à courte sauce.

Filets de Soles aux Légumes.

Ayez un ragoût de légumes qui soit Hors-œuvre.
fini de bon goût, comme chicorée, de celleri, de concombre émincée, celui que vous voudrez ; mettez y dedans des filets de soles frites, coupés comme les précédens, seulement pour les faire chauffer ; vous trouverez la façon de

faire le ragoût que vous voudrez à l'article des ragoûts.

Filets de Soles à la Bourgeoise.

Hors-
d'œuvre. Faites blanchir deux bouillons une douzaine de rocamboles ; écrasez les pour les mettre sur des filets de soles frites que vous aurez arrangé sur le plat que vous devez servir ; mettez-y avec trois ou quatre cuillerées de bon bouillon, sel , gros poivre , saupoudrez avec de la chapelure de pain ; faites mijotter sur de la cendre chaude ; en servant pressez-y un jus de citron ou un peu de verjus ; vous pouvez accommoder de cette façon toutes sortes de filets de poisson frit.

Soles frites à la sainte-Menehould.

Entrée. Faites une Sainte-Menehould avec du lait , un morceau de beurre manié de farine , sel , gros poivre , tranches d'oignons , zestes de carottes , panais , une gouffe d'ail , deux échalotes , thym , laurier , basilic , clous de girofle ; faites bouillir le tout une demi-heure à petit feu , & y mettez cuire les soles ; il ne faut qu'un quart-d'heure , retirez-les pour les égouter & les tremper dans de l'œuf battu , pannez de mies de pain ;

faites-les frire ; il ne faut que le tems de leur faire prendre couleur ; servez garnies de persil frit.

Soles à la Braise.

Faites une bonne braise en gras ou Entrées. en maigre , il faut qu'elle bouille long-tems pour qu'elle ait bien du goût, avant que d'y mettre les soles ; faites-les cuire un quart-d'heure & les retirez pour les égoutter ; servez-les avec telles sauces ou ragoûts , en gras ou en maigre, que vous voudrez ; vous en tirez des filets si vous voulez que vous faites cuire ; & servez de même ; ainsi que de celles qui sont frites.

DE L'ALOSE.

Il faut choisir l'alose bien fraiche ; d'une chair grasse , blanche & ferme ; le printems est la meilleure saison , parce qu'alors elle passe de la mer dans les rivieres où elle s'engraisse & devient d'un bon goût ; celles qui sont prises dans la Seine sont les plus estimées.

Alose au court-bouillon.

Otez les ouies , vuidez & lavez votre Rôt. alose ; faites-la cuire à petit feu , avec

un morceau de beurre , de l'eau , zestes de carottes , panais , tranches d'oignons , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois clous de girofle , thym , laurier , basilic , du sel , point de poivre ; la cuisson faite , laissez reposer une heure dans son court bouillon en la tenant chaudement ; égouttez-la pour la servir sur une serviette garnie de persil verd.

Alose à la Broche.

Entrée. Ecaillez & vuidez l'alose , fendez-la le long du dos jusqu'à l'arrête ; mettez-la mariner avec du bon beurre que vous faites fondre , du sel fin , une gouffe d'ail , persil , ciboules , deux échalottes , thym , laurier , basilic , le tout entier ; embrochez-la avec un hatelet , & la mettez sur plusieurs feuilles de papier avec toute sa marinade ; étant bien enveloppée vous l'attachez à la broche , & mettez par-dessus une grande brochette plate que vous ficellez ; faites cuire en l'arrosant avec le dégoût de sa marinade ; étant cuite , vous ôtez le papier & toutes les fines herbes pour la servir avec une sauce un peu relevée , celle que vous voudrez.

Alose à la Farce, ou une Sauce aux Capres.

Fendez l'alose le long du dos jusqu'à Entrée. la tête après l'avoir écaillée, vuidez & lavez; faites-la mariner avec du beurre que vous faites fondre, du sel, fines herbes entières; mettez-la griller, vous connoîtrez qu'elle est cuite à propos lorsque l'arrête ne sera plus rouge; vous la servirez dessus un ragoût de farce fini de bon gout; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts; ou avec une sauce blanche où vous aurez mis un anchois haché, & capres fines entières.

Filets d'Alose de toutes façons.

Prenez de l'alose que l'on aura dé- Hors-
d'œuvre.
servie de la table, si vous voulez, levez-en des filets que vous coupez proprement & les arrangez sur le plat que vous devez servir, faites-les chauffer avec un peu de bouillon, étant prêts à servir, vous égouttez le bouillon & servez dessus une sauce un peu relevée, celle que vous voudrez; si vous prenez des filets d'alose crus, après les avoir arrangés sur le plat, vous les ferez cuire avec un peu de vin blanc,

autant de bouillon ; un morceau de beurre ; du sel, des fines herbes entières ; la cuiffon faite, ôtez les fines herbes, égouttez-en la fauce & y mettez une fauce faite avec du coulis, deux pains de beurre, du sel, muscade, le jus d'un citron ; faites lier sur le feu fans bouillir.

DE LA VIVE.

La vive est un poisson de mer des plus excellens ; elle a des piquans venimeux aux oreilles & sur le dos, auxquels il faut prendre garde, en les accommodant, de se piquer ; si cela arrivoit par mégarde, il faudroit appliquer sur la partie blessée le foie de la vive que vous écrasez, ou un mélange de sel & d'oignons ; l'esprit de vin peut encore servir de remede.

Vives de différentes façons.

Rôt &
Entrée.

Commencez par couper les piquans des vives, après vous les écaillez, vuidez & lavez ; citelez-les sur les côtés, & les farinez pour les faire frire, & les servir pour rôt garnies de persil, si vous voulez ; les vives étant ciselées, vous les marinez avec du beurre, du sel, gros poivre, & les faites cuire sur le gril ; servez-les avec une fauce au pauvre-

homme, que vous trouverez à l'art. des Sauces. Si vous voulez les faire cuire dans une braise grasse ou maigre vous les servez avec la sauce que vous voulez; en général, la vive étant frite, grillée ou cuite à la braise se peut servir avec toutes sortes de sauces, comme à la Carpe, à l'Espagnole, à l'Italienne, au Pontife, à la Bellevue, à la Magdeleine & autres; ou ragoûts de concombres, de truffes, de laitues, de celleri, d'huitres, farce d'oseilles, de moules, de cardes, de morilles, mouffers, de laitances de carpes, & autres en gras & en maigre.

Vives à la Cardinale.

Coupez la tête & la queue des vives Entrées & les faites cuire avec du vin blanc; autant de bouillon, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, tranches d'oignons; la cuisson faite, égouttez-les, & servez dessus une sauce que vous faites en prenant de la sauce au Pontife, & y mettez un peu de beurre d'écrevisses, faites lier sur le feu sans bouillir; en place de cette sauce, vous pouvez les servir avec un coulis d'écrevisses.

Vives à la Royale.

Entrée. Foncez une casserole avec des tranches de veau, deux tranches de jambon; mettez dessus sept ou huit moyennes truffes, après les avoir pelées, un bouquet de fines herbes; faites suer; & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon; laissez bouillir une heure à petit feu; ensuite vous y mettez des vives que vous aurez écaillées, vidées; coupez la tête & la queue, couvrez-les de bardes de lard & laissez cuire à petit feu; passez le fond de la sauce, après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis & un jus de citron; dressez les vives & les truffes autour; arrosez le tout avec la sauce.

Matelottes de Vives à la Perigord.

Entrée. Coupez des truffes en tranches & les passez en ragoût avec un morceau de beurre, un bouquet; singez & mouillez, moitié vin blanc & bon bouillon, un peu de coulis; faites griller les vives & les dressez sur le plat; garnissez autour avec des croustons de pain frit; arrosez le tout avec la sauce & le ragoût de truffes.

Vives à la Saint Cloud.

Faites cuire des vives entre des bardes de lard avec vin blanc, un bouquet de fines herbes; prenez une demi-livre de petit lard bien entrelardé que vous coupez en tranches fort minces, & le mettez suer dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; retirez-le sur un linge pour l'égouter de sa graisse; mettez dans la même casserole du coulis, un demi verre de vin de Champagne; faites bouillir quelques bouillons; dégraissez; mettez-y chauffer le petit lard; ajoutez-y un grand jus de citron, du gros poivre; servez sur les vives.

Entrée
grasse.*Vives glacées.*

Mettez dans une casserole de la ruelle de veau coupée en petit dez, & du jambon coupé de même, un bouquet de fines herbes, deux verres de vin de Champagne, autant de bouillon; faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le veau soit bien cuit, passez au tamis; ayez des vives d'une belle grosseur; coupez la tête & la queue; piquez tout le dessus avec du menu lard, & les faites blanchir dans du vin blanc; faites-les cuire dans la sauce que vous avez passée,

Entrée
grasse.

& les glacez comme un fricandeau; servez avec la sauce que vous voudrez

Vives à la Broche.

Entrée
grasse. Coupez-leur la tête & la queue, & les lardez en travers avec du menu lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes; embrochez-les avec un hatelet; faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; arrosez les en cuisant avec du vin blanc que vous aurez fait bouillir avec deux tranches de citrons, un morceau de beurre & fines herbes; servez-les avec la sauce que vous voudrez, ou un ragoût de foies gras ou autres.

Vives aux fines herbes.

Entrée. Ciselez les vives sur les côtés après avoir coupé la tête & la queue; mettez-les sur un plat entre des bardes de lard, des tranches de citron, sel, gros poivre, & toutes sortes de fines herbes, faites les cuire au four; mettez dans une casserole deux verres de vin Champagne, deux cuillerées d'huile, un peu de coulis, quelques échalottes hachées, sel, gros poivre; faites réduire au point d'une sauce, dégraissez, dressez les vives sur le plat, après avoir ôté les fines herbes qui tiennent après; pressez un jus

de citron dans la sauce , & la dressez sur les vives.

Vives à la Duchesse.

Faites cuire les vives entre des tranches de veau , bardes de lard , bouquet de fines herbes, mouillez avec vin blanc, bon bouillon, sel, gros poivre; la cuisson faite , vous les dressez sur le plat, & servez dessus un ragoût fait avec ris de veau, foies gras, truffes, champignons, crêtes , petits œufs , & fini de bon gout.

Entrée
grasse.

Vives farcies à différentes Sauces.

Maniez de la mie de pain avec du beurre , sel , gros poivre , trois jaunes d'œufs, persil, ciboules, champignons, basilic , le tout haché très fin ; faites entrer cette farce dans les vives par les ouïes , & les faites cuire avec du beurre, moitié vin blanc & moitié bouillon , des fines herbes, sel, gros poivre. Vous les servirez avec la sauce que vous voudrez.

Entrée.

Filets de Vives de différentes façons.

Vous faites des salades avec des vives , de celles que l'on aura desservies de dessus la table , que vous coupez

Hors-
d'œuvre.

166 LES SOUPERS

en filets & les arrangez sur le plat avec des filets d'anchois, de cornichons, ou autres ingrédiens qui entrent dans les salades cuites, ou simplement avec toutes sortes de petites herbes, & assaisonnez à l'ordinaire pour les servir avec une sauce. Vous les dressez sur le plat, les faites chauffer, & les servez avec la sauce que vous voulez; les vives qui ne sont pas cuites, vous levez les filets & les faites cuire avec un peu d'huile, du vin blanc, sel, gros poivre, & fines herbes, & les servez avec la sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Vives à la Poulette.

Entrée. Coupez les vives en deux ou trois morceaux & les mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de fines herbes, un morceau de beurre; singez & mouillez, moitié vin blanc & bouillon, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson, mettez des laitances blanchies; laissez réduire à courte sauce, en servant une liaison de trois jaunes d'œufs, avec de la crème, un jus de citron.

Vives à la Provençale.

Entrée. Lardez des grosses vives moitié an-

guilles, moitié anchois ; assaisonnez de fines épices & fines herbes ; faites les cuire à la broche sur un hatelet ; enveloppez de papier beurré ; arrosez-les en cuisant avec du beurre que vous aurez fait bouillir avec vin blanc & fines herbes. Vous les servirez avec une sauce hachée, & vin de Champagne.

Vives à l'Allemande.

Coupez la tête & la queue des vives ; mettez - les dans une casserole avec une bouteille de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre ; faites bouillir à gros bouillon ; mettez-y le feu, & laissez brûler jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce ; ôtez le bouquet, & mettez dans la sauce des petits morceaux de beurre les uns après les autres, en remuant toujours jusqu'environ un quarteron, & que cela vous fasse une sauce liée ; servez promptement.

Entrée;

DU BAR, DU THON, DU SURMULET,
OU MULET.

Thon de plusieurs façons.

Il nous vient tout accommodé & tout cuit de Provence : on s'en sert à faire des salades. Si vous voulez en faire des hors-d'œuvres, vous le faites dégorger

Hors-
d'œuvre.

dans l'eau tiède, & le mettez chauffer dans du vin blanc, sans le faire bouillir ; étant bien égouttées, vous les dressez dans le plat pour servir dessus la sauce que vous voulez comme à l'Italienne, à l'Espagnole, au Pontife, au jus d'orange, à la ravigotte, à la poivrade. Ceux qui sont dans le pays du thon frais le préparent comme l'esturgeon. Voyez esturgeon, p. 133, de ce vol.

Bar de plusieurs façons.

Rôt ou Entrée. Après l'avoir vidé & lavé, faites-le cuire avec du beurre, moitié vin blanc & moitié bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons ; servez-le pour rôti sur une serviette garnie de persil verd. Si c'est pour entrée, vous le mettrez dans le plat, & servirez dessus une sauce aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Le becar se sert de la même façon.

Surmulet de plusieurs façons.

Rôt ou Entrée. Vous le faites cuire au court-bouillon comme le précédent, & le servez pour rôti, ou le faite frire, ordinairement après l'avoir écaillé, vidé & lavé ; vous le marinez avec de l'huile, sel,

sel, gros poivre, fines herbes; le faites griller & le servez avec différentes sauces, ou un ragoût à la farce.

DES MERLANS.

Merlans frits & autres façons.

Laissez les foies des merlans & les ciselez sur les côtés, après les avoir écaillés. Rôt ou entrée.
 vuidés & lavés; farinez & faites frire à friture bien chaude; servez pour rôti, sur une serviette garnie de persil: si vous voulez, étant frits de cette façon, ou de ceux que l'on a desservis de la table; vous leur coupez la tête & la queue, ou vous les levez par filets & les mettez sur le plat que vous devez servir, avec toutes sortes de fines herbes hachées, de l'huile, & les pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four; en servant, pressez y un jus de citron; on les sert aussi grillés; il faut leur couper la tête en vives, & les faire mariner avec du beurre ou de l'huile, fines herbes entières, sel gros poivre, les faire griller, en les arrosant de leur marinade, & les servirez avec une sauce au capres, ou celle que vous voudrez.

Merlans au Pardouillet.

Faites bouillir pendant une demi-Entrée.

heure de l'eau avec du sel, persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, basilic, zestes de racines, tranches d'oignons; passez cette saumure au clair & y mettez cuire les merlans, en y ajoutant deux cuillerées d'huile; servez-les avec une partie de leur sauce.

Merlans à la sauce à la Morue.

Entrée. Faites une petite saumure comme la précédente; étant passée au clair, vous y ajouterez un tiers de lait, & y ferez cuire les merlans; après les avoir égouttés, vous les dressez sur le plat, & servez dessus une sauce faite avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, deux ciboules entières, sel, gros poivre; délayez avec de la crème; faites lier sur le feu; ôtez les ciboules.

Merlans en Hatereaux.

Hors d'œuvre. Otez la tête, la queue & les nageoires des merlans; fendez-les par le dos pour les ouvrir en deux, sans les séparer; levez l'arrête; coupez de la chair dans les endroits les plus épais, pour la mettre sur le ventre; faites une farce avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, champignons, échalottes, persil, ciboules, le tout haché,

basilic en poudre , sel , gros poivre , muscade ; passez le tout cinq ou six tours sur le feu , & le mettez refroidir ; vous y ajouterez des capres hachées , & trois jaunes d'œufs cruds ; mettez cette farce sur les merlans & les roulez ; ficelez-les & les faites cuire avec vin blanc , autant de bouillon , sel , fines herbes , un morceau de beurre ; il faut que la braise bouille avant que d'y mettre les hattereaux. La cuisson faite , vous les servez avec la sauce que vous voulez , ou vous les laissez refroidir pour les tremper dans une pâte pour les faire frire ; vous les trempez encore dans de l'œuf , les pannez & faites frire.

Quenelles de Merlans.

Prenez une demi douzaine de moyens Hors-
merlans que vous écaillez , vuidez & d'œuvre.
lavez ; ôtez-en toutes les arrêtes ; ratisfez-en la chair avec un couteau , & la mettez dans un mortier pour la piller très-fin. Si c'est en maigre , vous aurez un demi-fetier de crème , que vous mettez dans une casserole avec deux fois plein une cuilliere à bouche de mies de pain passées à la passoire ; mettez-la sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain ait bu toute la crème & qu'elle soit

un peu ferme ; mettez-la dans le mortier où sont les merlans avec un morceau de bon beurre , un peu de persil ; ciboules , la moitié d'une échalotte , le tout haché très fin , sel , gros poivre , quatre blancs d'œufs fouettés ; mettez le tout ensemble , & le retirez sur une assiette ; un quart d'heure avant que de servir , vous avez un bon fourneau ; mettez-y dessus d'excellent bouillon maigre ; lorsqu'il bouillira , mettez-y un demi-verre de vin de Champagne ; prenez la composition de quenelle avec une cuillière à bouche que vous mettez une à une dans le bouillon qui doit bouillir fort , parce qu'il faut qu'elle soit saisie par la chaleur ; ayez soin de les retourner ; il ne faut que quelques minutes pour la cuisson ; retirez les à mesure pour les égoutter & les dresser sur le plat ; passez le fond de la sauce au tamis fin ; servez sur les quenelles. En gras , à la place de beurre , vous y mettrez du lard rapé , & pour leur cuisson un bon restaurant de veau , jambon , & finissez de même.

Merlans à la Moutarde.

Coupez-leur la tête en vive , ciselez-Entrée. les sur les côtés & les faites mariner avec huile , sel , gros poivre , fines herbes

hachées ; pannez-les & les faites griller en les arrosant avec le restant de la marinade ; servez - les sur une saucé faite avec un jus d'oignons , une cuillerée de moutarde , un filet de vinaigre , un bon morceau de beurre , une pincée de farine , sel , gros poivre ; faites lier sur le feu.

Merlans au Pontife.

Coupez-leur la tête en vive ; cise- Entrée.
lez-les & les faites mariner avec jus de citron , sel , gros poivre ; étant ressuyés vous les farinez & les faites frire à friture bien chaude ; ne les laissez point trop cuire , & les servez avec une saucé au Pontife.

Filets de Merlans à différentes Sauces.

Levez la chair des merlans par filets Hors-
& les faites cuire avec vin blanc , tran- d'œuvre
ches de citron , un peu de beurre ou d'huile , sel , gros poivre , une gouffe d'ail piquée d'un clou de girofle ; retirez-les de leur cuisson pour les égoutter , & les dressez sur le plat ; mettez dessus la saucé que vous voudrez.

Merlans à la Saint Cloud.

Ayez une bonne farce maigre faite Entrée.
avec de la chair de carpes ou autre pois-

sons ; coupez la tête & la queue des merlans ; fendez-les le long du ventre pour en ôter l'arrête ; remplissez-les avec la farce & les arrangez sur le plat que vous devez servir , le dos en l'air ; la tête coupée en vive & la queue ôtée ; arrosez-les par dessus avec du beurre chaud ; délayez avec deux jaunes d'œufs cruds , sel, gros poivre , muscade , basilic en poudre ; pannez de mies de pain ; faites cuire au four ; servez dessous une sauce claire au vin de Champagne & coulis , ou celle que vous voudrez.

Merlans à la Servante.

Entrée. Coupez la tête en vive & la queue des merlans ; mettez-les sur le plat que vous devez servir, avec du beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché ; basilic en poudre ; couvrez-les & les faites mijotter sur de la cendre chaude, jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; arrosez le dessus avec la sauce, qui est au fond du plat, pour qu'ils prennent du goût partout ; servez à courte sauce, & un grand jus de citron ou de verjus.

Eperlans à la Sainte-Menehould.

Hors-
d'œuvre.

Nettoyez les éperlans & les mettez

dans une casserole avec persil, ciboules, échalottes, hachés, sel, gros poivre, un bon morceau de beurre ; passez-les un instant sur le feu ; en les retirant vous y mettez un jaune d'œuf crud & les pannez avec de la mie de pain en faisant tenir la marinade après ; faites-les cuire sur le gril, & les servez dessus une sauce un peu relevée.

Eperlans à l'Angloise.

Faites bouillir un quart d'heure deux verres de vin blanc avec autant d'eau, deux tranches de citron, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre ; mettez y cuire des éperlans après les avoir nettoyés ; retirez-les pour les égoutter & les dresser dans le plat ; servez dessus une sauce que vous faites avec une branche de fenouil, deux gouffes d'ail, le tout blanchi & pilé ; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, quatre jaunes d'œufs cruds, un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier ; en servant, un peu de cerfeuil haché & jus de citron.

Hors-
d'œuvre.

Eperlans en Surtout.

Entrée. Ayez une bonne farce de poisson ; mettez-en une partie dans le fond du plat que vous devez servir ; arrangez dessus les éperlans après les avoir nettoyés ; couvrez-les avec de la même farce ; pandez le dessus de mies de pain, & sur la mie des petits morceaux de beurre ; faites cuire au four, servez-les avec une sauce au vin de Champagne.

Eperlans au Fenouil.

Hors-
d'œuvre. Faites une sauce avec deux branches de fenouil, trois gouffes d'ail, que vous faites blanchir ensemble un quart-d'heure & les pilez ; mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, avec quelques cuillerées de coulis, faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; mettez-y deux pains de beurre, le fenouil & l'ail pilé, sel, gros poivre, faites lier sur le feu ; dressez dans le plat, mettez dessus des éperlans frits.

Eperlans frits.

Rôt. Effuyez les éperlans & les farinez, embrochez-les par les yeux à une petite brochette & les faites frire ; l'on peut

encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner & les faire frire ; servez sur une serviette garnie de persil frit, si vous voulez.

Matelottes d'Eperlans.

Foncez le plat que vous devez servir, avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, basilic ; le tout haché, sel, gros poivre ; arrangez dessus les éperlans, & les assaisonnez comme dessous ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; couvrez-les & les faites cuire sur un moyen feu & réduire à courte sauce, en servant, un jus de citron. Entrée.

Eperlans au court-bouillon.

Faites bouillir une demi-heure de l'eau avec du sel, tranches d'oignons, têtes de racines, persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic ; laissez reposer & la passez au tamis ; arrangez vos éperlans dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, versez dessus le court-bouillon, & les faites cuire à petit feu ; vous les servirez avec une partie de leur sauce. Entrée.

Eperlans aux fines herbes.

Entrée. Arrangez vos éperlans sur le plat que vous devez servir, avec toutes sortes de fines herbes hachées, un demi-verre d'huile, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, couvrez-les & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient prêts à s'attacher au plat; égouttez-en l'huile; & servez dessus une sauce hachée.

DU MAQUEREAU.

Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Entrée. Il faut les vider par les ouïes, & leurs ôter avec la pointe d'un couteau un petit boyau qui reste par embas, & les laver; coupez-les le long du dos jusqu'à l'arrête, & les faites griller; vous connoîtrez qu'ils sont cuits à propos, lorsque la chair sera blanche auprès de l'arrête; retirez-les pour les mettre dans le plat, & leur mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules, hachés, sel, gros poivre, pressez-y un jus de citron; refermez les maquereaux & les servez chaudement.

Maquereaux grillés, à différentes Sauces.

Faites-les griller comme les précédens, mettez-les sur le plat, & les ouvrez en deux sans les séparer ; coupez un peu le bout de la tête & de la queue ; levez les arrêtes & les arrangez en travers sur les maquereaux ; mettez-y dessus une sauce blanche avec capres & anchois ; si vous voulez les servir au beurre roux , vous faites mijotter les maquereaux avec un peu de bouillon , sel , gros poivre , du vinaigre ; & mettez dessus du beurre roux , bien chaud & du persil frit autour ; une autre fois étant arrangé de la même façon sur le plat , vous mettez un peu de bouillon , un morceau de beurre , sel , gros poivre , persil , ciboule , une pointe d'ail ; faites bouillir quelques bouillons , en servant un jus de citron.

Entrée.

Maquereaux aux fines herbes.

Coupez un peu le bout de la tête & de la queue des maquereaux & les fendez le long du dos ; mettez-les mariner avec du beurre , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes ,

Entrée
grasse.

un peu de basilic, le tout haché ; foncez une casserole avec tranches de veau & une tranche de jambon ; faites suer un peu attaché ; mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne ; faites bouillir jusqu'à ce que le veau soit presque cuit ; mettez-y les maquereaux avec tout leur assaisonnement, & les faites cuire, passez le fond de la sauce que vous dégraissez ; mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; servez sur les maquereaux.

Maquereaux à la Flamande.

Entrée. Mettez dans le corps des maquereaux un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalottes hachés, sel, gros poivre, & les enveloppez dans du papier bien beurré ; faites-les cuire sur le gril, ôtez le papier & les servez avec la sauce que vous voudrez.

Maquereaux au court-bouillon.

Entrée. Faites un court bouillon avec beurre, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons ; faites-

les bouillir une demi-heure, & y mettez cuire les maquereaux, & vous les servirez avec une sauce faite avec du beurre, une pincée de farine, une pincée de fenouil blanchi, hachés, deux échalottes hachées, sel, gros poivre, du bouillon; faites lier sur le feu; en servant, le jus d'un citron.

Maquereaux à l'Italienne.

Faites une sauce avec deux cuil- Entrée
liérées de bouillon, deux pains de
beurre, une petite pointe d'ail haché,
deux cuillerés d'huile, persil haché,
sel, gros poivre, le jus d'un citron;
faites chauffer sans bouillir en remuant
toujours; servez sur les maquereaux
grillés.

Maquereaux en Fricandeau.

Mettez fuer des tranches de veau & Entrée
grille.
une de jambon, mouillez moitié vin
blanc & moitié bouillon; faites bouillir
jusqu'à ce que le veau soit presque cuit;
mettez-y des maquereaux dont vous
aurez ôté la peau d'un côté, & piquez
de menu lard, ajoutez-y quelques
champignons entiers, un bouquet de
fines herbes; la cuisson faite, vous

passé le fond de la sauce pour la réduire en glace, & en glacez tout le côté qui est piqué; servez-les avec la sauce que vous jugerez à propos.

Filets de Maquereaux en Canellons.

Entrée. Coupez les maquereaux en filets; faites en huit morceaux de chacun, & les faites mariner avec jus de citron, sel, gros poivre; après les avoir bien essuyés vous les trempez dans une pâte à vin & les faites frire; servez garnis de persil frit.

Maquereaux à la Nivernoise.

Entrée. Faites-les cuire comme ceux au court-bouillon, & les servez avec une sauce à la Nivernoise. Voyez l'article de la page 26.

Maquereaux à la broche.

Entrée. Videz & lavez les maquereaux; coupez les chacun en trois morceaux & les faites mariner avec du beurre, champignons, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, le tout haché; sel, gros poivre, passez-les dans un

hatelet & les attachez à la broche; faites-les cuire bien enveloppés avec du papier beurré; étant cuits aux trois quarts, vous ôtez le papier & les pannez de mies de pain; faites prendre une couleur dorée, & les servez sur la sauce que vous voudrez.

Filets de Maquereaux au jus d'Orange.

Levez la chair des maquereaux en gros filets & les faites blanchir dans du vin blanc; prenez le plat que vous devez servir, foncez-le avec du beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché; sel, gros poivre, muscade, arrangez les filets dessus, & les assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y deux cuillerées de coulis, faites-les bouillir à petit feu un quart d'heure; en servant, mettez-y le jus de deux oranges. Entrée.

Caisses de Maquereaux aux truffes.

Hachez deux ou trois truffes & les mêlés avec du beurre, persil, ciboules hachées; sel, gros poivre; remplissez les maquereaux avec ce beurre & les enveloppez chacun avec des feuilles de vi- Entrée
graisse.

184 L E S S O U P E R S
gne & bardés de lard ; mettez-les dans
une caisse de papier avec du beurre &
une feuille de papier double huilé des-
sous la caisse ; faites-les cuire sur le
gril à très-petit feu ; la cuisson faite ,
laissez-les dans la caisse ; en servant ,
pressez un jus de citron dessus.

Maquereaux aux Ecrevisses.

Entrée. Faites un coulis d'écrevisses. Voyez
page 5 ; mettez les queues à part &
les hachez pour les mêler avec un bon
morceau de beurre , persil , ciboules ,
sel , gros poivre , & le mettez dans les
maquereaux ; enveloppez-les avec du
papier beurré & les faites cuire sur le
gril ; ôtez le papier & servez sur les
maquereaux un coulis d'écrevisses.

Maquereaux en Cailles.

Entrée
grasse. Prenez deux maquereaux & les cou-
pez chacun en trois ; passez-les un instant
sur le feu avec un bon morceau de
beurre , persil , ciboules , échalottes ,
champignons hachés , sel , gros poi-
vre ; mettez chaque morceau avec son
assaisonnement sur une feuille de vi-
gne & une barde de lard , enveloppez

avec la barde & les arrangez dessus une tourtiere pour faire cuire au four ; étant presque cuits ; panez le dessus de mies de pain , & faites prendre couleur ; servez dessus une sauce au vin de Champagne.

Macreuses à différentes Sauces.

La macreuse grise est estimée la meilleure ; il faut la plumer , vuidér & trousser comme un canard ; la farcir avec son foie haché , un peu de beurre , persil , ciboules , champignons , échalottes , & lier cette farce de deux jaunes d'œufs ; faites-la cuire à petit feu dans une braise maigre , & la servez avec la sauce que vous voudrez. Entrée.

Macreuse aux Navets.

Coupez la macreuse en quatre morceaux & la passez longtems sur un petit feu avec du beurre & la mettez dans un roux de farine mouillé moitié vin & moitié bouillon , sel , gros poivre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; à la moitié de la cuisson , vous y mettez des navets coupés proprement & blanchis ; la cuisson faite , ôtez le bou- Entrée.

quet ; faites réduire au point d'une sauce , servez garni de croûtons ; vous pouvez la servir entière cuite à la braise avec un ragoût de navets , la larder d'anguilles , si vous voulez.

Macreuse en Matelottes.

Entrée. Faites-la cuire comme la précédente ; à moitié de la cuisson , mettez-y une douzaine de petits oignons blanchis ; étant presque cuite , vous y mettrez une anguille coupée par tronçons ; en servant mettez-y un anchois haché , capres fines entières ; garnissez de croûtons frits.

Macreuse à la Broche.

Entrée. Plumez , videz & lavez la macreuse , & la farcissez avec son foie haché , beurre , fines herbes , sel , gros poivre liés de deux jaunes d'œufs ; lardez la chair avec des lardons d'anchois , & la faites cuire à la broche enveloppée de papier beurré ; la cuisson faite , pannez de mies de pain ; faites prendre couleur ; servez avec la sauce que vous voudrez , comme le canard.

Macreuse à la Daube.

Farcissez-la de son foie , comme celle à la braise ; lardez la chair avec des filets d'anchois , & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec des débris de poisson, si vous en avez , un morceau de beurre, vin blanc , un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes , sel , gros poivre , zestes de racines , tranches d'oignons ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite , dressez-la dans le plat ; passez la sauce, qui doit être courte , dans un tamis clair , pour que le beurre passe aussi ; mettez sur la macreuse ; servez quand elle sera froide.

Entremets
froid.

DES HARENGS ET SARDINES.

Nous avons de trois sortes de harengs ; le frais , qui est le meilleur , le salé & le foret ; il faut choisir le frais bien gras & d'une chair blanche. La sardine qui est assez semblable à l'anchois , quoiqu'elle soit plus épaisse , est un petit poisson excellent quand elle est bien fraîche.

Harengs frais à la Moutarde.

Entrée. Il faut les écailler, vuides, laver ; & bien égouter ; vous les trempez dans du beurre que vous avez fait chauffer avec persil, ciboules, sel, gros poivre, & les pannez de mies de pain, faites-les griller & les servez dessus une sauce faite avec de la moutarde, beurre, un peu de farine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre & du bouillon ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Harengs frais marinés.

Entrée. Levez deux filets de chaque hareng & les faites mariner avec le jus d'un citron, sel, gros poivre, pendant une heure ; après les avoir égouttés vous les farinez pour les faire frire.

Harengs frais à la sauce aux capres.

Entrée. Faites-les mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entières ; faites-les griller en les arrosant avec la marinade, & les servez avec une sauce aux capres.

Harengs frais au Fenouil.

Fendez-les légèrement le long du Entrée:
 dos & les mettez mariner avec du
 beurre, quelques branches de fenouil,
 sel, gros poivre, mettez les cuire sur
 le gril, en les arrosant de leur mari-
 nade; servez dessus une sauce à l'huile,
 vinaigre, échalottes hachées, sel, gros
 poivre.

Harengs frais à la Sainte-Menehould.

Faites une Sainte-Menehould avec Entrée:
 du beurre, un peu de farine, du lait,
 toutes sortes de fines herbes, zestes de
 racines, tranches d'oignons, sel, gros
 poivre; faites bouillir une demi heure,
 & mettez cuire les harengs, après vous
 les tremperez dans le gras de la cuis-
 son pour les panner de mies de pain,
 & leur faire prendre couleur sur le
 gril, & les servirez à sec, une remou-
 lade dans une saucière.

Harengs frais aux fines herbes.

Levez deux filets de chaque hareng Entrée:
 & les faites blanchir dans un peu de

vin blanc ; arrangez-les sur le plat quē vous devez servir , les laites dessus ; assaisonnez dessus & dessous avec du beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes, un peu de basilic, le tout haché ; sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu ; servez à courte sauce.

Harengs frais en Matelotte.

Entrée. Faites un petit roux de farine & de beurre, mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; une douzaine de petits oignons blancs blanchis, des champignons ; laissez cuire une demi-heure ; ôtez la tête & la queue des harengs & les mettez dedans ; sel, gros poivre, faites bouillir à grand feu & reduire à courte sauce ; en servant un anchois haché, capres fines entieres, garnissez de croutons frits.

Sardines grillées.

Entrée. Ayez des sardines fraiches ; il ne faut point les laver ; après les avoir écaillées & vuidées, vous les essuyez & les faites mariner comme les harengs

frais; faites-les griller & servez de même.

Harengs fors & salés à la Sainte-Menehould.

Coupez-leur la tête & la queue & les mettez dessaler à moitié dans de l'eau, & rachevez de les dessaler dans du lait; pour le mieux vous levez la peau & les levez par filets; étant égouttés & bien essuyés, vous les trempez dans du beurre mêlé avec un peu de basilic, deux jaunes d'œufs & du gros poivre; pannez de mies de pain; faites griller, en servant pressez un jus de citron dessus.

Filets de Harengs fors & salés, aux fines herbes.

Levez-les par filets & les faites tremper dans du lait jusqu'à ce qu'ils soient bien dessalés; étant essuyés vous les arrangez sur le plat & les assaisonnez dessus & dessous avec du beurre, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, basilic, le tout haché, un demi verre de vin de Champagne; faites-les mijotter, qu'il ne reste point

192 LES SOUPERS
de sauce, égouttez-en le beurre, & y
mettez une petite sauce au coulis &
jus de citron.

Harengs salés à la purée verte.

Hors-
d'œuvre. Faites-les dessaler; étant essuyés vous
les marinez avec un peu d'huile, & les
faites cuire sur le gril; servez dessus
une purée verte.

Filets de Harengs salés en baignets.

Hors-
d'œuvre. Levez la chair des harengs par filets
& les faites dessaler dans du lait, étant
bien essuyés vous les trempez dans une
pâte à vin & les faites frire de belle
couleur.

Rouget aux capres.

Entrée. Le vrai rouget n'est pas dans ce
pays-ci; il y en a quelque peu dans la
Bretagne, & beaucoup dans le Lan-
guedoc; vous ne faites que le nettoyer
& mariner avec fines herbes, huile,
sel, gros poivre; pannez légèrement,
& faites griller à grand feu; après vous
le servez avec une sauce que vous faites
de son foie écrasé & délayé avec de
l'huile, jus de citron, sel, gros poivre:

on

on peut aussi le servir avec une autre sauce, le foie délayé dedans. *Le rouget grelot* ; vous le nettoyez, & le faites cuire dans un court-bouillon ordinaire ; égouttez-le, & ôtez la peau qui est dessus ; servez avec une sauce aux capres.

Rouget aux Ecrevisses.

Faites un court-bouillon, moitié Entrée. vin blanc, moitié bouillon, toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, du beurre ; faites-le bouillir une demi-heure pour prendre goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour y cuire les rougets ; étant égouttés & nettoyés, servez dessus un coulis & queues d'écrevisses.

Rougets au jus d'orange.

Vuidez & nettoyez les rougets ; fai- Entrée. tes-les mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entières, quand ils ont pris goût, pressez les fines herbes dans l'huile ; pannez-les & faites griller en arrosant avec le restant de la marinade ; en servant pressez-y dessus un grand jus d'orange.

Filets de Rougets marinés.

Levez la chair des rougets en filets, Hors-
d'œuvre.

& les faites mariner avec fines herbes entieres , sel , gros poivre , jus d'orange ; égouttez & farinez pour les frire ; servez dessus une sauce faite avec coulis , bon beurre , jus d'orange , sel , gros poivre , muscade ; faites lier sur le feu.

Filets de rougets à la poêle.

Hors-
d'œuvre. Faites mariner des filets de rougets avec sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , échalottes , basilic , le tout haché ; deux cuillerées d'huile , un pain de beurre ; faites-les mijotter sur une cendre chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; mettez-les dans le plat , en les égouttant à mesure , & les tenez chaudement ; mettez dans la casserole de la cuisson un demi-verre de vin de Champagne , un peu de coulis ; dégraissez en faisant bouillir ; pressez-y un jus de citron ; servez sur les filets.

DU CABILIOT , DE LA MORUE ET
MERLUCHE.

La meilleure morue nouvelle est celle qui nous vient toute salée de la Terre-Neuve ; il nous en vient aussi d'Hollande qui est belle & blanche ; mais

elle est sujette à être coriace. La merluche est une morue salée que l'on a fait dessaler; il est rare d'en manger qui ne soit sujette à être coriace. Le cabiliot est une grosse morue qui n'a point été salée, & que l'on nomme morue fraîche quand elle est petite.

Merluche à différentes Sauces.

Faites dessaler la merluche, après l'avoir bien battue avec un marteau dans de l'eau mêlée avec de la cendre de bois neuf; changez d'eau & de cendre matin & soir; il faut environ deux jours pour qu'elle soit dessalée à propos; lavez-la dans plusieurs eaux claires pour qu'il ne reste point de cendre, & la faites cuire à grande eau comme la morue; égouttez la & la levez par feuilletts pour la mettre chauffer dans une sauce que vous aurez faite avec un morceau de beurre, une pincée de farine, gros poivre, une gouffe d'ail hachée, & fines herbes hachées; mouillez de même; en y mettant la merluche, vous y mettrez trois ou quatre cuillerées d'huile, le jus d'un citron; sautez la en la faisant chauffer sans bouillir, jusqu'à ce que l'huile soit liée avec la sauce; ser-

Entrées

196 LES SOUPERS
vez, promptement. On peut encore la
servir à différentes sauces, comme la
morue.

Cabliot au court-bouillon.

Rôt. Lavez le cabliot, après l'avoir vuidé, & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec du beurre, de l'eau, du vinaigre, sel, gros poivre & toutes sortes de fines herbes; étant cuit vous le servez sur une serviette. On peut le faire cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Cabliot à la Bechamel.

Entrée. Passez sur le feu des tranches d'oignons, zestes de racines, une gouffe d'ail, & toutes sortes de fines herbes, avec un morceau de beurre; singez & mouillez avec de la crème; laissez bouillir & réduire en sauce liée; passez-la au tamis; assaisonnez de sel, gros poivre; servez cette sauce sur du cabliot cuit au court-bouillon blanc, comme le turbot.

Morue fraiche à différentes sauces.

Entrée. Faites cuire la morue fraiche dans

un court-bouillon , fait avec de l'eau , du vinaigre , beurre , & le reste de l'assaisonnement ; étant égoutté , vous servez dessus une sauce aux capres , ou telle sauce ou ragoût que vous voudrez.

Morue fraiche en Dauphin.

Il faut la vuidier , laver & la cifeler sur Entrée. les-côtés ; après l'avoir essuyée , faites-la mariner avec toutes sortes de fines herbes entieres , sel , gros poivre , de l'huile ; faites-lui prendre la figure d'un dauphin , en l'embrochant à un hatelet que vous faites passer par les yeux , le milieu , & finissez par la queue ; mettez-la sur un plat , & l'arrosez de sa marinade ; faites cuire au four ; servez avec la sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Hure de Cabilot aux huitres.

Faites blanchir des huitres dans leur Entrée eau ; retirez - les à l'eau fraiche , & les égouttez sur un tamis ; passez au clair l'eau des huitres & la mettez dans une casserole avec un pain de beurre manié de farine , un verre de vin de Champagne , gros poivre , muscade ; faites

réduire au point d'une sauceliée ; mettez-y deux anchois hachés , & les huîtres ; faites chauffer sans bouillir ; servez ce ragoût sur une hure de cabiliot cuite au court-bouillon bien égouttée.

Morue fraiche aux fines herbes.

Entrée. Levez-en la chair en gros filets , & les faite mariner avec toutes sortes de fines herbes hachées , le jus de deux citrons , du bon beurre ; arrangez sur le plat que vous devez servir avec tout l'assaisonnement dessus & dessous , sel , gros poivre ; pannez de mies de pain ; faites cuire au four ; servez d'une belle couleur dorée ; vous y pouvez mettre une petite sauce légère , si vous voulez.

Morue à la Flamande.

Entrée. Faites-la dessaler à propos , & cuire à grande eau ; étant égouttée , vous la dressez sur le plat en morceaux ou par feuillets avec beaucoup de bon beurre dessus & dessous , gros poivre , & muscade ; couvrez pour la chauffer ; il la faut remuer à mesure que l'on en prend.

Morue à la Capucine.

Entrée. Passez sur le feu avec du beurre ;

deux gouffes d'ail piquées de deux clous de girofle , champignons , fines herbes ; fincez & mouillez avec de la crème ; laissez bouillir une demi-heure ; qu'elle foit un peu liée ; paffez au tamis clair ; mettez-y la morue chauffer avec un morceau de beurre , gros poivre , perfil blanchi ; remuez pour que le beurre fe lie avec la fauce.

Morue à l'Arlequine.

Paffez fur le feu perfil , ciboules , une pointe d'ail , deux échalottes , le tout haché , avec un peu de beurre ; après mettez-y de la morue cuite à l'eau , égouttée & levée par feuillets , avec deux jaunes d'œufs durs , capres , un anchois , un cornichon , le tout haché , gros poivre , muscade , un bon morceau de beurre ; sautez fur le feu jufqu'à ce que le beurre faffe une fauce bien liée ; fervez promptement.

Entrée.

Morue à la Jardiniere.

Coupez des racines en filets ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon ; égouttez-les & les mettez dans une cafserole avec un peu de beurre , gros poi-

Entrée.

vre, de la morue cuite, levée par feuillets ; fautez-les ensemble sur le feu ; dressez dans le plat ; mettez dessus une sauce blanche où vous aurez mis un peu de moutarde.

Filets de Morue à la Provençale.

Entrée ou hors-d'œuvre. Hachez une gouffe d'ail, deux échalottes, persil, ciboules & les passez sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y de la morue cuite, égouttée & levée par filets, avec deux pains de beurre, un demi-verre d'huile, gros poivre, le jus d'un citron ; fautez sur le feu sans bouillir, jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient liés ensemble.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Entrée ou hors-d'œuvre. Mettez de la morue cuite sur le plat que vous devez servir, avec persil, ciboules hachées, gros poivre, muscade, un bon morceau de beurre, le jus d'un citron ; faites chauffer, & remuez à mesure que vous en prenez.

Morue à la Moutarde.

Entrée. Prenez de la morue qui soit presque cuite, & l'égouttez ; levez-la par feuillets, & les faites mariner avec jus de

citron , fines herbes entieres , gros poivre ; égouttez & essuyez ; trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté ; farinez ; faites frire de belle couleur ; vous les servirez sur une sauce à la moutarde. Voyez page 140.

Morue au beurre noir.

Arrangez de la morue cuite sur le Entrée . plat que vous devez servir avec du vinaigre , une cuillerée de bouillon , gros poivre ; faites un peu mijotter , & mettez dessus du beurre noir bien chaud , & persil frit autour.

Morue en Baignets.

Levez par feuillets de la morue pres- Entrée que cuite & la faites mariner avec jus de citron , gros poivre , fines herbes entieres ; étant ressuyés , vous les trempez dans une pâte à frire , & faites frire de belles couleur ; servez , si vous voulez , garnis de persil frit.

Morue à la crème.

Faites un sauce avec un bon mor- Entrée. ceau de beurre , une pincée de farine ,

de la crème , muscade , gros poivre , un peu de persil blanchi , haché ; faites lier sur le feu , mettez-y chauffer la morue , & servez. Si vous voulez la panner , vous la mettrez par filets , & la dresserez dans le plat avec la sauce ; pannez de mies de pain ; faites prendre couleur au four , ou dessous le couvercle d'une tourtiere.

Morue au Verjus de grains.

Entrée. Faites blanchir un instant des grains de verjus , & les mettez dans une sauce faite avec de la crème , beurre , une pincée de farine , gros poivre ; servez chaudement sur la morue.

Morue au Gratin.

Entrée. Foncez le plat que vous devez servir avec de la farce de poisson ; mettez dessus des filets de morue que vous aurez mis dans une sauce à la crème comme la précédente ; qu'elle soit bien liée ; faites fondre du beurre avec deux jaunes d'œufs crus ; arrosez tout le dessus de la morue , & la pannez , moitié chapelure & moitié mies de pain ; faites prendre couleur au four.

Queue de Morue à la Chartreuse.

Faites-la cuire & bien égoutter ; ayez ^{Entrée.} une sauce faite avec filets d'anchois , chair de citron coupée en dez , persil , ciboules , échalottes , un peu d'ail , le tout haché , gros poivre , un bon morceau de beurre , & trois ou quatre cuillerées d'huile ; faites chauffer seulement pour délayer le beurre , & remuez ; mettez une partie de cette sauce dans le plat & la queue de morue dessus ; garnissez autour avec des filets de pain frits ; mettez le restant de la sauce sur la morue ; pannez de chapelure de pain ; faites mijotter sur un petit feu ; donnez couleur avec le pelle rouge.

DE LA RAIE.

Nous avons la raie bouclée qui est la meilleure ; les petits rayons , la raie douce ou turbottée , la raie ange : toutes sortes de raies sont coriaces quand elles ne sont point mortifiées. Pour les manger tendres sur les ports de mer , sans être mortifiées , on met un morceau de verre ou bouteille cassée dans le court-

bouillon, on le fait bouillir avec la raie.

Raie à différentes sauces.

Entrée. Elles se préparent toutes de la même façon ; vuidez la raie & la lavez ; faites-la cuire avec de l'eau , un peu de vinaigre , sel , tranches d'oignons , fines herbes ; à moitié de la cuisson , mettez-y le foie. La cuisson faite , vous l'égouttez , épluchez ; dressez-la dans le plat, le foie dessus ; servez avec une sauce aux capres ou sauce hachée , sauce à la moutarde , celle que vous voudrez.

Raie au Beurre noir.

Entrée. Faites-la cuire , comme la précédente , & l'épluchez , dressez dans le plat & l'assaisonnez de sel , gros poivre , quelques cuillerées de vinaigre ; faites mijotter sur le feu ; servez dessus du beurre bien chaud jusqu'à ce qu'il soit noir ; garnissez autour avec du persil frit.

Raie marinée.

Entrée. Lavez la raie , levez la peau en la tirant fort de dessus la chair ; appropriiez les bouts & la coupez par mor-

ceaux de la largeur de deux doigts ; faites une marinade avec du beurre manié de farine, de l'eau, un tiers de vinaigre ; sel, poivre, toutes sortes de fines herbes, ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle ; faites tiédir & y mettez la raie mariner deux ou trois heures ; égouttez-la & farinez ; garnissez de persil frit.

Raie grillée.

Préparez-la comme la précédente, Entrée. & la faites cuire dans une sainte Meneould faite avec du lait, beurre, toutes sortes de fines herbes & bon assaisonnement ; la cuisson faite, égouttez-la, trempez chaque morceau dans du beurre, pannez & faites griller de belle couleur ; servez avec une sauce remoulade.

Raie à la Jacobine.

Faites une sauce avec de la passe-Entrée. pierre coupée de deux coups de couteau ; échalottes, persil, ciboules, capres, anchois, le tout haché ; sel, gros poivre, un morceau de beurre manié de farine ; jus d'oignons, muscade ; faites lier sur le feu, servez sur

206 LES SOUPERS
de la raie cuite au court bouillon &
bien épluchée.

Raie en Matelotte au Parmesan.

Entrée. Préparez la raie comme celle qui est grillée & la faites cuire de même; ayez un ragoût d'oignons entiers fini de bon gout & courte sauce, mettez-y deux pains de beurre, faites lier sur le feu; mettez une partie de cette sauce dans le fond du plat, un peu de Parmesan rapé; arrangez dessus les morceaux de raie les oignons entre quelque filets de pain passés au beurre; mettez dans le restant de la sauce une cuillerée de moutarde, deux jaunes d'œufs crus & délayés avec; arrosez-en le dessus de la raie; pannez moitié Parmesan & moitié mie de pain; faites prendre couleur au four.

Raie au vin de Champagne.

Entrée. Préparez de la raie comme celle qui est marinée & la faites frire, servez dessus une sauce que vous faites avec le foie écrasé, & le faites bouillir avec deux verres de vin de Champagne, du coulis, persil, ciboules, haché, rocam-

bole écrasée ; sel, gros poivre, muscade, laissez-là reduire au point d'une sauce ; mettez-y un pain de beurre ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Raie à la Bourgogne.

Faites chauffer un bon morceau de Entrée. beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y persil, ciboules, échalottes hachées ; une chopine de vin de Bourgogne, sel, gros poivre, faites reduire au point d'une sauce ; mettez de la raie cuite au court-bouillon sur son plat & la sauce par dessus, pannez de chapelures de pain ; & faites un peu mijotter dans la sauce.

DE LA PATISSERIE.

Suivant que vous voulez faire des pâtes pour des pâtés froids que l'on veut transporter au loin ; vous pétrissez un peu ferme de la farine de seigle avec du sel, un peu de beurre & de l'eau chaude.

Pâte brisée.

Celle que l'on fait pour les pâtés dressés, doit être plus ferme & un peu

moins de beurre, suivant ce que vous voulez faire de pâte, vous mettez de la farine sur une table; faites un trou dans le milieu & y mettez du sel, du beurre une livre pour un quart de farine; mouillez avec de l'eau froide & de l'eau chaude pour les pâtés dressés; pétrissez promptement & la laissez reposer avant que de vous en servir.

Pâte feuilletée.

Delayez de la farine avec de l'eau, du sel, un ou deux œufs; il faut que la pâte soit molle comme le beurre que vous y mettrez; en hyver vous maniez le beurre pour qu'il ne soit pas si dur, & l'été vous le mettez à la glace pour le raffermir; mettez les deux tiers de ce que vous avez pesant de pâte dans le pâté, ramenez les bords sur le beurre pour qu'il soit couvert de pâte; abbattez en douceur avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; ensuite vous repliez la pâte en trois, & la battez encore avec le rouleau de la même façon, en jettant de tems en tems un peu de farine pour que la pâte ne s'attache point au rouleau, ni à la table; vous lui donnerez cinq

tours de cette façon , & vous en servez à ce que vous voulez.

Pâte feuilletée à l'huile.

Sur trois livres de farine que vous mettez sur la table ; faites un trou dans le milieu ; vous y mettrez du sel fin , trois œufs , un verre d'huile & de l'eau froide , ce qu'il en faut pour paîtrir la pâte sans être trop molle ; laissez-la reposer , après vous la battez avec le rouleau , jusqu'à ce qu'elle soit mince ; frottez tout le dessus avec le plus d'huile que vous pourrez faire tenir ; repliez-la en trois pour la battre encore jusqu'à cinq fois en mettant de l'huile à chaque tour.

Pâte à la graisse de Bœuf.

Coupez de la graisse de bœuf par petits morceaux , & la faites fondre sur le feu avec un peu d'eau ; passez la au tamis dans un sceau d'eau fraîche ; quand elle sera froide , vous la retirez & la pressez pour en faire sortir l'eau ; mettez-là dans un mortier & la pillez , en y mettant de tems en tems un peu de bonne huile , jusqu'à ce qu'elle soit

maniabie comme du beurre; vous vous servirez de cette graisse en place de beurre, pour faire une pâte brisée ou feuilletage de la même façon.

Pâte à demi-feuilletage.

Faites une pâte brisée à l'eau froide, comme celle, page 207 de ce volume; après qu'elle est reposée, mettez-y un quart de beurre de ce que vous avez de pâte, & lui donnez cinq tours de la même façon que la pâte feuilletée.

Pâte à Baignets.

Délayez de la farine avec un peu d'huile, sel fin, de la biere ou du vin blanc; il faut qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file gros en la versant de haut avec la cuillere; vous y pouvez mettre des blancs d'œufs fouettés.

Pâte Croquante.

Délayez autant de farine que de sucre fin, avec un peu d'eau de fleur d'orange & du blanc d'œuf, n'en mettez que peu, parce qu'il faut que cette pâte ne soit pas molle.

Pâte à la Royale.

Faites bouillir un moment un demi-fetier d'eau, un peu de sucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, un pincée de sel; mettez-y de la farine ce qu'il en faut pour faire une pâte bien liée, & la remuez sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole; ôtez-la du feu & y mettez pendant qu'elle est chaude, un œuf à la fois, que vous remuez jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte; continuez à mettre de cette façon des œufs, l'un après l'autre jusqu'à ce que la pâte se colle à vos doigts.

Pâte à la Reine.

Vous la faites de la même façon que la précédente; à cette différence, qu'en place d'eau, vous y mettez de la crème; il faut observer que si elle a plus de goût, elle n'est pas si legere.

Pâte à l'Espagnole.

Faites un trou dans le milieu de la farine & y mettez du sel, moitié beurre

& moitié fain-doux ; mouillez avec de l'eau chaude ; paîtrissez un peu ferme & la laissez réposer ; séparez-la en plusieurs morceaux & abbattez chacun le plus mince que vous pouvez ; frottez-en le dessus avec du fain-doux bien chaud , & les roulez à mesure pour en faire des gros rouleaux bien soudés ; quand la pâte sera froide , vous la couperez comme vous voudrez avec un couteau ; trempez à mesure dans de l'eau chaude.

Pâte à Cannelon.

Faites fondre un peu de beurre avec un verre d'eau ; après délayez-y de l'écorce de citron verd rapé , & un œuf ; mettez sur la table un demi-litron de farine , & la moitié de sucre fin de ce que vous avez de farine ; mouillez avec votre appareil ; paîtrissez pour en faire une pâte qui ne soit pas trop molle.

Pâte au Ris.

Paîtrissez un demi-litron de farine avec deux œufs ; un morceau de beurre, du sel , un peu d'eau ; laissez-la reposer ; ayez du ris bien cuit dans du bon bouillon bien épais ; étant froid , vous

le pillez dans un mortier avec la pâte & un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit bien lié ensemble; vous en formerez des gâteaux pour servir chauds de la même façon que de la pâte ordinaire.

Pâte au beurre d'écrevisses.

Sur une livre de farine, vous mettez un quarteron de beurre d'écrevisses, un œuf, peu de sel, un verre d'eau; & en faites une pâte à l'ordinaire.

Pâte au Sucre.

Cette pâte sert pour des tourtes & autres entremets; sur une livre de farine vous mettez un quarteron de sucre fin; un quarteron de bon beurre; très-peu de sel, un peu d'eau, un œuf; pétrissez le tout ensemble.

Pâte au Fromage.

Faites une pâte avec un fromage à la crème; de la farine, un peu de beurre, de la crème double, trois œufs blancs & jaunes; un peu de sel.

Pâte à la Duchesse.

Cette pâte sert à faire beaucoup de

petits entremets découpés & glacés. Pour la faire, vous mettrez sur la table un demi-litron de farine, avec trois œufs frais; un quarteron d'excellent beurre, peu de sel; mouillez avec du vin d'Espagne ce qu'il en faut pour que la pâte ne soit ni trop molle ni trop dure.

Pâte d'Amande.

Suivant ce que vous voulez faire de pâte, vous pelez des amandes douces & les arrosez, en pilant avec un peu de blanc d'œufs pour qu'elles ne tournent pas en huile, & les mettez après dans une poêle sur un moyen feu avec du sucre fin, les deux tiers pesant de ce que vous avez d'amandes: il ne faut pas mettre le tout à la fois; vous en mettez à mesure qu'elle se dessèche, jusqu'à ce qu'elle se détache de la poêle & qu'elle ne colle plus après les doigts; ôtez-là pour en faire l'usage que vous voulez; vous la battez légèrement avec le rouleau, en jettant dessus & dessous moitié farine & moitié sucre.

Pâte à Echaudée.

Il faut régler les doses suivant la

quantité que vous voulez faire d'échaudées ; pour un demi-boisseau de farine, vous prenez la sixième partie pour en faire un petit levain avec de l'eau chaude & de la levure de bière, que vous pétrissez ensemble, & la tenez chaudement environ une demi-heure. Prenez le restant de la farine que vous mettez sur la table ; faites un trou dans le milieu, & y mettez quatre onces de sel, deux livres de beurre, un demi-cent d'œufs ; maniez le tout ensemble, & donnez trois tours avec le plat de la main ; ensuite vous disperserez dessus le levain par petits morceaux & le mêlerez bien en donnant encore six tours du plat de la main : assemblez la pâte en la farinant autour, & la tenez dans un endroit frais enveloppée d'une nape jusqu'au lendemain que vous taillerez vos échaudées, & les mettrez ensuite dans de l'eau bouillante ; ne les laissez point bouillir ; vous agitez l'eau, & à mesure qu'ils montent, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche ; étant bien égouttés, vous les faites cuire. Ceux au sel, & au beurre se font de même ; aux uns, l'on n'y met point d'œufs, & aux autres, ni beurre ni œufs.

Pâte à Brioche.

Sur un quart de farine, prenez-en un tiers pour en faire un levain avec une once de levure de biere, & de l'eau plus que tiède; laissez revenir un quart-d'heure l'été, & une heure l'hiver; bien enveloppée, prenez le restant de la farine que vous mêlez avec deux onces de sel, quinze œufs, une livre & demie de bon beurre; après vous pâtrissez trois fois, mettez-y le levain que vous mêlez bien avec la pâte & lui donnez encore trois tours. Assemblez votre pâte & la farinez pour la mettre dans une nape & la laisser revenir neuf ou dix heures avant que de vous en servir pour faire des brioches ou pains benits.

Pâte de Flan, Dariole, & de ce que l'on veut.

Faites une pâte ferme avec peu de beurre, de la farine, très-peu de sel, & de l'eau chaude.

Pâte à la Flamande.

Entre-
mets.

Faites bouillir un demi-fetier de
lait,

lait, un demi quarteron de beurre, du sel; mettez-y de la farine, & faites dessécher comme la pâte royale; n'y mettez point d'œufs, vous la battez de l'épaisseur d'un petit écu avec le rouleau, & la coupez avec une videlle en losanges; faites frire, glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Pâté de Bœuf.

L'on peut faire des pâtés de l'en-
 droit que l'on veut; la culotte est le
 meilleur; il faut la désosser à forfait; Entrée
ou Entremets
froid.
 la larder de gros lard, assaisonner de
 sel, fines épices, & toutes sortes de
 fines herbes hachées; mettez-la dans
 une marmite juste à sa grandeur entre
 des bardes de lard, gros bouquet de
 fines herbes, oignons entiers, racines;
 un bon morceau de beurre, sel, gros
 poivre, un poisson d'eau-de-vie; fai-
 tes cuire dans son jus quatre ou cinq
 heures; mettez refroidir. Dresser un
 pâté avec de la pâte brisée, mettez-y la
 viande avec les bardes de lard dessus, &
 la sauce qui doit être courte sans être dé-
 graissée, ajoutez-y beaucoup de beurre
 pour le bien nourrir; couvrez le pâté &
 l'enjolivez de fleurs de lys dorées, avec

de l'œuf battu ; faites cuire au four ; si vous le servez chaud, ôtez les bardes & le dégraissez ; mettez - y telle sauce ou ragoût que vous voudrez. Si vous le servez froid, pour entremets, vous le laissez tel que vous le tirez du four, & y mettez encore pour le bien nourrir du lard fondu mêlé avec du beurre. Il faut observer que tous les pâtés chaud, ne doivent pas être assaisonnés de si haut goût que ceux que l'on sert pour entremêt froid.

Pâté de Veau.

Entre-
mets
froids.

Suivant la grosseur du pâté, vous prenez de la ruelle de veau & la lardez avec des gros lardons assaisonnés de sel, fines épices & toutes sortes de fines herbes hachées ; assaisonnez encore le veau dessus & dessous & le mettez dans le pâté ; dressez avec des bardes de lard dessus & beaucoup de beurre ; finissez le pâté & le faites cuire quatre ou cinq heures au four ; sur la fin de la cuisson, vous y mettez un demi-poisson d'eau-de-vie, & le servirez quand il sera tout-à-fait froid.

Pâté de Mouton en fusée.

Levez par filets la chair d'un gigot de mouton, & la mêlez avec d'autres chairs, comme de lievre, vieux lapins, ruelle de veau & de cochon, perdrix, ce que vous voulez, hachez le tout ensemble, & y mêlez un quart de graisse de bœuf hachée; mettez le tout dans un vaisseau pour le manier avec du jambon & du lard coupé en deux; truffes, pistaches aussi coupées en deux; toutes sortes de fines herbes hachés, sel fin; fines épices, un poisson d'eau-de-vie; cinq ou six jaunes d'œufs, le tout bien mêlé & assaisonné de bon goût; mettez-le dans le pâté; finissez à l'ordinaire, & faites cuire au four cinq ou six heures, & le servirez quand il sera froid.

Entre-
mets
froids.*Pâté de Cochon de lait.*

Désossez à forfait un cochon de lait bien échaudé; laissez-le mortifier du jour au lendemain, & en lardez les épaules & les cuisses avec des lardons assaisonnés de sel; fines épices, fines herbes; mettez-le sur la pâte dans sa

Entre-
mets
froids.

longueur ; assaisonnez dessus & dessous , bien nourri de beurre & lard pilé ; couvrez de bardes de lard ; finissez le pâté & le faites cuire quatre heures ; sur la fin mettez-y un poisson d'eau-de-vie , & le servirez quand il sera tout-à-fait froid.

Pâté de Jambon.

Entre-
mets
froid.

Désossez à forfait le jambon & le parez ; mettez - le dessaler dans de l'eau , étant bien égoutté & dessalé à propos , mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur , foncée de tranches de bœuf avec une livre de lard pilé ; une livre de sain - doux ; deux livres de bon beurre ; du gros poivre ; un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites-le cuire presqu'aux trois quarts ; étant froid , vous le mettez dans la pâte avec sa cuisson hors la tranche de bœuf & le bouquet : finissez le pâté , en le mettant au four ; mettez-y un poisson d'eau-de-vie , & le faites cuire ; servez quand il sera froid. Le pâté chaud se fait de même , à cette différence , que quand il est cuit , vous le dégraissez & y mettez une sauce piquante , douce de sel.

Pâté de Venaison.

Prenez la cuisse ou le filet de la ^{Entre-} viande noire que vous voulez employer, ^{mets} froid. comme chevreuil, sanglier ou autres; lardez-la avec de gros lardons de lard bien assaisonnés de sel; fines épices, & toutes sortes de fines herbes, & assaisonnez encore de haut goût dessus & dessous la chair; mettez-la dans la pâte avec du lard pilé; beaucoup de beurre; couvrez de bardes de lard: finissez le pâté, & le faites cuire six ou sept heures; sur la fin, mettez-y un verre d'eau-de-vie.

Pâté de Poulardes, Dindons & autres Volailles.

Ils se font tous de la même façon; ^{Entre-} c'est l'âge de la volaille qui règle la ^{mets} cuisson du plus ou du moins; vous ^{froid.} désossez la volaille, si vous voulez, ou ne faites que lui casser les gros os, & en lardez la chair avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices & toutes sortes de fines herbes; assaisonnez encore dessus & dessous la chair, pour le mieux; mettez avec des mor-

ceaux de ruelles de veau assaisonnés de même, cela donnera du corps à votre pâté. Arrangez la viande dans le pâté, couvrez de bardes de lard & du beurre; finissez le pâté & le faites cuire comme les autres.

Pâté d'Amiens en pâte fine.

Entre-
mets
froids.

Faites une pâte ferme & bien liée; avec un quart de farine, une livre de beurre, du sel & de l'eau chaude; laissez reposer deux heures avant que de vous en servir; videz & trouffez en poule deux canards bien gras, faites-les revenir sur la braise, & lardez-en la chair avec des lardons; assaisonnez de sel, gros poivre, thym, laurier, basilic, coriandrè, un peu de muscade, clous de girofle, un peu de cannelle, le tout haché comme en poudre: abbatez la pâte de l'épaisseur de deux écus: mettez-y dessus les canards bien assaisonnés, & les couvrez de bardes de lard épaisses, & beaucoup de bon beurre; mettez une abaisse de pâte dessus, comme dessous, & les faites tenir ensemble en les frottant légèrement avec de l'eau; relevez tous les bords en les faisant remonter jusqu'en

haut ; étant fini de dresser en forme carré , dorez avec de l'œuf battu , & le faites cuire trois heures ; ayez attention qu'il ne prenne pas trop de couleur ; retirez - le dans un endroit frais , quand il sera à moitié froid , vous le nourrirez encore en y mettant demi-setier de restaurant, qui soit assez fort pour se tourner en gélée ; ce qui vous sera facile , en y mettant la moitié d'un jarret de veau ; mêlez avec le restaurant deux cuillerées d'eau de-vie, un quarteron de beurre ; faites bouillir un instant ; & à moitié froid , mettez-le dans le pâté ; & quand il sera presque froid , bouchez-en bien la cheminée ; renversez-le sans dessus dessous sur un plat , ce qui fera que l'assaisonnement qui se trouve au fond se mêlera également dans le pâté , & la nourriture se trouve au-dessus ; ce qui lui donne bon goût & bonne mine.

Pâté d'Amiens en pâte bise.

Préparez & assaisonnez les canards Entremets froids. comme les précédens ; mettez-les sur une pâte bise faite de farine de seigle ; nourrissez-les avec du fain-doux , du beurre ; couvrez de bardes de lard

épaisses ; finissez le pâté, & à moitié de la cuisson, mettez-y un peu d'eau-de-vie ; rachevez la cuisson, & mettez refroidir. Pour le mieux, vous faites cuire les canards un peu plus de moitié, comme à la daube ; étant froids ; vous les mettez dans la pâte avec tous leurs assaisonnemens.

Pâté de Perdrix.

Entre-
mets
froid. Prenez perdrix rouges ou grises ; trouffez-les en poule ; battez l'estomac & les cuisses, pour qu'elles ne renflent pas dans la pâte ; faites-les réfaire, les lardez de lard assaisonné de sel, fines épices & fines herbes ; farcissez-en dedans avec leur foie & lard rapé ; vous mettez, si vous voulez, de la ruelle de veau avec les perdrix, lardée & assaisonnée de la même façon : vous finissez le pâté comme les autres.

Pâté à la Choisi.

Entre-
mets
froid. Désossez des perdrix ; prenez autant de foies gras que de perdrix, que vous faites dégorger & blanchir ; lardez-les de truffes & d'anchois nouveaux ; pilez les carcasses de perdrix

bien fin & les passez à l'étamine; prenez ce qui est passé, que vous mêlez avec les foies de perdrix & truffes hachés, lard rapé, sel, gros poivre; farcissez-en les perdrix & les mettez dans la pâte, les foies gras entre, truffes entières, le tout bien assaisonné, nourrissez de bon beurre; lard pilé; couvrez de bardes de lard: finissez, & faites cuire votre pâté comme les autres; sur la fin de la cuisson, un demi-verre d'eau-de-vie.

Pâté de Pluviers, Beccasses & Beccassines.

Ils se font tous de même: vous les Entre-videz, & en otez le gifier, pilez les mets froid. boyaux pour en faire une farce avec lard rapé, fines herbes & truffes hachées; mettez cette farce dans les beccasses, lardez la chair: finissez le pâté comme les autres.

Pâté de petits Pigeons, Ortolans, Becfigues, Cailles, Allouettes, Rouges-Gorges, toutes sortes de petits Oiseaux.

Les becfigues & les allouettes; vous Entre- mets froid.

n'ôtez que le gisier, & faites une farce des boyaux & du foie avec lard rapé, fines herbes, assaisonnés légèrement. Les autres oiseaux, ôtez les boyaux; ne prenez que les foies & faites une farce: fendez un peu par le dos de chaque oiseau, & mettez cette farce dans le corps; enveloppez-les chacun d'une barde de lard. Après les avoir assaisonnés, arrangez-les sur la pâte; & les garnissez de quelques tranches de veau & de jambon, feuille de laurier, beurre & lard pilés couvrez de bardes de lard & finissez le pâté à l'ordinaire.

Pâté de Périgueux.

Entre-
mets
froid.

Faites une farce avec les foies des perdrix & quelquefois de volailles: beaucoup de truffes hachées, lard pilé, fines herbes: assaisonnez légèrement; mettez un tiers de cette farce dans le fond du pâté, & le reste dans le corps des perdrix, après leur avoir troussé les pattes dans le corps: faites-les refaire sur la braise; lardez la chair avec gros lard; assaisonnez de sel & fines épices; arrangez les perdrix sur la pâte; beaucoup de truffes entières avec, & assaisonnez de même; nourrissez avec du

beurre & lard rapé ; couvrez de bardes de lard : vous le ferez cuire quatre ou cinq heures, après l'avoir fini comme les autres.

Pâté chaud , froid.

Faites un pâté dressé de ce que vous voulez : la cuisson faite ; vous le dégraissez & y mettez une sauce ou ragoût que vous jugerez à propos ; recouvrez-le , & ne le servez que le lendemain quand il sera tout-à-fait froid : ces sortes de pâtés sont d'usages à la Cour.

Entrée
ou entre-
mets
froid.

Pâté de Lièvres, & de Lapins.

Coupez-les par morceaux ; coupez les os pour le mieux, désossez-les, & en lardez la chair avec gros lard ; fines herbes & bien assaisonnés à propos : finissez votre pâté comme les autres.

Entre-
mets
froid.

Pâté de Faisans.

Laissez-le entier & le farcissez de son foie , truffes , lard rapé , & assaisonnez légèrement ; après l'avoir fait refaire , lardez la chair de gros lard , sel , fines épices ; mettez-le dans la pâte & le nourrissez de lard pillé , bon beurre ; couvrez de bardes de lard ; & le finissez à l'ordinaire.

Entre-
mets
froid.

Paté d'Esturgeon.

Entre-
mets
froid. On peut faire des pâtés de toutes sortes de poissons de mer, & d'eau douce. La façon est toujours la même; ceux que l'on fait en gras sont les meilleurs; je ne parlerai que de ceux qui sont le plus en usage & les meilleurs. L'esturgeon, en gras, vous le lardez de lard, & en maigre, avec de l'anguille assaisonnée de sel, fines épices, & fines herbes; mettez-le dans la pâte bien assaisonné, & le nourrissez de bon beurre; finissez le pâté & le faites cuire.

Pâté de Macreuses.

Entre-
mets
froid. Plumez & vuidez les macreuses; faites-les refaire; farcissez-en dedans avec les foies, fines herbes, fines épices, bon beurre, qui est l'ame de la pâtisserie; lardez la chair avec des filets d'anchois; faites le pâté comme les autres; en gras, vous le ferez, comme celui d'Amiens, en pâte fine.

Pâté de Truites.

Entre-
mets
froid. Lavez & nettoyez une grosse truite; coupez la tête & lardez la chair, avec

des filets d'anchois & filets de truffes ; si vous en avez ; affaïsonnez de sel , fines épices ; mettez dans le corps beaucoup de bon beurre manié avec des truffes hachées & toutes sortes de fines herbes affaïsonnées ; arrangez la truite sur le pâté & la couvrez de beurre ; finissez la pâte , & la faites cuire deux heures au four.

Pâté de Soles:

Prenez deux livres de bon beurre que vous mêlez avec six gros anchois lavés & hachés , une demi-livre de truffes hachées , sel , gros poivre , persil , ciboules hachées , basilic en poudre ; ayez des grosses soles que vous levez par filets & les faites mariner deux heures , avec jus de citron ; étant égouttées , vous mettez un lit de beurre dans le fond du pâté , un lit de soles sur le beurre , continuez de cette façon l'un après l'autre , en finissant par le beurre ; finissez le pâté , & le faites cuire deux heures.

Entre-
mets
froid.

Pâté de Saumon.

Lardez le saumon avec filets d'anchois & d'anguille ; affaïsonnez de si-

Entre-
mets
froid.

230 LES SOUPERS
nes épices & fines herbes hachées; met-
tez-le dans le pâté assaisonné dessus &
dessous; couvrez de beaucoup de beurre
& le finissez comme les autres.

Pâté d'Anguilles.

Entre-
mets
froid. Coupez les anguilles par tronçons &
les lardez de filets d'anchois; assaisonnez
de fines épices, de fines herbes ha-
chées; garnissez de bon beurre, & finis-
sez le pâté à l'ordinaire.

Pâté de Brochet.

Entre-
mets
froid. Ayez un gros brochet mortifié; lar-
dez-en la chair avec filets d'anchois,
lardons d'anguilles; assaisonnez de sel,
fines épices, fines herbes hachées, met-
tez-le sur la pâte, & le nourrissez de
beaucoup de bon beurre; finissez la pâte
comme les autres.

DES TOURTES, PATÉS CHAUDS, ET
PETITS PATÉS, POUR ENTRÉE ET
HORS-D'ŒUVRE.

Tourte d'Ailerons.

Entrée: Echaudez & faites blanchir des aile-
rons de dindons ou de poulardes; éplu-

chez-les & les mettez dans une tourtiere foncée de pâte brisée; assaisonnez de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, des champignons entiers; nourrissez de bon beurre; couvrez de bardes de lard; mettez un couvercle de pâte dessus; mouillez les bords avec un peu d'eau pour les coller ensemble, & faire un rebord autour, de l'épaisseur d'un pouce, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire deux ou trois heures au four; coupez proprement le dessus pour la degraisser; ôtez le bouquet, les champignons & le jambon; mettez-y la sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Tourte de Beccasses.

Vuidez les beccasses, & les coupez Entrée.
en quatre; faites une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard rapé, fines herbes; mettez cette farce dans le fond de la tourte, les beccasses dessus, & la finissez comme la précédente.

Tourte aux Cailleteaux.

Troussiez les pattes des cailleteaux; Entrée.
faites une farce de leurs foies avec lard

rapé, fines herbes hachées, pour mettre dans le fond de la tourte; mettez les cailleteaux dans une casserole avec bon beurre & cinq ou six grosses écrevisses entières, les petites pates ôtées; faites-les refaire; étant froid, vous mettez le tout sur la farce; assaisonnez comme celle d'ailérons; faites cuire trois heures; servez avec la sauce que vous voudrez.

Tourte de Filets de Levrauts.

Entrée. Levez les filets d'un levraut, & les maniez avec lard rapé, sel, gros poivre; arrangez-les dans la tourtiere, foncée de pâte brisée; couvrez de beurre, bardes de lard, tranches de jambon, bouquet de toutes sortes de fines herbes; rachevez la tourte, & la faites cuire; servez avec une sauce piquante.

Tourte de Foies gras.

Entrée. Foncez la tourte de lard rapé; arrangez dessus les foies gras bien assaisonnés; couvrez de beurre, bardes, tranches de jambon, un bouquet; finissez la tourte, & la faites cuire, après l'avoir dégraissée, vous y mettez un ragoût de crêtes.

*Tourtes de Langues de Bœufs , Veaux
& Moutons.*

Elles se font toutes de même ; vous Entrée.
prenez les langues que vous voulez ;
faites-les blanchir , & épluchez ; lardez-
les de gros lard ; mettez-les cuire au
trois quarts dans une bonne braise ;
étant froides vous les coupez comme
vous voulez , & les arrangez sur une
farce que vous mettez au fond de la
tourte ; finissez à l'ordinaire ; servez
avec la sauce que vous voulez.

Tourte de Lapereaux.

Coupez-les par membres ; faites une Entrée.
farce avec les foies pour la mettre dans
le fond de la tourte ; mettez les lapereaux
dessus , & la finirez comme les autres ;
servez avec une sauce que vous faites ,
en faisant suer & cuire les têtes &
flanchets avec vin blanc , du coulis &
bon assaisonnement.

Tourte de Pigeons.

Prenez des pigeons à la cuiller , Entrée.
que vous échaudez ; trouffez les pates

dans le corps; faites blanchir; foncez la tourte de lard rapé; mettez les pigeons dessus, & la finissez à l'ordinaire; étant cuite & dégraissée, vous y mettez un ragoût bien fini fait avec ris de veau, champignons, foies gras, petits œufs & crêtes.

Tourte de Perdreaux.

Entrée. Trouffez les perdreaux en poules & les farcissez de leurs foies, lard rapé, truffes hachées; finissez la tourte à l'ordinaire, en servant, mettez-y un ragoût de truffes.

Tourte de Gaudiveau.

Entrée. Faites un gaudiveau avec ruelle de veau, mies de pain desséchées dans de la crème, graisse de bœuf, fines herbes, sel, gros poivre, muscade, un ou deux œufs entiers; formez le gaudiveau en petites boulettes ou petites saucisses courtes; arrangez-le sur la pâte; garnissez de ce que vous voudrez, comme culs d'artichaux blanchis, coupés en quatre, champignons, foies gras, ris de veau, truffes; assaisonnez légèrement; nourrissez de beurre & bardes

de lard ; finissez la tourte & la servez avec un bon coulis & jus de citron.

Tourte de Tendrons de Veau.

Coupez proprement les tendrons Entrée
d'une poitrine de veau ; faites-les dégorger & blanchir ; foncez la tourte de lard rapé , les tendrons dessus ; assaisonnez de sel , gros poivre , des champignons entiers , tranches de jambon , deux tranches de citron , un bouquet ; nourrissez de beurre , & bardes de lard ; finissez , & faites cuire ; étant dégraissée , vous ôtez le citron , bouquet , jambon & champignons , mettez-y un coulis à la Reine , ou une sauce à la crème , si vous voulez les servir au roux , vous y mettez la sauce que vous voudrez.

Tourte de Saucisses accompagnée.

Ayez des grosses saucisses que vous Entrée
faites blanchir un instant , ôtez-en la peau & les coupez en deux ; foncez la tourte d'une farce de ce que vous voudrez ; mettez-y dessus les saucisses avec une douzaine de petits oignons à moitié cuits , des foies gras , & truffes coupées en gros dés ; assaisonnez légère-

ment ; nourrissez de beurre , un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes & finissez à l'ordinaire ; étant bien dégraissée , le bouquet ôté , vous y mettez une sauce à l'Espagnole , ou celle que vous voudrez.

Tourte à la Condé.

Entrée. Faites blanchir un quart-d'heure une douzaine de petits oignons blancs , une demi-douzaine de grosses saucisses courtes que vous faites blanchir un instant & en ôtez la peau ; coupez du petit lard en petites tranches minces , & le passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit ; foncez la tourte de lard rapé & foies de volaille hachés ; mettez-y dessus un poulet gras coupé en quatre , & bien épluché , ou des ailerons de poulardes & de dindons ; arrangez dessus & autour les saucisses , petits oignons , petit lard ; assaisonnez légèrement ; nourrissez de beurre , bardes de lard ; finissez à l'ordinaire ; étant dégraissée , mettez-y une sauce faite avec bon consommé , un pain de beurre manié de farine , un peu de persil blanchi haché ; faites lier sur le feu , en servant , un jus de citron.

Tourte de Lasaques.

Faites une pâte brisée avec farine, Entrée.
trois œufs, du beurre, du sel, & de
l'eau; étant reposée, prenez-en la moi-
tié, que vous abbattez fort mince, & la
coupez en petits quarrés; faites bouil-
lir de l'eau avec un peu de sel, & à me-
sure qu'elle bout, vous y mettez peu
à peu cette pâte, & l'ôtez du feu en y
mettant les derniers morceaux; mettez-y
de l'eau fraîche pour les retirer sans qu'ils
se collent ensemble, & les égouttez;
foncez une tourtiere avec une partie du
restant de la pâte cruë; mettez du beurre
dans le fond avec du fromage rapé, un
lit de pâte blanchie, un lit de truffes &
champignons hachés, mêlés avec du
beurre, ou lard rapé, un lit de pâte,
un lit de beurre & fromage; vous con-
tinuez de cette façon jusqu'à la fin &
finissez par le beurre & fromage; cou-
vrez la tourte avec le restant de la pâte,
dorez avec de l'œuf battu; faites cuire
une heure & demie au four; servez sans
l'ouvrir, ni sauce.

Tourte de viande blanche.

Prenez poulets, poulardes, dindon- Entrée.

neaux, cannetons, la volaille que vous voudrez; coupez-la par membres, en quatre, & l'arrangez dans la tourte; une bonne farce fine dessous; assaisonnez & finissez à l'ordinaire; servez avec la sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Tourte de filets de Moutons à la Robert.

Entrée.

Faites une farce de gaudiveau; comme celle rapportée ci-devant; levez les filets d'un carré de mouton que vous émincez; coupez six moyens oignons en tranches fort minces; foncez une tourtiere de pâte fort brisée; mettez dessus une couche de gaudiveau, une de filets de mouton, une de tranches d'oignons; assaisonnez légèrement; remettez une seconde couche comme la première; couvrez de beurre & bardez de lard; finissez & faites cuire deux heures; ôtez les bardes & dégraissez; mettez-y une sauce d'un bon coulis avec un peu de moutarde.

Tourte en puits.

Entrée.

Pelez huit gros oignons, & creusez-les en dedans comme un puits, sans les déchirer; faites-les blanchir deux bouil-

lons & les égouttez : faites un salpiquon crud de ris de veau, champignons, truffes que vous mêlez avec lard rapé ; sel ; gros poivre ; deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboules hachés ; remplissez les oignons avec ce salpiquon ; mettez-les dans la tourte sur une farce ; garnissez de beurre, finissez la tourte & la faites cuire deux heures : servez avec une sauce ou un ragoût de ris de veau.

*Tourte de Cannetons au vin de
Champagne.*

Ayez deux petits cannetons échaudés & blanchis ; étant épluchés, vous les coupez chacun en quatre, & les mettez dans le fond de la tourte sur une farce, deux tranches de citron dessus pour les conserver blancs, le reste de l'assaisonnement comme aux autres : servez avec une sauce ou coulis de bon goût, où vous aurez mis deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir & réduire au point qu'il faut. Entrée.

Tourte au Zéphir.

Faites une pâte à feuilletages, comme il est expliquée à l'article des pâtés. Entrée.

Abbatez deux abaisses d'égale grandeur, & de l'épaisseur d'un gros écu; mettez-les l'une sur l'autre sur une tourtière; pincez-en les bords en les pliant comme pour une tourte de viande; dorez tout le dessus avec de l'œuf; faites cuire au four comme un gâteau: si votre feuilletage est bienfait, le milieu se leve de la même façon que si votre tourte étoit pleine: la pâte étant cuite, vous enlevez le dessus & servez dans la tourte un ragoût de filets de viande, de ce que vous jugez à propos, & même un hachis, si vous voulez: couvrez avec le couvercle.

Tourte de Lapins au Zéphir.

Entrée. Coupez un lapin par membres, & le passez sur le feu avec du beurre, des champignons, un bouquet de toutes sortes de fines herbes; singez & mouillez de deux verres de vin blanc, du coulis: à moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi, coupé en quatre; rachevez la cuisson & l'assaisonnez de bon goût: servez ce ragoût dans une tourte au zéphir, comme la précédente.

Tourte

Tourte au Zéphir de ce que l'on veut.

Faites une tourte de feuilletage com- Entrée.
me celle au zéphir : étant cuite, vous
ôtez le dessus ; & mettez dedans le ra-
goût que vous voulez , en gras & en
maigre : en général, l'on fait des tour-
tes de ce que l'on veut ; le principal est
l'affaisonnement juste , & d'employer
du bon lard & du bon beurre.

Tourte de Macaroni au Zéphir.

Faites blanchir le macaroni & cuire Entrée.
avec bon bouillon & lard fondu ; étant
bien épais , vous y mettez du parme-
san rapé , & le servez dans la tourte ,
avec un coulis de veau dessus.

Tourte d'Oeufs.

Maniez un bon morceau de beurre Entrée
avec sel, gros poivre , muscade , persil,
ciboules , échalottes , basilic , le tout
haché ; mettez le fond de la tourte sur
une pâte à demi-feuilletage & des œufs
durs coupés en quatre dessus ; couvrez
d'une omelette & bon beurre : finis-
sez la tourte à l'ordinaire , & la servi-

246 LES SOUPERS
rêz avec une fauce aux capres, anchois,
ou une fauce à la crème.

Tourte de Soles.

Entrée. Foncez la tourte d'une pâte à demi-feuilletage ; mettez dessus, en gras, une farce de blanc de poularde ; en maigre, une farce de poisson ; arrangez dessus des filets de soles à moitié cuites ; assaisonnez légèrement ; couvrez de bon beurre ; un bouquet de fines herbes, vous la servirez en gras & en maigre en y mettant la fauce que vous voudrez, où vous presserez un jus de bigarade.

Tourte de Maquereaux.

Entrée. Faites la tourte de feuilletage ou d'une pâte à demi-feuilletage : arrangez dessus les maquereaux par morceaux ou par filets que vous aurez marinés avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées & beaucoup de bon beurre : finissez & faites cuire, servez avec une bonne fauce.

Tourte de Moules & d'Huitres.

Entrée. Faites ouvrir les moules sur le feu ;

Ôtez-les de leurs coquilles & les épluchez des crabes : maniez-les à sec avec beaucoup de bon beurre , peu ou point de sel , gros poivre , persil , ciboules hachées ; mettez les dans une pâte à feuilletage ; finissez & la servez avec une sauce à la crème ou à la Bechamel. La tourte d'huitres se fait de même , après les avoir fait blanchir dans leur eau , comme pour un ragoût.

Tourte de Cabiliot.

Coupez le cabiliot par morceaux & Entrée. le passez un instant sur le feu avec beaucoup de bon beurre , un bouquet de fines herbes , sel , gros poivre ; étant froids , vous les mettez dans la tourte de pâte à demi-feuilletage , & servirez avec une sauce à la bechamel , ou à la crème ou sauce blanche , aux capres & anchois ; un coulis d'écrevisses si vous voulez.

Tourte de Morue.

Vous la faites comme la précédente, Entrée. à la différence que vous ni mettez point de sel.

Tourte d'Esturgeons.

Entrée. Coupez-les par gros filets, passez-les un instant sur le feu avec un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, muscade, beaucoup de bon beurre; laissez refroidir: faites la tourte de demi-feuilletage; foncez avec une farce maigre, arrangez dessus l'esturgeon: finissez & faites cuire; étant bien déburrée vous la servez avec un coulis d'écrevisses, ou le ragoût & la sauce que vous voudrez.

Tourte d'Anguilles, de Brochets & de Carpes.

Entrée. Prenez celui que vous voudrez, ensemble ou séparément, c'est la même façon; étant lavé & essuyé, vous le coupez par morceaux, & le passez un instant avec beurre, fines herbes hachées, champignons en tranches, sel, gros poivre: étant froid, vous le mettez dans la tourte de demi-feuilletage, fonnée de farce de poisson: finissez & servez avec la sauce & le ragoût que vous voulez.

Tourte de Turbot , Barbue , Merlans & Eperlans.

Le poisson étant bien nettoyé & es-^{Entrée.} fuyé, vous le coupez en gros morceaux; les merlans en deux; les éperlans entiers, & faites la tourte comme celle d'esturgeons; il ne faut qu'une heure de cuisson: servez avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Tourte de Perches.

Ecaillez les perches & les levez par ^{Entrée.} filets. Faites la tourte de la même façon que celle du turbot.

Tourte d'Ecrevisses.

Faites bouillir un instant dans de ^{Entrée.} l'eau les écrevisses; coupez le bout de la queue & des grosses pattes; ôtez les petites; mettez une farce fine dessous les coquilles, & dans le fond de la tourte faite de feuilletages, arrangez dessus les écrevisses; & la garniture que vous voulez: assaisonnez légèrement; couvrez de beurre: finissez, & faites cuire trois quart-d'heures, servez avec une bonne sauce.

DES PATÉS CHAUDS DE TOUTES
SORTES DE VIANDES DE BOUCHE-
RIE, DE VOLAILLES, GIBIER ET
POISSONS.

Entrée. Suivant la grandeur de votre entrée, vous dressez le pâté d'une hauteur proportionnée avec une pâte fine brisée, & mettez dedans ce que vous voulez, qui doit être préparé & assaisonné de la même façon que pour les tourtes, & le servez avec les mêmes sauces & ragoûts. Il n'y a point d'autre changement, sinon que cela vous en fournit un pour le coup d'œil du service, & qu'il faut plus de tems pour la cuisson, parce que la croute du pâté est plus longue à cuire que celle de la tourte. Je ne mettrai ici que quelques façons, dont il n'est point parlé dans les tourtes.

Paté de Fricandeaü.

Entrée. Préparez vos noix de veau comme pour une entrée de fricandeaü; étant blanchies, vous les mettez dans un pâté dressé, foncé de lard rapé; assaisonnez le pâté, & y mettez des

champignons entiers , tranches de jambons , un bouquet de fines herbes , couvrez de bardes de lard & de beurre ; finissez le pâté , & le faites cuire au moins trois heures , ôtez le bouquet , les bardes , dégraissez & placez ce qui est piqué avec une glace de veau ; servez avec une bonne sauce.

Paté de Macaroni.

Ayez une livre de macaroni que vous faites bouillir un instant dans de l'eau & le mettez égouter ; prenez quatre cailles , ôtez les foies pour en faire une sauce avec lard rapé & fines herbes hachées ; faites cuire les cailles entre des bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; sel , gros poivre , lard fondu , & deux verres de bon bouillon : la cuisson faite , ôtez les cailles & les mettez refroidir : passez le fond de la sauce avec toute sa graisse , & vous en servez pour faire cuire le macaroni aux trois quarts ; qu'il reste épais & bien gras ; mêlez - y du parmesan rapé & le mettez refroidir ; foncez le pâté avec la farce des foies , arrangez dessus les cailles & le macaroni ; cou-

vrez de bardes de lard & de beurre; finissez le pâté & le faites cuire une heure & demie; dégraissez & y mettez un ragoût de ris de veau; la sauce un peu claire.

Pâté de Jambon.

Voyez pâté de jambon, page 220.

Pâté de Levrauts au sang.

Entrée. Mettez à part le sang du levraut : hachez une demi douzaine d'oignons & les passez sur le feu avec du lard jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; levez toute la chair du levraut; émincez les petits filets, & le reste vous en ferez une farce avec l'oignon, le sang, lard rapé, bon beurre, sel, épices mêlées; mettez cette farce dans le pâté, les filets dans le milieu; couvrez de bardes de lard & de beurre: finissez & faites cuire trois heures, dégraissez & servez avec une sauce à la Nivernoise ou à l'Espagnole.

Pâté au Sultan.

Entrée. Trouffez deux perdreaux en poules; & les faites réfaire; levez les filets d'un

gros lapereau ; les filets d'un quarré de mouton : coupez-les en morceaux , & lardez le tout de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes ; foncez le pâté d'une bonne farce ; arrangez dessus les perdreaux dans le milieu, les filets autour ; ajoutez des filets de jambon & des truffes entieres ; couvrez de lard & de beurre ; finissez & faites cuire au moins trois heures ; servez avec la sauce que vous voudrez.

*Pâté de Côtelettes de Mouton aux
Choux.*

Coupez un quarré en côtelettes Entrée
courtes & épaisses ; faites blanchir un chou une demi-heure, étant bien pressé, vous le mettez dans le pâté par petits morceaux entre chaque côtelette ; assaisonnez & le nourrissez de jambon, bardes de lard, bon beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, faites cuire quatre heures, & le servez avec une bonne sauce de blond de veau.

DES PETITS PATÉS:

Petits Pâtés de Gaudiveau

Faites un godiveau avec de la ruelle Hors-
d'œuvres.
L v

de veau, mies de pain desséchées avec de la crème ; graisse de bœuf, sel, gros poivre ; persil, ciboules, basilic hachés, champignons, deux œufs ; plein une cuillière à café d'eau-de-vie : ayez une pâte de feuilletage que vous abatez un peu plus gros qu'un écu, & la coupez avec un coupe-pâte, suivant la grandeur des moules : mettez-en un sur le moule, de la farce dans le milieu ; couvrez d'un autre morceau de pâte comme dessous ; appuyez légèrement le pouce tout autour seulement pour leur donner la forme ; dorez, & faites cuire une demi-heure : servez sortant du four.

Petits Pâtés en Saucisses.

Hors-
d'œuvre. Faites une farce comme la précédente, & l'enveloppez avec une pâte brisée, très-mince, en leur donnant la forme d'une saucisse ; mettez autour une bande de feuilletage coupée avec une videlle, que vous tournez autour comme une guirlande, & les finissez à l'ordinaire.

Petits Pâtés de Beurre d'Ecrevisses.

Hors-
d'œuvre. Ayez un quarteron de beurre d'é-

crevisses que vous mêlez avec de la mie de pain desséchée avec de la crème ; plein un dé de safran en poudre, un peu de sel, six jaunes d'œufs crus ; faites des moules avec des cartes de la grandeur que vous voulez ; beurrez-les en dedans ; mettez du beurre d'écrevisses dans le fond, & un petit salpignon cuit, bien lié & froid, dans le milieu ; couvrez avec le beurre comme dessous, dorez d'œufs battus ; faites cuire au four un quart-d'heure : ôtez les cartes & les servez chauds.

Petits Pâtés à la Reine.

Foncez des petits moules creux avec du feuilletage ; mettez-y une farce de volaille finie de bon goût ; finissez-les comme les autres ; la cuisson faite, vous ôtez la farce, & les délayez dans un coulis à la Reine ; faites chauffer sans bouillir, & la remettez dans les petits Pâtés ; servez chaud.

Petits Pâtés au jus.

Faites une farce comme celle de gaudiveau ; ayez une pâte fine, brisée & bien ferme ; formez-en des petits pâtés, dressez, & y mettez de la farce ; couvrez-les, & y faites une cheminée ; dorez & faites cuire : en servant, fai-

tes-y entrer par la cheminée une bonne sauce claire au coulis.

Petits Pâtés à la Bechamel.

Hors-
d'œuvre. Vous les faites comme ceux à la Reine : à la place du coulis , vous vous servez d'une sauce à la Bechamel : on peut aussi les faire en pâtés dressés comme ceux au jus, en y mettant une Bechamel claire.

Petits Pâtés au Pontife.

Hors-
d'œuvre. Coupez en petites tranches des foies gras , & des truffes que vous mêlez avec lard rapé , sel , gros poivre , persil , ciboules hachés , foncez des petits pâtés dressés avec un peu de farce fine , mettez dessus les foies & truffes ; couvrez de farce comme dessous : finissez & faites cuire ; en servant faites-y entrer par la cheminée une sauce au pontife.

Petits Pâtés de filets émincés.

Hors-
d'œuvre. Prenez telle viande que vous voulez qui soit cuite à la braise & froide ; coupez-la en filets minces , foncez de petits pâtés dressés avec un peu de farce ; arrangez dessus les filets , couvrez de farce , finissez & faites cuire : en servant , mettez-y par la cheminée une sauce hachée ou celle que vous voudrez.

Petits Pâtés en Gondole.

Ayez des petits moules creux, faits en longueur ; foncez-les de feuilletage ; mettez-y un godiveau, couvrez de feuilletage & faites cuire : levez le couvercle ; ôtez la farce ; mettez-y à la place un petit ragoût de salpignon cuit, fini de bon goût, ou un ragoût de filets de ce que vous voulez ; remettez le couvercle, & servez chaud. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés de Champignons.

Faites des petits pâtés de la façon que vous voudrez avec du feuilletage & du godiveau ; étant cuits, vous ôtez la farce, & y mettez un ragoût de champignons liés avec de la crème & des jaunes d'œufs ; vous faites la même chose avec des mousserons, morilles, ou telles petits ragoûts que vous voulez, pourvu qu'il soient finis de bon goût & bien liés. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés à la Choisi.

Foncez des petits moules creux avec du feuilletage ; mettez dans le fond & autour une farce faite avec du beurre d'écrevisses, mies de pain desséchées avec de la crème, sel, gros poivre & liée de sept ou huit jaunes d'œufs ; dans Hors-d'œuvre.

258 LES SOUPERS

le milieu, vous y mettez un petit ragoût ou salpiquon cuit, bien lié, froid & fini de bon goût, fait avec blanc de volailles, truffes, queues d'écrevisses; couvrez avec la même farce; mettez un dessus de pâte feuilletée; dorez & faites cuire: servez chaud.

Petits Pâtés de ce que l'on veut.

Hors-
d'œuvre. L'on fait des petits pâtés de telle viande que l'on veut; soit hachée, cuite ou crue, suivant sa commodité; en pâte feuilletée; en pâte à l'Espagnole; en pâte brisée, en grand & petit; le tout est d'être assaisonné & cuit à propos: l'imagination & le goût font trouver le moyen de diversifier.

Petits Pâtés à la Périgord.

Hors-
d'œuvre. Faites une farce avec autant de truffes que de ruelles de veau; graisse & moëlle de bœuf, sel, gros poivre, plein une cuillère à café d'eau-de-vie, un œuf: faites vos petits pâtés avec du feuilletage, & les remplissez de cette farce.

Petits Pâtés à la Nefle.

Hors-
d'œuvre. Faites une farce avec volaille cuite,

mies de pains dessechées avec de la crème, tétine de veau, sel, gros poivre, muscade, persil, ciboules, un peu d'estragon blanchi & haché très-fin, un œuf; remplissez des petits pâtés de feuilletages de cette farce.

Petits Pâtés à la Mincelle.

Vous faites des petits pâtés à l'ordinaire, que vous remplissez d'une farce ^{Hors-d'œuvre.} de gaudiveau; en servant, vous ôtez la farce, & y mettez à la place des filets de gibier cuit à la broche, dans une fauce faite avec un coulis de leurs carcasses.

Petits Pâtés de Gibier.

Prenez le gibier que vous voulez; ^{Hors-d'œuvre;} hachez les foies que vous mêlez avec du lard rapé, & mettez cette farce dans le fond de vos petits pâtés, qui seront faits de la grandeur & avec la pâte que vous jugerez à propos; coupez la viande en petits filets & les mêlez avec toutes sortes de fines herbes hachées; sel, gros poivre, lard rapé, une cuillerée d'eau-de-vie, & les mettez dans les pâtés; finissez & faites cuire; vous les servirez avec une fauce convenable

260 LES SOUPERS
au gibier que vous aurez employé.

Petits Pâtés de poissons.

Hors-
d'œuvre. Hachez de la chair du poisson que vous voudrez & la mêlez avec de la mie de pain desséchée avec de la crème, sel, gros poivre, muscade, échalottes, persil, ciboules hachées, deux jaunes d'œufs, un morceau de bon beurre; pilez le tout, & vous servez de cette farce pour faire vos petits pâtés avec du feuilletage.

*Petits Pâtés de filets de Poissons au
beurre d'Ecrevisses.*

Hors-
d'œuvre. Coupez en petit dés le poisson que vous voudrez, ou différentes sortes si vous en avez la commodité; mettez-les dans une casserole avec un peu de champignons, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, un peu de beurre passé sur le feu; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir deux forts bouillons; qu'il ne reste point de sauce; mettez refroidir; finissez-les comme au beurre d'écrevisses, page 254.

Petits Pâtés de Poisson à la crème.

Faites une farce avec des laitances ^{Hors-}
 de carpes ou de la chair de poisson que ^{d'œuvre,}
 vous voudrez, avec de la mie de pain
 desséchée avec de la crème, sel, gros
 poivre, deux jaunes d'œufs, du bon
 beurre; faites vos pâtés avec cette
 farce; la cuisson faite, retirez la farce
 des pâtés pour la mettre dans une
 sauce à la crème; faites chauffer sans
 bouillir; remettez dans les pâtés: à la
 place d'une sauce à la crème vous pou-
 vez vous servir d'une sauce à la liaison
 ou un coulis à la Reine, en maigre.

Petits Pâtés d'Oeufs.

Faites des petits pâtés dressés en pâte ^{Hors-}
 brisée; mettez dans le fond & autour ^{d'œuvre,}
 une farce grasse ou maigre; dans le
 milieu un œuf crud avec sa coquille
 bien lavée; finissez, & faites cuire;
 ôtez l'œuf; mettez - y à la place un
 œuf poché avec la sauce que vous
 voudrez; servez chaud.

Petits Pâtés à la Provençale.

Prenez des anchois nouveaux que ^{Hors-}
^{d'œuvre,}

vous levez par filets & les faites bien deffaler ; étant effuyés, vous les mettez mariner avec gros poivre , un peu d'huile , persil , ciboules , échalottes hachées ; faites les petits pâtés avec du feuilletage ; mettez un peu de farce dans le fond , & vos filets d'anchois dessus , avec tout leur assaisonnement ; finissez à l'ordinaire ; en servant vous les découvrez pour y presser un jus de bigarade ; remettez les couvercles.}

Petits Pâtés de Foies & de Laitances.

Hors-
d'œuvre. Ayez une farce commune faite avec de la mie de pain desséchée avec du lait , beurre , fines herbes , remplissez des petits pâtés de feuilletage de cette farce , & les finissez ; en servant , vous ôtez cette farce , & y mettez à la place un petit ragoût fini de bon goût & bien lié , fait avec laitances de carpes , foies de raies ou de lottes , accompagnés de ce que vous voulez.

Petits Pâtés maigres de ce que l'on veut.

Hors-
d'œuvre. Si vous voulez les faire de champignons , morilles , moufferons , ils se font de même ; étant bien lavés &

égouttés , hachez-les & les passez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau ; mettez-y une pincée de farine , un bouquet de fines herbes , mouillez de bon bouillon ; laissez reduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; mettez-y quelques œufs frais , durs & hachés ; un peu de bonne crème ; laissez bouillir jusqu'à ce que cela soit bien lié ; mettez refroidir & vous en servez à faire les petits pâtés ; en servant , vous ôtez le dedans pour le mettre dans une liaison d'œufs & de crème assaisonnée de bon goût ; faites chauffer sans bouillir ; remettez dans les pâtés & les couvercles dessus ; en général , l'on fait des petits pâtés maigres avec toutes sortes de farces , de hachis & de petits ragoûts de poissons comme en gras.

DES TOURTES ET AUTRES PATISSERIES D'ENTREMETS.

Tourte de Cerises.

Faites une compote à mi-sucré, avec des cerises, les noyaux & les queues ^{Entre-} ^{metts.} ôtés, & en froid & courte sauce ; mettez-les dans une tourtière foncée de

feuilletages ; mettez quelques bandes dessus , bordez de feuilletage de la largeur d'un pouce ; faites cuire ; étant de belle couleur , glacez tout le dessus avec du sucre fin , la pelle rouge , ou un ame de fagot.

Tourte de Framboises.

Entre-
mets.

Ayez un fyrop de sucre très-fort ; mettez-y les framboises & les mijotez un moment sur le feu sans qu'elles bouillent ; étant froides , vous ferez la tourte comme la précédente.

Tourte de Fraises à la glace.

Entre-
mets.

Faites une pâte d'amande , comme il est dit , page 214 , dressez avec le fond d'une tourte ; faites-y un bord , étant cuite dans un four très-doux , & froide , vous mettez dessus , au moment que vous servez , une crème à la glace , & dessus la crème , des grosses fraises lavées , égouttées , que vous dressez promptement : la crème se fait en mettant sur le feu une chopine de crème double , beaucoup de sucre , de l'eau de fleurs d'orange , deux jaunes d'œufs frais ; mettez sur le feu en remuant toujours

jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & l'ôtez promptement pour que les œufs ne tournent pas; étant froide, vous la mettez dans un moule à glace, & la ferez prendre comme il sera dit à l'article des glaces, vous pouvez mettre des pistaches pilées très - fin dans la crème, & passez le tout à l'étamine avant que de mettre à la glace.

Tourte d'Abricots.

Coupez les abricots en deux, épou- ^{Entre-}
chez les noyaux & les fendez en deux; ^{mets.}
si les abricots ne sont pas assez mûrs, vous les ferez bouillir deux bouillons dans de l'eau; étant égouttés vous foncez la tourte de feuilletage; mettez du rcefu fin dessus, & quelques morceaux de citrons confits. Si vous voulez, arrangez les abricots, mettez dessus chaque moitié une moitié de noyau; remettez du sucre fin par-dessus; finissez-la, & la servez glacée de sucre.

Tourte de Franchipane.

Delayez deux œufs entiers avec trois ^{Entre-}
cuillerées de farine, mouillez avec une ^{mets.}
chopine de crème, un bon morceau de

sucre; faites cuire une demi-heure en tournant toujours; après vous y mettez quelques biscuits d'amandes écrasées; fleurs d'orange grillées, hachées; un peu de citron verd haché très-fin; un pain de beurre, deux jaunes d'œufs; foncez-la tourtiere avec du feuilletage; mettez-la crème froide dessus, garnissez de quelques bandes, & un bord de pâte; faites cuire; glacez le dessus avec du sucre; servez froid.

Tourte à la Moëlle.

Faites une crème comme la précédente, ni mettez point de beurre; à la place vous y mettez de la moëlle de bœuf fondue, passée au tamis, & quatre blancs d'œufs fouettés; ne la bandez point, mettez un bord; étant cuite, glacez avec du sucre.

Tourte d'Amandes.

Elle se fait comme celle de franchipanne, en mettant beaucoup d'amandes bien pilées dans la crème.

Tourte de Verjus.

Otez les pepins du verjus & le

faites blanchir un moment à l'eau bouillante ; retirez à l'eau froide & l'égouttez ; mettez-le mijotter un peu dans un syrop fort de sucre , étant froid vous le mettez dans une pâte de feuilletage ; il ne faut pas la bander : mettez un bord & la faites cuire , glacez les bords avec du sucre.

Tourte de Muscat.

Elle se fait comme celle de verjus ; avec cette différence que vous ne faites point blanchir le muscat , & le mettez dans un syrop un peu moins fort de sucre que le verjus.

Tourte de Pistaches.

Délayez de la farine de ris avec quatre jaunes d'œufs , de la fleur d'orange hachée , grillée , de la crème , du sucre ; faites cuire une demi-heure en tournant toujours ; ôtez du feu , & y mettez un quarteron de pistaches pilées très-fin , avec un morceau de citron confit ; étant froid , faites la tourte avec du feuilletage. Si vous voulez faire une toute de pistaches à la glace , vous ferez une crème comme celle pour les fraises,

& y mettez vos pistaches pilées dedans & la ferez prendre à la glace : vous la servirez sur un fond de pâte d'amande.

Tourte à la Chantilli.

Entre-
mets.

Mettez dans une terrine trois demi-fetiers de crème double, avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; fouettez-la comme des blancs d'œufs, à mesure qu'elle mouffe, vous la mettez dans un autre vaisseau ; étant toute bien fouettée, vous mettez du citron rapé & plus d'un quarteron de sucre très-fin & bien séché à l'étuve ; faites prendre la crème à la glace, & la servez dessus un fond de pâte d'amandes avec un rebord façonné.

Tourte de Pommes.

Entre-
mets.

Coupez des pommes par petits morceaux, après avoir ôté les peaux & les pepins ; faites-les cuire en marmelade bien épaisse avec un peu d'eau, un bon morceau de sucre, & un peu de canelle en poudre ; étant froide, vous la mettez dans une pâte de feuilletage, & la servirez glacée de sucre.

Tourte

Tourte de Prunes.

La reine-claude & la mirabelle sont ^{Entre-} les meilleures ; fendez les prunes en ^{mets.} deux , & les arrangez dessus une pâte à feuilletage avec du sucre fin dessus & dessous , & un peu de citron verd haché très-fin ; mettez un bord de pâte ; faites cuire & servez glacé de sucre.

Tourte de Poires.

Pelez les poires , & les coupez par ^{Entre-} quartiers , si elles sont grosses ; faites-^{mets.} les cuire à moitié dans de l'eau ; mettez-les mijotter dans un syrop fort de sucre ; étant froides, vous les mettrez dans une pâte à feuilletage ; faites cuire & glacez.

Tourte de Poires à la glace.

Faites cuire les poires comme les ^{Entre-} précédentes , & les mettez avec leurs ^{mets.} syrops prendre à la glace ; ayez un fond de massépains , au moment que vous servez , mettez dessus une crème à la glace , comme celle des fraises , & les poires dessus.

Tourte d'Épinards.

Entre-
mets. Les épinards étant blanchis & bien pressés vous les passez avec un bon morceau de beurre ; sigez & mouillez de crème, assaisonnez de peu de sel, du sucre ; étant finis & bien liés, mettez-y du citron confit, haché, & fleur d'orange ; mettez refroidir, & faites la tourte avec du feuilletage ; servez glacée de sucre.

Tourte de Pêches.

Entre-
mets. Otez la peau & les fendez en deux ; arrangez-les sur une pâte de feuilletage avec du sucre fin dessus & dessous, & un peu de citron verd haché très-fin ; finissez & faites cuire ; servez glacé de sucre.

Tourte de Groseilles vertes.

Entre-
mets. Otez les pepins des groseilles vertes & en faites une compote avec un syrop un peu fort ; étant froides vous les mettez dans une pâte à feuilletage ; faites cuire & glacez de sucre.

Tourte de Chocolat.

Entre-
mets. Délayez de la farine avec une cho-

pine de crème & deux tablettes de chocolat rapé, un morceau de sucre, trois œufs; faites cuire une demi-heure à petit feu en remuant toujours; étant froid vous mettrez quatre blancs d'œufs fouettés; mettez cette crème dans une pâte à feuilletage; mettez un bord & faites cuire, servez glacé de sucre.

Tourte de Caffé.

Délayez de la farine avec trois œufs Entre- & une chopine de crème, un morceau mets. de sucre; faites bouillir en tournant toujours; quand elle sera épaisse, vous y mettrez deux tasses de café à l'eau bien fort & tiré au clair; faites bouillir jusqu'à ce que la crème soit épaisse; étant froide vous y mettrez quatre blancs d'œufs fouettés, & la mettez dans une pâte à feuilletage; servez glacé de sucre.

Tourte à la Paysanne.

Délayez un fromage blanc à la crê- Entre- me fait de la veille ou du jour avec un mets. peu de beurre, trois œufs blanc, & jaune, peu de sel; foncez la tourtiere avec du feuilletage; mettez-y un bord
Mij

un peu épais & collé avec de l'eau ; mettez-y le fromage que vous avez délayé ; faites cuire ; servez de belle couleur sans la glacer de sucre.

Tourte de Trufes à la glace.

Entre-
mets. Faites tremper dans de l'eau tiède un peu plus d'un quarteron de moyennes truffes ; étant bien nettoyyées avec une brosse , vous les mettez dans une pinte de bonne crème avec un quarteron de sucre ; faites bouillir jusqu'à ce que la crème soit reduite à moitié ; retirez les truffes pour les piller très-fin & les délayer avec la crème ; faites prendre à la glace ; servez dessus un fond de pâte d'amande.

Tourte d'Entremets de ce que l'on veut.

Entre-
mets. L'on peut faire des tourtes avec toutes sortes de fruits qui ont été mis en compotes , & que l'on ne veut plus servir sur la table ; il faut observer de couvrir de bandes toutes les tourtes que l'on fait avec des fruits confits pour les empêcher de noircir ; celles que l'on fait dans la saison n'en ont pas besoin ; celles que l'on fait avec des gelées , vous faites la tourte sans mettre les confitures dessus , quand la pâte est

cuite & le bord glacé de sucre, vous la mettez refroidir & étendez la gelée dedans un peu avant que de servir.

Petites Galoufy.

Abbatez du feuilletage de l'épaisseur Entre- d'un doigt; coupez-en des petits gâ-mets. teaux en quarré; faites trois trous à chacun, sans les percer tout-à-fait, avec un coupe-pâte; dorez le dessus; faites cuire; mettez dans chaque trou différentes confitures.

Tartelettes à la Crème.

Faites une crème comme celle de la Entre- tourte de franchipane; étant froide, mets. vous en mettez un peu dans des moules à petits pâtés; foncez de feuilletage; mettez trois ou quatre petites bandes dessus & un petit bord de pâte à feuilletage; faites cuire une demi-heure; glacez avec du sucre.

Tartelettes à la Bonne.

Foncez des moules à petits pâtés Entre- avec du feuilletage; mettez dessus la mets. confiture que vous voudrez: finissez comme les précédentes.

Tartelettes de Massépains.

Entre-
mets. Ayez de la pâte d'amandes bien faite que vous abbatez mince, & en faites des petites abbaïffes avec un bord du deffein que vous voudrez ; faites cuire dans un four très-doux ; étant froide, vous y mettrez la confiture que vous voudrez, ou une crème à la glace, avec des pistaches, tout ce que vous voudrez, de la même façon que les tourtes à la glace.

Tartelettes à la Chantilly.

Entre-
mets. Faites des petites abbaïffes de massépain, & mettez dessus une crème comme celle de la tourte à la Chantilly.

Tartelettes de Caffé & de Chocolat.

Entre-
mets. Foncez de feuilletage des moules à petits pâtés, mettez dessus une crème de caffé ou de chocolat comme celle des tourtes, couvrez de quelques bandes, un bord autour ; faites cuire & glacez de sucre.

Rissolles d'Entremets de ce que l'on veut.

Entre-
mets. Abbatez très-mince une pâte à de-

mi-feuilletage ; mettez dessus telle crème ou telle confiture que vous voudrez ; faite de la même façon que ce que vous employez pour les tourtes à feuilletage ; formez vos rissoles comme celles à la Bechamel , 'page 26 , & les faites frire : glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Soufflets.

Faites une pâte à feuilletage ; ab-^{Entre-}batez-en des abbaisses de l'épaisseur de ^{mets.} deux écus ; coupez toutes ces abbaisses de même grandeur , de la forme d'un petit soufflet , comme ceux que l'on fait de pain d'épice ; mettez une de ces abbaisses sur un plat-fond ; mettez-y dessus , jusqu'à un demi-doigt du bord , de la crème pâtissière ou marmelade d'abricot ; ayez une autre abbaïlle de la même façon ; faites-y un trou dans le milieu avec un petit coupe-pâte ; collez cette abbaïsse sur l'autre ; pincez un peu les bords après avoir mouillé , sans déranger la figure du soufflet ; faites cuire au four , glacé de sucre.

Croquante à la d'Estrées.

Abbatez de la pâte à feuilletage & ^{Entre-}mets.

la coupez en S ; faites cuire ; dressez vos morceaux suivant le dessein que vous voulez faire , en les faisant tenir avec du caramel ; frottez tous les dehors avec de la gélée de groseille ; semez de la nompareille blanche dessus.

Croquante en Caramel.

Entrée-
METS.

Prenez une poupetoniere ou une casserole ronde de la grandeur que vous voulez faire la croquante ; frottez-en tous les dehors avec du beurre ou de l'huile fine ; faites chauffer légèrement & la frottez avec un torchon ; remettez-y de l'huile ou du beurre afiné ; qu'il y en ait partout , & la mettez dans un endroit frais ; faites bouillir une livre de sucre avec deux verres d'eau sur un grand feu ; ne remuez point le sucre après l'avoir écumé , jusqu'à ce qu'il commence à filer , ce que vous connoîtrez en trempant deux fourchettes & les levant en l'air , s'il file à mesure qu'il refroidit ; alors vous l'ôtez du feu , & le filez tout de suite sur le cul de la casserole , jusqu'à ce qu'elle soit garnie partout , en laissant beaucoup de vuide ; il faut qu'elle soit transparente & à jour ; étant froide ,

vous mettez la casserole dessus un fourneau ou il n'y ait que de la cendre chaude; tâtez le moment qu'elle quitte pour la lever en douceur en la prenant par le fond, & la mettez sur le plat que vous devez servir; ce qui reste de sucre sert à faire des œufs ou des crêmes au caramel.

Croquantes de Pâte d'Amandes.

Affinez & beurrez le vaisseau sur lequel vous devez faire la croquante, de la même façon que la précédente; appliquez dessus de la pâte d'amandes bien faite; qu'elle ne soit point trop desséchée, qu'elle reste maniable; vous l'arrangez suivant le dessein que vous voulez faire, en la mettant par bandes les unes roulées, les autres plates, & les autres découpées avec des moules; faites-les tenir toutes les unes aux autres pour ne former qu'une même pièce; mettez cuire dans un four plus doux que pour le biscuit, étant de belle couleur, vous les retirez pour mettre refroidir; après vous mettez le vaisseau sur un fourneau de cendre chaude, & tâtez le moment qu'elle quitte le moule pour l'enlever en douceur; glacez tout

le dessus avec une glace blanche faite avec du sucre passé au tambour, blanc d'œuf, jus de citron, bien battus dans une assiette de terre ou de fayence avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche, & jetez dessus de la nompaille; lorsque la couleur de la croquante est belle, on la laisse dans son naturel; si, en levant la croquante, il est resté quelques morceaux, vous les collez avec la glace blanche; dressez-la sur une abbaisse de massépain & la faites tenir avec la glace blanche. Ces sortes d'ouvrages se font la veille d'un repas, & on les conserve dans un endroit chaud couverts de papier.

Nœuds d'Epées.

Entre-
mets.

Faites une pâte à demi-feuilletage; & l'abbatez le plus mince que vous pourrez; coupez - en des bandes, de largeur d'un ruban d'égale largeur, avec une videlle pour que cela forme le feston; pliez-les en forme de nœuds d'épée, & les arrangez sur un plat-fond pour les faire cuire; mettez légèrement dessus de la gélée de groseille, marmelades d'abricots, glace blanche, ou la confiture que vous voudrez, qui doit être bien délayée & liquide.

Massépins de Fleurs.

Decoupez de la pâte d'amandes en fleurs de la façon que vous voudrez ; faites-les cuire dans un four très doux ; masquez-les de la confiture que vous voudrez.

Entremets.

Paniers de Vendange.

Faites des petites bandes de pâte d'amandes que vous roulez, & les appliquez sur des moules affinés comme la croquante d'amandes, formez-en des petits paniers ; étant finis vous faites des anes à part, & ne les collez qu'après que vous aurez ôté les paniers de dessus les moules ; vous leur donnerez la couleur que vous voudrez, en appliquant dessus avec un pinceau les couleurs dont on se sert à l'office : si vous les servez pour entremets, vous mettrez dedans des baignets de blanc-mangé, & si c'est pour dessert des grains de raisins.

Entremets ou dessert.

Petites Rosettes.

Abbattez très-mince de la pâte d'amande, & en faites des petites Rosettes de la façon que vous voudrez ; étant

Entremets.

280 LES SOUPERS
cuites, vous les masquez de différen-
tes confitures.

*Petites Corbeilles de Massepains à la
glace.*

Entre-
mets ou
dessert. Faites des petites cuvettes d'amandes très-minces dans des moules creux à petits pâtés; étant cuites & ôtées, sur le dehors de ces mêmes moules vous façonnez vos corbeilles, & coupez à part deux fois autant de petites oreilles, & autant de couvercles faits en dôme que de cuvettes; étant cuits de belle couleur, collez les oreilles avec du caramel à vos corbeilles; mettez les cuvettes dans les corbeilles; au moment que vous servez, mettez-y une crème à la glace, comme celle de la tourte de fraise; & les couvrez chacune de leur couvercle.

Tabatieres d'Amandes.

Entre-
mets ou
dessert. Façonnez avec de la pâte d'amandes des des tabatieres en quarré ou autres moules, comme vous les avez; étant cuites, vous les colorez en dehors en dehors avec les couleurs dont on se sert à l'office, que vous mettez avec le pin-

ceau , & servez dedans mendians ou raisins.

Vases de Massépains de Crème grillée à la glace.

C'est la même chose que les petites corbeilles , à cette différence que le dessein n'est pas le même ; vous mettez dedans une crème grillée à la glace , qui se fait en mettant un caramel de sucre , & y mettez de la crème que vous délayez avec sur un moyen feu ; étant délayée ; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais ; tournez sur le feu jusqu'à ce que les œufs soient liés sans bouillir ; faites prendre à la glace.

Entremets ou dessert.

Salieres de Massépains.

Appliquez de la pâte d'amandes sur des salieres affinées de beurre, & en faites prendre la forme ; étant cuites, vous mettez dessus un peu de confiture , comme l'on fait aux tartelettes.

Entremets ou dessert.

Différens Ouvrages de Massépains.

Lorsque l'on fait bien manier la pâte d'amandes & que l'on a de l'imagination & du dessein , on peut faire avec , tou-

Entremets ou dessert.

tes sortes de beaux ouvrages qui diversifient les services, tant pour les entremets que pour les desserts, en les masquant de différentes confitures, ou les glaces que vous voulez.

Gâteaux à la Madeleine.

Entre-
mets. Sur une livre de farine, il faut une livre de beurre, huit œufs blanc & jaune, trois quarterons de sucre fin, un demi-verre d'eau, un peu de citron verd rapé, ou citron confit haché très-fin, fleurs d'orange pralinées; pâtrissez tout ensemble, & en faites de petits gâteaux, que vous servez glacés de sucre.

Gâteaux à la Neige.

Entre-
mets. Faites des petits gâteaux de feuilletage de la façon que vous voudrez; étant cuits, vous levez proprement le dessus; ôtez tout le dedans; laissez refroidir; en servant, remplissez les d'une crème fouettées; remettez les couverts comme s'ils étoient entiers.

Gâteaux de Niauffles

Entre-
mets. Ayez une pâte de feuilletage & en

faites des gâteaux coupés en lozange de grandeur du creux de la main ; dorez le dessus , & sur la dorure semez - y légèrement de la fleur d'orange pralinée , du citron verd rapé , des macarons , le tout haché comme en poudre , & quelques amandes coupées en petits filets ; faites cuire , & couvrez avec du papier pour empêcher qu'ils ne prennent trop de couleur.

Gâteaux de Bourneville.

Paîtrissez deux litrons de farine avec Entrez
un peu de sel , cinq œufs entiers , du ci- metez.
tron verd haché , de l'eau de fleurs d'o-
range , un petit verre d'eau ; laissez re-
poser une heure la pâte , & y mettez
presqu'autant de beurre que de pâte ,
que vous finirez comme un feuilleta-
ge ; faites-en un gâteau & le faites cuire
une heure ; servez-le glacé de sucre.

Gâteaux en Surprise.

Remplissez des moules creux façon- Entrez
nés à petits pâtés , avec une pâte à feuil- metez.
letage ; étant cuits , levez proprement
le dessus pendant qu'ils sont chauds , &
ôtez tout le dedans ; mettez-y à la place
un peu de confitures, de celle que vous

voudrez; remettez-les dessus, & les servez sans que les confitures paroissent.

Biscuits de Turin.

Entre-
mets. Prenez autant d'œufs pesant que de sucre; cassez les œufs en mettant les jaunes dans un vaisseau, & les blancs dans une autre; mettez le sucre fin avec les jaunes & du citron verd rapé avec de la fleur d'orange pralinée, hachée; battez-les bien ensemble; fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés en neige; mettez-les avec les jaunes, en les fouettant toujours; ayez autant de farine pesant que la moitié des œufs que vous avez employé; mettez-la légèrement dedans en remuant toujours; mettez votre appareil de biscuit dans le vaisseau où vous voulez le faire cuire, qui doit être beurré avec du beurre affiné: faites les cuire environ une heure & demie; si il est beau vous le servez dans son naturel, sinon vous le glacez d'une glace blanche faite comme celle de la croquante de pâte d'amandes, p. 277.

Bonnet de Turquie à la glace.

Entre-
mets. Faites une composition de biscuits

comme le précédent ; beurrez avec du beurre affiné le dedans d'un bonnet de Turquie ; mettez-y le biscuit & le faites cuire ; étant froid, vous enlevez proprement le dessus & ôtez toute la mie du dedans que vous mettez sécher dans le four jusqu'à ce que vous puissiez la piler en poudre ; prenez une pinte de crème que vous faites bouillir & réduire à moitié ; mettez-y la poudre de biscuit & de sucre fin ; remuez-les ensemble, & faites prendre à la glace ; mettez-la dans le biscuit au moment que vous servez ; remettez le dessus pour qu'il paroisse entier. L'on peut servir de cette façon des biscuits qui ont déjà servi, & pour que l'on ne les reconnoisse pas, vous les masquez différemment par dehors.

Bonnet de Turquie en surprise.

Beurrez avec du beurre affiné le de- Entre-
 dans d'un bonnet de Turquie ; mettez- mets.
 y partout de la pâte d'amande de l'é-
 paisseur d'un écu ; faites cuire comme
 la croquante de massépain, & le levez
 de même ; après vous mettez sur cha-
 que pli une confiture de différente
 couleur, que vous mettez légèrement

286 LES SOUPERS
avec le pinceau ; servez dessus un fond
de massépains.

Gâteaux en Turbans.

Entre-
mets. Ayez des petits moules à bonnets de
Turquie que vous beurrez & y mettez
une composition de biscuits ; faites
cuire ; servez dans leur naturel , ou
glacé , comme vous voudrez.

Bonnet de Turquie aux Pistaches.

Entre-
mets. Faites un appareil de biscuit comme
le biscuit de Turin ; en battant les jau-
nes d'œufs avec le sucre , vous y met-
trez une demi-livre de pistaches pilées
très-fin ; finissez & faites cuire de mê-
me, en mettant votre composition dans
un bonnet de Turquie.

Biscotins.

Entre-
mets. Faites une pâte avec un demi-litron
de farine , trois cuillerées de sucre fin ;
autant de marmelade de confitures ,
trois blancs d'œufs ; pétrissez & la
rendez maniable en y ajoutant du blanc
d'œuf ; si elle ne l'étoit pas assez , ab-
b^{atez}-la avec le rouleau pour la couper

en petites bandes , & en formez les desseins que vous voudrez ; faites cuire au four ; servez dans leur naturel ou glacé de sucre.

Gâteaux à Fleurons.

Coupez en losenges de l'épaisseur de deux écus une pâte à feuilletage où vous aurez mis des œufs dedans ; faites-les cuire & les glacez de sucre avec la pelle rouge.

Entremets.

Gâteaux en Feuillage.

Ayez une pâte à feuilletage où vous aurez mis des œufs , faites-en cinq gâteaux de l'épaisseur de deux écus tous de la grandeur du plat sur lequel vous les voulez servir , découpez-en un en fleurs à jour ; faites - les cuire ; étant froids vous les mettez les uns sur les autres , des confitures entre , & celui qui est découpé dessus ; unissez - les tout autour , & masquez avec une glace blanche , de façon que le tout ne paroisse que d'une pièce ; faites sécher au four très - doux : enjolivez avec des confitures du dessein que vous voudrez.

Entremets.

*Gâteau à la Polonoise.*Entre-
mets.

Délayez deux poignées de farine avec une chopine de crème, une demi livre de graisse de bœuf fonduë & passée au tamis, un quarteron de sucre en poudre; une demi-livre de raisin sec haché; fleurs d'orange pralinées hachées, un poisson d'eau-de-vie, coriandre en poudre; très-peu de sel fin; beurrez une casserole; mettez y votre composition; faites cuire une heure au four, servez glacée de sucre.

*Gâteau au Sultan.*Entre-
mets.

Faites une pâte royale; en l'ôtant du feu, mettez-y des œufs un à un, ce que la pâte en peut boire; des macarons écrasés, fleurs d'orange pralinées, hachées, citron verd rapé; dressez les gâteaux de la grandeur que vous voulez; faites cuire; mettez dessus des pistaches pilées, delayées avec du sucre fin, un blanc d'œuf; faites sécher un moment au four.

*Gâteaux d'Amandes.*Entre-
mets.

Mettez sur le tour à pâte une demi-

livre de farine , demi-livre d'amandes douces bien pilées où vous aurez mis cinq ou six amandes ameres , demi-livre de sucre fin , six œufs ; faites en une pâte & formez un gâteau que vous ferez cuire sur un papier beurré ; étant froid mettez-y une glace blanche ; si vous avez un moule à gâteau vous le beurrez , & mettez dessus une pâte d'amandes de cette façon : pilez très-fin une livre d'amandes douces , & douze amandes ameres en arrosant avec du blanc d'œufs ; étant pilées , mettez peu à peu demi-livre de sucre fin & deux œufs , de la rapure de citron verd ; le tout étant mêlé , mettez-y huit jaunes d'œufs & huit blancs fouettés à part ; remuez le tout pour le mêler & le verser dans le moule pour le faire cuire une heure à four doux ; servez dans son naturel.

Gâteaux à la Bechamel.

Faites bouillir & reduire à moitié une pinte de crème , du sel , des amandes pilées , de la coriandre ; passez au tamis étant froid ; faites une pâte avec deux litrons de farine , trois œufs & la crème ; laissez reposer ; mettez-y presque autant de beurre que de pâte , &

Entree
mets.

la finissez comme un feuilletage ; & ferez des gâteaux de la grandeur que vous voudrez.

Gâteau de Compiègne.

Entre-
mets.

Faites un moule avec du carton comme l'étui d'un manchon ; beurrez-le bien en dedans & y mettez une pâte à brioche où vous aurez mis du citron verd rapé ; faites cuire ; ôtez le carton ; frottez tout le dessus & le tour avec du sucre chaud , & y semez à mesure de la nompareille.

Gâteaux au Ris.

Entre-
mets.

Ayez du ris bien cuit avec bon bouillon & lard fondu ; étant froid , mettez autant de farine que de ris , beaucoup de beurre , quelques œufs , du sel ; faites-en une pâte brisée , formez vos gâteaux de la grandeur que vous voudrez , dorez & faites cuire , servez chauds.

Gâteau au Lard.

Entre-
mets.

Ayez du petit lard bien entrelardé & à moitié cuit dans le pot ; étant froid

coupez-le en tranches ; prenez une pâte à demi-feuilletage & en formez deux gâteaux d'égale grandeur ; faites entrer dans chacun les tranches de petit lard en l'enfonçant avec le pouce ; ensuite vous collez les deux gâteaux l'un sur l'autre pour qu'ils n'en fassent qu'un ; dorez & le faites cuire ; faites attention que la pâte soit peu salée , à cause du petit lard.

Gâteau de Pistaches.

Faites-le comme celui d'amandes, vous y mettez des pistaches à la place des amandes.

Entremets.

Gâteaux de Verjus.

Prenez des moules creux à petits pâtés ; mettez y une abbaïsse de feuilletage ; remplissez le dedans de confitures de verjus ; couvrez avec un couvercle de même pâte que vous foudez en le mouillant avec un peu d'eau, & le pincez tout autour ; faites cuire, servez glacé de sucre ; vous en pouvez faire de cette façon avec toutes sortes de confitures.

Entremets.

Gâteaux à la Minime.

Faites des petits gâteaux de la façon

Entremets.

que vous voudrez avec une pâte feuilletée à l'huile, dorez & les faites cuire.

Gâteaux à la Dauphine.

Entre-
mets.

C'est la même pâte que pour les petits choux ; dressez-les sur la feuille, en forme de petits dauphins & les faites cuire ; glacez tout le dessus avec une glace royale ; comme celle de la croquante de pâte d'amande.

Gâteaux au Fromage.

Entre-
mets.

Faites une pâte brisée avec bon fromage de Brie pilé, de la farine, beaucoup de beurre, peu de sel, des œufs ce qu'il en faut pour mouiller la pâte ; formez vos gâteaux, dorez & faites cuire.

Ramequins.

Entre-
mets.

Ayez du fromage de Brie bien gras ; étant nettoyé vous le mettez sur le feu, avec gros commé la moitié d'un œuf de beurre, un verre d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; mettez-y de la farine, ce que la sauce en pourra boire ; remuez toujours sur le feu jusqu'à ce que la pâte
soit

soit bien liée & qu'elle se détache de la casserole , & la mettez dans une autre ; mettez-y dès œufs un à un jusqu'à ce que la pâte se colle après vos doigts ; ajoutez - y quelques anchois hachés , du gros poivre ; couchez vos ramequins très-petits sur des feuilles , & les faites cuire au four d'une chaleur modérée.

Ramequins en caisses.

Mettez moitié fromage de Brie , & ^{Entre-}moitié fromage de Gruyere , & faites ^{mets} une pâte comme la précédente ; les œufs étant délayés , vous y mettez un anchois haché , une petite pincée de persil haché très-fin , un filet de vinaigre , un peu de gros poivre ; ayez autant de petites caisses de papier d'un pouce & demi en carré , que vous voulez faire de ramequins ; beurrez-les en dedans ; mettez-y votre pâté ; faites cuire & servez avec les caisses.

Ramequins vole-au-vent.

Faites une pâte comme les précé- ^{Entre-}dentes ; en mettant les œufs , vous ne ^{mets} mettez que les jaunes , & les blancs vous les mettez à part pour les fouet-

ter, & les mettez après; dressez vos ramequins fort petits entre deux petites abbaisses très-minces de feuilletage; dorez-les avec de l'œuf battu; faites cuire un quart d'heure; servez sortant du four.

Ramequins à la Toulouse.

Entre-
mets. Pilez moitié fromage de Gruyere; & moitié Parmesan; ajoutez-y du beurre & des jaunes d'œufs; le tout étant mêlé, vous fouettez les blancs & mêlez avec le fromage; mettez votre composition sur des petites mies de pain coupées en rôties; faites cuire & servez chauds.

Tymbales.

Entre-
mets. Beurrez le dedans de plusieurs petites tymbales, mettez-y de la pâte royale. Voyez page 211: faites cuire une demi-heure, otez-les des tymbales; vuidez le dedans & y mettez des confitures; remettez-les dessus comme si elles étoient entières; glacez avec du sucre.

Poupelain.

Faites une pâte royale. Voyez page 211. Beurrez avec du beurre affiné le dedans d'une casserole ronde ou poupetonnière suivant la grandeur du poupelain; mettez - y la pâte; faites cuire une heure & demie; vuidez-le dedans & frottez la croute partout avec du bon beurre chaud & y semez du sucre fin, fleurs d'orange pralinées & citron verd haché très-fin; remettez-le dans sa première forme; beurrez & sucrez de même le dehors que le dedans; glacez-le devant le feu & la pelle rouge.

Entremets.

Petits Choux.

Faites une pâte royale. Voyez page 211. mettez - y citron verd haché, fleurs d'orange pralinées, quelques biscuits d'amandes écrasées comme en poudre; couchez-les fort petits & ronds sur un plat-fond; faites cuire glacés avec du sucre fin; servez chauds.

Entremets.

Biscuit Gerbé au Clinquant.

Faites une composition de biscuit,

Entremets.

comme le biscuit de Turin. Voyez page 284. Ayez quatre grandes feuilles de papier blanc , que vous pliez chacune dans sa longueur en façon de rigole ; beurrez-les & y dressez vos biscuits en longueur ; faites cuire dans un four doux ; ôtez - les des papiers pendant qu'ils sont chauds ; prenez le plat que vous devez servir ; coupez les biscuits de la grandeur du fond du plat pour ceux qui doivent être dans le fond ; les autres , à mesure qu'ils monteront doivent être plus petits , parce que le dernier doit former la pointe ; vous en mettez quatre à chaque rang , & le milieu reste vuide ; faites-les tenir en les collant avec du caramel : si c'est pour un milieu , il faut élever ce biscuit de la hauteur d'un pied ; étant fini vous filez par dessus & tout autour un caramel de la même façon que celui de la croquante en caramel , page 276.

Bastions.

Entre-
mets Ayez une composition de biscuits comme celui de Turin , page 284 ; faites les cuire dans des moules de papier faits en rouleaux & bien beurrés ; ôtez les papiers pendant qu'ils sont

chauds ; dressez - en un en longueur dans le milieu, & les autres autour en les faisant tenir avec du caramel ; masquez-les chacun avec des confitures de différentes couleurs.

Talmoufes.

Faites bouillir un verre d'eau avec un petit morceau de beurre, un peu de sel ; mettez-y de la farine, ce que l'eau en peut boire, & la faites dessécher sur le feu: après vous la changez de casserole & y délayez des œufs un à un; mettez - y un fromage à la crème bien égoutté ; dressez les talmoufes sur un peu de pâte feuilletée abbatue très-mince ; relevez-en les coins contre la talmoufe & les faites cuire, après les avoir dorées ; servez sortant du four.

Entre-
mets.

Talmoufes de Saint Denis.

Délayez un fromage à la crème bien égoutté, avec une petite cuillerée de farine, un peu de sel fin, & des œufs ce que le fromage en peut boire ; dressez les talmoufes sur un peu de pâte feuilletée comme les précédentes, & les finissez de même.

Entre-
mets.

*Flancs.*Entre-
mets.

Ayez une pâte brisée sèche & faite à l'eau chaude ; abbatez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un petit écu ; faites une abbaïsse de la grandeur du plat que vous voulez servir, avec un rebord autour de hauteur d'un pouce ; si c'est des petits, vous les ferez à proportion. Mettez dedans un fromage à la crème que vous aurez delayé avec un peu de beurre que vous faites fondre, un peu de sel, quatre ou cinq œufs & une pincée de farine ; faites cuire & servez chaud.

*Darioles.*Entre-
mets.

Faites des abbaïsses de pâte comme les précédentes, un peu plus hautes de bords & les mettez dans le four ; quand elles seront à moitié cuites, vous y mettrez avec une cuiller un appareil de cette façon ; delayez un peu de farine avec deux ou trois œufs, un peu de sel, du sucre & du lait ; en servant, jetez du sucre fin dessus.

Feuillantine.

L'on en fait de grande & des petites ; vous abbatez une abbaisse de feuilletage , & mettez dessus une crème de franchipanne , ou celle que vous voulez , comme de pistaches , de chocolat , à la moëlle ou autres ; couvrez avec une autre abbaisse que vous aurez découpée avec des moules ; façonnez les bords ; faites cuire ; servez glacée de sucre.

Entremets.

Echaudés.

Vous faites les échaudés comme il est marqué page 214. Si vous voulez faire des entremets ; prenez des échaudés au sel , après qu'ils sont cuits ; fendez-les en deux & les faites tremper avec du lait , du sucre & citron verd ; étant égouttés vous les farinez , & faites frire ; servez glacés de sucre : vous en servez aussi de grillés que vous coupez en deux ; les marinez avec de l'huile ; faites griller ; en servant arrosez avec un peu d'huile.

Entremets.

Brioche's.

Faites des brioche's grosses ou pe-

Entremets.

rites avec la pâte, qui est expliquée page 216. étant cuites; vous les servez à demi-chaudes; vous pouvez faire un entremets avec des brioches qui sont dures de la même façon que les échaudés frits précédens.

Puits d'Amour.

Entre-
mets. Coupez de la pâte à feuilletage avec les moules à puits d'amour; mettez les morceaux les uns sur les autres, à la réserve du dernier; faites cuire & glacez de sucre; remplissez le dedans de la confiture que vous voudrez; couvrez avec le petit morceau qui sert de dessus.

Gobelets à la Moëlle.

Entre-
mets. Faites une crème comme celle de la tourte à la moëlle, ci-après, beurrez des tymbales avec du beurre affiné; mettez-y la crème, & faites cuire au four; en les retirant, vous mettrez par dessus & autour de la nompaille de plusieurs couleurs.

Différens entremets de Biscuits.

Entre-
mets. Avec la composition du biscuit de

Turin, page 284. vous faites les entremets que vous voulez ; c'est le moule dans quoi vous le faites cuire qui en fait la différence & en donne le nom ; vous masquez les uns avec de la nompaille ou une glace royale ; d'autres avec différentes confitures ; ceux qui sont de belle couleur se servent ordinairement dans leur naturel.

Genoises.

Elles se font comme les rissoles ; à cette différence , que le dedans est composée d'une bonne crème de franchipanne bien cuite, & y délayez des pistaches pilées ; plus elles sont petites, meilleures elles sont ; étant bien soudées, vous les faites frire & les servez glacées de sucre.

Entremets.

Canellons.

Prenez de la pâte à canellon. Voyez page 212. Abbatez-la très-mince pour en couper des bandes qui vous servent à entourer des morceaux de cannes à roseaux d'égale grandeur & grosfeur ; laissez un bout débouché ; étant bien soudé , faites-les frire ; après ôtez

Entremets.

300 LES SOUPERS DE LA COUR:
les cannes, & les remplissez de confitures épaisses, ou une d'une bonne crème ;
glacez-les tout autour, & les dressez
en l'air sur le plat en les faisant tenir
avec du caramel.

Fin du troisième Tome.

