

The image shows the front cover of a book. The cover is decorated with a traditional marbled paper pattern, often called a 'stone' or 'shell' pattern. This pattern consists of intricate, swirling, and cell-like shapes in shades of blue, yellow, and reddish-brown, set against a light, off-white background. The marbling is dense and covers the entire surface. In the center of the cover, there is a light-colored, horizontally-oriented oval label. The label has a slightly textured appearance and contains the name 'ELIZABETH DAVID' printed in a black, serif, all-caps font. The text is arranged in two lines: 'ELIZABETH' on the top line and 'DAVID' on the bottom line, both following the curve of the oval.

ELIZABETH
DAVID



WARBURG INST



1904665642

93/2333

LES DONNS DE COMUS

D
C
H

349

O U
L'ART DE LA CUISINE.
RÉDUIT EN PRATIQUE,
NOUVELLE EDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur

TOME TROISIEME.

Le prix est de sept livres dix sols relié.

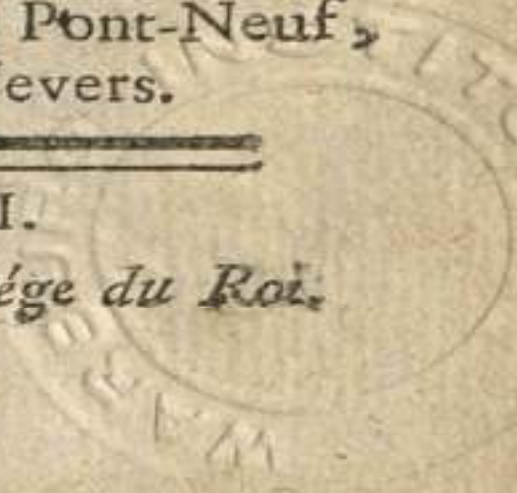



A P A R I S ;

Chez P I S S O T, Libraire, Quai de Conti, à la
Croix d'Or, à la descente du Pont-Neuf,
au coin de la rue de Nevers.

M. DCC LVIII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.





LES DONNS
DE COMUS,
OU
L'ART DE LA CUISINE
REDUIT EN PRATIQUE

TROISIEME PARTIE.

Concernant la Pâtisserie , &c.

CHAPITRE PREMIER.

Façon de faire toutes les différentes sortes de pâtes.

Pâte brisée.



ETTEZ de la farine dessus votre table ou tour à pâte, selon la quantité de pâte que vous voulez faire. (L'œil doit guider pour

Tome III.

A

peu que l'on soit dans l'usage.)
 Faites un trou au milieu , mettez
 du beurre ce qu'il en faut avec
 trois ou quatre œufs , détrempez
 le tout avec de l'eau fraîche & du
 sel ce qu'il en faut , maniez votre
 pâte & la brisez le mieux que
 vous pourrez , tenez - la ferme ,
 prenez garde de ne la point brûler
 à force de la manier , cela lui ôte
 l'œil & l'empêche de se lier :
 quand elle est reposée , formez-
 en une abbaïsse selon la grandeur
 du pâté que vous voulez faire , &
 la dressez de la hauteur que vous
 jugerez à propos , en la pinçant
 toujours également avec les deux
 mains pour que la pâte se soutien-
 ne. Quand c'est pour des pâtés
 dressés , vous pouvez la faire à
 l'eau chaude , pour lors vous di-
 minuez la quantité de beurre.

Pâte bise.

Prenez de la farine de seigle,
 maniez-la bien avec de l'eau

chaude, un peu de beurre & de sel : faites votre pâte un peu ferme, servez-vous en pour de gros pâtés que l'on veut envoyer au loin, & autres.

Pâte délicate pour toutes sortes de Tourtes de viande.

Mettez de la farine sur une table, la quantité dont vous avez besoin pour votre pâte, un peu de sel, un quarteron de beurre ou plus selon le besoin, & un œuf. Détrempez le tout avec de l'eau fraîche. Maniez bien votre pâte, en sorte qu'elle soit un peu molle & liante. Ensuite vous l'abbaissez & y mettez un quart de beurre sur la quantité de pâte. Vous l'étendez & l'enfermez bien & la laissez reposer : ensuite il faut étendre cette pâte bien mince, mais surtout prendre garde que le beurre n'en sorte, pliez-la l'un sur l'autre, & l'étendez encore jus-

A LES DON S
qu'à six fois, en deux tems, &
vous en servez.

Pâte à beignets.

Mettez de la farine dans une
casserole & la délayez avec de la
bierre, un peu de sel & d'huile.
Etant bien délayée, vous y mettez
deux ou trois blancs d'œufs fouet-
tés, & vous en servez.

*Pâte feuilletée pour toutes
sortes de Tourtes, d'Entre-
mets, petits Pâtés & autres
petits Hors-d'œuvres.*

Mettez sur un tour à pâte la
quantité de farine dont vous
avez besoin pour votre pâte : sur
trois livres de farine, on peut met-
tre deux livres de bon beurre; fai-
tes un trou au milieu de votre fa-
rine, mettez du sel ce qu'il en
faut, un jaune d'œuf ou deux,
détrempez bien avec de l'eau fraî-
che, & rendez votre pâte bien

D E C O M U S. 3

maniable, ensuite faites-en une abbaïsse épaisse d'un pouce, mettez-y votre beurre, observez que la pâte soit aussi molle que le beurre; pour que l'un & l'autre se marient bien ensemble, enfermez-les bien en renversant un bout de la pâte sur l'autre, ou bien en la plissant tout autour, laissez-la ensuite reposer, après quoi vous l'étendrez le plus mince que vous pourrez & ramènerez toujours un bout sur l'autre, faites la même chose cinq fois en deux tems; ensuite vous en ferez au besoin.

Pâte d'amandes.

Pilez une livre d'amandes douces; quand elles feront bien échaudées & ressuyées dans un linge, mettez un peu de blanc d'œufs, fouettez à mesure que vous les pilez pour qu'elles ne tournent point en huile. Plus elles sont pilées & meilleures elles sont.

Otez la pâte du mortier & la mettez sur un plat d'argent, ou casserole, ou autre vaisseau, avec du sucre en poudre, & la desséchez sur le feu: il en faut une demi-livre pour une livre de pâte, & quelque chose de plus si vous voulez, & ainsi à proportion. Remuez toujours votre pâte sur le feu en y mettant du sucre à mesure, jusqu'à ce qu'elle se détache de la poêle: pour lors vous la mettez sur le tour à pâte & la maniez avec un peu de sucre & de farine. Vous pouvez la dessécher dans une poêle avec un sucre cuit à la plume, dans lequel vous mettez votre pâte & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien desséchée & qu'elle ne tienne pas au dos de la main. Cette pâte sert pour faire plusieurs entremets. Vous en composez, si vous voulez, une pâte à seringuer en la pilant dans un mortier avec un peu

de crème pâtissière bien cuite.

Pâte croquante.

Prenez de la farine & du sucre, égale partie ; délayez le tout avec du blanc d'œuf, selon la quantité de pâte que vous voulez faire, maniez-la bien, mais qu'elle ne soit pas trop molle, & pour lors vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Pâte à l'Espagnole.

Mettez de la farine sur le tour à pâte, suivant la quantité de pâte que vous voulez faire, avec un peu de sel, du beurre & un peu de sain-doux bien nouveau. Délayez votre pâte à l'eau chaude, maniez & frêsez à l'ordinaire, en sorte qu'elle ne soit pas trop dure : ensuite laissez-la reposer, formez-en quatre ou cinq petites abbaisses bien minces : vous commencez par la première ; quand elle est bien étendue & mince, vous la roulez en la frottant continuelle-

ment de fain-doux bien chaud : foudez-la bien également, roulez toutes vos abbaisses de même, jufqu'à ce que votre rouleau foit gros comme le poignet, enfuite vous laissez reposer. Pour vous en fervir, vous aurez de l'eau chaude dans un pot ou autre vaisseau, dans lequel vous tremperez un bon couteau, avec lequel vous couperez votre pâte de l'épaisseur de deux écus, & vous l'étendrez un peu : vous formerez vos pâtés felon la grandeur, & vous les dorerez avec du fain-doux. Cette pâte vous fervira à ce que vous voudrez.

Pâté de graiffe de bœuf.

Ayez de la graiffe de bœuf, de laquelle vous aurez eu foin d'ôter tous les nerfs. Hachez-la & la faites fondre, passez-la dans l'eau fraîche, & enfuite la pilez pour la rendre maniable, & vous en servez comme du beurre pour le feuilletage & autre.

Pâte à l'huile.

Cette pâte est de la même composition que celle ci-dessus; toute la différence est, qu'en pilant la graisse vous y incorporez de bonne huile peu à peu jusqu'à ce que votre graisse soit maniable, & vous en servez: vous en formez du feuilletage en lui donnant les mêmes tours qu'à celui du beurre.

Pâte à la Provençale.

Mettez de la farine sur le tour à pâte, mettez deux ou trois œufs selon la quantité, avec un verre de bonne huile, délayez le tout avec de l'eau fraîche, un peu de sel: étant bien maniée, laissez-la un peu reposer, ensuite étendez la pâte bien mince & la frottez d'huile; repliez la pâte les bouts l'un sur l'autre, & toujours la frottez d'huile légèrement jusqu'à quatre fois; faites en sorte d'y faire entrer une livre & demie

10 LES DON S
d'huile. Cette pâte peut vous servir à bien des choses.

Pâte d'Echaudés aux œufs.

Faites un petit levain avec un peu de levure de biere & d'eau chaude : maniez le tout ensemble & en formez un petit pain que vous ferez revenir dans un lieu chaud l'espace d'une demi-heure selon le tems. Pendant ce tems-là , vous mettez sur une table un quart de farine ; faites un trou au milieu , cassez-y un quarteron d'œufs avec une livre de bon beurre , deux onces de sel bien fin : Détrempez & maniez bien le tout , ensuite lui donnez d'abord trois tours du plat de la main , & vous y mettez après votre levain dedans par petits morceaux , après vous lui donnerez six autres tours , ensuite vous assemblerez votre pâte & la mettez sur une corbeille dans une nappe avec de la

farine, & vous la laisserez reposer dans un lieu frais : quand vous voudrez vous en servir, vous la couperez en raton, & vous formerez vos échaudés : vous ferez bouillir de l'eau dans un vaisseau propre, vous les mettrez dedans en agitant toujours l'eau jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus, & quand ils sont fermes, vous les mettez à l'eau fraîche ensuite égoutter, vous les tenez frais & les faites cuire au four assez chauds ; ils se font de même au beurre, on n'y met point d'œufs. A l'eau, on n'y met ni beurre ni œufs.

Pâte à Canelon.

Mettez sur une table deux poignées de farine & une de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs & un blanc, un peu de rapure de citron, un verre d'eau dans lequel vous aurez fait fondre un petit morceau de beurre : maniez votre pâte & la rendez propre à pour

12 LES DONS
voir vous en servir pour former
des canelons & autres drogues
que je marquerai en leurs places.

Pâte à Dariolles.

Mettez de la farine avec de
l'eau chaude, fort peu de beurre ;
maniez bien le tout ensemble, &
tenez la pâte ferme & propre à
dresser, soit flancs, dariolles ou
autres choses.

Pâte Royale.

Mettez dans une casserole une
chopine d'eau, un peu de sel, un
quarteron de beurre : faites bouil-
lir un instant, ensuite mettez de
la farine jusqu'à ce que cela soit
en pâte bien déliée, & la remuez
toujours jusqu'à ce qu'elle quitte
la casserole, ensuite vous l'ôtez
de dessus le feu, & vous y mettez
une rapure de citron & des œufs
l'un après l'autre, autant que la
pâte en pourra boire : (cela se
voit quand elle commence à s'at-
tacher au doigt) alors vous vous
en servez.

On peut la faire plus ferme en y mettant plus de farine : on peut la faire au lait au lieu d'eau.

Autre façon de pâte.

Mettez de la farine sur le tour à pâte ou autre table, la quantité dont vous aurez besoin ; mettez-y le tiers de beurre, un œuf, du sel ; mêlez bien le tout ensemble à sec, ensuite humectez-la d'un peu d'eau & l'assemblez. Il ne la faut pas fraiser.

Autre Pâte au sucre.

Vous prenez la même quantité de farine & de beurre que ci-devant ; vous y mettez une poignée de sucre en poudre, du sel, deux blancs d'œufs : mêlez bien le tout ensemble & mettez-y de l'eau pour l'assembler ; cela vous servira pour différentes tourtes d'entremets.

Pâte à Brioche.

Prenez le tiers de la farine que vous voulez employer ; mettez-y

un demi-quarteron de beurre sur quatre litrons de farine. Détrempez ce tiers de farine avec de l'eau chaude, enforte qu'elle soit bien maniable. Faites-la revenir dans un endroit chaud. Il lui faut une heure l'hyver & un quart d'heure l'été. Mettez votre farine sur la table. Faites un trou au milieu, & y mettez une once de sel fin, trois livres de bon beurre, dix-huit œufs, un peu d'eau. Maniez bien les œufs & le beurre, ensuite la farine. Mettez votre levain dedans par petits morceaux. Maniez la pâte par trois fois avec la main. Ensuite vous l'assemblez & la mettez dans un linge poudré d'un peu de farine. Laissez reposer dix ou douze heures, ensuite vous en formez des brioches.

Pâte au ris.

Faites un morceau de pâte à l'ordinaire, c'est-à-dire, avec deux poignées de farine, un peu

de sel, un bon morceau de beurre, deux ou trois œufs, un peu d'eau, le tout bien manié ensemble. Vous faites cuire un quarteron de ris avec de bon bouillon. Quand il est lié & cuit vous le laissez refroidir. Vous pilez votre pâte dans le mortier, & y mettez ensuite votre ris avec un peu de beurre. Retirez-la du mortier & la farinez légèrement sur la table. Formez-en des gâteaux, & les faites cuire à l'ordinaire. Servez chaud.

Pâte à la Dauphine.

Mettez sur une table une demi-livre de farine, quatre œufs frais, un verre de vin d'Espagne, quatre pains de beurre. Maniez le tout ensemble & en formez une pâte qui ne soit ni trop dure, ni trop molle. Vous pouvez y mettre un peu d'essence de citron ou de fleur d'orange.

Cette pâte sert à faire bien de

petits entremets de pâtisserie ;
comme fleurons , femelles , rôties
glacées & autres.

Pâte d'Ecrévisses.

Mettez dans un litron de farine
un peu de sel, deux jaunes d'œufs,
un quarteron de beurre d'écrévif-
ses & un peu d'eau. Formez votre
pâte à l'ordinaire, & vous en ser-
vez pour de petits pâtés bouillans
ou rissolés, que vous faites frire
ou cuire au four. Frottez de beur-
re d'écrévisses & servez.

Pâté à la Crème.

Mettez une livre de farine, un
peu de sel, quatre jaunes d'œufs,
& les blancs fouettés, un quarte-
ron de beurre, la moitié d'un fro-
mage à la crème, maniez bien le
tout ensemble. Formez votre
pâte en y mettant un peu de crê-
me double, cela sert à faire des
petits gâteaux & autres choses.

CHAPITRE II.

Différens pâtés froids de grosse viande, volaille, gibier, poisson & autres.

Pâté de Jambon.

Ayez un jambon nouveau ou autre: parez-le proprement, levez la peau, faites-le tremper une demi-journée s'il est nouveau, & un jour & demi s'il ne l'est pas. Entremets
froid.

Prenez de la farine ce qu'il en faut, avec un morceau de beurre, & cinq œufs; délayez bien le tout avec de l'eau chaude: il faut que cette pâte soit ferme; laissez-la reposer un instant & l'employez sur le champ: dressez votre pâté à la hauteur qu'il convient, donnez-lui toujours un bon pouce d'épaisseur & même plus: affaïsonnez votre jambon de toutes sortes d'épices: il faut le désosser

avant que de le mettre tremper. Mettez-le dans votre pâté, garnissez de tranches de bœuf dessous & à côté, & y mettez quantité de lard rapé ou haché & pilé, assaisonnez de toutes sortes de fines herbes, recouvrez-les de bonnes grosses bardes de lard, ensuite le couvrez de son couvercle, le tout bien soudé & monté, garnissez de fleurs-de-lys ou d'autres petits agrémens ; mettez-le au four, laissez un trou au milieu de la couronne : à moitié cuit, vous le mouillez de vin blanc & un peu d'eau-de-vie. Il faut qu'il soit au four huit heures entières : ensuite ôtez-le, & le laissez refroidir. Vous pouvez lui ôter une partie de sa nourriture pour la remettre quand il sera froid. S'il ne s'en trouvoit pas assez pour le garnir & le glacer tout à fait, vous y joindrez une livre de sain-doux bien nouveau, ou plus s'il en étoit besoin.

Vous pouvez faire cuire votre jambon quand il est bien dessalé, dans une braise douce à moitié, & ensuite en former votre pâté de pâte ordinaire, & le finirez de même.

Pâté de Veau & Perdreaux.

Faites une pâte à pâté froid à l'ordinaire & bien nourrie. Ayez deux vieilles perdrix dont vous tirez toutes les chairs; hachez-les bien menu; mêlez deux fois autant de lard pilé le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre, épices à l'ordinaire. Vous pourriez même faire piler les os s'il avoit du fumet, ensuite ayez autant de morceaux de rouelle de veau que de petits perdreaux de la même grosseur. Lardez le tout de moyen lard, assaisonnez à l'ordinaire; formez la première abaisse, étendez un peu de votre farce dans le fond avec quelques bardes de lard, arrangez votre

Entremets
froid.

viande, c'est-à-dire, du veau, un peu de farce, un perdreau à côté, dans lequel vous aurez mis un peu de farce dans le corps : suivez toujours de même, assaisonnez votre pâté par-dessus à l'ordinaire, couvrez de bardes de lard & de bon beurre, ce qu'il en faut, deux feuilles de laurier : remettez la seconde abbaisse par-dessus, bien soudée ; finissez votre pâté à l'ordinaire, mais surtout que la crouste soit bien épaisse ; il faut trois heures pour le cuire.

Pâté en fusée, c'est-à-dire, de plusieurs sortes de viandes hachées.

Entremets
froid.

Ayez levreaux ou lièvres, lapins, vieilles perdrix ou autre gibier, un petit gigot de mouton, un morceau de rouelle de cochon ; levez bien les filets de tous, ôtez les nerfs, hachez le tout ensemble ou séparément, hachez à part du lard, de la graisse de bœuf ou de veau, mêlez le tout, assaisonnez

nez de poivre, sel, épices douces, un peu de fines herbes, un peu d'ail; maniez bien le tout ensemble, goûtez-le, ensuite mettez-y du lard en dez, du jambon en dez, des pistaches & truffes en dez, remêlez le tout & formez votre pâté à l'ordinaire, bien nourri; prenez toujours garde de ne point trop ferrer votre pâté: mettez-le au four l'espace de quatre à cinq heures: quand il est cuit, laissez-le refroidir.

Pâté de culotte de Bœuf.

Ayez une culotte à demi-sel, Entremets
bien couverte de graisse; lardez-
la de gros lardons bien assaisonnés: il faut que la culotte soit absolument désossée; ensuite faites cuire dans une braise bien nourrie d'autres tranches de bœuf & lard, & toutes sortes d'assaisonnemens à l'ordinaire: point d'autre mouillement que deux verres de vin de Champagne & un verre de

bouillon : étouffez-la , & la faites mijotter sur des cendres chaudes l'espace de six heures : ensuite ôtez-la sans la découvrir ; laissez-la refroidir dans son assaisonnement : formez votre pâté , dressé de bonne pâte faite à l'eau chaude , pourtant qu'elle soit mangeable ; mettez-y votre culotte de bœuf , qui est au trois quarts cuite , avec toute sa nourriture , & quelques bardes de lard & beurre ; de plus , achevez de couvrir votre pâté & le finissez à l'ordinaire ; mettez-le au four l'espace de deux ou trois heures , ensuite retirez-le , & le faites refroidir : on peut en faire des pâtés chauds de même.

Pâté de Veau.

Entremets
froid.

Prenez un cuisseau de veau , désossez-le , & le piquez de gros lardons bien assaisonnés , ensuite formez votre pâté , mettez votre veau dessus , assaisonnez dessus

comme deffous de fel , poivre , épices & fines herbes , & quelques feuilles de laurier : couvrez bien de bonnes bardes de lard , graiffe & beurre ; achevez de couvrir votre pâté , & y faites tel façon que vous jugerez à propos ; dorez & mettez au four quatre heures , ensuite laissez-le refroidir : s'il manquoit de nourriture quand il est cuit , il en faudroit remettre.

Pâté de Canards.

Ayez des canards bien épluchés : trouffez , accommodez & piquez-les de gros lard comme pour la daube : faites-les cuire de même aux trois quarts , ensuite vous les mettrez dans une pâte bife de seigle avec une partie de leur nourriture & quelques bardes de lard ; achevez de les faire cuire : c'est à peu près la façon des pâtés d'Amiens.

Entremets
froid.

Entremets
froid.

Ayez un vieux dindon ou jeune, il lui faudra moins de tems à cuire, accommodez-le & le trouffez, cassez-lui les gros os, piquez-le bien partout de bon gros lard, bien assaisonné; ensuite assaisonnez votre pâté à l'ordinaire, mettez en pâté dressé ou autre, cela dépend de la fantaisie: surtout qu'il soit de bon goût, bien nourri, & le pâté bien fait & bien soudé, pour qu'il ne crève point; faites-le cuire l'espace de six heures.

Les pâtés de poulardes, chapons, poulets & autres volailles, se font de même que celui de dindon. On se reglera sur l'âge de la bête pour la cuisson du pâté. Il est bon d'y joindre quelques morceaux de veau avec la volaille, pour la nourrir davantage.

Pâté de Cochon de lait.

Ayez un cochon de lait bien échaudé

échaudé & approprié; laissez-le se mortifier un jour, ensuite le désossez entièrement le mieux que vous pourrez. Lardez les cuisses & les épaules en dedans & les filets pour peu qu'il y en ait; ensuite mettez votre cochon dans une terrine avec toutes sortes d'affaisonnemens, & le laissez l'espace de trois heures, ensuite formez votre pâté couché de la longueur du cochon, garnissez-le bien de lard pilé, beurre & bardes de lard; recouvrez-le, & le faites cuire l'espace de trois heures, & le laissez refroidir.

Entremets
froid.

*Pâté de Lièvres, Levreaux,
Lapins ou Lapreaux.*

Désossez-les proprement, si vous le jugez à propos, ou laissez-les entiers si vous voulez; sinon, coupez-les par morceaux & concassez les os; piquez-les de gros lard assaisonné à l'ordinaire, & assaisonnez le tout de même;

Entremets
froid.

Tome III.

B

couchez votre pâté ; nourrissez-le bien & finissez ; faites-le cuire le tems qu'il convient & servez-le froid ; il faut toujours que la croute de pâté froid , dressé ou couché, soit bien épaisse, cela fait que la viande de votre pâté s'en porte mieux.

*Pâté de Sanglier, Cerf, Chevreuil,
& autres.*

Entremets
froid.

Vous ne prenez ordinairement que le filet ou la cuisse. Il faut le larder de gros lard en quantité & fortement assaisonné : couchez votre pâté de bonne pâte ; mettez votre viande dessus, & garnissez bien dessus & dessous de lard pilé & assaisonné comme de beurre & lard, achevez votre pâté ; faites-le cuire huit heures.

Pâté d'Allouettes.

Entremets
froid.

Ayez quatre ou cinq douzaines d'allouettes ou plus ou moins, plumez & accommodez ; coupez lestêtes & les pattes ; ôtez le gifier,

& conservez les foyes & les boyaux que vous pilerez avec du lard ou graisse de veau, assaisonnés légèrement, & mettez dans le corps de vos allouettes par le dos que vous fendrez un peu; couchez votre abbaisse, mettez des bardes de lard dessus, arrangez bien vos allouettes que vous aurez assaisonnées à l'ordinaire & bardées en caille, les unes après les autres: étant toutes arrangées, vous les couvrirez de bardes de veau, quelques tranches de jambon & bardes de lard, & beurre & lard pilé ensemble bien assaisonné, quelques feuilles de laurier; finissez votre pâté, dorez & mettez au four l'espace de trois heures; servez froid comme il est.

On peut faire la même chose avec de petits pigeons, des cailles, des ortolans, des rouges-gorges, des becfigues & autres petits oiseaux.

28 LES DONS
*Pâté de Perdrix rouges ou grises ,
ou Bertavelles.*

Entremets
froid.

Ayez des perdrix d'excellent fumet , épluchez & troussiez les pattes en dedans , piquez de gros lard assaisonné à l'ordinaire, conservez les foyes avec quelque'autre que vous pilerez , & du lard pilé assaisonné de même , mettez dans le corps de vos perdrix , observez de leur battre l'estomac & les cuisses & qu'elles soient assez refaites pour qu'elles ne renflent pas dans le pâté. Il faut faire de même à toutes sortes de viandes que vous mettez en p^{yté} froid , ensuite assaisonnez vos perdrix & couchez votre pâté , nourrissez-le à l'ordinaire avec quelques feuilles de laurier ; achevez votre pâté, dorez , mettez au four l'espace de quatre à cinq heures , & le servez froid.

Pâté de Périgueux.

Ayez des perdrix rouges ou

grises; accommodez comme ci-
 devant: vous y mettez des truffes
 hachées en quantité avec les
 foyes & lard pilé, de façon que
 cela forme une farce dont vous
 garnissez vos perdrix en dedans &
 dessous; garnissez-les aussi de truffes
 entières le plus que vous pour-
 rez, le tout assaisonné à l'ordinaire
 & bien nourri; vous formez
 votre pâté à la façon de Périgueux,
 & le faites cuire au four
 l'espace de quatre heures, & le
 servez froid.

Entremets
froid.

Pâté accompagné.

Ayez quatre perdreaux, désos-
 sez-les entièrement, & gardez
 les carcasses pour les piler. Ayez
 autant de foyes gras & de truffes:
 faites bien dégorger les foyes gras,
 & les faites blanchir: quand ils se-
 ront froids, piquez-les de lardons,
 d'anchois bien nouveaux, & de
 truffes coupées en filets, assaisonnées
 à l'ordinaire avec de la même

Entremets
froid.

30 LES DONS.
farce qu'aux patés de Périgueux,
que vous mettez avec vos car-
casses pilées, faites de même à
tous. Couchez votre pâté & le
garnissez de truffes en farce, & le
couvrez de bonne barde & beur-
re, achevez & le faites cuire à
l'ordinaire.

On fait des pâtés froids de bec-
casses, beccassines, pluviers, van-
neaux & tout autre gibier; le tout
est que le gibier soit bon, bien pi-
qué de lard, bien nourri, de bon
beurre & bon lard, & la pâte bien
faite, & toujours la croute fort
épaisse.

*Pâté de Truites aux truffes
& autres.*

Entremets
froid.

Ayez une ou deux truites bien
lavées, bien nettoyyées, ôtez la
tête, cizelez-les sur le dos à la
distance de deux pouces, piquez-
les dans les cizelures de truffes
& d'anchois; ensuite assaisonnez
vos truites de sel, poivre, ba-

filic en poudre & un peu d'épices : ayez une livre de beurre marié avec persil , ciboule & truffes hachées , sel , poivre , que vous mettez dans le corps de vos truites , & le reste par-dessus avec d'autre beurre , la quantité nécessaire , & truffes coupées en deux , autant que l'on en veut mettre : votre pâté étant fini & couvert à l'ordinaire , faites dessus tel dessein que vous jugerez à propos , & le faites cuire pendant deux heures , & le servez froid.

On peut le faire au gras , il en fera meilleure : on peut le faire aussi sans truffes.

Pâté d'Esturgeon en froid.

Vous piquez votre esturgeon avec des lardons d'anguille , & formez votre pâté , assaisonné à l'ordinaire & bien nourri de beurre excellent , car le beurre est l'ame de la pâtisserie.

Entremets
froid.

Pâté de Solles en filets froid.

Entremets
froid.

Ayez de grosses solles, lavez les filets; quand elles sont bien lavées & nettoyées, vous les marinerez ensuite dans le jus de deux ou trois citrons, un demi-septier de vin d'Espagne; ensuite ôtez-les de là & les ressuyez: ayez deux ou trois livres de bon beurre marié avec du sel, du poivre, basilic en poudre, truffes si vous en avez, & les filets de douze anchois bien lavés & dessalés: formez la première abaisse de votre pâté à l'ordinaire, arrangez de telle forme que vous jugerez à propos, un lit de beurre, ensuite un lit de filets, ensuite un lit de beurre & un lit de solles, & finissez par le beurre. Finissez votre pâté; mettez-y quelques tranches de citron & feuilles de laurier, faites-les cuire une heure & demie ou deux, & les servez froids.

On peut faire toutes sortes de

pâtés de poisson en gras , ils en font meilleurs.

Pâté de Saumon.

Mettez votre saumon entier ou en darnes ; lardez-le d'anguille & d'anchois , assaisonnés à l'ordinaire , & nourris de bon beurre. Entremets
froid.

Pâté de Macreuse.

Ayez des macreuses plumées & accommodées comme le canard , lardez d'anchois , mettez dans le corps une farce de bon beurre , & finissez le pâté comme celui de canard. Entremets
froid.

On fait des pâtés froids de plusieurs sortes de poissons de mer & d'eau douce. Voici les meilleurs.

Pâté de Cabiliau ou morue fraîche.

Pâté de Saumonneau.

Pâté d'huitres & autres garnitures.

De Lotte.

De Brochet.

D'Anguille.

Et plusieurs autres selon le pays où l'on trouve différentes sortes de poissons. La façon est toujours la même.

Différents Hors-d'œuvres de Pâtisserie, c'est-à-dire, petits Pâtés boucons, Rissolles bouillans, Andouillettes & autres, tant en gras qu'en maigre.

Petits pâtés à la Mazarine.

Hors-
d'œuvre.

Ayez du feuilletage bien fait, étendez-le de l'épaisseur de deux écus, ayez un coupe-pâte de la même grandeur des moules dans lequel vous voulez faire vos pâtés ; coupez la quantité d'abbailles qu'il vous faut pour le dessus & le dessous de vos pâtés. Hachez un morceau de rouelle de veau à part, ensuite mêlez

Le tout ensemble avec graisse & lard, persil, ciboule; assaisonnez de sel, poivre, muscade, basilic en poudre, deux œufs entiers, un demi-septier de crème, le tout bien pilé; formez vos pâtés proprement, bien soudés également tout autour, sans trop appuyer le pouce; dorez & mettez cuire au four, & les servez tout chauds.

Pâtés au blanc.

Formez des abbaisses comme celles des patés ci-dessus, un peu plus grands, si vous voulez; ayez une poularde ou poulet, ou autre viande blanche; hachez-en toutes les chairs: ayez aussi à part de la graisse de bœuf blanchie, lard blanchi, ou tétine de veau. Mêlez le tout ensemble, assaisonné de sel, poivre, muscade, basilic en poudre, ciboules, échalottes: faites bouillir un demi-septier de crème ou de lait; mettez-y de la mie de pain mollet;

Hors-
d'œuvre

faites bien bouillir & mitonner, mêlez avec votre appareil, hachez bien le tout & pilez avec deux jaunes d'œufs ; finissez les pâtés, dorez-les, faites-les cuire à propos. Quand ils sont cuits, vous les découvrez, vous y mettez des coulis à la Reine. (Voyez l'article des coulis.) Faut de ce coulis, vous délayez trois jaunes d'œufs avec de bon bouillon, & vous tournez votre liaison sur le feu pour lui donner de la consistance, mais prenez garde qu'elle ne tourne. Vous tirez la viande de vos pâtés & la mêlez avec votre liaison, ensuite goûtez pour voir si rien n'y manque. Vous pouvez y mettre un peu de bonne crème, remettez dans vos abbaisses & servez.

Ils sont aussi bons de cette façon.

On peut faire des pâtés au blanc avec du veau cuit bien blanc, au

défaut de la volaille. On peut les faire en petits pâtés dressés pour changer ; pour cela , vous faites une pâte brisée ; vous dressez vos pâtés de la hauteur de deux doigts ; vous y mettez le même appareil. Quand ils sont cuits , vous faites la même cérémonie.

Pâtés au jus.

Prenez de la pâte brisée, bien faite & un peu ferme ; dressez vos pâtés à telle hauteur que vous voudrez ; mettez dans une casserole un morceau de rouelle de veau , du lard & de la graisse de bœuf coupée en morceaux ; passez un peu sur le feu ; laissez refroidir ; hachez & pilez avec l'assaisonnement ordinaire ; un peu de crème, quelques jaunes d'œufs ; garnissez vos pâtés & les couvrez ; faites dessus une petite cheminée ; dorez-les & les faites cuire ; ôtez-les du four quand ils sont cuits ; coulez-y un peu de blond de veau

Hors-
d'œuvre.

par la cheminée, & servez chaud.

Une autrefois, un petit salpicon.

Petits pâtés aux mousserons.

Hors-
d'œuvre.

Formez vos abbaiſſes à l'ordinaire de bon feuilletage ; hachez une certaine quantité de champignons bien menu ; il faut qu'ils ſoient bien fermes & bien blancs ; mettez-les dans une caſſerole ſur le feu avec de bon beurre : quand ils ont jetté leur eau, ſingez un peu & mouillez de bon bouillon ; quand cela eſt réduit, mettez-y une demi-douzaine de jaunes d'œufs frais que vous aurez fait durcir, & hachez bien menu ; remouillez avec un demi-septier de crème ; mettez-y un peu de ſel, achevez de faire cuire : quand cela eſt devenu épais, ôtez & laiſſez refroidir : faites vos pâtés avec une partie de cet appareil ; dorez-les & les faites cuire à l'ordinaire ; quand ils ſont cuits,

découvrez-les & y remettez l'autre partie, dans laquelle vous aurez mis une liaison de deux jaunes d'œufs, faite avec de la crème; recouvrez vos pâtés, & servez chaud.

Pâtés à la Baraquille.

C'est la même chose que les autres petits pâtés ordinaires. Vous faites vos pâtés un peu plus grands & des moules un peu plus profonds. Vous les foncez de la première abbaïsse de feuilletage, vous les garnissez d'un peu de farce fine, vous les recouvrez avec une abbaïsse découpée & les faites cuire, ensuite vous les ôtez du four: quand ils sont bien cuits, vous les découvrez; vous aurez des filets de poularde, perdrix, truffes, ris de veau, crêtes ou autre chose selon votre commodité. Vous passez un ragoût avec quelques champignons coupés en filets, mouillés de blond de veau;

Hors
d'œuvre.

40 L E S D O N S
quand il est fini, vous y mettez vos filets, jus de citron; mettez à chacun de vos pâtés un peu de ce ragoût, ôtez même un peu de la farce, recouvrez & servez chaud.

On peut faire de ces mêmes baraquilles au blanc, aux écrivisses & autres.

Pâtés à l'Espagnole.

Hors-
d'œuvre.

Prenez de la pâte à l'Espagnole, foncez de grandes tourtières: faites un hachis ou farce de perdrix ou lapin, avec un peu de mouton cuit; le tout bien haché avec de la tétine de veau & lard blanchi, assaisonné à l'ordinaire; mettez-y persil, ciboule, une pointe de rocambole & deux jaunes d'œufs. Quand le tout est haché & pilé, délayez avec un peu de sauce à l'Espagnole, ou sauce au lapin, ou blond de veau. Laissez refroidir; garnissez vos pâtés, couvrez & dorez-les de sain-doux chaud: faites-les cuire au four;

Il faut que le couvercle fasse bien la coquille de limaçon; on peut les humecter quand ils sont cuits avec un peu de sauce tirée de la substance des os de la viande, & servez chaud. On fait aussi des pâtés à l'Espagnole aux blancs de poularde ou autres.

Pâtés à l'Allemande.

Faites un bon beurre d'écrévifse. (Vous trouverez la façon dans le premier Volume.) Faites un petit salpicon cuit; coupez en dez, ris d'agneau, foyes gras, crêtes cuites auparavant, queues d'écrévisses, quelques filets de volaille si vous en avez, passez des champignons en dez avec de bon beurre, persil, ciboule, échalotte, sel & poivre; singez un peu & mouillez avec du jus de veau; ensuite mettez dedans tous vos petits dez; laissez mijotter & cuire, & liez de blond de veau; quand cela est bien réduit, laissez

Hors
d'œuyre.

refroidir : pour la pâte, il faut avoir la mie d'un pain mollet, la faire bien bouillir dans de la crème, & la rendre bien maniable ; ensuite mettez-la dans le mortier avec huit ou dix jaunes d'œufs ; sel, poivre, muscade bien pilée ; ensuite laissez-la refroidir : ayez des moules de fer blanc percés des deux côtés, haut de trois doigts : étendez sur un plafond un morceau de feuilletage ; mettez vos moules dessus, appuyez-les pour qu'ils occupent un morceau de pâte qui sert de base ; dorez le dedans de vos moules avec du beurre d'écréviffe, ensuite vous y mettez de votre appareil de mie de pain l'épaisseur d'un travers de doigt, vous le mettez au milieu de votre salpicon cuit : faites de même à tous & les faites cuire au four doux. (Observez de ne les pas trop remplir, parce que cela bouffe.) Quand ils sont cuits, vous

les tirez du four ; vous les levez dessus le plafond avec le couteau, vous les arrangez sur le plat que vous devez servir, tirez vos moules doucement, & vos pâtés se soutiennent. Servez chaud.

Petits pâtés d'une bouchée.

Faites une petite farce bien délicate à l'ordinaire; ayez de petits moules de la largeur du pouce; foncez-les de feuilletage; formez-en vos pâtés; faites-les cuire, & les servez chauds.

Hors-
d'œuvre.

Petits pâtés de langues de mouton.

Faites une pâte brisée un peu ferme; abaissez-la avec le rouleau de l'épaisseur des deux écus; coupez avec le coupe-pâte selon la grandeur que vous les voulez; dressez-les à la hauteur de deux pouces; mettez dans le fond une petite farce fine: ayez des langues de mouton bien épluchées, blanchies & cuites à la braïse, coupez-les en dez & les mettez

Hors-
d'œuvre.

dans vos pâtés , recouvrez avec de la même farce fine. (On peut les mettre aux truffes.) Recouvrez vos pâtés , faites-les cuire à l'ordinaire : quand ils sont cuits , vous y mettez une sauce hachée , ou un petit salpicon , ou autre sauce.

Petits pâtés de Beccassine à l'Espagnole & autres.

Hors-
d'œuvre. On peut les faire de pâte brisée de feuilletage ou à l'Espagnole ; vous faites une sauce légère avec le dedans des bêtes ; vous coupez les beccassines en petits filets que vous marquez avec de fines herbes ; deux pains de beurre assaisonné à l'ordinaire , foncez vos pâtés & les garnissez dessus comme dessous ; faites-les cuire à l'ordinaire ; au sortir du four , mettez dedans une sauce à l'Espagnole.

Petits pâtés de foyes gras.

Hors-
d'œuvre. Faites une farce de foyes gras , bien délicate & un peu consistante.

te , ayez des foyes gras bien blanchis , & coupés en rouelle ; marinés avec persil , ciboule , échalottes & un peu de champignons , assaisonnés de sel , poivre , basilic en poudre , un pain de beurre & un peu d'huile. Si on veut mettre des truffes , il faut les couper aussi minces que les foyes gras & les mariner avec ; dressez vos pâtés de pâte brisée , garnissez de farce dans le fond du foye , de la truffe & de la farce par-dessus. Faites cuire au four à l'ordinaire. Si vous voulez ne les point découvrir pour y mettre la sauce , faites-y une petite couronne ou cheminée par-dessus : quand ils sont cuits , vous y versez de la sauce à l'Espagnole ou autre.

Petits pâtés de fraise de veau.

Ayez une fraise de veau cuite , bien blanche ; coupez-la en petits morceaux longs comme la moitié du petit doigt , mettez avec un

Hors-
d'œuvre.

46 LES DONNES
peu de lard rapé, persil, ciboule,
échalottes, sel, poivre, musca-
de, basilic : dressez vos pâtés,
mettez dans le fond un peu de
farce fine de volaille ou autre, ou
bien du beurre manié dans les
petites herbes : finissez vos pâtés
à l'ordinaire. Quand ils sont cuits,
vous y mettez une sauce à l'Ita-
lienne blanche, ou une sauce au
verjus dans le tems.

*Petits pâtés de faisans, lapins, per-
dreux & autre gibier.*

Hors-
d'œuvre. Ces pâtés se font presque de la
même façon que ceux de beccas-
fine.

Vous coupez la viande en filets
& la marinez dans les fines her-
bes, ou la hachez si vous le jugez
à propos. Faites toujours la farce
avec les foyes, bien délicate.
(Observez de donner le goût du
fumet à la viande que vous em-
ployez; par exemple, au lapin,
le fumet de lapin, & ainsi du res-

te.) Celui qui n'a point de goût ni de fumet particulier, il y faut mettre une sauce de goût, bien faite & surtout qui convienne à la chose.

Petits pâtés aux truffes.

Etendez une abbaïsse de l'épaisseur d'un écu. Coupez vos pâtés Hors-
d'œuvre. & les dressez bien minces. Hachez de la graisse de bœuf bien menue, & un morceau de rouelle de veau & un quarteron de truffes séparément; mêlez le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & un peu de bouillon. Dressez vos pâtés, faites cuire & servez.

Petits pâtés à la ciboulette.

Hachez de la rouelle de veau Hors-
d'œuvre. avec de la graisse de bœuf & du lard assaisonné à l'ordinaire; il ne la faut point piler. Quand elle sera bien maniée, vous y mettrez des blancs de ciboulette, vous dressez vos pâtés à l'ordinaire, &

les garnissez , faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits , découvrez-les & les tailladee un peu avec le couteau , mettez-y un coulis à la Reine ou une liaison , jus de citron.

On en fait de bœuf de même , & vous y mettez une sauce à la ciboulette blonde.

On en fait de grands pâtés de même pour entrée ou pour hors-d'œuvres, toujours avec la même pâte brisée.

En général , l'on fait de petits pâtés de tout ce que l'on veut , selon sa commodité ; soit viande crüe , soit cuite , soit hachée , soit en filets , soit en dez , soit entiere. Le tout doit être bien ménagé & marié à propos dans telle sorte de pâte qu'on choisira, soit feuilletage , soit pâte brisée , soit pâte à l'Espagnole , soit pâte à la Provençale ou autre pâte.

Petits

*Petits Pâtés maigres.**Petits pâtés de Carpe.*

Foncez vos tourtieres de feuilletage à l'ordinaire, faites une farce de chair de carpe bien hachée avec persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, muscade, une mie de pain trempée & cuite dans la crème avec deux jaunes d'œufs. Quand le tout est bien haché & pilé, vous faites fondre un morceau de beurre dans lequel vous délayez votre farce. Quand elle est froide vous en formez vos pâtés & les faites cuire à l'ordinaire, & les servez chauds.

Hors-d'œuvre.

On peut faire ces sortes de pâtés avec toutes sortes de poisson d'eau douce.

Petits pâtés au blanc.

Hachez de la chair de perche, un peu de ciboule hachée, quelques laitances de carpe blanchies,

Hors-d'œuvre.

un peu de mie de pain trempée dans la crème, le tout bien haché & pilé avec deux jaunes d'œufs délayés avec un morceau de beurre. Formez vos pâtés avec du feuilletage. Quand ils sont cuits, mettez-y un coulis maigre à la Reine, ou une liaison d'œufs faite avec du bouillon de poisson. Servez chaud.

*Petits pâtés d'huitres à la
Hollandoise.*

Hors-
d'œuvre.

Dressez vos petits pâtés avec de la pâte brisée. Mettez dans le fond un peu de farce maigre. Faites bien blanchir vos huitres & en ôtez le dur & les barbes : si vous voulez, mettez-en cinq ou six à chaque pâté avec un morceau de beurre par-dessus que vous aurez manié dans le persil, ciboule, échalottes, & poivre concassé, couvrez, dorez, & les faites cuire ; en les tirant du four découvrez-les, & y mettez une sauce

à la Hollandoise, maigre, bien faite, & jus de citron.

Les petits pâtés de moules se font de même. On peut les mettre à la crème ou au verjus.

Petits pâtés d'Ecrévisses à l'Allemande.

La composition est la même que des gras, excepté le salpicon cuit qui se fait de plusieurs sortes de filets de poisson, laitances de carpes, écrivisses, &c.

Hors-
d'œuvre.

Pâtés à la Balaquine.

La même chose que les gras. Au lieu de filets de viande ce sont des filets de poisson que vous mettrez dans le ragoût, un peu de farce maigre dans le fond. Quand ils sont cuits, vous y mettez de votre ragoût de filets un peu à chacun, & la sauce par-dessus. Il faut découper le dessus.

Hors-
d'œuvre.

On fait des pâtés de laitances de carpes.

De foyes de Lottes.

Et de foyes de Rayes.

Petits pâtés d'Anchois.

Hors-
d'œuvre.

Foncez vos petites tourtieres de bon feuilletage, bien mince & bien fait. Mettez-y un peu de farce maigre bien fine : ayez des anchois bien nouveaux, bien defalés & bien lavés. Levez les filets proprement, faites-les mariner dans du persil, ciboule, échalottes, de l'huile & du poivre concassé. Ensuite arrangez-les dans vos pâtés avec de leur assaisonnement. Remettez un peu de farce fine par-dessus, recouvrez, dorez & mettez au four. Quand ils sont cuits, mettez jus de bigarrade.

Petits pâtés de Concombres farcis à l'Espagnole.

Hors-
d'œuvre.

Ayez de petits concombres farcis en maigre, faites-les cuire dans du bouillon & jus maigre : quand ils sont cuits, laissez-les refroidir & les coupez de l'épais-

feur du pouce. Dressez des pâtés de pâte brisée; garnissez d'un peu de farce maigre par-dessus, un peu de beurre manié dans les fines herbes. Faites cuire vos pâtés à l'ordinaire & y mettez du coulis maigre.

Petits pâtés aux mousserons.

Voyez aux petits pâtés gras.

Hors-
d'œuvre.

On fait des petits pâtés de toutes sortes de filets de poisson, & de toutes sortes de hachis maigres.

Petits pâtés d'Esturgeon à l'Espagnole.

Formez vos pâtés de pâte à l'Espagnole, garnissez-les d'un hachis d'esturgeon bien fini: on peut les faire de petits filets émincés que vous mettez dans une sauce à l'Espagnole, faites-les cuire, dorez de sain-doux, & servez chaud.

Hors-
d'œuvre

Petits pâtés d'œufs.

Pochez une douzaine d'œufs des plus petits à l'eau, qui soient

Hors-
d'œuvre.

bien mollets : épluchez - les en-
suite & les faites mariner avec du
persil entier & jus de citron, un
peu de sel. Dressez vos pâtés de
pâte brisée à l'ordinaire : mettez-
y un godiveau maigre & un œuf
entier avec sa coquille, qui servira
pour la forme. Finissez vos pâtés,
dorez, & mettez au four. Quand
ils sont cuits, découvrez-les, ôtez
l'œuf qui est dedans pour remet-
tre en sa place un œuf poché.
Recouvrez pour rechauffer les
œufs, & leur faites prendre le
goût. Mettez par-dessus une sau-
ce hachée, maigre ou autre.

Rissolles grasses.

Rissolettes de rognons de Veau.

Hors-
d'œuvre.

Quand il est cuit & froid,
vous le hachez avec la grais-
se, persil, ciboule, sel, poivre,
muscade, basilic, trois jaunes
d'œufs, le tout bien pilé. Vous
étendez de cette appareil sur de

petites rôties de pain. Vous les dorez d'œufs battus & les panez. Faites cuire sous la tourtiere. Que le tout ait belle couleur, & servez chaud.

Rissolles de moëlle de bœuf.

Faites une pâte brisée bien fine, ^{Hors-} étendez-la bien mince. ^{d'œuvre.} Ayez de gros morceaux de moëlle de bœuf que vous aurez fait cuire dans du bouillon & ensuite refroidir. Vous aurez une farce très-fine de volaille, vous dresserez vos rissolles, un peu de farce, deux ou trois morceaux de moëlle, gros comme le bout du doigt & un peu de farce par-dessus. Faites de même à tous, recouvrez tous ces petits plats avec une autre abbaisse aussi bien mince. N'oubliez pas de mouiller la première pour les souder. Quand ils sont tous couverts, pincez-les tout autour avec le bout du doigt pour bien faire tenir les deux

LE S D O N S
morceau de pâte , & avec la vi-
delle donnez-leur , en les cou-
pant , la forme d'une demi-lune.
ensuite faites-les frire dans du
fain-doux.

Rissolles du palais de bœuf.

Hors-
d'œuvre.

Faites deux bandes de pâte bri-
fée , abbaissez-les bien , ou n'en
faites qu'une assez large pour la
doubler par-dessus vos rissolles.
Formez sur votre bande de petits
tas de farce très-fines , & mettez
à chacun un morceau de palais
de bœuf coupé de la même for-
me de la rissolle : il faut qu'il ait
été cuit dans un bon assaisonne-
ment , remettez un peu de farce
dessus , mouillez votre pâte , cou-
vrez vos rissolles , fondez-les bien
coupez-les comme ci-devant , &
les faites frire.

Rissolles aux mousserons.

Hors-
d'œuvre.

C'est la même composition que
les pâtés.

Vous formez vos rissolles com-

me ci-devant, & vous les faites frire.

Rissolles d'Agneau.

Ayez une noix d'un gigot d'agneau, coupez-la en morceaux, ôtez les nerfs & les peaux, passez-la sur le feu avec de la tétine de veau & lard blanchi, ensuite laissez refroidir, hachez le tout avec persil, ciboules, échalottes hachées bien menu, sel, poivre, muscade; pilez le tout: passez sur le feu dans une casserole, un pain de beurre, un bouquet, cinq ou six champignons entiers, une tranche de jambon, singez un peu & mouillez avec de bonne crème, laissez cuire & remuez toujours. Otez tout ce qui est dedans. Quand cela est épais, laissez refroidir & délayez votre farce dedans, & vous en formerez vos rissolles à l'ordinaire.

Hors-
d'œuvre.

Les rissolles de toutes sortes de volailles se font de même.

Hors-
d'œuvre.

Ayez un bon lapreau de bon fumet, faites - le cuire au trois quarts à la broche, ôtez-en toutes les chairs, formez-en une farce bien délicate; mettez les flancs de votre lapreau dans une casserole avec du blond de veau bouillir un bouillon, & passez ensuite dans votre farce avec un pain de beurre manié : voyez s'il est de bon goût. Quand il sera froid, vous en formerez vos rissolles.

Les rissolles de toutes sortes de gibier se font de même. Mais vous diminuerez le fumet si quelquefois il se trouve trop fort en y mettant de l'adouçissant.

Rissolles de foyes gras.

Hors-
d'œuvre.

Vous faites une farce de foyes gras avec de la moëlle de bœuf & de fines herbes, de l'appareil de crème, comme aux rissolles d'agneau, & l'assaisonnement ordinaire, & formez-en vos rissolles.

Bouillans

Ce sont une espèce de petits pâtés composés d'un peu de farce fine de la grosseur du pouce, ronds comme un dez, & bien soudés. Vous les coupez avec un petit coupe-pâte, & les faites frire.

Hors-d'œuvre.

Andouillettes.

Faites une pâte pareille à celle des rissoles, prenez des fraises d'agneau bien lavées, nettoyées & cuites à l'ordinaire, ensuite levez-en les filets, coupez-les de la longueur de vos andouillettes, faites cuire deux tetines de veau dont vous levez les filets de même longueur, assaisonnez-les à l'ordinaire comme les andouillettes de fraises de veau. Mettez dedans quelques oignons cuits hachés bien menu, persil, ciboule, échalottes: passez le tout un peu sur le feu. Quand cela est refroidi, formez vos andouillettes de la longueur du doigt sur le morceau

Hors-d'œuvre.

de pâte, roulez-le & le foudez bien & fermez les deux bouts, ensuite faites-les frire.

Andouillettes de Godiveaux.

Hors-
d'œuvre.

Prenez de l'appareil de farce à godiveaux bien délicate, enveloppez-les dans de la pâte à bierre, & faites-les frire. On se sert de ces fortes d'andouillettes pour garnir les godiveaux & autres tourtes.

Boudinades d'agneaux & autres.

Hors-
d'œuvre.

Ayez du sang d'agneau passé dans une poële, de l'oignon haché bien menu avec des morceaux de petit lard maigre coupé en petits dez; quand ils sont presque cuits, vous y mettez votre sang, que vous fricassez: mettez-y sel & poivre, & l'affaisonnement du boudin. Quand le tout est cuit, laissez refroidir, étendez une bande de feuilletage, arrangez de votre appareil de boudin cuit, foudez-les bien en mouillant un côté de la pâte, ensuite le tour.

nez en forme de coquille de limaçon. Dorez & faites cuire au four.

Rissolles de foyes de Lottes en maigre.

Ayez des foyes de lottes, faites-les blanchir, ayez de bon beurre manié avec plusieurs petites herbes hachées bien menu, du sel, du poivre: formez vos rissolles à l'ordinaire, la moitié d'un foye de lotte, un peu de beurre manié dessus & dessous, faites-les frire.

Hors-
d'œuvre.

Rissolles à la crème maigres

Faites un hachis de brochet ou d'anguille, ou de perche; mettez du sel, du poivre, persil, ciboules, échalottes: faites fondre de bon beurre, mettez votre hachis dedans, vous y joignez un appareil de crème bien épaisse, maniez le tout ensemble, formez-en vos rissolles, & les faites frire.

Hors-
d'œuvre.

On fait des rissoles maigres de tout ce que l'on veut, il faut que l'appareil soit cuit auparavant. On en fait à la crème & au gras de même.

CHAPITRE III.

*Pâtés chauds de grosse viande
volaille, gibier & autres.*

IL est inutile de détailler ici toutes les différentes sortes de pâtes qu'on peut faire, tant en gras qu'en maigre, parce que la plupart se font à peu près de la même façon. Celui qui fait un pâté de poulardes n'a pas besoin de recette pour en faire un de poulets gras. Ainsi du reste.

Pâté de côtellettes de mouton.

Entrée. Il faut autant qu'on le peut, manier la pâte avec de l'eau chaude, l'assembler sur le champ & la laisser reposer.

Dressez votre pâté de la hauteur que vous jugerez à propos, donnez-lui du pied, de la rondeur & de la grace, gardez un morceau de pâte pour le couvercle, & pour

faire, soit couronne, fleurs de lys ou autre enjolivement : mettez dans le fond un godiveau fin bien pilé. Ayez des côtelettes de mouton proprement coupées, parées & piquées de lard & jambon. Arrangez-les sur votre godiveau, mettez - y un bouquet, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, basilic en poudre, le tout bien ménagé : car il faut mieux doux que salé, attendu qu'en y mettant la sauce, vous y mettez ce qui manque. Couvrez vos côtelettes de beurre & lard. Fermez votre pâté, & le façonnez comme il convient. Mettez-y tel agrément que vous voudrez. Dorez & mettez tout autour une petite bande de papier beurré, pour empêcher qu'il ne prenne trop de couleur sur les bords, car à la pâtisserie l'œil prévient beaucoup. Quand il est cuit, dégraissez - le bien, & jetez dedans une sauce

hachée, simple ou autre lauce. Il lui faut quatre heures de cuisson.

En général on peut faire cuire auparavant dans une braise toute la grosse viande qui sert aux pâtés chauds.

Pâtés de filets de mouton à la Conty.

Marquez vos filets de mouton comme pour les mettre à la Conty, foncez votre pâté de godiveau, mettez dessus vos carrés. Ne laissez que le petit bout des côtes. Nourrissez-les bien avec bardes de veau, lard, jambon & beurre. Assaisonnez légèrement. Finissez votre pâté à l'ordinaire; faites-le cuire. Servez avec du blond de veau bien fini.

Pâté de filets de bœuf.

Entrée. Ayez un filet de bœuf bien mortifié. Parez-le proprement & piquez-le de lard assaisonné à l'ordinaire. Mettez un godiveau dans le fond & les filets dessus, cou-

pez-en deux ou trois morceaux selon qu'il est long. Couvrez & nourrissez à l'ordinaire. Faites-le cuire cinq heures : ensuite ôtez-le du four. Dégraissez-le bien, mettez dedans une sauce hachée ou autre. Si vous voulez le servir froid, laissez-le refroidir dans son assaisonnement, avant que de le servir vous le découvrez & ôtez une partie de la graisse : vous mettez à la place une gelée ou restaurant de quelque bonne braise, ou bien on en fait une exprès.

Pâté de culotte de bœuf.

Ayez une culotte de bœuf de la grandeur que vous voudrez faire votre pâté, bien parée & piquée de lard. Faites-la cuire aux trois quarts dans une braise bien nourrie. Laissez-la refroidir. Dressez votre pâté de bonne pâte de la hauteur qui convient, soit ovale, soit ronde. Mettez dedans votre culotte avec tout le jus & la

Entrée.

graisse de la braise, assaisonnez légèrement. Mettez-y du beurre & bardes de lard. Couvrez votre pâté, faites-le cuire trois heures. Quand il est cuit, dégraissez & jetez dedans un ragoût de passe-pierre ou autre sauce, ragoût ou légume.

Pâtés de noix de veau glacés.

Entrée. Ayez une ou deux noix de veau bien piquées. Faites-un trou dans le milieu. Faites-y entrer de la farce ordinaire, & assaisonnez un peu dans le fond, & nourrissez de même. Finissez votre pâté & le faites cuire quatre heures. Quand il est cuit, dégraissez-le & mettez vos noix dans une caramelle, & les glacez, & remettez dans le pâté avec du blond de veau.

Pâté de poularde.

Entrée. Ayez une ou deux poulardes; désossez-les si vous le jugez à propos, sinon ôtez seulement l'os de l'estomac. Piquez de gros lard.

Mettez dans le corps une farce, & dans le fond du pâté. Dressez-le & finissez à propos bien nourri. Faites cuire l'espace de trois heures. Dégraissez & mettez dedans telle sauce que vous voudrez.

On peut le mettre aux truffes.

Les pâtés de poulets, chapons, dindons, se font de même, entiers ou coupés en quartiers ou désossés.

Pâté chaud de foyes gras.

Entrée.

Formez votre pâte à l'ordinaire. Ayez huit foyes gras bien blanchis. Ensuite marinez avec du beurre ou lard fondu, persil, ciboule, champignon, truffes hachées. Assaisonnez à l'ordinaire. Mettez dans le fond un petit godiveau. Achevez votre pâté & le couvrez à l'ordinaire. Faites-le cuire deux heures. Dégraissez & jetez dedans telle sauce que vous voudrez.

Pâté de Cailles.

Entrée. Ayez une demi - douzaine de cailles bien épluchées, les pattes trouffées en dedans, une farce dans le corps & un petit godiveau fin. Assaisonnez votre pâté de sel, poivre, muscade, un bouquet, quelques champignons. Couvrez-le de beurre & bardes de lard & veau. Faites-le cuire trois heures. Dégraissez & mettez dedans une sauce au vin de Champagne.

Pâté de beccasses.

Entrée. Prenez vos beccasses accommo- dées proprement. Faites une far- ce du dedans du corps. Piquez- les de gros lard. Cassez l'os des cuisses. Assaisonnez votre pâté & le couvrez à l'ordinaire. Finissez à propos. Faites cuire le tems qu'il faut. Dégraissez & mettez dedans une sauce au salmis ou autre.

Les beccassines, beccots, plu- viers, vanneaux s'accommodent

de même : les grives & les alouettes de même.

Pâté de pigeons.

Prenez des pigeons gros, ou petits. S'ils sont gros, piquez-les de lard bien assaisonné, un godiveau dans le fond. Finissez-le comme les autres, & y mettez telle sauce que vous voudrez. Entrée.

Pâté de Godiveau,

Ayez un morceau de rouelle de veau avec de la graisse de bœuf & du lard. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, persil & ciboule. Dressez votre pâté de telle hauteur que vous voudrez. Garnissez-le de champignons, andouillettes, ris de veau, crêtes, truffes, artichaux, foyes gras & autre garniture. Assaisonnez légèrement : couvrez de beurre & de lard, & le finissez. Quand il est cuit ; dégraissez & y mettez du blond de veau. Entrée.

LES DONS
Pâté mêlé.

Entrée.

Prenez filets de mouton, perdreaux de bon fumet, lapreaux de même, cailles, quelques tranches de jambon, entremêlé. Coupez les filets par morceaux, les lapreaux de même. Piquez le tout de gros lard bien assaisonné. Mettez dans le fond un godiveau bien nourri. Arrangez toute votre viande. Entrelassez de jambon & de grosses truffes. Assaisonnez à l'ordinaire. Couvrez de beurre & lard; & finissez votre pâté. Faites-le cuire quatre heures, & jetez dedans une sauce aux truffes, ou autre.

Pâté de faisans.

Entrée.

Accommodez vos faisans & les troussiez en poule. Battez l'estomac & les piquez de lard. Mettez une farce dans le corps & dans le fond du pâté. Finissez comme tout autre. Quand il est cuit, dégraissez, & jetez dedans une sau-

ce à la carpe ou autre.

Le pâté de perdrix rouges & grises se fait de même.

Pâté de lapreaux.

Ayez un ou deux lapreaux dépouillés, & les refaites. Coupez-les par morceaux, gardez les flancs à part. Lardez de gros lard assaisonné. Passez-les sur le feu avec du lard fondu, quelques champignons. Quand vous les avez passés, assaisonnez de sel, poivre, muscade & fines herbes. Laissez refroidir. Faites une farce avec les foyes que vous hachez avec du lard rapé, un morceau de beurre, du persil, de la ciboule, échalottes, sel, poivre, muscade, deux jaunes d'œufs. Foncez votre pâté de cette farce. Arrangez vos morceaux de lapreaux. Couvrez, & faites cuire trois heures. Quand il est cuit, dégraissez & mettez dedans une sauce au lapin que vous faites en

Entrée.

faisant bouillir les flancs avec du blond de veau, & y mettant un demi verre de vin de Champagne.

On pourra mettre dans ce pâté tel ragoût que l'on jugera à propos.

Pâté au sang.

Entrée.

Ayez un lévreau dépouillé. Levez-en toutes les chairs que vous hachez avec les foyes & du lard. Assaisonnez de sel, poivre & épices, quelques oignons cuits dans la cendre. Vous mêlerez bien le tout ensemble avec le sang de la bête. Foncez votre pâté & mettez les petits filets au milieu & recouvrez de votre farce. Couvrez de bardes de lard ou crépines. Faites cuire au four trois heures. Dégraissez & jetez dedans une sauce au vin de Champagne ou sauce au sang.

Pâté de jambon.

Ayez un petit jambon bien defalé

salé & cuit à l'eau. Laissez-le refroidir. Levez la coënnne tout ^{Grosse entrée.} chaud. Quand il est froid, appropriez-le, formez votre pâté, mettez votre jambon dedans assaisonné à l'ordinaire. Mettez-y beurre & lard rapé pour le nourrir. Achevez votre pâté & y faites une couronne au milieu avec une cheminée. Quand il sera cuit à moitié vous y ferez entrer par le trou un verre de vin de Champagne, & un demi-verre d'eau-de-vie. Laissez-le cuire encore trois heures. Dégraissez & jettez dedans une sauce au porc frais.

Pâté de saumon chaud.

Ayez une ou deux darnes de ^{Grosse entrée.} saumon piquées d'anchois, marinées avec beurre, persil, ciboule, sel, poivre, muscade & fines herbes. Dressez votre pâté comme au gras. Mettez dans le fond un godiveau maigre. Arrangez dessus votre saumon en tronçon

ou en darnes avec tout l'assaisonnement, & le couvrez de bon beurre. Finissez votre pâté & le faites cuire deux heures. Quand il est cuit dégraissez & jetez dedans une sauce à la carpe maigre.

On peut le faire au gras, il en fera meilleur. Il faut observer la même chose.

Les pâtés chauds, gras ou maigres d'esturgeon se font de même.

Pâté de Cabiliau.

Entrée.

Ayez du cabiliau. Levez-en les filets. Marinez-les avec de l'huile, persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, muscade & fines herbes. Foncez votre pâté d'un godiveau léger. Arrangez vos filets dessus, avec l'assaisonnement. Couvrez de beurre & finissez le pâté. Faites cuire deux heures. Ensuite ôtez l'huile & jetez dedans une sauce à la morue à la Provençale.

On peut le faire au roux ou à la crème.

Le pâté de morue se fait de même.

Pâté chaud de rougets.

Ecaillez les rougets & ôtez la tête. Gardez les foyes. Faites un petit godiveau de la chair de petits rougets ou autre. Foncez votre pâté. Arrangez dessus vos rougets. Assaisonnez à l'ordinaire. Garnissez, si vous voulez, de champignons & truffes. Quand il est cuit, fouettez dedans une sauce avec les foyes que vous délayez, quand ils sont pilés, avec du coulis maigre, ou dans une sauce à l'Espagnole; jus de citron. Servez.

Pâté de Carpe.

Prenez une ou deux carpes; écaillez & vuidez, coupez ou laissez entières. Lardez de lardons d'anguille assaisonnés. Foncez votre pâté de bons godiveaux de carpe. Arrangez vos carpes dessus. Assaisonnez à l'ordinaire, & couvrez de beurre manié dans de

fines herbes. Achevez votre pâté, faites-le cuire deux heures. Ensuite découvrez, & jetez dedans quand il est dégraissé, une sauce à la carpe maigre, ou un ragoût de laitance ou autre.

Les pâtés d'anguille, de lotte, de tranches de brochet se font de même, excepté les sauces que l'on peut changer. On peut y mettre un coulis d'écrévisses.

Pâté de Solles.

Entrée.

Dressez votre pâté bas. Ayez des solles frites ou cuites à demi dans un assaisonnement. Levez-en les filets. Ayez du godiveau. Foncez votre pâté & le garnissez de solles & fines herbes. Couvrez de beurre & finissez le pâté. Laissez-le au four le tems qu'il faut pour faire cuire la pâte. Quand il est cuit, dégraissez & jetez dedans une sauce à l'Espagnole avec jus de bigarrade.

Tous les autres pâtés de pois-

sons de mer se font de même, entiers, ou en filets.

Pâté chaud d'œufs frais.

Dressez votre pâté à l'ordinaire Entrée
de pâte mangeable, faites-y la même cérémonie qu'aux petits pâtés d'œufs, & le finissez de même.

L'on fait des pâtés chauds dressés, de tout ce que l'on veut, soit en poissons de mer ou d'eau douce; on peut même les faire en gras si l'on veut, ils en seront meilleurs. Le tout est d'avoir attention que ce que l'on employe soit bon, & avoir soin que le coup d'œil soit satisfait dans toute la pâtisserie, & que le goût soit juste.



CHAPITRE IV.

*Différentes Tourtes grasses
& maigres.*

Quoique le dedans des tourtes soit à peu près la même chose que le dedans des pâtés chauds, cependant il est bon d'en parler, attendu qu'il y a bien des choses qui vont en tourtes, & qui ne feroient pas la même chose en pâté, tant pour la cuisson que pour l'ordre du service, & pour le changement.

*Tourte à l'Espagnole.***Entrée.**

Pour faire toutes les tourtes suivantes, servez-vous de la pâte marquée pour les tourtes de viande. Foncez une abbaisse de cette pâte pour le fond de cette tourte de l'épaisseur d'un écu. Ayez des faucilles ordinaires. En les faisant tremper vous en formerez de petites, longues comme la moitié du

pouce. Ficelez-les, & les faites blanchir. Ayez autant de petits oignons blanchis, & de foyes gras blanchis, coupez en gros dez, & autant de truffes de la même grosseur. Passez le tout ensemble dans une casserole avec un pain de beurre. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet. Laissez refroidir. Foncez votre tourte d'une farce fine de foyes gras. Garnissez-la & la couvrez de bardes de lard & beurre. Couvrez-la d'une abbaïsse de pâte à l'Espagnole bien faite. Dorez-la de sain-doux & la faites cuire deux heures. Ensuite découvrez, dégraissez, & jetez dedans une sauce à l'Espagnole.

On peut mettre dans ces sortes de tourtes tout ce que l'on veut.

Tourte en Chipoulate.

Ayez un ou deux poulets gras Entrée.
aux œufs. Epluchez les bien, ensuite coupez - les en quatre pro-

prement. Ayez des morceaux de petit lard coupés minces, blanchis, à moitié cuits, de petits oignons blanchis, de petites fauciffes de même. Foncez votre tourte d'une petite farce fine. Arrangez vos poulets dessus, & dans les vuides mettez le petit lard, ensuite les fauciffes & les petits oignons. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet, dans lequel vous mettrez une branche de basilic, deux clous, deux gouffes d'ail. Couvrez avec bardes de lard & tranches de jambon. Faites cuire au four deux heures & demie. Quand vous voyez votre tourte belle, tirez-la & la dégraissez.

Pour la sauce mettez dans une casserole, un pain de beurre avec un peu de farine. Délayez avec de la quinte-essence, ou excellent consommé qui ait bien du corps. Tournez sur le feu & donnez un peu de consistance. Vous y met-

tez un peu de persil blanchi, & jetterez sur la tourte.

On peut mettre en la place des poulets, des ailes de dindon, ou de poularde, & autres.

Tourte de Lapreaux.

Le dedans est la même chose Entrée qu'au pâté de lapreaux. Vous le finissez de même.

Tourte de Cailles.

La même chose que le pâté.

Tourte de pieds de mouton.

Pour les tourtes de peu de Entrée cuisson on peut faire la pâte de gros feuilletage.

Foncez votre tourtiere d'une abbaïsse bien mince. Mettez dans le fond un peu de godiveau. Ayez des pieds de mouton blanchis & cuits dans une braïse. Otez les os, mettez un peu de farce à chacun. Roulez les & les arrangez dans la tourte. Assaisonnez à l'ordinaire & couvrez de même. Finissez votre tourte, dorez, & mettez-

au four deux heures. Ensuite dégraissez & jetez dedans une fauce à la poulette, ou autre fauce blonde.

Tourte d'aïlerons fourrés.

Entrée. Foncez une tourtiere à l'ordinaire. Ayez des aïlerons de dindon que vous désossez, qu'il n'y ait que les bouts qui tiennent, emplissez-les d'un salpicon crud bien assaisonné. Arrangez vos aïlerons avec un petit godiveau fin dans le fond. Assaisonnez légèrement. Couvrez de bardes de lard & beurre. Finissez votre tourte, dorez & faites cuire deux ou trois heures. Ensuite dégraissez & jetez dedans du blond de veau.

On peut faire ces sortes de tourtes sans désosser les aïlerons.

Tourte de langues de moutons.

Entrée Ayez des langues de mouton bien blanchies. Epluchez, piquez de moyen lard & truffes, si vous voulez; foncez votre tourte avec

un peu de farce. Garnissez de vos langues entieres ou coupées. A-faifonnez légèrement. Finissez à l'ordinaire. Quand elle est cuite, dégraissez & jettez dedans une sauce hachée ou autre.

La tourte de langues d'agneaux se fait de même. Celles de langues de bœufs & de veaux aussi de même ; mais il faut les piquer de gros lard , & auparavant les faire cuire aux trois quarts dans une braise.

Tourte de godiveau ou de béatilles.

Elle se fait de même que le pâ- Entrée.
té. Vous y mettez des crêtes & autres garnitures.

Tourtes de tendrons de veau.

Foncez votre tourte à l'ordinaire Entrée.
re avec un peu de godiveau. Ayez des tendrons de veau blanchis que vous couperez proprement de l'épaisseur du pouce. Passez-les dans une casserole avec des champignons ou un peu de beux-

re. Assaisonnez à l'ordinaire. Quand cela est froid, garnissez votre tourte & la finissez. Quand elle est cuite, dégraissez & jetez dedans du blond de veau ou sauce blanche.

Tourte de pigeons.

Entrée. Foncez votre tourtiere de gros feuilletage avec un petit godiveau dans le fond. Ayez de petits pigeons, échaudez & troussiez les pattes en dedans. Ensuite mettez-les dans une casserole avec du lard rapé, des champignons bien blancs, des garnitures, comme crêtes cuites & blanches, ris d'agneau ou de veau blanchis & autres. Passez le tout un moment, & assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet. Quand cela est froid, garnissez votre tourte, couvrez à l'ordinaire, finissez, dorez, & faites cuire à propos: ensuite dégraissez & jetez dedans du blond de veau.

Tourte de filets de levreau.

Elle se fait de même que la Entrée tourte de lapreau. On peut la faire au sang comme le pâté de levreau.

Tourte de poulets, poularde, chapons, & autre viande blanche.

Foncez à l'ordinaire, un peu de Entrée godiveau. Coupez votre viande par membres. Arrangez les dessus. Assaisonnez à l'ordinaire. On peut piquer de lard ou jambon. Couvrez de lard & bon beurre. Finissez à propos. Faites cuire deux heures & demie. Ensuite dégraissez & jetez dedans de la générale, c'est-à-dire, du blond de veau ou autre ragoût. On peut les diversifier selon sa commodité, en les mêlant avec autre chose, ou les coupant différemment. Par conséquent on les changera de sauce.

On fait de même des tourtes de toute sorte de viandes ha-

86 L E S D O N S
chée, comme de bœuf à l'oignon
ou ciboulette, veau, porc-frais,
mouton, & toute sorte de vo-
lailles.

Tourte à l'oignon.

Entrée. Foncez votre tourtiere à l'ordi-
naire de pâte fine. Ayez des filets
de mouton bien tendres. Eplu-
chez-les & les parez. Coupez en
rouelles bien minces. Battez-les
avec le dos du couteau sans les
déchirer. Ayez autant de rouel-
les d'oignon minces & du godi-
veau. Commencez par foncer la
tourte de godiveau, ensuite ar-
rangez de petites rouelles de
mouton dessus, ensuite de l'oi-
gnon, puis du godiveau. Assaiso-
nez à chaque lit légèrement. Cou-
vrez de bardes de lard & beurre.
Finissez votre tourte à l'ordinaire.
Faites-la cuire deux heures.
Dégraissez & jetez dedans du
blond de veau.

Tourte de Balotine.

Foncez votre tourtiere à l'or-
 dinaire. Mettez dans le fond un
 petit godiveau. Formez des balo-
 tines comme au palais de bœuf.
 Arrangez-les dans votre tourte.
 Finissez à l'ordinaire. Faites cuire
 une heure, & dégraissez, & jetez
 dedans un ragoût de truffes ou au-
 tre. *Tourte d'oignons à la crème.*

Ayez une demi-douzaine d'oi-
 gnons, gros & bien faits. Creu-
 sez le milieu sans les déchirer.
 Faites-les blanchir un bouillon.
 Emplissez-les d'une farce de vo-
 lailles bien fine. Foncez votre
 tourtiere de pâte ordinaire, un
 godiveau fin dans le fond. Arran-
 gez vos oignons; vous pouvez
 mettre un ris de veau à côté farci
 de même. Assaisonnez légere-
 ment. Finissez votre tourte à l'or-
 dinaire. Faites cuire deux heures.
 Quand elle est cuite, jetez de-
 dans un coulis à la Reine, ou

liaison d'œuf ou autre sauce. On peut mettre un salpicon en place de farce dans les oignons.

Tourte de beccasses, beccots, beccassines, pluviers, vaneaux, & grives.

Entrée. Foncez une tourtiere. Faites une farce avec le dedans des bêtes. Coupez-les par morceaux. Arrangez-les proprement dessus. Assaisonnez, nourrissez & couvrez à l'ordinaire. Faites-la cuire deux heures, ensuite dégraissez & mettez dedans une sauce qui convienne.

Tourte au Pere-Douillet.

Entrée. Prenez deux ou trois cannetons bien épluchés ou échaudés. Coupez les par quartiers. Faites-les bien blanchir. Foncez une tourtiere avec une farce fine. Arrangez dessus vos membres de cannetons. Assaisonnez à l'ordinaire avec quelques tranches de citron, feuilles de laurier. Couvrez de

bardes de lard & beurre. Faites cuire à l'ordinaire, ensuite découvrez, dégraissez, jetez dedans une sauce au Pere-Douillet faite avec du vin de Champagne, tranches de citron, deux gouffes d'ail, un peu de coriandre & du consommé, le tout bouilli ensemble.

En tourtes comme en pâtés, on peut mettre tout ce que l'on veut. Le principal est d'employer de bon beurre & de bon lard, & l'affaisonnement juste, donner la cuisson qui convient à l'un & à l'autre, & marier les différentes choses à propos.

Tourte de Poisson.

Foncez votre tourtiere de la Entrée grandeur que vous voudrez avec du gros feuilletage, avec une farce maigre dans le fond. Ayez de la carpe, de l'anguille, de la tanche, du brocheton, le tout approprié & bien nettoyé. Levez-

en toutes les arrêtes. Laissez l'anguille comme elle est , coupez-la seulement en tronçons. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec du persil, de la ciboule hachée, & des tranches de champignons, passez un moment votre poisson dedans. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet. Quand cela est froid, garnissez votre tourte & la finissez. Faites-la cuire deux heures. Quand elle est cuite, jetez dedans un ragoût de laitances & queues d'écrévisses.

Vous pouvez faire une tourte de chacun de ces poissons en particulier, c'est la même chose.

Tourte de filets de Solles.

Entrée. Foncez votre tourtiere, formez votre tourte avec le même appareil que le pâté de folles, & le finissez de même.

Tourte de filets de Perche.

Entrée. Ayez des perches, écaillez-les

& en levez les filets proprement. Mettez-les dans votre casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, un bouquet. Assaisonnez de sel, poivre, muscade. Passez-les un instant sur le feu & les laissez refroidir. Foncez votre tourtiere. Mettez une petite farce maigre dans le fond. Arrangez votre poisson & l'assaisonnement par-dessus. Mettez-y du beurre & finissez la tourte. Quand elle est cuite mettez dedans un coulis d'écrévisses bien fait.

Les tourtes d'éperlans, de vives, de turbot, barbue, esturgeon, merlans & autres poissons blancs, se font de même.

Tourte de Cabiliau ou Morue fraîche.

Foncez une tourtiere. Mettez dans le fond du beurre manié dans les petites herbes & champignons hachés. Ayez des morceaux de cabiliau. Passez au beurre un inf-

Entrée

tant avec persil , & ciboule.
 Assaisonnez à l'ordinaire. Arran-
 gez-les sur votre abbaisse. Recou-
 vrez de votre beurre manié : Fi-
 nissez votre tourte. Dorez & met-
 tez au four une heure. Ensuite
 ôtez-la , & mettez dedans une
 fauce aux anchois , ou autre fauce
 blanche hachée.

La tourte de morue se fait de
 même , hors le sel. Vous pouvez
 y mettre un ragoût maigre ou une
 fauce à la morue , à la crème , ou
 coulis d'écrévisses.

Tourte de Moules.

Entrée. Foncez une tourtiere d'une
 abbaisse de feuilletage avec une
 petite farce maigre dans le fond.
 Ayez des moules bien fraîches.
 Faites-les ouvrir dans une casse-
 role sur le feu. Otez-les des co-
 quilles à sec. Ensuite épluchez-
 les & ôtez les crabes & les filets
 durs qui se trouvent dans le mi-
 lieu. Faites fondre un peu de

beurre avec persil, ciboule, poivre, fines herbes & du sel s'il en est besoin. Mettez-y vos moules & garnissez-en votre tourte, & la couvrez de beurre. Finissez à l'ordinaire. Mettez au four une heure. Quand elle est cuite, mettez dedans une sauce blanche hachée, ou une sauce à la crème.

La tourte d'huitres se fait de même. Otez-en bien le dur & les barbes. La tourte de laitances se fait aussi de même avec une sauce à l'Espagnole.

Tourte de Maquereaux.

Ayez des maquereaux bien frais. Entrée
Levez-en les filets ou les coupez en tronçons. Marinez avec beurre & fines herbes. Foncez une tourtière d'une abbaïsse de feuilletage, & arrangez vos maquereaux dessus & les couvrez de beurre assaisonné. Couvrez la tourte. Faites cuire au four une heure, ensuite débeurrez-les & y mettez

94 LES DON S
tez une sauce à l'Espagnole.

Tourte d'Ecrévisses.

Entrée. Ayez une douzaine de belles écrivisses. Faites-les cuire. Otez-les petites pattes. Epluchez le bout des grosses & la queue. Faites entrer sous la coquille un peu de farce fine. Foncez une tourtiere d'une abbaisse de pâte fine. Mettez dans le fond du beurre manié dans les fines herbes. Couchez vos écrivisses dessus. Couvrez de beurre assaisonné. Vous pouvez y mettre quelque garniture. Couvrez votre tourte. Faites la cuire une demi-heure ou trois quarts d'heure. Quand elle est cuite jettez dedans une sauce à la carpe.

Tourte d'œufs.

Entrée. Foncez votre tourtiere d'une abbaisse de pâte fine bien mince. Mettez dans le fond un bon morceau de beurre manié avec de la mie de pain, persil, ciboule,

échalottes, sel, poivre, muscade, basilic en poudre, deux jaunes d'œufs. Ayez une douzaine d'œufs durs, coupez-en six morceaux en long. Arrangez-les proprement, & mettez par-dessus de votre beurre manié, & une omelette bien mince. Couvrez votre tourte & la finissez à l'ordinaire. Mettez au four une demi-heure, découvrez, ôtez l'omelette & jetez dedans une sauce à la bechamel.

CHAPITRE V.

Différentes sortes de pâtisserie pour Entremets.

Tourte d'Abricots.

Foncez une tourtiere d'une Entremets. abbaïsse de feuilletage bien mince. Epluchez vos abricots, c'est-à-dire, coupez-les en deux

& ôtez la peau. Faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau & de sucre. Garnissez le fond de sucre en poudre & de morceaux d'écorce de citron confit. Arrangez vos abricots dessus avec leurs amandes que vous aurez blanchies & épluchées. Remettez encore du sucre en poudre. Abaissez un morceau de feuilletage bien mince. Farinez - les & les pliez en quatre. Coupez-en de petits filets gros comme une lardoire pour bander votre tourte. Formez tel dessein que vous jugerez à propos; surtout que cela ne soit point confus. Coupez de votre feuilletage deux ou trois bandes de la largeur du pouce & épaisse de quatre écus. Posez-la autour de votre tourtiere en humectant l'abaisse avec un peu d'eau. Bordez-la comme il faut. Appuyez le pouce également par-tout pour la souder. Coupez l'excédent, & fa-
çonnez-

connez le dabord avec le dos du couteau. Faites cuire jusqu'au tems que le feuilletage aura fait son effet, & aura belle couleur, & qu'elle sera reffuyée, rapez du sucre dessus & la glacez avec une ame de fagot du côté du four, ou avec la pelle rouge.

Tourte de pêches.

Foncez votre tourtiere comme Entremets.
ci-devant; épluchez vos pêches de leur peau si elles sont assez mûres. Mettez-y du sucre en poudre dessus & dessous, avec de l'écorce de citron. Bandez-la comme celle d'abricots, & la finissez de même.

Tourte de Mirabelles.

Foncez une tourtiere & fen- Entremets.
dez en deux vos mirabelles. Arrangez-les dessus votre abbaisse avec du sucre en poudre. Finissez-la comme celles ci-devant.

On fait des tourtes d'entremets
Tome III. E

98 L E S D O N S
de toutes sortes de fruits qui ont
été en compôte.

Tourte de Crème.

Entremets.

Foncez comme ci-devant. Faites une crème en mettant dans une casserole de la farine, selon la quantité de crème que vous voulez faire. Détrempez la farine avec un peu de lait, Cassez-y quatre jaunes d'œufs, remuez toujours. Faites bouillir une pinte de lait. Quand il a bouilli un peu, versez dedans votre appareil en remuant toujours, car cela s'épaissit sur le champ. Vous y mettez un morceau de beurre, du sucre, & achevrez de faire cuire. Ensuite vous y mettez de l'écorce de citron rapé & du biscuit d'amande amer pilé. Laissez refroidir & y mettez deux blancs d'œufs fouettés, & vuidez sur votre abaisse. Il ne la faut point bander. Quand elle est cuite, glacez & servez chaud.

Tourte à la moëlle.

Ayez de la moëlle de bœuf Entremets.
hachée bien menue, ou la faites
fondre & la passez, crainte des
petits os, & la mêlez avec de la
crème fouettée comme ci-de-
vant. Fouettez des blancs d'œufs
en neige, mêlez avec votre appa-
reil. Remuez bien le tout ensem-
ble. Foncez votre tourtiere à
l'ordinaire. Mettez votre appa-
reil dessus. Bordez votre tourte
& la façonnez. Mettez dessus
quelque agrément de feuilleta-
ge, si vous voulez; faites-la cuire,
glacez & servez chaud.

Tourte de Pistache.

Foncez une tourtiere d'une ab- Entremets.
baisse de feuilletage bien mince.
Ayez un appareil de crème, dans
lequel vous mettez un quarteron
de pistaches bien pilées & quel-
ques blancs d'œufs fouettés. Fi-
nissez votre tourte comme celle
ci-devant.

Tourte de Groseilles

Prenez des groseilles vertes qui aient servi en compôte, ou faites-les confire exprès. Otez les pepins. Finissez-la comme les autres.

Tourte de poires.

Entremets.

Prenez telles poires que vous voudrez, bon chrétien ou autres qui aient pû fervir en compôte. Finissez comme les autres.

On peut les faire griller quand on est dans la saison du fruit. Il ne faut point bander les tourtes. Cela ne se pratique qu'aux fruits confits qui noirciroient si cela n'étoit pas.

Tourte d'Ache.

Entremets.

Epluchez l'ache & la faites blanchir beaucoup. Passez-la sur le feu avec du bon beurre, du sucre, un peu de farine & de bonne crème. Otez de dessus le feu & y mettez quelque ingrédient. Foncez une tourtiere de

feuilletage, & finissez votre tourte comme les autres.

La tourte d'épinars se fait de même.

Tourte de cerises.

Otez les noyaux des cerises. Entremets.
Mettez-les dans une poêle avec un morceau de sucre pour faire jeter leur eau. Ensuite mettez-les égoutter. Foncez votre tourtiere. Mettez-y du sucre en poudre & de l'écorce de citron confit. Mettez-les cerises & encore du sucre en poudre. Mettez quelques bandes dessus; bordez votre tourte & finissez-la à l'ordinaire.

La tourte de verjus & muscat se fait de même. Otez les pepins.

Tourte au caffè.

Faites une crème pâtissiere Entremets.
nie, dans laquelle vous mettrez une tasse de caffè à la crème bien reposé, & des blancs d'œufs fouettés.

La tourte de chocolat se fait de même, en rapant du chocolat suivant qu'on l'aime. Finissez comme les autres.

Celle d'amandes se fait de même en mettant dans la crème des amandes bien pilées, quelques biscuits & de l'écorce de citron. Finissez-la de même.

Tourte légère & soufflée.

Entrémets.

Pilez dans un mortier une demi-livre de moëlle bien épluchée, où il n'y ait point de petits os. Mettez-y une douzaine de massépins & quelques biscuits d'amandes ameres, citron vert & confit. Pilez bien le tout ensemble, un peu de sel, du sucre en poudre environ trois onces. Foncez une tourtiere toute prête avec un petit cordon autour, un quart d'heure avant que de servir. Mettez dedans votre appareil six blancs d'œufs fouettés, dressez votre tourte & la mettez au four

doux. Quand elle a bouffé & qu'elle est cuite, glacez-la & la servez sur le champ.

Tourtes de pommes.

Foncez une tourtiere de pâte Entremets
de feuilletage. Ayez des pommes de rainette; ôtez la peau & les pepins. Coupez-les par petits morceaux. Faites-les cuire avec de l'eau & du sucre, un peu de canelle à petit feu. Ecrasez-les de tems en tems, enforte qu'elles se forment en marmelade. On peut y mettre un peu de bon beurre. Otez la canelle & faites votre tourte. Il faut la bander & la border. Faites-la cuire comme les autres & la glacez.

Tourte de Massépins chaude.

Prenez de la pâte d'amande ce Entremets
qu'il en faut pour une tourte. Dressez-la, faites un petit bord haut d'un pouce & bien mince. Que la tourte soit de la grandeur du plat, sur lequel vous devez

la servir. Faites-la cuire dans un four très-doux sur un papier beurré ou sur un plafond aussi beurré. Quand elle aura couleur, retirez-la, & la tenez chaude à l'étuve ou autre endroit. Faites une crème Bourguignonne au bain marie. (Voyez à l'article des crèmes.) Un moment avant que de servir, mettez votre crème dans votre abbaisse, & des blancs d'œufs fouettés de l'épaisseur de la lame du couteau que vous glacez. Servez chaud.

Tourte appelée Franchipanne.

Entremets.

Vous mettez dans un appareil de crème ordinaire, autrement dite pâtissière, des amandes pilées, de la fleur d'orange, des biscuits, des massépins, quelques jaunes d'œufs & du sucre. Battez bien le tout ensemble. Formez votre tourte, bandez-la & la bordez, faites cuire & glacez.

Tourte de Massépins à la glace ou Pistache.

Formez une abbaïsse de pâte Entremets.
 d'amande. Faites-la cuire. Faites
 bouillir une pinte de crème. Dé-
 layez dans une casserole quatre
 ou six jaunes d'œufs avec un peu
 de lait. Versez dans votre crème
 bouillante. Cela devient un peu
 épais. Remuez toujours, mettez-
 y du sucre & quelques écorces
 de citron vert. Pilez une demi-
 livre de pistaches ; quand ils au-
 ront été bien échaudés & éplu-
 chés, versez dedans peu-à-peu
 de la crème. Quand ils sont bien
 pilés, mêlez avec votre crème,
 délayez bien le tout ensemble,
 & passez à l'étamine. Mettez dans
 des moules à glace. Faites-les
 prendre comme des glaces ordi-
 naires. Ayez soin de les bien tra-
 vailler dans le moule pour que la
 crème soit bien prise & bien moëlleuse. Un moment avant que de

fervir, dressez de cet appareil sur votre abbaïsse en rocher, & servez froid.

Vous pouvez la faire à la crème douce. Pour cela, fouettez de la crème comme pour un fromage à la Chantilly. Mettez dans un moule à glace, & la faites prendre légèrement.

Vous pouvez mettre dessus des fraïses & poudrer de sucre. Vous y pouvez mettre tout autre appareil de crème. Vous ferez de même des tartelettes, des petits caïssons, ou autres choses. Quand la pâte d'amande est bien faite, on en fait ce que l'on veut.
Tourte & Tartelettes de Massépins, de fruits à la glace.

Entremets.

Formez vos abbaïsses comme ci-devant. Faites cuire votre fruit dans le sucre. Quand il est blanchi, faites le sirop un peu long. Vous le mettez à la glace, le fruit dans un moule, & le jus

dans un autre. Vous ferez gâler le fruit & vous ferez des glaces avec le sirop. Il faut qu'il soit léger. Vous dressez votre fruit & des glaces par-dessus ; le tout servi dans le moment.

Tourtelette de crème de fruit , & de toutes sortes de confitures.

Ayez du feuilletage bien fait. Entremets.
Faites de petites abbaiſſes. Vous les coupez avec le coupe-pâte de la grandeur de vos tourtières. Foncez-les avec cette abbaiſſe. Etendez la pâte avec le pouce jusques sur le bord de la tourtière. Ensuite garnissez-les, soit de pêches, abricots verts ou jaunes, gélées de toutes espèces, poire, pomme, marmelade ou grillée, prunes de toutes espèces, crème d'amandes, crème ordinaire, crème de pistache, pareille à la tourte de pistache. Quand elles sont bien garnies, vous les couvrez de petites bandes de la même pâte.

bien artistement arrangées. Vous en laissez quelqu'une sans être bandées, vous les faites cuire & les glacez.

Rissolles de Chocolat.

Entremets.

Faites une pâte brisée bien fine, ou du feuilletage, selon ce que vous jugerez à propos, étendez bien mince, & formez vos rissolles comme aux rissoles grasses. Faites une crème pâtissière bien légère & délicate, rapez-y du chocolat assez pour qu'elles en prennent le goût; ensuite laissez refroidir & formez vos rissolles; qu'elle soit bien soudée, peu de pâte & beaucoup de crème. Faites frire à propos; servez chaud; glacez avec du sucre & la pelle rouge, ou dans le four.

On fait des rissolles de café & même de safran, de crème, de ris d'amandes, pistaches, avelines, & toutes sortes de fruits.

Rissolles.

La façon est la même qu'aux Entremets, autres rissolles de viande; le dedans, qui est de sucrerie, doit être extrêmement délicat. Il faut avoir attention qu'elles soient bien fondées & y mettre le moins de pâte que l'on pourra; les faire frire de belle couleur & les glacer avec la pelle rouge.

Rissolles à la moëlle glacées.

Ayez gros comme deux œufs Entremets, de crème pâtissière, dans laquelle vous mettrez un quarteron de moëlle, de la fleur d'orange. Grillez du sucre, un peu de crème double, trois ou quatre biscuits d'amandes amères; le tout bien pilé. Formez vos rissolles à l'ordinaire. Faites-les frire & les glacez. Servez chaud.

Rissolles de rognon de veau glacées.

Hachez votre rognon de veau Entremets, avec de la graisse, & y mettez gros comme deux œufs de crème pâtis-

fiere, avec un morceau de sucre ; citron rapé , biscuit d'amandes ameres, un peu de crème ; le tout bien pilé. Formez vos riffolles.

Tourte de blancs de chapon.

Entremets. Elle est composée de même que la tourte à la moëlle. Vous y mettez des blancs hachés & pilés.

Poupelin.

Entremets. Faites de la pâte royale, comme il est marqué ci-dessus. Donnez-lui assez de consistance. Ayez un plafond, beurrez-le par-dessus. Étendez de la pâte dessus, de la grandeur de votre poupelin, épaisse d'un pouce. Unissez-le bien ; mettez autour un papier beurré de trois doigts de haut, bien attaché. Mettez-le au four doux. Faites-le cuire à feu égal, jusqu'à ce que vous voyiez qu'il soit assez monté & bien ressuyé. Vous ôtez le papier quand il est cuit, vous le séparez en deux & ôtez la mie

qui est dedans. Vous humectez le reste avec de bon beurre fin. Vous poudrez dessus du sucre, de l'écorce de citron confit, haché bien menu, & vous le faites un peu sécher au four, ou vous passez la pelle dessus. Ensuite vous remettez le poupelin dans sa première forme. Vous le glacez par-dessus de sucre en poudre, & quelque nompareille ou canelas.

Cartouches.

Prenez de la pâte royale. Grai- Entremets.
sez le plafond. Étendez de la pâte en long de la forme d'un cartouche. Faites-les cuire au four comme le poupelin. Quand ils sont cuits, vous les ouvrez d'un côté, & vous y faites entrer dedans ce que vous voulez, soit crème, soit confiture glacée. Et servez.

Petits Choux.

Pour qu'ils soient plus délicats Entremets.
& meilleurs, il faut mettre peu de farine dans la pâte; deux peti-

tes poignées de farine doivent faire un grand plat & le reste à proportion. Au reste, la pratique le fera mieux connoître.

Petits choux farcis.

Entremets. C'est la même composition. Quand ils sont cuits, vous les finissez comme les cartouches.

Gâteaux de Savoye.

Entremets. Pésez autant d'œufs que de sucre. Otez la moitié des œufs, & pésez autant de farine. Cassez les jaunes de vos œufs dans une casserole, & les blancs à part. Fouettez les blancs en neige; ensuite mêlez-y les jaunes en battant toujours; mettez-y le sucre peu-à-peu, ensuite la farine. Mettez-y de quelque rapure citron ou fleurs d'orange. Grillez bien, écrasez; mettez votre appareil dans une casserole bien beurrée, ou dans un moule de fer blanc. Faites-les cuire à très-petit feu. Il lui faut au moins cinq quarts d'heure &

plus. Quand il est cuit, vous le renversez. S'il est beau & de belle couleur, vous le servez de même, sinon, vous le glacez avec une glace faite avec du blanc d'œuf, citron & sucre.

On peut faire cette glace de plusieurs sortes de couleurs, en y mettant de la couleur rouge, bleue, verte & jaune. Vous vous réglerez sur la quantité de matières que vous aurez à employer, c'est-à-dire, œufs, farine & sucre, suivant la grandeur du gâteau. Quand le gâteau de Savoye est vieux fait, on peut en faire frire pour entremets.

Jacobines.

Faites des moules de papier de la même forme d'un moyen rouleau à pâte, & de la hauteur de quatre grands doigts & plus. Vous les collez bien, les beurrez & les arrangez sur un plafond, debout. N'emplissez pas tout à fait à moitié

Entremets.

du même appareil du gâteau de Savoye , dans lequel vous aurez mis un peu de pistaches pilés. Faites - les cuire au four doux. Quand ils sont montés & même par-dessus le moule , vous les laissez un peu se ressuyer. Vous les ôtez du moule , les glacez à blanc & les servez debout , attachés avec du caramelle. On en fait des timbales , des pommes d'amour , des petites princesses , des petits bonnets de Turquie & autres petites drôleries.

Bonnet de Turquie.

C'est le moule qui donne le nom. Vous le faites avec de l'appareil de gâteau de Savoye , ou d'amandes , ou pâte d'amandes , ou pâte croquante. Vous observez de bien faire marquer tous les plis du bonnet ; que le moule soit bien garni. Il faut le beurrer auparavant & le faire cuire le tems qui convient , selon ce que vous mettez

Entremets
froid.

dedans. Quand il est cuit, renversez-le & le glacez, & l'enjolivez à votre fantaisie.

Croquante.

Prenez de la pâte à croquante ; Entremets
froid.
ou si vous la voulez meilleure & plus exquise, vous vous servirez de pâte d'amandes. Vous formez votre croquante en dôme, de telle façon que vous voudrez, soit bandé ou découpé. Observez surtout de bien beurrer votre casserole & de la faire cuire à propos. Si vous la faites vitrée, levêz-la toute chaude de dessus la casserole. Pour la servir, vous faites une abaisse de la même pâte que vous faites cuire, & que vous garnissez de confitures de différentes couleurs, & votre dôme par-dessus.

Il faut faire en sorte que le coup d'œil flatte. Autrement, il vaudroit mieux n'en point servir.

On en fait de même de feuille, tage découpé.

Feuillentines.

Entremets.

Prenez de beau feuilletage bien fait. Formez-en plusieurs abbaisses de la grandeur que vous jugerez à propos. Vous les couperez avec le coupe-pâte. Mettez dessus soit crème, soit confitures, ou autre sucrerie. Bordez-les tout autour & couvrez d'une autre abbaisse. Que le tout soit bien soudé & épais de deux gros écus. Faites-les cuire & les glacez.

Puits d'Amour.

Entremets.

Faites des abbaisses de feuilletage de la grandeur d'un verre, épaisses de deux écus. Huit suffisent pour un plat. Vous en pouvez faire davantage. Il faut les façonner autour avec le dos du couteau. Faites-en autant de petites moins grandes d'un doigt, que vous façonnez de même. Faites un trou au milieu avec un moule à boucon. Gardez les petits morceaux. Mettez la petite abbaisse

sur la grande. Soudez avec de l'eau. Faites-les cuire, & les petits morceaux aussi. Ensuite vous les glacez & mettez dans le puits telle confiture que vous jugez à propos.

Genoises.

Faites une pâte brisée bien fine Entremets
& bien ferme. Etendez deux abbaissees bien minces. Ayez de la crème pâtissiere gros comme deux œufs, avec un quarteron de pistaches. Pilez de la moëlle de bœuf, de citron vert & confit. Quatre biscuits d'amandes & du sucre. Pilez le tout ensemble & y mettez deux œufs. Formez-en de petits tas, gros comme le bout du doigt ou du pouce, sur une de vos abbaissees que vous avez mouillées d'eau avec le doroir. Recouvrez-les avec l'autre abbaisse, & les pincez toutes l'une après l'autre avec le bout du doigt pour les bien souder. Séparez-les

ensuite avec le petit coupe-pâte, & les dressez comme des pâtés. Plus elles sont petites & meilleurs elles sont. Vous les faites frire & les glacez.

Flancs à la crème.

Entremets.

Faites une pâte sèche à l'eau chaude, formez une abbaïsse avec un bord de la hauteur d'un pouce. Délayez dans une casserole de la farine à peu près ce qu'il en faut, avec six œufs & une pinte de crème. Mettez-y un peu de sel & un peu de sucre en poudre. Quand le tout est bien délayé, mettez votre abbaïsse sur un plafond dans le four, ensuite mettez dedans votre appareil avec une cuillère qui ait le manche long pour ne pas vous brûler. Il faut le servir tout chaud.

Darioles.

Entremets.

Faites une pâte à l'eau chaude & au sel, peu de beurre. Formez-en des abbaïsses hautes de deux

doigts, & les arrangez sur un plafond graissé. Mettez dans un vaisseau deux cueillerées de farine avec un peu de sel. Délayez avec trois ou quatre œufs entiers, une chopine de lait & un peu de sucre. Quand le tout est bien délayé, mettez vos abbaiſſes dans le four doux, & avec une cueillere, versez de votre appareil ce qu'il en faut. Laissez-les cuire, retirez-les, & rapez du sucre dessus. On fait des darioles de fruit de même.

Flancs.

Faites une pâte royale bien légère. Délayez avec un fromage à la crème bien doux, un peu de sel, quatre œufs frais, un petit morceau de beurre que vous ferez fondre. Maniez bien le tout ensemble. Faites une pâte brisée sèche à l'eau chaude; dressez une abbaiſſe de la grandeur de votre plat à la hauteur d'un pouce. Mettez votre appareil dedans, & fai-

Entremets

tes cuire au four une demi-heure,
& servez tout chaud.

On peut en faire de petits, si
l'on veut, avec le même appareil.

Brioche.

Entremets
froid.

Prenez un boisseau de farine,
plus ou moins. Mettez votre farine
sur le tour. Otez-en le tiers
dont vous ferez un levain avec un
quarteron de levure de biere &
de l'eau chaude. Vous la pétrissez
un peu molle, vous la moulez un
peu & la faites revenir dans une
nape bien enveleppée pendant
une demi-heure. Avec le reste
de la farine, vous faites votre pâte.
Vous y mettez un quarteron de
sel fin, quarante œufs & quatre
livres & demie de beurre bien
manié. Vous le mêlez par petits
morceaux avec les œufs dans le
milieu de votre farine & un peu
d'eau. Maniez-les bien à mesure;
prenez de la farine. Quand le tout
est bien mêlé ensemble, vous le
pétrissez

paitrifsez deux ou trois fois, vous l'étendez & y mettez de votre levain par petits morceaux. Maniez bien le tout ensemble, & lui donnez trois tours avec la main. Laissez-le reposer une demi-journée avant que de vous en servir. Ensuite vous prenez tel morceau que vous voulez, & le façonnez dessus. Dorez & faites cuire au four.

On en fait de petites.

Canelons.

Faites une pâte moitié sucre & moitié farine, du citron rapé & deux œufs frais. Faites fondre dans un petit verre d'eau, un quarteron de bon beurre. Maniez votre pâte & la moulez. Faites-en une abbaïsse bien mince. Coupez-la en petites bandes de la grandeur de petits morceaux de canne de roseau, c'est-à-dire, long de cinq pouces. Enfermez ces petits morceaux de canne avec votre pâte.

Entremets.

Laissez - en un bout débouché. Faites enforte qu'ils soient proprement foudés. Faites-les frire dans du sain-doux. Quand ils sont cuits & qu'ils ont belle couleur, laissez-les égoutter, ôtez les cannes & les remplissez de crème ou marmelade. Glacez avec la pelle rouge & les attachez avec du caramel sur le plat que vous devez les servir.

Ramequins.

Entremets.

Mettez dans une casserole un peu d'eau, environ un demi-verre, & un morceau de beurre. Quand cela commence à bouillir vous y mettez de la farine comme pour une pâte royale. Quand elle est faite, vous y mettez quatre œufs. Mêlez bien le tout ensemble, & y mettez deux anchois & du fromage de Brie & Gruyere, & du gros poivre. Pilez bien. Graissez des moules à petits pâtés, & formez vos ramequins. Faites-les cuire & servez chaud.

Ramequins soufflés.

Faites un petit morceau de pâte royale bien légère de la grosseur de deux œufs. Mettez dans le mortier avec deux fois autant de bon beurre, du persil haché bien menu, un demi-quartier de fromage de Brie bien doux, & un quarteron de Gruyere rapé, aussi bien doux. Pilez le tout ensemble & y mettez cinq jaunes d'œufs l'un après l'autre, & les blancs à part, pour les fouetter. Quand le tout est bien pilé, mêlez-y vos blancs d'œufs. Foncez des tourtières de feuilletage bien mince; mettez-y avec une cueillere de votre appareil de la grosseur de deux pouces. Faites-les cuire au four chaud pour les saisir, & après vous les faites aller doucement. Vous les voyez monter à vûe d'œil. Quand ils sont cuits & refuyés, vous les servez tout chaud. Il ne faut qu'un petit quart d'heu-

Entremets.

re pour les faire cuire. Il faut avoir l'attention de pouvoir les servir au sortir du four.

Pommes d'amour.

Entremets.

Vous faites cuire un appareil de buiscuit de Savoye dans des moules à pommes d'amour, & vous y faites la cérémonie qu'on sçait quand elles sont cuites.

Gâteaux vole au vent.

Entremets.

Faites une livre de feuilletage, c'est-à-dire, que vous prenez une livre de farine, dans laquelle vous mettez un peu de sel, un œuf, & un petit morceau de beurre. Délayez & maniez votre pâte avec de l'eau, mais surtout qu'elle ne soit pas trop ferme. Etendez & y mettez autant de beurre que de pâte, à peu de chose près. Enfermez-la bien, & laissez reposer. Tournez comme le feuilletage jusqu'à quatre fois en deux tems différens. Vous formerez vos gâteaux de l'épaisseur de deux écus.

Coupez en lozange ou en équiere. Dorez-les un peu, & les faites cuire au four doux. Laissez bien cuire & ressuyer, & servez chaud.

Gâteau de Compiègne.

Vous prenez de la même pâte Entremets
froid. que celle de brioche. Vous pouvez y mettre des raisins de Corinthe ou écorce de citron rapé vert. Vous formez un carton de la forme d'un moule à manchon, & de la hauteur que vous voulez. Mettez votre pâte dedans & l'y laissez trois ou quatre heures dans un endroit chaud. Ensuite mettez cuire au four. Quand il est monté & bien cuit, vous ôtez le carton, & le semez de nompaille.

Gâteau de Brie.

Prenez un bon quartier de fromage de Brie bien doux & gras. Entremets. Pilez-le très-fin & le maniez avec une livre de beurre, deux litrons de farine, quatre œufs, un peu de sel. Pétrissez bien le tout en-

semble. Moulez la pâte & enformez votre gâteau. Faites cuire, & servez froid ou chaud.

Gâteau au lard.

Entremets.

Il faut faire une pâte brisée bien délayée, dans laquelle vous mettez un quart de beurre. Vous l'enveloppez & lui donnerez six tours. Moulez ensuite & formez deux abbaisses de l'épaisseur du travers de doigt chaque. Vous aurez du petit lard bien entrelardé à moitié cuit dans le derrière de votre marmite. Quand il est froid, vous le coupez en morceaux épais de quatre écus de la largeur du pouce, & longs comme la moitié. Arrangez sur votre première abbaïsse des morceaux de petit lard en les faisant entrer dans la pâte. Vous en faites autant à l'autre abbaïsse. Mouillez-en une & les assemblez toutes les deux, & qu'elles soient bien soudées. Façonnez le tour de votre gâteau.

Dorez & mettez au four. Il faut près d'une heure pour le cuire. Ne mettez point de sel dans la pâte à cause du lard : cependant il en faudroit un peu s'il étoit doux.

Gâteau à l'huile.

Vous formez de petits gâteaux Entremets; avec de la pâte à la Provençale, & les faites cuire à l'ordinaire. Vous leur donnez telle figure que vous jugez à propos.

Gâteau de mille feuilles.

Faites un bon feuilletage à l'ordinaire. Gros Entremets. Etendez cinq ou six abbaiſſes de ce feuilletage. Façonnez-en une qui fera la dernière pour mettre deſſus. Faites-les cuire toutes. Obſervez qu'elles ſoient de la même grandeur, de l'épaiſſeur d'un écu. Quand elles ſont cuites, vous les garniſſez de différentes ſortes de confitures & crème, & les arrangez l'une ſur l'autre. Mettez celle que vous aurez découpée par-deſſus. Uniſſez-les

bien & les glacez avec la glace blanche, par tout & par-dessus. Vous les ferez sécher au four doux. Vous pourrez faire quelque agrément avec de l'écorce de citron confit, découpé, ou pistaches, ou gelée de groseilles.

Gâteau d'amandes.

Gros Entremets.

Pour un gâteau ordinaire, il faut une livre d'amandes douces, & une douzaine d'ameres, le tout bien échaudé & pilé avec du blanc d'œuf. Vous y mettrez à mesure une demi-livre de sucre en poudre, & deux œufs entiers. Remuez bien le tout, & achevez de piler en y mettant huit jaunes d'œufs. Vous fouettez à part les blancs. Mettez aussi de la rapure de citron. Ensuite vous y mettez vos blancs d'œufs fouettés. Mettez votre appareil dans une casserole bien beurrée ou dans un moule fait exprès. Faites-le cuire au four très-doux, il faut au moins

une heure pour le cuire. Observez qu'il ait belle couleur.

Gâteau à la crème.

Mettez deux litrons de farine Entremets.
sur une table, faites un trou au milieu, mettez-y un peu de sel, trois œufs délayés avec une chopine de crème, & rendez la pâte molle, étendez-la un peu avec le rouleau, mettez dessus une livre de beurre fin. Ensuite remaniez bien le tout ensemble pour bien incorporer le beurre. Formez votre gâteau de la grosseur ou grandeur que vous jugerez à propos. Dorez-le avec un œuf. Faites-le cuire trois quarts d'heure, que le four soit raisonnablement chaud.

Autre gâteau d'amandes.

Faites une pâte avec une demi-livre d'amandes bien pilées, une demi-livre de sucre fin, de la farine & six œufs. Pétrissez bien le tout ensemble. Formez votre gâteau. Faites-le cuire sur du papier

beurré. Quand il est cuit, il faut le glacer à la glace royale.

Gâteau de Pistaches.

Entremets
froid.

Il se fait comme le premier gâteau d'amandes. Vous mettez des pistaches au lieu d'amandes, & le finissez de même.

Gâteaux de Boulogne.

Entremets.

Faites une pâte royale ordinaire. Quand elle est faite, mettez-y un bon morceau de beurre & des œufs, ce que la pâte en peut boire, quelques biscuits d'amandes écrasées, un peu de sucre. Dressez-les sur un plafond graissé.

Talmoufes.

Entremets.

Ayez de petites abbaisses de feuilletage à l'ordinaire. Ensuite vous mettez dans une casserole deux fromages blancs à la crème, qui soient bien égouttés. Vous y mettez quatre ou six œufs, un peu de sel & de farine. Mettez gros comme deux œufs de pâte

royale, le tout bien manié, couche-en gros comme un œuf sur chaque abbaïsse, & les retrouffez. Dorez & faites cuire au four.

Gaufres ordinaires.

Mettez dans une petite terrine, Entremets.
de la farine autant qu'il en faut pour ce que vous voulez faire de gaufres. Mettez - y un ou deux œufs délayés avec de la crème & un peu de lait. Vous y mettez autant de sucre en poudre que de farine. Délayez bien le tout, que cela soit clair. Faites chauffer votre fer autant d'un côté comme de l'autre. Graïffez-le bien avec du beurre très-fin, ou avec de la bougie. Ensuite vous l'esluyez avec une serviette. Vous prenez de votre appareil, une cueillerée & demie. Fermez bien le fer & le pressez. Mettez cuire d'un côté, ensuite de l'autre. En ouvrant le fer on peut voir si la gaufre est cuite, pour lors vous lui faites

prendre la forme sur un rouleau de bois comme un rouleau à pâte. Il faut les tenir chaudement pour qu'ils soient servis secs.

Autre façon de gaufres.

Entremets.

Mettez dans une casserole quatre œufs frais, une demi-livre de sucre en poudre, trois quarterons de farine, un demi-septier de crème, & un peu de lait, un petit morceau de beurre que vous faites fondre dans un peu d'eau, un peu de sel & de rapure de citron. Faites chauffer le fer & formez vos gaufres à l'ordinaire.

Autre façon.

Entremets.

Mettez un litron de farine dans une terrine avec un peu de sel, une demi-once de levure de bière. Délayez le tout avec du lait tiède. Mettez huit blancs d'œufs fouettés, une demi-livre de beurre que vous ferez fondre auparavant. Couvrez le tout & laissez lever l'appareil. Ensuite frottez votre

fer à l'ordinaire, & formez vos gaufres, & les servez avec du sucre rapé par-dessus.

Cornets.

Mettez dans un vaisseau une Entremets.
demi-livre de sucre en poudre,
une livre de farine, deux jaunes
d'œufs : faites fondre un demi
quarteron de beurre dans une
chopine de lait. Délayez votre
appareil. Vous les faites cuire
comme des gaufres.

Les oublis se font de même.

Meringues.

Fouettez quatre ou six blancs Entremets.
d'œufs en neige. Mettez y un
peu de rapure de citron, & deux
ou trois cueillerées de sucre fin
passé au tamis. Fouettez bien le
tout ensemble. Formez vos me-
ringues avec une cueillere de la
grosseur d'une noix, & laissez de
la distance sur le papier. Poudrez-
les de sucre. Couvrez-les avec le
couvercle de tourtiere chaud, &

de la braise par-dessus : aussi-tôt elles s'élevent & prennent une belle couleur blonde. Quand elles sont toutes cuites, vous ôtez ce qui reste dans le milieu qui n'est pas cuit, & vous mettez à la place telle confiture que vous jugez à propos, ou crème légère. Vous recouvrez vos meringues avec d'autres, elles seront jumelles. Servez bien sec.

Macarons.

Entremets.

Pilez une livre d'amandes douces, arrosez-les de blancs d'œufs. Quand elles sont bien pilées, mettez-y autant de sucre en poudre, avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés. Battez bien le tout ensemble, & dressez vos macarons sur du papier, & faites cuire au four très-doux.

Massépins.

Desserts.

Pilez deux livres d'amandes douces. Faites cuire deux livres de sucre à la plume, & dessécher

les amandes dedans jusqu'à ce qu'elles quittent la poële, & qu'elles ne tiennent point au dos de la main en la posant dessus. Laissez-la refroidir, ensuite remettez dans le mortier. Vous y joindrez trois blancs d'œufs. Battez bien le tout ensemble, mettez-y une poignée de sucre en poudre, un peu de fleur d'orange ou rapure de citron ou autre senteur. Mettez-les dans un moule & les seringuez à votre fantaisie. Faites-les cuire à petit feu.

Biscuits d'amandes ameres.

Pilez un quarteron d'amandes ameres, & autant de douces sans rien mettre avec. Il n'importe qu'elles viennent en huile. Ensuite battez quatre blancs d'œufs. Mettez-y vos amandes avec une livre de sucre en poudre. Mêlez bien le tout ensemble. Vous les dressez sur du papier avec deux

Entremets.

couteaux comme de petits beignets. Faites-les de la grosseur du bout du doigt. Il faut les faire cuire à petit feu au commencement, ensuite les pousser plus vite. Quand ils ont couleur, il faut les ôter & les laisser sur le papier.

Le biscuit d'avelines se fait de même.

Biscuits du Palais Royal.

Entremets. Pesez dans une balance six œufs frais, & autant de sucre de l'autre côté, qui soit beau & sec. Pesez la valeur de trois œufs de farine. Cassez dans une terrine vos jaunes d'œufs, & les six blancs à part que vous fouettez en neige. Ensuite vous y mettez votre sucre bien mêlé avec les blancs, ensuite les jaunes, après quoi vous mettez votre farine bien sèche. Refouettez bien le tout ensemble. Mettez-y de la rapure de citron, ou de la fleur d'orange, ou

conserve bien pilée. Dressez vos biscuits dans des moules bien beurrés & les glacez légèrement. Faites à l'ordinaire.

Semelles à la Dauphine.

Prenez de la pâte à la Dauphine, formez - en des abbaisles, coupez-les de la forme d'une semelle de soulier. Faites-les cuire à moitié dans le four. Ayez du sucre cuit à la plume que vous laissez refroidir. Glacez vos semelles avec la lame d'un couteau, & les remettez cuire au four à petit feu. Servez chaud. Entremets.

CHAPITRE VI.

Divers Entremets, tant en gras qu'en maigre.

Rôties à la moëlle.

IL faut faire des abbaisles de pâte d'amandes en forme de rôties, & faire seulement un pe- Entremets.

tit rebord de l'épaisseur de deux écus. Faites cuire au four. Mettez dessus un petit appareil de crème à la moëlle bien délicate & légère. Vous en mettez dessus chaque abbaisse l'épaisseur d'un écu. Mettez par-dessus un peu de blanc d'œuf fouetté. Rapez du sucre, & les glacez. Servez chaud.

Rôties à la Provençale.

Entremets. Ayez la mie d'un pain mollet tendre. Lardez-la de lardons de jambon & d'anchois le plus que vous pourrez. Coupez-la en rôties, & les faites frire dans du lard. Vous les dressez sur le plat avec du jus de citron, de l'huile & du poivre concassé.

Rôties en canapé.

Entremets. Faites un salpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichaux coupés en petits dez, passez des champignons en dez que vous mouillez avec du jus. Mettez-y ensuite les ris de veau, les crêtes & culs d'ar-

tichaux. Faites cuire le tout, & liez de blond de veau, & sur la fin une liaison de trois jaunes d'œufs. Que le tout soit bien lié, mais peu de sauce. Laissez refroidir. Ayez des rôties de pain bien minces. Garnissez le dessus avec votre salpicon. Ayez des œufs battus. Mettez la main dedans & la passez dessus vos rôties. Ensuite faites-les frire dans du saindoux, & les servez avec du blond de veau. *Faux témoins.*

Coupez en témoins des especes **Entremets.** de rôties de pain. Trempez-les dans une omelette. Mettez dessus un salpicon cuit bien fini. Remettez des œufs dessus, panez & faites frire.

Rôties à l'Angloise.

Ayez des rôties de pain que **Entremets.** vous faites frire dans de l'huile. Dressez-les sur le plat, & mettez un salpicon en ragoût bien fait & la sauce bien blonde & légère.

Rôties aux concombres.

Entremets. Ayez des rôties de pain , mettez dessus un ragoût de concombres bien lié & bien fini. Finissez-les comme les rôties en canapé.

Rôties au jambon.

Entremets. Ayez des morceaux de mie de pain bien coupés en rôties. Ayez aussi autant de tranches de jambon bien coupées , parées & battues avec le dos du couteau. Faites-les dessaler deux ou trois heures , & les faites suer dans une casserole avec un peu de lard fondu. Quand elles veulent s'attacher , ôtez-les & mettez dans la casserole une cueillerée de bouillon doux. Faites un peu bouillir , dégraissez & liez la sauce avec du blond de veau. Faites frire vos rôties dans du lard , ou bien dans la même casserole où ont sué les tranches de jambon. Quand elles ont couleur , ôtez-les , & les dressez sur le plat , les tranches de

jambon dessus, & la sauce par-dessus avec une pointe de vinaigre.

Rôties d'haricots blancs.

Faites frire les rôties dans l'huile. Entremets.
Ayez des haricots blancs bien cuits. Mettez dans une casserole deux pains de beurre, sel, poivre, un peu d'huile, du persil haché bien menu. Faites bouillir un peu sur le feu, goûtez & mettez quelques filets d'anchois. Faites un canapé d'haricots dessus, & servez chaud.

Rôties au lard.

Ayez des rôties de pain. Coupez en petits dez un morceau de petit lard bien sain & bien entrelardé. Entremets.
Mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, échalottes, quatre jaunes d'œufs, un peu de poivre concassé. Maniez bien le tout ensemble & en garnissez vos rôties. Faites-les frire & servez dessous un peu de blond de veau bien doux.

Rôties de rognons de veau.

Entremets.

Ayez un ou deux rognons de veau que vous hachez très - menu avec un peu de sa graisse, persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, & fines herbes, liez de quatre jaunes d'œufs. Arrangez de cette farce sur des rôties de pain. Frottez-les avec des œufs, & les panez de mie de pain très-fine. Foncez une tourtiere de bardes de lard. Arrangez vos rôties dessus, & leur faites prendre couleur au four. Pour les servir, il faut les bien dégraisser, un peu de blond de veau.

Autres rôties de rognons de veau.

Entremets.

Prenez un rognon de veau rôti à la broche. Hachez-le très-fin avec un peu de sa graisse. Mettez dans le mortier avec quatre biscuits d'amandes ameres, de la rapure de citron, & citron confit, gros comme le pouce de pâte royale bien légère, gros comme

deux œufs de crème pâtissière ,
deux onces de sucre , quatre jau-
nes d'œufs , & les blancs fouettés.
Pilez bien le tout ensemble , &
en garnissez vos rôties. Faites-les
cuire au four ou sous un couver-
cle de tourtière. Ensuite vous les
glacez & servez chaud.

Rôties de foyes gras.

Pilez deux ou trois foyes gras **Entremets.**
avec de la moëlle de bœuf , une
truffe hachée , persil , échalottes
hachées , un peu de mie de pain
mitonnée dans la crème , trois jau-
nes d'œufs , sel & poivre. Garnif-
sez des rôties de pain. Dorez-les,
panez & faites frire. Mettez un
peu de sauce dessous , & servez.

Rôties à la Hollandoise.

Ayez des anchois bien lavés & **Entremets.**
dessalés. Levez-en les filets & les
coupez proprement en allumet-
tes. Faites un appareil d'huile ,
persil , ciboule , échalottes , poi-
vre concassé , anchois hachés.

Vos rôties étant faites mettez dessus un lit de cet appareil, & garnissez le dessus avec de petits filets d'anchois proprement arrangés.

Rôties d'œufs.

Entremets.

Faites rôtir des tranches de pain qui soient bien minces. Faites bouillir un demi-septier de crème, avec un morceau de sucre, du biscuit d'amandes écrasées, de la rapure de citron. Mettez huit jaunes d'œufs & deux blancs, un pain de beurre manié. Brouillez-les avec de la crème. Que cela soit comme des œufs brouillés. Garnissez vos rôties, un peu de blanc d'œufs fouetté par-dessus. Rapez du sucre dessus, & les glacez. En place de pain on peut mettre de la pâte d'amandes.

Rôties à la moëlle sans sucre.

Entremets.

Faites griller ou frire de petites rôties de pain. Ayez aussi un peu de farce de volaille bien fine que vous mettez dans une casserole
avec

avec un peu de blond de veau, de petites herbes hachées, un jaune d'œuf, le tout bien manié & affaisonné. Ayez de la moëlle cuite au bouillon. Quand elle est refroidie vous la coupez en morceaux. Garnissez vos rôties d'un peu de farce & de quelques morceaux de moëlle, remettez un peu de farce, panez, faites prendre couleur, & servez à sec.

Rôties à la Garone.

Hachez, sel, poivre, persil, ciboule, échalottes, rocamboles, que vous mêlez bien avec de l'huile. Etendez cet appareil sur des rôties passées à l'huile. Garnissez de filets d'anchois. Dresser sur le plat avec un peu d'huile, jus d'orange, & poivre concassé.

Poulpettes à l'Italienne.

Faites une farce de volaille cuite & bien liée. Mettez dedans quelques ingrédients, comme parmesan rapé, & raisins de Corin-

146 LES DON S
the. Vous les roulez & farinez,
& faites cuire sur une tourtiere
avec du beurre. Vous les arran-
gez dans un autre plat avec un
bord de feuilletage ou croutons.
Versez - y un appareil de peau
d'Espagne.

Rabiolles.

Hors-
d'œuvre.

Faites une pâte avec de la fari-
ne, blancs d'œufs, sel, & de l'eau
tiède. Vous la faites un peu mol-
le & la laissez reposer. Vous l'é-
tendez ensuite sur une table. Vous
avez une farce d'épinars bien ha-
chés, que vous avez passée au
beurre avec un peu de crème, un
peu de mie de pain, & quelques
jaunes d'œufs pour la lier. On
peut y mettre du parmesan rapé,
un peu de moëlle de bœuf. Vous
formez des rissoles avec votre
pâte, sur laquelle vous mettez
cette farce. Vous les faites cuire
à l'eau bouillante ou bouillon
pendant une demi-heure. Dref-

sez-les dans le plat & les arrosez de bon beurre fondu, & d'excellent bouillon. On y rape aussi du fromage.

Blanc manger frit.

Entremets.

Faites bouillir une chopine de lait, & demi-septier de crème. Mettez-y du sucre, quelques amandes pilées. Laissez un peu refroidir. Cassez dans une casserole douze œufs que vous délayez avec votre crème. Passez-la au tamis & faites cuire au bain-marie. Etant refroidie vous la levez de dessus le plat & la coupez par morceaux. Faites-la frire, farinez & glacez.

Rôties aux champignons à l'Italienne.

Vous coupez des rôties de pain en quarrés, & les faites frire dans de l'huile pour les servir. Vous mettez dessus un ragoût de champignons à l'Italienne bien fini. L'on en fait aux morilles.

Entremets.

Rôties aux truffes.

Entremets.

Coupez des rôties de pain comme ci-devant, & les garnissez de truffes cuites à l'Italienne, & bien émincées. Une fauce légère dans le fond, jus de citron.

Rôties au beurre.

Entremets.

Faites griller des rôties de pain bien blondes. Faites fondre du beurre ce qu'il en faut pour les humecter; mais qu'il soit excellent. Vous mettrez dans ce beurre un peu de sel & poivre concassé, quelqu'une des herbes de la ravigotte bien hachées, avec du jus de citron. Mettez cet appareil sur vos rôties & servez.

Rôties à l'huile.

Entremets.

Faites griller du pain comme ci-devant. Pour les servir vous y mettez du sel & du poivre concassé; de l'huile, & jus de bigarrade.

Rôties au fromage.

Faites griller du pain à l'ordi-

naire, garnissez-le de fromage Entremets.
 fondu, soit Gruyere ou Parme-
 fan, ou autre à votre goût; du
 poivre concassé. Le jus de deux
 citrons.

On fait des rôties d'épinars su-
 crées. Des rôties aux écrivisses,
 avec du beurre d'écrivisses, à l'o-
 zeille & à la crème & autres.

CHAPITRE VII.

Entremets de Beignets.

Beignets de pâte royale.

FOrmez une pâte royale com- Entremets.
 me pour les petits choux.
 Ayez une feuille de papier grais-
 sée avec du sain-doux. Dressez
 vos beignets avec deux couteaux
 de la grosseur d'une petite noix,
 plus ou moins. Ou bien mettez
 votre pâte sur le dos d'une assiet-
 te, & avec le bout d'une écumoi-
 re que vous tremperez dans le
 sain-doux chaud, vous formerez

vos beignets. La premiere faon vaut mieux , parce qu'ils entrent tous ensemble dans la friture. S'ils sont gros , il faut les mettre dans la friture à demi-chaude , & les mener fort doucement. S'ils sont petits , il faut les mener un peu plus vîte. Quand ils sont cuits , poudrez de sucre, & servez chaud.

Beignets de fraises.

Entremets.

Ayez de grosses fraises bien épluchées. Trempez-les dans une pâte à bierre , & les faites frire bien blonds & les glacez. Vous pouvez mettre quelques blancs d'œufs fouettés dans la pâte , ou bien vous servir de la pâte suivante qui est propre à toutes sortes de fruits. Faites une pâte royale à l'ordinaire , & y mettez quand elle est faite , un peu de rapure de citron & des œufs , jusqu'à ce qu'elle soit assez claire pour empâter votre fruit. Faites-les frire & les glacez.

Beignets lassés.

Mettez dans une casserole un fromage, & autant de farine délayée, le tout avec quatre œufs frais, un peu de sel & un peu de crème. Faites-les cuire sur le feu comme de la bouillie bien épaisse : vous la versez dans une passoire sur un papier bien graissé, & quand cela est froid, vous le coupez, vous faites frire & le glacez de sucre en poudre, avec la pelle rouge. On en fait au citron, aux pistaches & amandes ; c'est toujours la même chose.

Entremets.

Beignets de blanc manger.

Mettez dans une casserole une petite poignée de farine de ris délayée avec du lait. Faites cuire votre crème sur le feu, & remuez toujours jusqu'à ce que votre farine soit cuite. Quand elle a été une heure ou deux sur le feu, si elle est trop épaisse, mettez-y un peu de crème en cuisant, & sur

Entremets.

la fin un peu de sucre & citron rapé, & quelques blancs de poularde, hachés extrêmement fin, ou déchiquetés comme on faisoit jadis. Quand votre crème est finie versez-la sur un plafond avec de la farine dessus & dessous. Quand elle est froide, coupez-la & en formez des boulettes grosses comme le bout du doigt, bien arrondies dans le creux de la main. Vous les mettez sur une assiette farinée. Il en faut quatre assiettées pour un plat. Vous faites bien chauffer la friture & les mettez dedans. Il ne faut qu'un instant pour les faire cuire. Rapez du sucre dessus, & les servez.

Beignets de pâté.

Entremets.

Mettez du lait dans une casserole avec un peu de sel, & gros comme un œuf de beurre. Mettez sur le feu. Quand cela commence à bouillir, mettez de la farine comme pour de petits choux.

Que la pâte soit un peu ferme & bien desséchée. Ensuite mettez-la sur la table & en formez une abaisse que vous coupez en beignets, & faites frire dans l'huile, & les glacez avec la pelle rouge & sucre en poudre.

Beignets de feuilles de vigne.

Prenez des feuilles de vigne Entremets.
les plus tendres. Laissez-y un peu de la queue. Faites une pâte avec de la farine, deux ou trois œufs entiers délayés avec du lait, & un demi-verre d'eau-de vie, un peu de citron, & une cueillerée d'huile. Délayez bien le tout. Il faut que la pâte soit un peu épaisse pour que la feuille en la trempant dedans emporte avec elle assez de pâte pour la couvrir. Faites-les frire tous bien secs & de belle couleur, rapez du sucre dessus & servez.

Beignets bachiques.

Prenez des bourgeons de vigne Entremets.

les plus tendres. Trempez-les dans une pâte à bierre, & les faites frire, glacez & servez chaud.

Beignets de Cornouilles.

Entremets.

Ayez des cornouilles bien meures, ôtez les noyaux comme vous feriez à une olive pour mettre en ragoût. Trempez dans une pâte à frire comme aux beignets de fraises. Faites-les frire à propos, glacez & servez chaud.

Beignets à l'Italienne.

Entremets.

Prenez des pains à chanter autant que vous voulez faire de beignets; trempez-les dans l'eau pour les rendre maniables. Mettez dessus telle confiture ou crème que vous voudrez, de la grosseur du pouce sur chaque. Relevez les bords du pain à chanter l'un sur l'autre, afin de bien enfermer ce qui est dedans. Trempez-les ensuite dans une pâte ordinaire un peu épaisse. Faites-les frire, poudrez de sucre & servez.

Beignets de sureau.

Prenez de la fleur de sureau. Cou- Entremets.
pez les bouquets en branches ,
marinez-les avec un peu de sucre
& d'eau-de-vie. Trempez-les en-
suite dans une pâte à frire , dans
laquelle vous aurez mis quelques
blancs d'œufs fouettés. Faites-les
frire & les glacez.

Beignets perlés.

Faites une pâte avec du vin Entremets.
d'Espagne , deux poignées de fa-
rine , un peu de sel , du sucre ,
du citron rapé , deux ou trois
blancs d'œufs fouettés. Donnez à
votre pâte la consistance de la
crème double. Mettez de la fri-
ture dans une petite marmite, lar-
ge du cul d'une bouteille. Quand
elle est chaude , prenez un enton-
noir avec trois méches. Faites
couler votre pâte dans la friture
en promenant l'entonnoir jus-
qu'à ce que le dessus soit couvert.
Retournez votre beignet sur le

champ, ôtez-le ensuite & le posez sur un morceau de bois rond, ou sur un rouleau à pâte, & mettez la main dessus pour le plier. Faites de même à tous. Si la pâte étoit trop épaisse, il faudroit y remettre un peu de vin d'Espagne. Dorez avec du sucre fondu, & poudrez de nompareille mêlée.

Beignets à la crème.

Entremets.

Ayez une bonne crème pâtissière, bien consistante & bien cuite, assaisonnée des ingrédients ordinaires. Quand elle est froide formez-en de petites boules. Trempez dans une pâte à bierre un peu épaisse. Faites-les frire, glacez & servez.

Beignets soufflés.

Entremets.

Mettez dans une casserole deux poignées de farine délayée avec du lait. Mettez-y six œufs entiers. Que le tout soit bien manié & un peu consistant. Mettez-y un peu de sucre, du citron rapé, un

grain de sel, deux biscuits d'amandes ameres ou fleur d'orange pralinée, le tout mis en poudre. Beurrez une casserole, mettez votre appareil dedans, & faites cuire sur des cendres chaudes. Mettez du feu dessus sans la remuer, Quand la pâte est cuite, vous la renversez sur le tour à pâte ou sur un plafond. Quand elle est froide, vous la coupez en morceaux comme le pouce, & faites frire en sain-doux bien chaud. N'en mettez guères à la fois dans votre poële. Etant frit, poudrez de sucre & servez chaud.

Les beignets en bilboquet se font de même en donnant la forme d'un bilboquet.

Beignets en pavots.

Il faut avoir un moule de fer Entremets avec le manche courbé, que le bout du fer qui sert à former le beignet soit fait en pavot ou dans une autre façon. (On trouvera le

modele de ce fer dans le troisiéme Volume de Marfiallot.) Formez une pâte avec de la farine, des œufs & du lait, que la pâte soit claire. Mettez-y de l'écorce de citron rapé, un peu de sucre, d'eau-de-vie & de sel. Pour les former il faut faire chauffer le fer dans la friture, ensuite le mettre dans la pâte, qu'il trempe & qu'il ne passe pas par-dessus. Remettez le fer dans la friture avec la pâte qui y tient. Quand il commence à chauffer, le beignet quitte le fer, & vous le retournez pour lui faire prendre couleur des deux côtés. Il faut toujours laisser le fer dans la friture. Quand ils sont tous formés de même, vous les poudrez de sucre, & les glacez avec la pelle, & les tenez dans un lieu sec ou étuve, pour les servir chauds.

Beignets d'abricots.

Entremets.

Ayez des abricots bien meurs.

Epluchez la peau & les coupez en deux. Marinez-les avec du sucre & de l'eau-de-vie. Mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte à bierre ou à vin blanc. Faites-les frire & les glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge. On peut les frire en les mettant dans la farine. On fait les beignets de pêche de même.

Beignets de pommes.

Ayez des pommes de rainette. Coupez-les en quatre, ôtez la peau & les pepins. Mettez-les dans un peu d'eau-de-vie & un peu de sucre. Faites-les égoutter, & maniez dans la farine. Faites-les frire de belle couleur, & les glacez à l'ordinaire.

Entremets.

Beignets de pommes en joyaux.

Prenez des pommes de rainette, ôtez la peau proprement creusez le milieu avec un petit couteau. Ou bien quand elles sont pelées, coupez-les en travers de

Entremets.

l'épaisseur de deux écus, avec un coupe-pâte à boucon. Otez le milieu, qu'il ne reste que la forme d'une bague. Faites-les mariner comme ci-devant. Ensuite trempez-les dans une pâte à l'ordinaire, & les faites frire. Glacez & servez chaudement.

Beignets seringués.

Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine d'eau, de la farine, & gros comme un œuf de beurre. Formez-en une pâte royale bien ferme. Mettez-la dans le mortier avec du citron rapé, un peu de fleur d'orange, amandes pilées, ou quelques biscuits d'amandes ameres. Mettez-y des œufs à mesure que vous pilez, mettez-en jusqu'à ce qu'elle soit au point de pouvoir la mettre dans la seringue. Alors vous l'emplirez & pousserez vos beignets dans la friture. Il faut qu'au bout de la seringue il y ait une petite plaque

de fer qui bouche les trous, qu'ils soient deffinés en las d'amour ou autre chiffre. Vous les faites frire de côté & d'autre & les servez avec du sucre en poudre.

Beignets au fromage.

Mettez dans une casserole un demi-septier de lait avec un morceau de beurre, un morceau de fromage de Gruyere & de Brie. Que le tout soit bien doux. Quand le lait bout & que le tout est fondu, mettez-y de la farine & en faites comme une pâte à la royale, ensuite vous y mettez des œufs, dressez, & faites frire comme les pêts, & servez chaud.

Entremets

Beignets d'amandes.

Pilez un quarteron d'amandes avec quelques blancs d'œufs pour qu'elles ne tournent pas en huile. Pilez huit jaunes d'œufs durs & quelques biscuits d'amandes ameres, & de la rapure de citron. Mêlez le tout ensemble avec trois

Entremets

blancs d'œufs fouettés , & un peu de sucre en poudre & de farine. Vous maniez bien le tout ensemble , jetez sur le tour à pâte , & en formez une abbaïsse. Coupez-la par petits morceaux comme le pouce. Faites frire & poudrez de sucre fin.

Beignets à la Royale.

Entremets.

Faites une pâte avec une demi-livre de farine , la moitié autant de sucre en poudre , un peu de sel , de rapure de citron , de biscuits d'amandes amères & fleur d'orange. Le tout mis en poudre , délayez votre pâte avec des blancs d'œufs. Maniez bien votre pâte. Roulez-la en un morceau gros comme le poing , & la coupez en abbaïsses épaisses de deux écus. Vous coupez vos abbaïsses en filets , qui tiennent tous ensemble. Formez-en une couronne comme vous feriez sur un pâté. Faites à tous de même. Faites frire

& glacez avec la pelle rouge.

Beignets de Portugal.

Prenez des oranges de Portugal Entremets
que vous tournez comme un cul
d'artichaux. Vous en ôtez la peau
& les fendez en quatre. Faites-les
blanchir & les mettez à l'eau frai-
che. Ensuite vous les faites cuire
dans du sucre. Faites une pâte à
vin d'Espagne ou avec de la bier-
re. Trempez-y vos quartiers d'o-
range. Faites-les frire bien blonds
& les glacez. On peut faire de
même avec les citrons & berga-
mottes.

Beignets au pain.

Ayez la mie d'un pain mollet Entremets
coupée mince de la largeur d'un
écu de six livres. Mettez sur cha-
que morceau un peu de crème
cuite assaisonnée de sucre, écor-
ce de citron rapée, & biscuit
d'amandes. Recouvrez-le d'un
autre morceau de mie, enfermez
bien le tout, & trempez-le dans

une pâte faite avec de la biere.
Faites frire bien blond, & glacez
de sucre avec la pelle rouge. On
en fait de même avec toutes for-
tes de confitures.

Beignets à la moëlle.

Entremets.

Ayez un fromage à la crème,
bien doux & bien égoutté : met-
tez-le dans un mortier ; mettez-
y un peu de lait, ensuite un peu
de farine & des œufs, un peu de
sel, pilez bien le tout & en for-
mez vos beignets, que vous cou-
chez sur un papier beurré gros
comme une petite noix. Faites-
les frire & les servez sucrés. On
en peut faire avec de la moëlle
de bœuf. Ayez de gros morceaux
de moëlle que vous faites cuire à
part dans du bouillon, ensuite la
laissez refroidir pour la couper
par morceaux, que vous trempez
dans cet appareil de pâte, & fai-
tes frire comme les autres, &
vous les glacez.

Pommes soufflées.

Prenez des pommes de rainette dont vous faites une marmelade, comme à la tourte de pomme, bien moëlleuse & bien épaisse. Dressez-les sur le plat que vous devez servir, en forme d'une croix de Chevalier ou autre dessein. Ayez des blancs d'œufs fouettés en neige, dans lesquels vous mettez du sucre en poudre. Couvrez les pommes avec les blancs d'œufs dans le même dessein, & leur faites prendre couleur au four doux, & servez chaud.

Entremets.

Pommes à la Portugaise.

Ayez des pommes de rainette bien tournées. Vuidez le dedans avec une petite cueillere, & mettez à la place des confitures ou crème de pistaches. Trempez votre pomme farcie dans une forte pâte à frire, glacez & servez chaud.

Entremets.

Une autrefois vous les farcirez de même, & les ferez cuire au four sur une tourtiere. Glacez avec la pelle rouge.

Pommes en balon.

Entremets.

Farcissez des pommes de rainette accommodées comme ci-dessus. Enveloppez-les dans un morceau de feuilletage, le tout bien foudé. Mettez-les sur une tourtiere cuite au four, & ensuite les glacez tout autour avec du sucre, & la pelle rouge.

Vous pouvez en faire de même à des poires ou pommes d'apis.

Pain de Bayonne.

Entremets
froid.

Vous avez un jambon des plus fins, tant pour le goût que pour la qualité de la chair. Vous le faites tremper un jour, quand il est nouveau; & deux jours, quand il est un peu avancé. Vous le faites cuire à l'eau à l'ordinaire. Quand il est cuit on le laisse refroidir, & on enleve les deux noix en entier,

ainsi que le restant qu'on dégraisse à moitié ou aux deux tiers. Vous en faites une farce avec les rognures de la chair, de fines épices, & de petites herbes hachées; ensuite vous coupez votre jambon par tranches bien minces. Vous avez de la pâte à pain mollet, avec une ou deux jattes de bois de la grandeur & de la forme dont vous voulez faire votre pain. Vous étendez une abaisse de pâte dans votre jatte, ensuite vous y mettez de la farce, étendue de même, & des tranches de jambon aussi couverts de farce, & par-dessus une autre abaisse de pâte. Vous continuez toujours de même jusqu'à ce que votre jatte soit pleine, ensuite vous lui faites un couvercle de pâte. Vous renversez votre jatte sur la pelle à four pour la fariner, & vous la mettez au four bien chaud. Il faut une heure & de-

mie pour cuire ce pain , & après l'avoir fait refroidir , on le sert pour entremets.

Pain soufflé.

Entremets. Ayez un quarteron de pistaches, pilées avec autant d'amandes. Mettez-y un quarteron de sucre, quelques rapures de citron, six jaunes d'œufs, & les blancs fouettés. Ayez un petit pain d'une demi-livre, dont vous ôtez la mie par-dessous, que vous faites sécher. Vous l'emplissez d'une crème légère, pâtissière ou autre. Mettez votre pain sur le plat que vous devez servir. Mettez votre appareil dessus, unissez-le bien. Faites cuire au four & glacez.

Pain fourré à la crème.

Entremets. Faites une crème pâtissière à l'ordinaire, avec quelques œufs de plus. Assaisonnez à l'ordinaire. Ayez un pain d'une livre chapelé, ôtez la mie par-dessous. Faites-le un peu tremper dans le lait; ensuite

ensuite vous le mettez égoutter. & l'emplissez de crème. Vous mettez de la crème au fond du plat, le pain dessus, & de la crème par-dessus. Glacez dessus, & faites cuire au four.

Pain à la Dauphine.

Ayez des petits pains, larges du creux de la main, qui soient bien faits. Otez la mie par-dessous. Emplissez-les de crème comme ci-devant. Vous pouvez y mettre quelques filets de pistaches & d'écorce de citron confit. Rebouchez votre pain. Faites tremper dans du vin d'Espagne. Faites-le frire & glacez.

On fait de petites profiterolles à la crème de même ; en les faisant chapeler, on y fait un petit trou par-dessus, on ôte la mie & on les remplit de bonne crème. Remettez le crouton que vous avez ôté. Ficelez-les bien & les faites tremper dans du lait ; ensuite

Entremets.

égoutter. Faites frire, ôtez la ficelle & glacez.

On peut le mettre au four sur le plat qu'on doit les servir, en les couvrant de blancs d'œufs fouettés en meringues.

Peau d'Espagne.

Entremets.

Cassez dans une casserole huit jaunes d'œufs frais. Ayez une perdrix de bon fumet que vous aurez fait cuire à la broche. Hachez la chair & la pilez. Faites bouillir les carcasses dans du blond de veau & passez à l'étamine. Quand la sauce aura bien pris le goût de la perdrix, délayez vos œufs avec un peu de jus de veau, dans lequel vous aurez mêlé la chair de perdrix pilée. Mouillez ce qu'il faut pour un plat & passez le tout à l'étamine. Dressez dans le plat & faites cuire au bain-marie. Prenez garde de ne pas la faire trop cuire; cela lui feroit rendre de l'eau. Servez chaud.

On peut mettre de cet appareil dans de petites timbales, ou autres petits moules, ou grenadins.

Ecrévisses à l'Italienne.

Ayez des écrivisses. Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de sel, de basilic, de l'eau, & quelques tranches de citron. Quand elles sont cuites, ôtez les petites pattes. Epluchez la queue & les grosses pattes, en sorte que la chair paroisse. Faites une sauce à l'Italienne, & y mettez vos écrivisses. Faites-les mitonner un instant. En servant, jus de citron. Arrangez vos écrivisses & jetez votre sauce dessus.

Entremets.

Ecrivisses au gratin.

Ayez de moyennes écrivisses ; faites-les cuire à l'ordinaire ; épluchez la queue & ôtez les petites pattes ; coupez le bout des grosses. Quand elles seront épluchées, ayez deux foyes gras, persil, ciboules, échalottes, quelques

Entremets.

champignons, le tout haché bien menu; assaisonnez de sel, poivre & fines herbes. Maniez bien le tout avec du lard rapé, un peu de mie de pain bien fine & deux jaunes d'œufs. Faites un lit de cette farce au fond du plat. Arrangez vos écrivisses dessus proprement, la queue en dedans, & vous mettrez le reste de votre farce par-dessus vos écrivisses. Couvrez-les & les mettez sur un fourneau pour les faire attacher. Quand elles le sont, vous les dégraissez & jetez dessus le jus d'un citron avec un peu de sauce blonde en maigre. Vous mettrez du beurre au lieu de lard.

Hachis d'écrivisses.

Hers-
d'œuvre.

Il se fait comme celui de carpe garnis de croutons.

Écrivisses au vin de Champagne.

Entremets.

Ayez de belles écrivisses toutes en vie. Fendez-les en deux par-dessous; mettez dans une casse-

role deux verres de vin de Cham-
pagne , un demi-verre d'huile ,
du sel , de l'ail , deux ou trois
tranches de citron , persil , cibou-
les , un oignon piqué d'un clou
& d'un peu de basilic. Faites
bouillir vos écrivisses un bouil-
lon. Otez-les ensuite & les dres-
sez. Jetez dans la sauce un peu
de blond de veau ou coulis mai-
gre. Faites bouillir ; dégraissez , &
quand cela est réduit au point
d'une sauce , passez sur vos écri-
visses & servez chaud.

Ecrivisses à la crème.

Quand les écrivisses sont cuites, Entremets.
épluchez-les , c'est-à-dire , la
queue & le corps ; ôtez les petites
pattes ; coupez la moitié des gros-
ses , & ôtez les poulmons. Passez
des champignons en filets avec
un morceau de beurre. Singez &
mouillez avec de bonne crème.
Faites bouillir & réduire au point.
Jetez dedans vos écrivisses ; af-

faisonnez - les d'un peu de sel.

Une autrefois, vous mouillez les champignons avec de bon bouillon gras ou maigre. Assaisonnez de sel & poivre. Quand cela est réduit, mettez vos écrivisses. En finissant, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de persil haché bien menu ; délayez avec de la crème.

Ecrivisses à la Sainte-Menehould.

Entremets.

Epluchez vos écrivisses comme pour mettre à la crème. Mettez dans une casserole du beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes hachées bien menu, du sel, du poivre & des fines herbes. Marinez vos écrivisses, ensuite frottez de beurre une tourtière & arrangez vos écrivisses dessus & les panez de mie de pain bien fine. Faites prendre couleur sous un couvercle, & les dressez sur le plat avec une sauce à l'huile ou autre.

Ecrévisses au naturel.

Entremets.

Mettez cuire des écrivisses dans un chaudron ou marmite , avec une demi-bouteille de vin , plus ou moins , selon la quantité que vous en aurez , avec du sel , quelques oignons coupés en tranches, clous , basilic & un peu d'eau. Quand elles sont cuites, épluchez les petites pattes & les barbes. Mettez vos écrivisses dans une casserole. Passez leur assaisonnement dessus , & les servez en buisson.

Quand on a le tems , on peut mettre les écrivisses dans un vaisseau avec une pinte de lait & du persil , & les y laisser une demi-journée. Les écrivisses boiront du lait & prendront le goût du persil. Ensuite vous les ferez cuire comme ci-devant. Au lieu de vin , vous y pouvez mettre du vinaigre & de l'eau.

Ecrévisses à la Polonoise.

Entremers.

Ayez des écrivisses lavées & bien dégorgées. Faites-les cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un oignon piqué de clous, du sel, du poivre, du persil entier & de la bière. Quand elles sont cuites, retirez-les & faites réduire la sauce. Remettez-y vos écrivisses & les tenez sur des cendres chaudes. Servez-les avec la sauce & le persil dessus.

Ecrévisses à la poêle.

Entremets.

Mettez dans une casserole, champignons, persil, ciboules, échalottes hachées bien menu, deux gouffes d'ail entières, du lard fondu ou beurre, une tranche de jambon, quelques morceaux de veau blanchi. Faites fondre le tout. Mettez-y ensuite vos écrivisses, maniez bien le tout. Mettez-y du sel & de fines herbes. Couvrez-les & les faites

cuire toutes en vie. Quand elles sont cuites , arrangez-les sur le plat. Mettez dans la casserole où elles ont cuit un peu de blond de veau ou restaurant. Faites bouillir , dégraissez , jetez la sauce dessus , & servez chaud.

Écrévisses en surprise.

Prenez de belles écrivisses , la- Entremets.
vez-les & les faites bouillir un bouillon dans de l'eau de sel. Otez les petites pattes & le corps. Laissez la queue sans l'éplucher. Otez bien tout ce qui est dessous la coquille. Mettez dessus une petite farce bien fine & bien liée ; dans le milieu , un petit salpicon bien fin & bien cuit. Recouvrez d'un peu de farce ; le tout bien soudé , trempé dans l'œuf battu , & panez d'une mie de pain bien fine. Faites frire bien blond , & servez avec du persil frit.

On peut les faire en surprise en maigre , en les préparant comme

ci-devant, avec une petite farce maigre & légère & un petit salpicon cuit. Couvrez l'un après l'autre avec du blanc d'œuf fouetté, dans lequel vous aurez mis un peu de sel fin & du persil haché bien menu, & un peu de beurre que vous aurez fait fondre. Faites prendre couleur au four comme des méringues. Servez à sec avec jus de citron.

Ecrévisses à la broche.

Entremets.

Faites-les mourir seulement, sans les faire cuire, sur des cendres chaudes, avec du vin de Champagne, un morceau de beurre, tranches de citron, quelques oignons, du sel & fines herbes. Quand elles sont mortes, retirez les & les laissez égoutter. Faites entrer sous la coquille un petit morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalottes bien hachées, du sel, du poivre, & du basilic en poudre.

Ensuite embrochez-les sur un ha-
telette, & les faites cuire à petit
feu. Arrosez avec leur marinade.
Quand elles sont cuites, vous les
servez avec leur sauce.

Ecrévisses en salade.

Etant cuites à l'ordinaire, vous Entremets.
les épluchez comme pour mettre
à la crème. Vous les arrangez sur
un plat avec des filets de pain
frit, des filets d'anchois & autres
ingrédients; le tout artistement ar-
rangé. Assaisonnez avec de l'hui-
le, sel & poivre concassé, & un
filet de vinaigre.

Ecrévisses à la Mantoue.

Fendez en deux de belles écré- Entremets.
visses toutes vives. Mettez-les
dans une casserole avec de l'écha-
lotte, persil, ciboules hachées,
deux gousses d'ail, de l'huile,
sel & poivre. Passez-les sur un
fourneau, & les mouillez de vin
de champagne. Laissez bouillir
un instant. Etant cuites, vous les

dressez & mettez la fauce par-dessus. Jus de citron.

Ecrévisses en hatelettes.

Entremets.

Prenez des queues d'écrévisses que vous mettez avec laitances de carpes, des huîtres, le tout mariné avec persil, ciboules, champignons hachés, du beurre, sel, poivre & fines herbes. Embrochez & formez vos hatelettes dans de petites brochettes de bois ou d'argent, une queue d'écréviffe, un morceau de laitance, une huître. Faites de même à tous. Panez légèrement & faites griller bien blond. Prenez garde de les dessécher. Ou bien trempez-les dans une omelette; panez & faites frire. Servez garni de persil.

Fromage d'écrévisses.

Entremets.

Pilez un quarteron d'écrévisses toutes en vie, dont vous aurez ôté les têtes. Mettez-les dans une casserole; cassez-y douze œufs; délayez bien le tout avec une pit-

te de crème. Mettez-y du sel, le jus d'un citron; passez à l'étamine, & remettez dans une casserole. Faites cuire votre fromage sur le fourneau, en remuant toujours avec une cueillere de bois. Quand le petit lait se forme & que le fromage est bien caillé, vous le jettez dans une passoire pour le former. Faites-le égoutter en le pressant doucement avec le cul d'une assiette. Ensuite vous farienez un plafond & le renversez dessus. Quand il est ferme & refroidi, vous le coupez en morceaux, en long ou en quarré, vous le faites frire & le servez avec du coulis d'écrévisses, ou crème d'écrévisses, faites avec de la crème que vous faites bouillir, dans laquelle vous mettez un peu de sel, de poivre & de muscade.

Si c'est le jour que vous faites du beurre d'écrévisses, quand il sera passé & pressé dans l'étamine, vous passerez votre crème

dans la même étamine où sont les écrivisses, ce qui donnera le goût à votre fromage. Prenez un peu de cette crème, & faites mijotter votre fromage dedans. Faites frire & servez chaud.

Vous pouvez le servir avec un salpicon de queues d'écrivisses ou autre chose.

Ecrivisses à la Choisy.

Entremets,

Ayez de belles écrivisses; faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel, ensuite épluchez les queues & le corps, & ne laissez que les grosses pattes dont vous coupez les bouts. Otez aussi tout ce que l'écrivisse a dans le corps sans séparer la queue; remettez à la place un morceau de laitance de carpe à chacune de vos écrivisses. Il faut que les laitances soient bien blanchies & coupées en dez, & marinez avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché bien

menu avec sel , poivre , muscade & un peu de basilic. Mettez sur vos écrivisses , & recouvrez le tout jusqu'auprès des grosses pattes , avec une farce maigre de carpe ou autre , qui soit bien moëlleuse. Dorez-les de beurre , dans lequel vous aurez mis une jaune d'œuf , panez de mie de pain bien fine , & faites prendre couleur sans le faire sécher. Pour la sauce , vous aurez de petites queues d'écrivisses que vous couperez en petits dez ; mettez-les dans une casserole avec un peu de restaurant , ou autre bon bouillon , ou quelque réduction , avec gros comme le pouce de bon beurre manié dans de petites herbes de la ravigotte , hachées , un peu de farine ; tournez sur le feu ; en finissant , jus de citron. Mettez sur le plat que vous devez servir , & les écrivisses dessus. On peut les faire de

même avec de la farce grasse, & mettre en place des laitances, des foyes gras ou autres choses selon la commodité.

Huîtres en coquilles dans leur eau.

Entremets.

Ayez des huîtres vertes ou blanches bien fraîches. Faites-les blanchir sur un fourneau, dans leur eau, jusqu'à ce qu'elles veuillent bouillir. Ensuite mettez-les égoutter & ôtez le dur. Passez le plus clair de l'eau que vous mêlez avec de bon bouillon, un pain de beurre, du persil haché, du gros poivre. Faites bouillir un bouillon, & mettez vos huîtres dedans. Garnissez vos coquilles d'argent ou autres. Mettez de l'eau à chacune ce qu'il en faut. Remettez par-dessus un peu de beurre, & jetez un peu de chapelure de pain. Faites griller, & passez la pelle dessus, ou mettez un moment au four bien chaud. Prenez garde qu'elles ne soient point desséchées.

Huîtres en coquilles aux fines herbes.

Accommodez-les comme ci-
 devant, & mettez dans une cas- Entremets.
 serole deux pains de beurre, per-
 sil, ciboules, échalottes, le tout
 haché bien menu, avec du poi-
 vre & du basilic en poudre.
 Faites passer un peu cet appareil
 sur le feu & y joignez un peu de
 blond de veau ou coulis maigre.
 Jetez dedans vos huîtres. Quand
 cela est à demi-froid, garnissez
 vos coquilles & les couvrez d'un
 morceau de papier. Faites-les cui-
 re au four un moment. Ensuite
 ôtez le papier, & servez avec jus
 de citron, ou dégraissez, & met-
 tez un peu de sucre.

Une autrefois, au lieu de beurre,
 vous y mettrez de l'huile, & un
 jus de bigarrade.

Huîtres sautées.

Jetez vos huitres dans un four Entremets.
 bien chaud. Cela les fait ouvrir,
 & vous les servez à sec.

J'ai marqué au Chapitre des Sauces, dans le premier Volume, différens ragoûts d'huîtres que l'on peut servir pour entremets en gras ou en maigre.

Huîtres en beignets.

Entremets.

Ayez des huîtres au panier ou fraîches bien blanchies. Otez le dur, faites-les mariner avec citron, verjus ou vinaigre, un peu d'eau, de sel, clous, basilic, quelques ciboules entières, persil & tranches d'oignon. Avant que de servir, faites-les bien refuyer. Trempez-les dans une pâte à bierre, faites frire, & garnissez de persil frit.

Huîtres au gratin.

Entremets.

Etant épluchées & blanchies, vous les mettez dans une casserole avec du beurre de Vanvres, persil, ciboules, échalottes, champignons hachés, liez d'un peu de blond de veau épais, & capres hachées. Arrangez-les sur le plat

avec un petit gratin au fond. Pannez le tout, faites prendre couleur. En servant, jus de citron ou un peu de sauce à l'Espagnole, grasse ou maigre.

Huîtres à l'eau.

Ayez de belles huîtres, épluchées & blanchies. Mettez dans le plat que vous voulez servir un verre d'excellent bouillon, avec un demi-verre de leur eau, si elle n'est point trop salée, avec la moitié d'un pain de beurre, une petite cueillerée de bonne huile, un peu de persil haché. Mettez sur le fourneau. Quand cela commence à bouillir, mettez-y vos huîtres, qu'elles ne fassent que frémir. Ensuite ôtez-les & les jetez dessus un peu de chapelure de pain & jus de citron.

Entremets.

Huîtres en ragoût.

Passez des champignons avec un peu de beurre, un bouquet de persil & ciboules, dans lequel

Entremets.

vous mettez deux clous de girofle & une gouffe d'ail. Singez un peu les champignons, & les mouillez d'un peu de jus, un verre de vin de Champagne & du blond de veau. Faites bien cuire & dégraissez le ragoût. Ensuite ôtez ce qui est dedans & mettez-y vos huîtres bien égouttées. Si le ragoût n'est pas assez consistant, mettez-y en servant la moitié d'un pain de beurre manié. Prenez garde, en faisant chauffer le ragoût, de ne le point faire bouillir.

On peut le faire en maigre de même.

Sans rien passer, on peut mettre les huîtres dans une sauce à la carpe.

Huîtres à la poulette.

Hors-
d'œuvre.

Ayez des huîtres blanches. Faites-les blanchir dans leur eau. Ensuite faites-les égoutter & les finissez comme la fricassée de poulets, ou faites une sauce à la pou-

lette bien liée , & mettez-y vos huîtres. Jus de citron.

Huîtres au naturel.

Ayez une demi-douzaine de grosses huîtres & une douzaine de petites. Ouvrez-les; mettez-en deux petites à chaque grosse. Joignez-y persil , ciboules hachées très-menu , un peu de basilic en poudre , du poivre , un petit morceau de beurre. Recouvrez chaque huître avec sa même coquille. Faites-les blanchir, feu dessus & dessous, sur un plafond, & les servez au naturel. Entremets.

On les fait griller dans les mêmes coquilles avec le même assaisonnement , & un peu de chapelure de pain. On en fait des brochettes accompagnées de quelque autre chose frite ou grillée.

Crapes au naturel.

Faites cuire vos crapes dans de l'eau , du sel & l'assaisonnement ordinaire. Quand ils sont cuits, Entremets.

concassez les pattes & levez un peu la coquille & la remettez après. Il faut ôter les petites pattes & les servir dessus une serviette.

Les Houmars se cuisent de même. Ils viennent tout cuits à Paris. On ne fait que les réchauffer dans un petit courbouillon. Il en est de même des écrivisses de mer. On peut les mettre à plusieurs sauces comme des écrivisses de rivière ; les crapes & les houmars de même. On leve les coquilles, on tire toutes les chairs du corps & des pattes, on les coupe en filets, & vous les servez avec telle sauce que vous voulez.

La Crevette ou Salicoque de même.

Moules à l'eau.

Entremets
ou
Hors-
d'œuvre.

Prenez des moules que vous ratissez bien & lavez dans plusieurs eaux. Mettez-les dans une casserole, à sec, sur un grand four-

neau pour les faire ouvrir. Epluchez les & ôtez les filets & les crapes de façon que l'on puisse les manger proprement. Otez les des coquilles. Mettez de leur eau dans une casserole, mais passez l'eau proprement avec un peu de bouillon, du persil haché bien menu, un pain de beurre, cinq ou six gouttes d'huile. Faites frire un bouillon, jetez dedans vos moules, & les servez.

On peut laisser les coquilles & les servir avec une sauce à l'Italienne, ou à la poulette, ou en pain, ou en hatelettes, frites ou grillées en beignets & autre sauce; on les sert aussi simplement dans leur eau.

Foyes de Raye à la Hollandoise.

Faites cuire des foyes de raye, qui soient bien sains & blonds, dans un verre de vin de Champagne, de l'huile & du bouillon, gras ou maigre, du sel, quelques

Entremets.

gouffes d'ail. Laissez-les égoutter & les servez avec une sauce à la Hollandoise ou autre sauce. Vous les ferez toujours cuire de même.

Canapé de foyes de raye.

Entremets.

Coupez des morceaux de pain en rôties, larges & longues comme le pouce, un peu plus. Passez-les un peu dans de bonne huile. Faites fondre dans une casserole deux pains de beurre, mettez-y des foyes de raye, quelques filets d'anchois bien dessalés, un peu d'huile, persil, ciboules, échalottes hachées bien menu, des capres hachées de même, sel & poivre. Remuez bien le tout ensemble. Formez vos canapés. Mettez d'abord un lit de ces fines herbes quand elles sont froides, ensuite du foye de raye coupé mince & des filets d'anchois. Faites à tous de même, & finissez par les fines herbes. Jetez dessus un peu de mie de pain bien fine.

Faites

Faites prendre couleur sous un couvercle. Servez avec jus de citron.

Ragoût de foyes de Lottes.

Faites blanchir des foyes de lottes, laissez-les égoutter, & les mettez dans une casserole avec une fauce à l'Espagnole, grasse ou maigre. Faites-les mitonner un peu sur le feu. Mettez jus de citron, & servez. Entremets.

On peut les servir aux truffes, aux fines herbes & autre fauce, suivant le ragoût, & même frits, si on veut.

Les foyes de maquereaux & de merlans s'accoutument de même. Mais comme ils ont peu de consistance, il faut mieux les faire frire à l'huile, & les servir avec jus de bigarrade.

On fait le même usage des foyes de brochet, quand ils sont gras & bien frais.

Laitances de carpes frites.

Entremets.

Prenez de belles laitances de carpes que vous faites bien dégorger à l'eau , & bouillir un bouillon pour les blanchir. Laissez-les égoutter , & les marinez au vinaigre ou au citron légèrement. Etant bien égouttées , farinez-les & faites frire dans du beurre fondu , de l'huile ou du sain-doux. Il faut que la friture soit bien chaude. Servez avec du persil frit & jus d'orange.

On peut les tremper dans une pâte à frire pour changer.

Laitances de carpes au bouillon.

Entremets.

Quand vos laitances sont bien blanchies , vous les faites égoutter , & les mettez dans une casserole avec deux ou trois verres de quinte-essence bien faite , & qui ait du corps. Faites-les mijotter pendant un quart d'heure. Pour les finir , vous y mettrez un pain de beurre de Vanvres manié dans

la farine. Remuez-les hors du feu & prenez garde de les rompre. Il ne faut point que la farine soit épaisse ni claire ; tâchez de saisir le juste milieu. Dressez sur le plat, & servez chaud.

Ragoût de laitances.

Passes des champignons avec un peu de bon beurre, un bouquet, un peu de sel. Singez & mouillez avec du jus maigre, un demi-verre de vin de Champagne. Faites bouillir, & mettez-y de la sauce à la carpe, ensuite vos laitances. Finissez votre ragoût à propos. Entremets.

On peut le finir avec du coulis d'écrévisses.

Laitances au blanc.

Passes des champignons avec un petit morceau de beurre, un bouquet, du blanc de ciboules haché. Singez & mouillez avec du bouillon & vin de Champagne. Mettez-y un peu de sel. Laissez Entremets.

cuire les champignons. Mettez-y vos laitances. Faites mijotter, & finissez votre ragoût avec une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du bouillon.

On peut les mettre à la poulette avec une liaison de verjus.

Laitances de carpes veloutées.

Entremets.

Faites-les dégorger & blanchir. Etant égouttées, vous les mettez dans une casserole avec un peu de bon bouillon, un bouquet, deux champignons entiers. Faites bouillir le tout un moment. Mettez dans une casserole un pain de beurre. Passez-y une tranche de jambon, trois ou quatre champignons coupés en deux & un bouquet. Singez un peu & mouillez de bon bouillon. Faites bouillir un peu & y mettez un demi-septier de crème avec un peu de sel. Otez tout ce qui est dans la casserole. Faites réduire la sauce. Mettez vos laitances dans la casse-

role où est la fauce à la crème.
Faites mijotter un instant, & servez chaud.

On fait différens entremets de langues & d'oreilles de lapins, d'oreilles & de langues de lièvres, le tout bien approprié & cuit à propos. On les met à telle fauce que l'on veut, & cela pour le mieux & selon son goût.

Langues de Carpes à l'Espagnole.

Faites dégorger des langues de carpes un jour entier dans l'eau. Ensuite faites-les cuire dans un petit cour-bouillon léger. Mettez-les égoutter, & les servez avec une fauce à l'Espagnole. Entremets.

Toute sorte de langues de poisson d'eau douce & de mer, se peuvent manger à la même fauce. Il faut surtout qu'elles soient bien apprêtées. On peut en faire des tourtes & petits pâtés, & autres.

Canapé d'anchois.

Entremets,

Coupez des morceaux de pain, passez à l'huile comme le canapé de foyes de raye. Mettez dans le fond du plat un peu de parmesan rapé, un peu de persil, ciboules, échalottes & un peu de coulis maigre. Garnissez vos morceaux de pain d'une moitié d'anchois bien dessalé, avec le même assaisonnement, & arrosez de coulis maigre. Poudrez de parmesan.

Vous pouvez arranger votre pain sur le plat avant que de le garnir. Finissez de même & faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière ou dans le four. Servez avec jus de citron.

Allumettes d'anchois.

Entremets,

Prenez de beaux anchois gros & nouveaux. Après les avoir dessalés, lavés & nettoyés, levez-en les filets. Faites-les tremper dans du vin de Champagne ou autre vin blanc, pendant une ou

deux heures. Faites-les égoutter, trempez-les dans une omelette & les panez de mie de pain & parmesan. Faites frire, garnissez de persil frit, & servez.

On peut les tremper dans une pâte à bière, & les faire frire de même.

Anchois farcis frits.

Fendez-les en deux après les avoir nettoyés. Otez l'arrête, & mettez à la place un peu de farce fine bien liée. Faites-les mariner dans du jus de citron. Egouttez-les, trempez dans une pâte à bière & les faites frire. On peut faire la pâte au vin de Champagne. Entremets.

Menus droits maigres.

Faites fondre dans une casserole un peu de beurre, jetez-y de l'oignon coupé en filets. Passez le tout. Ensuite singez & mouillez de jus maigre. En finissant, mettez un peu de bon coulis maigre. Entremets.

Ayez de petites omelettes faites bien minces & séchées. Quand elles sont froides, coupez-les en filets & les jetez dans votre casserole. En finissant, un peu de moutarde.

Menus droits à la Trape.

Entremets.

Passer des oignons comme ci-devant. Ayez des navets, carottes, panais, bétaves, cellery, & le tout coupé en filets blanchis & cuits dans du bouillon, chacun selon sa qualité, ensuite égouttez. Votre ragoût d'oignon étant bien fini, vous jetez dedans vos racines & les faites mijotter. En finissant, un peu de moutarde & un filet de vinaigre.

Ragoût de Tortues.

Entremets.

Faites cuire vos tortues dans un court-bouillon, à l'eau & fines herbes. Epluchez & levez les membres. Mettez à part les foyes & les œufs, si elles en ont. Passez des champignons, mouillez de

jus & finissez. Mettez-y les tortues & un peu de sauce à l'Espagnole.

Hachis maigre.

Hachez des œufs durs dont Entremets.
vous ôtez la moitié des blancs, avec persil, ciboules, échalottes & champignons, que vous avez passés & mouillés avec de la crème, un pain de beurre manié. Jetez dedans votre hachis, & le finissez de bon goût.

Blanc manger.

Mettez dans une marmite un Entremets.
bon jarrêt de veau, avec deux pintes d'eau; écumez bien, & laissez cuire à petit feu pendant trois heures. Passez votre bouillon au tamis & le laissez refroidir. S'il n'étoit pas assez fort pour former votre blanc manger, vous le ferez encore réduire pour le mettre au point d'une gelée tremblante. Vous le mettez sur le feu avec deux ou trois onces de su-

cre , une pincée de coriandre & quelques zestes de citron. Quand cela a pris le goût , mettez dans l'étamine un quarteron d'amandes douces pilées en pâte. Délayez-les avec un peu de lait. Versez ensuite votre gelée dedans , & repassez plusieurs fois pour le blanchir , & lui faire prendre le goût d'amandes. Ensuite vous le dégraissez & le mettez dans le plat que vous devez servir , ou dans des tasses & de petits gobellets. On peut le dresser dans des abbaisses de pâte d'amandes , ou pâte croquante.

Gelée.

Entremets
froid.

Mettez dans une marmite un coq , un jarrêt de veau & quatre pintes d'eau. Faites écumer & bouillir à petit feu , jusqu'à la parfaite cuisson de la viande. Passez ensuite votre gelée. Quand elle sera froide & au point de légéreté qu'elle doit avoir , vous la met-

trez dans une casserole avec un peu de sucre & un grain de sel, quelques zestes de citron, quatre blancs d'œufs fouettés & plus s'il en est besoin. Après avoir fait quelques bouillons, pressez-y le jus de citron. On peut y mettre un verre de vin de Champagne. Quand elle a pris le goût qui convient, vous la passez dans une serviette double, que vous attachez sur le derrière d'une chaise, & vous la versez doucement jusqu'à ce qu'elle soit claire & un peu ambrée. Pour lors vous la mettez dans les tasses ou gobelets au frais. On peut la faire plus simplement, suivant le goût.

Gelée de corne de Cerf.

Rapez de la corne de cerf ce Entremets.
qu'il en faut. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir, & formez votre gelée comme ci-devant. Il faut qu'elle soit légère.

Pain au blanc manger.

Entremets.

Prenez un pain mollet d'une demi-livre, bien fait. Chapelez-le légèrement & en ôtez toute la mie par-dessous. Faites-le sécher au four & le glacez d'une glace blanche. Remettez-le sécher au four. Vous farcissez votre pain avec du blanc manger bien pris, mettez-le sur son plat, garnissez d'autre blanc manger léger. Laissez prendre & servez.

Escargots de vigne à la poulette.

Entremets.

Ayez des escargots, soit dans le Printems, soit dans l'Automne. Faites chauffer de l'eau de riviere, dans laquelle vous mettrez une poignée de cendre. Quand l'eau commence à bouillir, vous y mettez vos escargots pour les échauder, & les faire sortir de leurs coquilles. Ensuite vous les mettez dans l'eau tiède. Vous faites bouillir encore d'autre eau, dans laquelle vous les faites blan-

chir une seconde fois. Après les avoir égouttés & nettoyés, vous passez des champignons que vous mouillez d'eau ou de bouillon; vous y ajoûtez un peu de vin blanc avec du sel & du poivre. Vous faites bouillir vos escargots jusqu'à ce qu'ils soient cuits & moëlleux. Vous y ajoûtez une liaison de jaunes d'œufs, avec du persil haché, un peu de muscade. En finissant, jus de citron: servez. On peut y mettre du verjus ou vinaigre.

CHAPITRE VIII.

*Différentes sortes de crèmes
que l'on peut servir pour
Entremets.*

Crème à l'Allemande.

Ayez de bonne crème bien Entremets.
douce. Il en faut trois chopines pour un plat. Faites-la bouil-

lir & réduire à cinq demi septiers;
 mettez - y trois onces de sucre.
 Faites-la bouillir encore un peu,
 & l'écumez bien. Laissez un peu
 refroidir. Ayez deux ou trois gé-
 fiers de poulets , que vous ou-
 vrez, & prenez la petite peau qui
 est en dedans , vous la lavez , ha-
 chez & mettez dans un gobelet
 ou autre vaisseau , avec un peu
 de votre crème sur des cendres
 chaudes. Quand cela fera pris,
 mettez le tout dans votre crème,
 & la passez à l'étamine, bien blan-
 che , à plusieurs fois. Mettez le
 plat sur lequel vous devez la ser-
 vir sur des cendres chaudes. Ver-
 sez votre crème dedans. Couvrez-
 le d'un plat avec un peu de braise
 dessus pour la faire prendre. En-
 suite vous la mettez au frais pour
 la servir. On peut la mettre à la
 glace si on veut.

Crème au lait de poule.

Prenez cinq ou six douzaines

d'œufs frais que vous faites cuire à demi & à propos. Otez le lait qui doit être fait. Mettez-le dans une casserole jusqu'à ce que vous en ayez assez pour une crème. Mettez-y un peu de sucre. Ensuite vous la délayez avec cinq ou six jaunes d'œufs. Vous la passez au tamis bien propre, & la faites prendre dans le plat, sur une casserole, au bain-marie, & servez chaud.

Crème à l'Angloise.

Faites bouillir une pinte de lait Entremets. avec une chopine de crème, environ un demi - quart d'heure. Mettez y du sucre. Quand elle est réduite à une pinte ou cinq demi-septiers, faites infuser quelques écorces de citron. Quand elle est à demi-froide, délayez huit jaunes d'œufs dedans. Passez au tamis, & faites cuire au bain-marie, & servez froid.

Crème au Thé.

Entremets. Faites bouillir une chopine de crème & autant de lait. Mettez du sucre, & faites infuser un peu de thé, bien léger. Cassez dans un autre vaisseau six jaunes d'œufs, que vous délayez avec votre crème. Passez & faites cuire au bain-marie, & servez chaud.

Crème au Cerfeuil.

Entremets. Elle se fait de même que celle ci-dessus. Au lieu de thé, vous faites infuser du cerfeuil. Passez & faites prendre de même, & servez chaud ou froid.

Crème en rocher.

Entremets. Faites bouillir cinq demi-septiers d'excellente crème. Mettez-y un peu de sucre. On peut y mettre quelques ingrédiens, comme citron, canelle, coriandre ou autre drogue. Prenez une pinte de crème double que vous fouettez en neige, avec un peu de sucre en poudre & un peu de rapure de citron. Délayez le tout ensemble.

ble avec votre crème, & la faites prendre comme la crème, à l'Allemande. Ensuite vous formerez vos rochers avec votre crème fouettée.

Crème de pistaches.

Faites bouillir une chopine de Entremets. crème & autant de lait. Mettez-y du sucre ce qu'il en faut. Ayez un quarteron de pistaches bien échaudées & pilées, que vous délayez dans votre crème avec six jaunes d'œufs. Vous la passez & la faites prendre au bain-marie à l'ordinaire, ou avec des gésiers de poulets ou prefure. Par cemoien, il ne faudroit point d'œufs, vous la feriez prendre comme la crème à l'Allemande. Servez froid.

La crème d'amandes se fait de même.

On peut les faire prendre avec le gésier de poulet.

Crème noire.

Faites bouillir une pinte de lait Entremets.

avec du sucre. Pilez gros comme un œuf de charbon, que vous délayez dans un gobelet avec un peu de votre lait, jusqu'à ce que cela soit bien noir. Cassez huit jaunes d'œufs dans une casserole. Délayez avec votre crème & mettez du noir ce qu'il en faut pour donner la couleur. Passez le tout dans une serviette double, & faites prendre au bain-marie. On peut mettre dedans cinq ou six amandes ameres. On la sert froide. On peut la masquer de blancs d'œufs fouettés & glacés.

Crème au Caffé.

Entremets.

Faites bouillir trois chopines de crème, du sucre & une cueillerée de caffé. Faites comme si vous vouliez faire du caffé à la crème, Laissez reposer & délayez huit jaunes d'œufs plus ou moins selon la grandeur du plat. Passez le tout dans l'étamine & la faites prendre au bain-marie.

La crème au chocolat se fait de même. Prenez garde de n'en pas trop mettre.

Crème fouettée.

Prenez un quarteron de ris bien lavé à plusieurs eaux; mettez-le dans une petite marmite, avec un peu d'eau pour le faire créver. Faites bouillir une pinte de lait avec un peu de sucre, écorce de citron. Vous en mettez de tems en tems dans votre ris jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ensuite vous passez à l'étamine, de façon que cela soit épais. Fouettez les blancs d'œufs en neige que vous mêlez avec votre crème. Mettez-la dans le plat que vous devez servir sur un petit fourneau. Couvrez-le d'un couvercle en dôme, ou d'un couvercle de tourtière. Vous la poussez sur le fourneau & la poudrez de sucre pour la glacer. Servez chaud.

Entremets.

Crème douce.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crème & autant de lait, dans un vaisseau un peu large. Quand il monte, ôtez de dessus le feu & laissez reposer. Quand la peau de dessus est formée, vous l'ôtez proprement & la mettez dans le plat que vous devez servir. Faites toujours de même jusqu'à ce que votre plat soit plein. Poudrez de sucre, & servez chaud.

Autre crème douce.

Entremets. Prenez une pinte de crème double bien nouvelle. Faites-la bouillir avec un peu de sucre. Mettez-y quelques blancs d'œufs fouettés. Vous remuez toujours sur le feu, ensuite vous dressez & servez froid, avec quelques parfums si on l'aime.

Crème à l'Angloise frite.

Entremets. Faites bouillir une pinte de lait avec du sucre. Délayez avec douze jaunes d'œufs, & un peu de

rapure de citron. Passez à l'étamine, & faites cuire au bain-marie. Quand elle est froide, vous la coupez en quarrés ou en losanges. Farinez, faites frire & glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Autre crème à frire.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris que vous délayez avec du lait, & quatre œufs. Tournez votre crème sur le feu, à mesure qu'elle épaisfit. Mettez-y du lait ce qu'il en faut, du sucre, & faites bien cuire. Sur la fin, mettez-y un peu de rapure de citron. Renversez-la sur un plafond fariné. Que cela soit épais d'un bon doigt. Quand elle est froide, vous en faites le même usage que de celle ci-devant.

Crème de blanc de volaille.

Hachez des blancs de volaille, & pilez avec un quarteron d'amandes douces. Cassez dans une casserole huit jaunes d'œufs, dans

Entremets,

Entremets,

laquelle vous mettrez vos blancs & amandes pilées. Délayez le tout avec de la quinte-essence bien faite, & passez à l'étamine. Faites prendre au bain-marie sur le plat que vous devez servir.

Crème en Croquet.

Entremets.

Faites bouillir une pinte de lait avec un peu de sucre. Cassez six jaunes d'œufs sur un plafond. Délayez avec votre lait, & mettez votre plafond sur un fourneau large. Remuez toujours avec une cueillere, jusqu'à ce que la crème soit prise par-tout. Mettez-la sur un trépied, & qu'elle aille doucement. Etendez-la. Quand elle est cuite, passez la pelle dessus pour la sécher. Levez-la ensuite avec la pointe du couteau & la coupez par morceaux, que vous faites encore sécher au four, de façon qu'elle soit sèche & croquante comme un croquet de pain d'épice. En la faisant cuire,

mettez un peu de rapure de citron.

Crème brûlée.

Délayez quatre œufs entiers Entremets avec une pincée de farine & du lait à proportion. Tournez votre crème sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Mettez-y un peu d'écorce de citron confit, haché, & citron vert rapé, biscuit d'amandes amères. Pour la brûler, il faut faire fondre du sucre en poudre avec un peu d'eau, & en former un caramel. Quand il aura couleur, versez dedans votre crème. Ramenez sur la crème la crème qui s'écarte sur les bords, & servez chaud.

On peut la brûler dans une cafetière, & la verser sur le plat.

Crème à l'Espagnole.

Faites bouillir une pinte de vin Entremets d'Espagne. Mettez-y un peu de sucre, une écorce de citron. Délayez cet appareil avec douze

jaunes d'œufs. Passez à l'étamine. Faites prendre au bain marie, & servez froid.

Crème à l'eau.

Entremets. Elle se fait de même que celle ci-devant. Au lieu de vin, c'est de l'eau, vous la finissez de même.

Crème rouge rafraîchissante.

Entremets. Pilez les coquilles d'un demi-cent d'écrévisses de Seine, bien nettoyyées & lavées, que vous aurez fait cuire dans l'eau simplement. Passez vos écrivisses pilées avec un pain de beurre. Mettez-y une pinte ou cinq demi-septiers de crème que vous aurez fait bouillir. Mettez-y un peu de sucre. Faites bouillir le tout ensemble un instant. Ayez un appareil de gésiers de poulets comme à la crème à l'Allemande. Mettez-le dedans. Passez plusieurs fois à l'étamine, & faites prendre de même.

Crème

Crème veloutée.

Faites bouillir une pinte de Entremets
 crème avec un peu de sucre, &
 autres ingrédiens, si vous voulez.
 A demi-froide, mettez-y la peau
 de deux gesiers de poulet bien ha-
 chés. Passez à l'étamine, faites
 prendre sur des cendres chaudes,
 & servez froid.

Crème de ris.

Détrempez deux onces de fa- Entremets
 rine de ris bien saine, avec une
 chopine ou trois demi-septiers de
 crème. Faites-la cuire à petit feu
 avec un peu de sucre, & une écor-
 ce de citron. Passez à l'étamine.
 Dressez, & servez froid.

Crème de ris sans sucre.

Délayez de la farine de ris avec Entremets
 du bonbouillon, ou quinte-essen-
 ce bien faite. Faites cuire à petit
 feu sur des cendres chaudes, &
 mouillez à mesure qu'elle épais-
 sit. Quand elle est bien cuite, pas-
 sez à l'étamine. Mettez-y quatre

grains de coriandre pilés, & deux amandes ameres auffi pilées, pafsez, & fervez chaud.

Crème à la Violette.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crème avec deux onces de fucré. Quand elle eft à demi-froide, délayez dedans un peu de conferve de violette, avec un peu de prefure, pafsez à l'étamine, & mettez le plat fur des cendres chaudes, verfez la crème dedans. Recouvrez d'un autre plat avec un peu de braife deffus. Quand la crème eft prife, mettez-là au frais.

Crème au Chevrefeuille.

Entremets. Faites piler une demi-livre d'amandes douces. Quand elles font bien pilées en pâte, faites bouillir une pinte d'eau avec un quarteron de fucré & de l'écorce de cirron. Mettez-y vos amandes & huit jaunes d'œufs. Délayez le tout avec votre eau fu-

crée. Passez à l'étamine plusieurs fois. Ensuite faites prendre au bain-marie.

Crème à la d'Uxelles.

Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs, une pincée de farine, une chopine de crème, un quarteron de sucre, & de la fleur d'orange pralinée. Mettez le plat sur le feu, versez-y un poisson de lait. Quand il bout jetez dedans votre appareil de crème. Remuez un peu dans le commencement, ensuite laissez cuire à petit feu sur des cendres chaudes. Quand elle a formé son gratin au fond du plat, passez la pelle par-dessus, & servez. Entremets.

Crème aux petits œufs.

Cassez huit jaunes d'œufs dans une casserole, délayez-les avec une chopine de crème, mettez-y du sucre, de l'écorce de citron rapé, de l'écorce de citron confit haché. Tournez-la sur le feu. Entremets.

moitié cuite , versez-la dans un plat , faites attacher sur des cendres chaudes , glacez avec la pelle rouge , & servez.

Crème vierge.

Entremets.

Formez un appareil comme pour la crème à l'Angloise. Faites-la cuire au bain-marie. Fouettez les blancs des œufs qui vous ont servi à faire votre crème. Quand elle est prise par tout , mettez vos blancs d'œufs dessus en dôme , rapez du sucre & glacez à petit feu avec la pelle rouge , servez chaud.

Crème au persil.

Entremets.

Faites bouillir une chopine de lait & autant de crème : Mettez-y du sucre & une bonne pincée de persil entier , légèrement concassé. Faites-lui faire un bouillon simplement , & l'ôtez. Cassez huit jaunes d'œufs, délayez avec votre crème , passez à l'étamine , &

faites cuire au bain-marie. Mettez-y un brin de persil haché ; servez froid ou chaud.

Crème jaspée.

Faites bouillir du lait, de la Entremets.
 crème & du sucre. Délayez huit jaunes d'œufs dedans, & faites cuire au bain-marie. Quand elle est prise, ôtez de dessus le feu, semez un peu de nompareille mêlée, c'est-à-dire, rouge, bleue, jaune & verte, recouvrez & la laissez refroidir. Pendant ce tems la nompareille fond sur la crème & forme le jaspé.

Crème au Cellery.

Elle se fait comme la crème au Entremets.
 persil. Vous y faites infuser un peu de cellery pour lui en faire prendre le goût, & la finissez de même.

Crème Bourguignotte.

Faites bouillir lait, crème & Entremets.
 sucre. Mettez-y du biscuit d'amandes ameres, macarons, fleur

d'orange grillée , biscuit d'avelines , du citron rapé , le tout mis en poudre. Faites bouillir encore un instant. Cassez huit jaunes d'œufs & les délayez avec votre crème. Passez à l'étamine & faites cuire au bain-marie. Servez chaud.

Crème Polonoise.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crème , mettez dedans deux onces de sucre , deux petits zestes de queue de vanille , délayez huit jaunes d'œufs dans votre crème , faites prendre au bain-marie. Quand elle est prise , mettez dessus des blancs d'œufs fouettés de l'épaisseur de la lame d'un couteau. Rapez un peu de sucre dessus , faites prendre couleur avec la pelle , & servez chaud.

Crème panachée.

Entremets. Faites bouillir une chopine de lait & crème. Mettez-y du sucre , zestes de coriandre , canelle & ci-

ron. Etant refroidie, cassez six jaunes d'œufs, que vous délayez dans votre crème. Panez-la & faites cuire au bain-marie.

Crème au médianox.

Ayez une perdrix de bon fumet cuite à la broche, dans laquelle vous aurez mis dans le corps deux rocambolles, deux échalottes, un peu de civette, quelques feuilles d'estragon. Pilez le tout ensemble, délayez ensuite dans du restaurant, ou consommé, avec un peu de vin de Champagne, un peu de jus de veau, ou autre, & six jaunes d'œufs frais, assaisonnez d'un peu de sel, poivre, un peu de muscade. Passez le tout deux fois à l'étamine, faites cuire au bain-marie, & servez chaud. Entremets.

Crème au caramel meringué à la glace.

Faites une crème au caramel à l'ordinaire, bien jaune, ensuite Entremets.

mettez-la à la glace ; faites-la prendre , qu'elle soit bien moëlleuse. Faites une grosse meringue qui puisse couvrir le fond de votre plat , laissez-la sécher longtemps au four , ensuite vuidez-la , & tenez-la séchement , quand vous voulez servir , dressez votre crème dans le fond de votre plat , & votre meringue par-dessus.

CHAPITRE IX.

Différentes sortes d'omelettes que l'on peut servir pour entremets , en gras & en maigre.

Omelette au naturel.

Entremets.

Cassez des œufs , mettez-y sel & poivre. Battez-les bien avec une goutte d'eau. Ensuite faites fondre du beurre excellent & bien nouveau. Mettez-y vos œufs battus. Formez votre ome-

lette en remuant toujours votre poële jusqu'à ce qu'elle soit prise par-tout & ait belle couleur, mais qu'elle ne soit point sèche. Renversez-la sur le plat, & servez chaud.

Omelette glacée.

Faites une omelette comme Entremets
ci-devant. Mettez-y peu de sel, de l'écorce de citron confit, quelque biscuit d'amandes, le tout bien écrasé. Quand l'omelette est faite & bien blonde, poudrez de sucre, glacez & servez chaud.

Omelette à l'Italienne.

Cassez des œufs, assaisonnez Entremets
de sel, poivre, persil, ciboule, échalottes, un peu de basilic en poudre, de la crème, de l'huile bien fine. Battez bien le tout ensemble. Formez quatre petites omelettes bien moëlleuses & les roulez en paupiettes longues comme le pouce. Laissez-les refroidir & les trempez

dans des œufs battus, & les pannez, & faites frire de belle couleur. Garnissez de persil & servez. On peut les tremper dans une pâte à bierre. Vous les faites frire de même.

Omelette d'un œuf.

Entremets.

Elle se fait de même que les omelettes au naturel. Vous cassez des œufs l'un après l'autre ; vous assaisonnez, battez, & faites cuire. A mesure qu'elles se font vous les servez sur des assiettes. On met dedans ce que l'on veut.

Omelette à la farce.

Entremets.

Faites une farce d'oseille à l'ordinaire bien finie. Cassez une douzaine d'œufs. Assaisonnez à l'ordinaire. Faites fondre le beurre dans la poële, jetez-y vos œufs, formez votre omelette. Quand elle a belle couleur, mettez votre farce dedans avec quelques croutons de pain. Pour la renverser, vous prenez le plat dans lequel

vous devez la servir, vous le mettez sur la poële & la renversez adroitement. Servez chaud.

Omelette soufflée.

Mettez dans une casserole une ou deux pincées de farine de ris, un demi-septier de lait, six jaunes d'œufs, & un demi-septier de crème. Délayez le tout ensemble. Mettez-y ensuite deux pains de beurre, un peu de sel, & deux onces de sucre. Faites cuire sur le fourneau, en remuant toujours jusqu'à ce que cela commence à bouillir. Otez & laissez refroidir. Vous y mettrez biscuit d'amandes ameres, citron rapé, citron confit, & quelque autre ingrédient sucré. Battez bien le tout ensemble avec huit jaunes d'œufs, & le blanc de douze fouettés. Frottez une petite casserole ronde de bon beurre. Versez dedans votre omelette. Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite, renversez.

sur le plat, & la servez glacée.

Omelette au jambon.

Entremets.

Hachez du jambon cuit bien menu. Cassez douze œufs, assaisonnez d'un peu de poivre, persil haché, de la crème. Mettez-y un peu de votre jambon haché. Battez bien le tout ensemble. Mettez le reste du jambon haché dans une casserole avec du blond de veau bien doux. Formez votre omelette bien moëlleuse, & masquez avec votre hachis de jambon. Prenez garde au sel.

Omelette à la crème.

Entremets.

Passez dans une casserole trois champignons avec un pain de beurre, un bouquet, une tranche de jambon. Singez & mouillez avec une chopine de crème, faites bouillir le tout jusqu'à ce que cela devienne épais. Otez ce qui est dedans; cassez-y huit œufs entiers, & quatre autres, dont vous fouetterez les blancs.

Mettez le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre. Formez votre omelette avec de bon beurre, qu'elle soit bien blonde & moëlleuse. Servez en dôme sur une assiette renversée. Mettez sur un plat & servez.

Omelette à la moëlle.

Faites un appareil de tourte de Entremets.
moëlle, dans lequel vous mettrez un quarteron d'amandes pilées, un peu de citron rapé, un gros morceau de moëlle. Pilez bien le tout ensemble, mettez-y un peu de crème. Mettez le tout dans une casserole & y cassez douze œufs, dont les blancs seront fouettés. Faites-la cuire comme l'omelette soufflée, & la servez glacée.

On en fait de petites dans le même goût roulées.

Omelette au rognon.

Cassez douze œufs, assaisonnez Entremets,
de sel, poivre & persil haché.

Mettez-y votre rognon de veau cuit, haché avec un peu de sa graisse & de la crème. Faites votre omelette bien moëlleuse & de belle couleur.

Vous pouvez la servir sucrée, en fouettant les blancs & y mettant quelque ingrédient.

Omelette de petites fèves à la crème.

Entremets.

Ayez de petites fèves passées & finies comme pour l'entremet. Cassez des œufs, assaisonnez à l'ordinaire. Mettez-y un quart de votre ragoût de fèves, battez le tout ensemble, faites votre omelette; ensuite mettez dedans le reste de votre ragoût. Renversez sur le plat, & servez. L'omelette aux pois se fait de même.

Omelette en chausson garnie de croutons.

Entremets.

Ayez de petits croutons de pain, de la grandeur d'une piece de vingt-quatre sols, bien séchés. Cassez des œufs, assaisonnez de

fel, poivre, persil, ciboule, quelques champignons hachés, & de la crème. Battez bien le tout ensemble, & faites votre omelette bien moëlleuse; ensuite mettez-y vos croutons & roulez votre omelette en chaufson. Dressez-la sur le plat, & servez chaud.

Omelette aux huîtres.

Faites ouvrir des huîtres bien fraîches, mettez-les sur une assiette ou dans une casserole. Il en faut trois douzaines pour une omelette; faites-les un peu revenir sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient blanchies. Otez le dur; cassez une douzaine d'œufs; assaisonnez de poivre, persil haché bien menu, un peu de crème, & deux cueillerées de l'eau des huîtres. Battez bien le tout ensemble, faites votre omelette; à moitié cuite, mettez-y vos huîtres & quelques croutons. Achevez-la & la roulez sur le plat. Servez

Entremets.

chaud. On pourroit faire un ragoût d'huîtres auparavant.

Omelette au sang.

Entremets.

Cassez quinze œufs, fouettez les blancs de dix, assaisonnez de sel, poivre, basilic en poudre, six coriandres pilées. Mettez-y environ une roquille de sang de volaille ou d'agneau, un poisson de crème, deux pains de beurre par petits morceaux, battez bien le tout ensemble. Formez votre omelette en remuant toujours la poêle pour la faire cuire par-tout. Renversez sur le plat, & la servez chaude.

Omelette de venaison.

Entremets.

Prenez les foyes de deux lièvres, hachez-les bien menus. Assaisonnez de sel, poivre, basilic en poudre, & un peu d'épices. Cassez douze œufs, mettez votre appareil dedans avec deux ou trois oignons cuits en la cendre, hachés. Formez votre omelette,

& passez la pelle dessus pour la faire cuire des deux côtés sans la sécher. Servez chaud.

L'omelette de foyes de chevreuil se fait de même.

Omelettes en bâton.

Cassez douze œufs, assaisonnez à l'ordinaire, formez-en deux omelettes bien minces. Mettez-les sur la table proprement ou sur une serviette. Ayez une farce de volaille bien fine & de bon goût. Quand vos omelettes sont à demi-froides, mettez de la farce dessus, coupez-les en deux & les roulez de leur longueur. Faites-en quatre. Quand elles sont froides humectez-les de bon beurre & jaunes d'œufs, ou bien d'une sauce à la Sainte-Menehould. Panez-les légèrement & leur faites prendre couleur au four, & les servez avec une sauce blonde dessus.

Omelettes aux écrivisses.

Faites blanchir à l'eau un demi Entremets.

cent d'écrévisses. Epluchez-les bien de leurs coquilles & les faites piler. Faites-en un coulis d'écrévisses beau & bien rouge. Cassez douze œufs, fouettez les blancs de six, assaisonnez de sel, poivre, & y mettez vos queues d'écrévisses coupées en petits dez, avec deux ou trois cueillerées de coulis d'écrévisses. Battez bien le tout ensemble. Formez votre omelette bien cuite des deux côtés, dressez-la sur le plat & masquez avec le coulis d'écrévisses.

Vous pouvez mettre dans cette omelette un petit salpicon de queues d'écrévisses, laitances, foyes de brochet, le tout de bon goût & bien fini. Faites deux omelettes minces, mettez-en une dans le plat & le salpicon dessus. Recouvrez-la avec l'autre & le coulis d'écrévisses par-dessus. Servez chaud.

*Omelette aux champignons à la
crème.*

Ayez des champignons hachés bien menus, passez-les sur le feu avec un morceau de bon beurre. Mouillez de crème. Laissez un peu cuire, mettez-y un peu de sel & de poivre, & à la fin une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème. Cassez douze œufs, assaisonnez à l'ordinaire. On peut fouetter quelques blancs. Mettez-y un quart de votre appareil de champignons. Formez votre omelette bien moëlleuse & la masquez avec votre hachis de champignons à la crème, & servez chaud.

Entremets.

L'omelette aux mousserons nouveaux se fait de même.

Omelette aux pointes d'asperges.

Cassez douze œufs, assaisonnez à l'ordinaire. Ayez des pointes d'asperges blanchies, passez quelques petits zestes de cham-

Entremets.

pignons avec un peu de beurre. Singez un peu & mouillez avec du bouillon, sel & poivre. Mettez vos asperges. Quand le tout est cuit, liez votre petit ragoût d'asperges avec une liaison de deux jaunes d'œufs faite avec de la crème. Formez votre omelette. Quand elle est cuite, mettez votre ragoût d'asperges dedans & la renversez sur le plat.

Omelette à l'oignon.

Entremets.

Coupez une certaine quantité d'oignons blancs bien minces, passez-les sur le feu avec de bon beurre. Faites-les cuire à petit feu. Singez & mouillez de crème; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade. Quand cela est à demi froid, vous y cassez une douzaine d'œufs. Fouettez bien le tout ensemble. Formez votre omelette, & servez.

Omelette aux harengs fores.

Entremets.

Cassez une douzaine d'œufs.

Affaiſonnez de poivre & un peu de muſcade & baſilic en poudre, un poiſſon de crème, un peu de beurre par petits morceaux. Ayez quatre ou ſix harengs ſores d'un ſel doux ; levez-en la peau, & enſuite les filets que vous coupez en petits dez très-fins. Mettez dans votre omelette bien blonde & moëlleuſe. L'omelette d'anchois ſe fait de même.

Omelette au pain.

Prenez la mie d'un pain d'une livre, mettez-la tremper dans la crème ſur des cendres chaudes, affaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, perſil haché bien menu. Ecraſez bien votre pain ; enſuite caſſez dedans une douzaine d'œufs. Fouettez le tout enſemble, & faites votre omelette bien blonde & moëlleuſe. Servez chaud. Entremets.

Omelette à la Provençale.

Faites des petites rôties de pain Entremets.

larges comme le creux de la main, passez-les à l'huile pour les sécher. Lavez & deffalez une douzaine d'anchois, levez-en les filets. Garnissez vos rôties de petits filets d'anchois. Cassez douze œufs, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, un peu d'huile. Battez bien le tout; mettez de l'huile dans une poële, formez une omelette de la moitié de vos œufs bien mince. Quand elle est cuite, dressez sur un plafond sans la retourner. Arrangez vos rôties dessus à la distance l'une de l'autre d'un pouce. Formez l'autre omelette aussi mince, & recouvrez vos rôties avec. Ayez un coupe-pâte de la grandeur de vos rôties. Coupez vos petites omelettes & les arrangez sur le plat avec un peu de sauce à l'Espagnole. Servez chaud.

Omelettes au lard & croutons.

Entremets. Prenez du petit lard bien entre-

lardé, cuit à moitié; coupez-le en dez comme le bout du doigt. Passez-le sur le feu dans une poële. Mettez-y un petit morceau de beurre. Quand il commence à rissoler, cassez une douzaine d'œufs, assaisonnez d'un peu de sel & de poivre. Battez bien les œufs & les jetez dans votre poële. Formez votre omelette bien blonde.

On peut mettre le lard crud dans la poële & des croutons.

Omelettes en galantine glacée.

Cassez une douzaine d'œufs Entremets. frais ou autres, assaisonnez d'un peu de sel & de crème. Battez-les bien & formez deux omelettes bien minces & un peu cuites; dressez-les sur une table bien propre. Ayez de la gelée de groseilles, de la marmelade d'abricots, de la crème de pistaches. Etendez sur vos omelettes de chacun de ces appareils. Ensuite roulez-les

bien proprement & les laissez refroidir. Coupez-les en rouelles & les arrangez sur chaque morceau d'abbaisse de pâte d'amandes faite de la même forme & cuite au four. Vous les glacez avec du sucre en poudre, & les servez chaudes.

Omelette en galantine en maigre.

Entremets.

Cassez des œufs pour faire deux omelettes bien minces, assaisonnez de sel, & crème. Battez-les bien & en faites vos deux omelettes que vous étendez sur une table bien propre. Ayez des épinars cuits au beurre sans être hachés, assaisonnez de sel & d'un peu de crème. Ayez une douzaine d'anchois bien lavés & nettoyés. Levez en des filets, ayez des témoins de pains pareils aux filets d'anchois, des laitances de carpes cuites en ragoût & coupées en filets, des queues d'écrevisses. Arrangez le tout en filets

lets sur vos omelettes, assaisonnez le tout légèrement, & roulez vos omelettes. Quand elles sont froides, vous dorez de bon beurre, & les poudrez de mie de pain & parmesans. Faites prendre couleur au four, & servez avec un peu de sauce à la carpe ou autre.

Vous pouvez les couper en rouelles & les faire chauffer sur des cendres chaudes.

Omelette en paupiette au parmesan:

Cassez dix œufs, assaisonnez de sel, poivre, muscade, battez bien. Hachez cinq ou six gros oignons bien minces. Faites-les cuire sur un petit fourneau avec du lard fondu, en remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Mettez-y un peu de blond de veau. Laissez-les mijotter, & les faites réduire en marmelade. Laissez-les refroidir, & y mettez

Entremets.

fenouil en poudre & un jaune d'œuf; lavez & nettoyez une demi-douzaine d'anchois que vous coupez en filets. Faites votre omelette de la largeur de la poële & fort mince. Dressez-la sur la table, étendez de votre appareil d'oignons dessus. Quand elle est à demi-froide, mettez-y de vos filets d'anchois, & roulez votre omelette de la grosseur d'une canne & la coupez en petits morceaux de la longueur du pouce. Vous faites fondre du beurre, dans lequel vous mettez un jaune d'œuf. Vous trempez vos petits morceaux d'omelette dedans, & les panez de mie de pain & parmesan. Faites prendre couleur au four, & servez bien blonde. Chaque morceau d'omelette doit être sur une petite rôtie de pain & un peu de sauce blonde dessous.

Omelette à la Suisse.

Entremets. Faites six omelettes bien minces

affaisonnées à l'ordinaire. Ensuite vous faites une farce d'ozeille à l'ordinaire, bien finie avec des jaunes d'œufs hachés, du parmesan rapé si on l'aime, & de la mie de pain bien fine. Farinez vos omelettes & les roulez. Garnissez le plat de témoins frits, que vous collez au bord avec du blanc d'œuf, & que vous faites sécher, vous arrangez vos omelettes & de la farce entre deux. Recouvrez le tout avec une autre omelette que vous arrosez de beurre, & de mie de pain mêlée avec du parmesan. Faites-lui prendre couleur au four.

On peut en faire de la même composition pour frire.



CHAPITRE X.

*Différentes sortes d'œufs ,
tant en gras qu'en maigre ,
qu'on peut servir pour
Hors-d'œuvre , Entrée ou
Entremets.*

Oeufs à la Princesse.

Entremets.

Prenez du petit lard bien entre-lardé , coupez en petits dez , faites - les blanchir ; étant cuit aux trois quarts dans l'eau , mettez-le dans une casserole avec de l'oignon & des champignons. Coupez en dez un petit pain de beurre : passez le tout doucement ; singez d'un peu de farine , & mouillez avec du jus. Laissez cuire & lier votre sauce avec du blond de veau. Faites fondre du lard au fond du plat. Cassez dessus huit œufs frais , & faites cuire sur des cendres chaudes. Pour les faire cuire par-dessus , jetez-y de

tems-en-tems du lard fondu bien chaud , jusqu'à ce qu'il soit cuit à propos. Dégraissez & mettez dessus un peu de sel & de poivre concassé , le jus de la moitié d'un citron. Jetez dessus votre petit salpicon , & servez chaud.

Vous faites la même chose en maigre , au lieu de lard vous y mettez de l'huile , & vous faites le salpicon de ce que vous avez.

Façon de faire de petits œufs.

Faites durcir douze ou dix-huit œufs , de maniere qu'ils soient mollets sans être clairs. Pilez les jaunes dans un mortier , assaisonnez de sel , poivre , muscade , échalottes hachées , un peu de mie de pain desséchée avec de la crème. Pilez le tout ensemble , & mettez quatre ou six jaunes d'œufs cruds & une pincée de farine. Mettez ensuite votre appareil dessus une assiette que vous aurez farinée. Prenez avec la main.

Hors-
d'œuvre.

de votre appareil, formez-en dans le creux de l'autre de petits œufs bien arrondis, & en faites de gros comme le bout du doigt. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous mettrez un peu de sel & le jus d'un citron. Quand ils sont cuits & un peu fermes, vous les mettez égoutter sur un tamis & vous vous en servez dans les ragoûts, gras & maigres, & en toute saison.

Oeufs à l'Autriche.

Hors-
d'œuvre.

Hachez des blancs de volaille cuits avec du lard blanchi, tetines de veau ou autre graisse, persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, muscade, basilic en poudre, un peu de mie de pain desséchée dans la crème, le tout bien haché, pilé, & lié de trois jaunes d'œufs. Mettez de cette farce dans le fond du plat. Cassez vos œufs dessus & les faites cuire sur des cendres chaudes. Poudrez un

peu de parmesan. Passez la pelle chaude pour les faire cuire dessus. Prenez garde qu'ils ne soient pas durs. Dégraissez & servez chaud. En servant on peut mettre un peu de sauce si on veut.

Vous faites la même chose en maigre avec une farce de poisson.

On peut faire de ces œufs quand on a quelque farce de reste.

Oeufs au gratin.

Pilez dans un mortier huit jaunes d'œufs, avec un morceau de

Hors-
d'œuvre.

beurre gros comme deux œufs, du sel, du poivre, basilic, muscade, persil, ciboules, échalottes hachées, champignons hachés, une poignée de mie de pain bien fine, deux jaunes d'œufs crus, le tout bien pilé. Mettez sur le plat que vous devez servir. Arrangez dessus huit œufs en coquilles entières, ce qui est seulement pour la forme. Couvrez & faites cuire votre gratin sur des

cendres chaudes. Quand il est presque cuit & attaché, ôtez les coquilles & mettez à la place huit œufs bien pochés & mollets. Recouvrez votre plat & achevez de faire cuire votre gratin. Pour les servir, jetez dessus une petite sauce légère ou coulis maigre, un peu de chapelure de pain sur les œufs & jus de citron.

Oeufs au lard.

Entremets.

Pochez des œufs frais au roux dans du lard fondu l'un après l'autre. Pour les servir, jetez dessus une sauce à demi-pointue ou un salpicon cuit de ce que vous avez, pourvu qu'il soit bien fait. Mettez-y des morceaux de petit lard cuit en petits dez, & des croutons de pain.

On peut les faire au maigre à l'huile sans petit lard.

Autre façon d'œufs au lard.

Entremets.

Faites frire des œufs dans du lard fondu l'un après l'autre, &

les mettez égoutter sur un tamis ou autre vaisseau. Ayez six petites griblettes de petit lard, vous ôtez la coënnne & la levure, que vous faites griller à petit feu; s'il étoit trop salé, il faudroit le faire un peu tremper dans l'eau. Quand il est cuit, vous le coupez en petits dez, dressez vos œufs, jetez votre petit lard dessus, un peu de coulis dans le fond. Servez chaud, un soupçon de vinaigre.

Oeufs brouillés.

Cassez dans une casserole huit jaunes d'œufs & quatre blancs; passez-les au tamis à cause du germe; mettez-y demi-septier de bon jus, du sel, du poivre, de la muscade, un pain de beurre. Tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, prenez garde qu'ils ne le soient trop. Si un demi-septier de jus ne suffisoit pas, vous y en mettriez davantage, ils en seront même plus moëlleux &

plus délicats, surtout n'en mettez pas trop, de peur qu'en cuisant ils ne rendent de l'eau, & ne paroissent comme tournés.

Oeufs brouillés au bouillon.

Entremets.

Ayez d'excellent bouillon ; brouillez des œufs comme ci-dessus, assaisonnez suivant votre goût ; qu'ils soient bien liés & délicats. Dans tous les œufs brouillés, il faut mettre le moins de blanc qu'on pourra.

Oeufs brouillés à la moutarde.

Entremets.

Mettez dans une casserole dix jaunes d'œufs & trois blancs, ôtez bien le germe, mettez-y du blond de veau ou coulis maigre, assaisonnez à l'ordinaire. Battez bien le tout ensemble, mettez-y un morceau de bon beurre. Tournez sur le feu & faites cuire à propos. En finissant un peu de moutarde ; à mesure que vous en mettez, il faut goûter les œufs de peur d'en trop mettre, & servez chaud.

Oeufs brouillés au parmesan.

Cassez dix œufs dans une casse- Entremets
role, ne mettez que trois blancs,
mouillez de blond de veau, met-
tez-y deux ou trois anchois ha-
chés bien menus, du poivre con-
cassé, peu de sel, un morceau
de beurre manié. Tournez sur le
feu & faites cuire aux trois quarts.
Rapez dessus du parmesan. Quand
ils sont dressés sur le plat, passez
la pelle dessus bien chaude, &
servez garni de croutons.

Oeufs brouillés aux champignons.

Mettez dans une casserole dix Entremets
jaunes d'œufs & deux blancs, ôtez
bien le germe. Mettez dans une
autre casserole dix ou douze
champignons hachés bien menus
avec un morceau de bon beurre.
Passez sur le feu pour faire sortir
leur eau. Singez-les un peu & les
mouillez de jus & liaison de veau.
Faites - les bouillir cinq ou six
bouillons. Prenez garde de ne pas

trop mouiller pour ne pas ôter le parfum des champignons, mettez le tout ensemble avec vos œufs, brouillez-les à l'ordinaire. Goûtez & servez à propos.

Oeufs brouillés aux mousserons.

Entremets. Ils se font de même que les œufs brouillés aux champignons, excepté qu'il n'en faut pas tant mettre.

Oeufs brouillés au verjus.

Entremets. Cassez des œufs dans une casserole, mettez-y un morceau de beurre, du sel, du poivre, un peu de muscade & de farine. Délayez avec du jus ou bouillon gras ou maigre. Tournez cette sauce sur le feu pour la lier. Mettez-y vos œufs battus avec du verjus. Brouillez à l'ordinaire. Servez-les bien délicats, mais pas trop de verjus.

Oeufs brouillés aux cardes.

Entremets. Faites cuire des cardes, coupez-les en petits dez. Mettez

dans une casserole huit ou dix jaunes d'œufs, peu de blancs, du blond de veau, un petit morceau de beurre, du sel, du poivre. Tournez & brouillez à l'ordinaire.
Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Cassez des œufs dans une casse- Entremets
 role ; faites une sauce blanche avec du blond de veau, du sel, du poivre, muscade, un peu de farine ; mouillez d'un peu de bouillon gras ou maigre. Faites votre sauce sur le feu. Mettez-y vos pointes d'asperges & vos œufs battus. Brouillez à l'ordinaire, & servez garni de croutons.

Oeufs brouillés à la chicorée.

Faites un ragoût de chicorée, Entremets
 gras ou maigre. (Voyez à l'article des légumes.) Quand il est bien fini, cassez des œufs dedans & brouillez à l'ordinaire.

On peut brouiller des œufs en gras comme en maigre dans bien des sauces différentes.

Oeufs en coques.

Entremets. Ayez une douzaine d'œufs frais, faites un petit trou pour les vuides. Quand ils sont tous vuidés dans une casserole, nettoyez vos coquilles proprement. Observez en les vuidant de séparer les jaunes d'avec les blancs, mêlez avec les jaunes du jus & blond de veau, sel, poivre & muscade. Passez le tout à l'étamine. Ayez un coquetier, mettez-le dans une casserole de sa même grandeur qui soit pleine d'eau sur un fourneau. Mettez vos œufs chacun dans leurs moules, emplissez-les de votre appareil, & les faites cuire au bain marie. Pour les servir debout sur le plat, il faut faire un gâteau de feuilletage & y faire autant de trous que d'œufs avec un coupe pâte de la même grosseur des œufs. Faites-les cuire au four, & les mettez ensuite sur le plat que vous devez servir. Gar-

nissez-le de vos œufs, & mettez à côté, si vous voulez, de petites mouillettes de pain frit.

Oeufs à la bonne femme.

Vous vuidez des œufs comme Entremets
ci-devant. Vous brouillez les jaunes dans une sauce blanche, & remplissez vos coquilles. Vous les servez garnis de croutons, pour les manger comme à la mouillette.

Oeufs aux champignons.

Ayez une quantité de champignons bien blancs & bien hachés. Hors-
d'œuvre Passez-les sur le feu avec un morceau de beurre. Singez-les un peu & mouillez de bon bouillon gras ou maigre. Faites durcir huit œufs frais. Coupez-les en deux en travers. Mettez les blancs à part & hachez les jaunes bien menus que vous mettrez avec vos champignons, un peu de sel & de poivre, & un poisson de crème. Laissez cuire doucement, &

fervez garni de vos blancs d'œufs dessous. On peut mettre en finissant une liaison de deux jaunes d'œufs faite avec la crème.

Vous faites des œufs aux mouffers & morilles de même.

Autre façon d'œufs aux champignons.

Hors-
d'œuvre.

Mettez une casserole sur le feu avec de l'eau. Faites-la bouillir & y cassez des œufs l'un après l'autre pour les pocher. N'emplissez pas trop votre casserole. Mettez dans l'eau un peu de sel & de vinaigre. Quand les œufs sont pochés bien mollets, vous les tirez à l'eau fraîche & les appropriez bien, & les tenez sur des cendres chaudes. Passez dans une casserole des champignons en tranches avec un morceau de beurre, un bouquet. Singez & mouillez de bouillon, sel & poivre. Quand vos champignons sont cuits, vous y mettez une

liaison de deux jaunes d'œufs faite avec du bouillon, un peu de muscade & du persil haché bien menu. Dressez vos œufs sur le plat & vos champignons dessus, & jus de citron, ou un peu de verjus dans le tems.

Oeufs aux pointes d'asperges.

Pochez des œufs à l'eau, qu'ils soient bien mollets & bien faits, dressez-les sur le plat que vous devez servir avec un ragoût de pointes d'asperges. (Voyez aux légumes.)

Hors-
d'œuvre.

Oeufs aux asperges en petits pois.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, des asperges en petits pois, avec quelques petits croutons. Cassez dessus huit œufs frais. Assaisonnez de sel, poivre, & un peu de farriette. Mettez sur des cendres chaudes pour cuire le dessous, & passez la pelle chaude pour cuire le dessus. Servez chaud.

Hors-
d'œuvre.

Autant comme l'on pourra trouver l'occasion d'employer des œufs frais, cela n'en fera que mieux.

Oeufs aux cardes.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs dans du fain-doux bien chaud, l'un après l'autre. Qu'ils soient bien blonds & bien molets. Quand ils sont tous pochés, poudrez dessus un peu de sel menu & les tenez chauds. Quand vous voulez servir, dressez sur le plat & jetez dessus un ragoût de cardes.

On peut les faire de même en maigre, en les pochant à l'eau ou au beurre, ou à l'huile, & le ragoût bien fini.

Oeufs à la chicorée.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs à l'eau ou au roux. Vous pouvez même les faire durcir à moitié comme pour des œufs à la farce; Mettez un ragoût de chicorée dans le fond du plat, & vos œufs dessus.

Votre ragoût fera ou au blanc ou au roux , en gras ou en maigre.

Vous pouvez encore les faire comme des œufs au miroir , en dressant votre ragoût de chicorée dans le fond du plat.

On en peut faire aux laitues en gras ou en maigre.

Oeufs au cellery.

Vous les faites de même que les œufs aux cardes.

Hors-
d'œuvre.

Les œufs au laitues se font de même.

Oeufs aux truffes.

Pochez des œufs au roux & les servez avec un ragoût de truffes. En général vous servez des œufs pochés à l'eau , au beurre , à l'huile , au bouillon ou autre avec différente sorte de ragoûts.

Hors-
d'œuvre.

Oeufs à la tripe aux pois au gras.

Faites un ragoût de pois bien fini. Coupez en rouelles des œufs durs. Mêlez avec votre ragoût de pois , & servez chaud.

Hors-
d'œuvre.

Oeufs à la tripe aux pois en maigre.

Hors-
d'œuvre.

Passez des pois fins avec un morceau de beurre, un bouquet. Singez & mouillez d'un peu d'eau. Laissez cuire doucement, mettez un peu de sel, en finissant une liaison de deux jaunes d'œufs avec un peu de crème. Ensuite vous mettez vos œufs comme ci-devant.

*Oeufs à la tripe aux cornichons
au gras.*

Hors-
d'œuvre.

Mettez du lard fondu dans une casserole. Jetez dedans de l'oignon en tranches. Passez long-tems sur le feu. Ensuite singez d'un peu de farine, & mouillez de jus de blond de veau. Assaisonnez de sel & poivre. Laissez cuire long-tems à petit feu. Que tout soit bien lié. Passez-le au travers d'une passoire ou tamis clair dans une autre casserole. Mettez-y vos œufs durs, coupés comme ci-devant, & des cornichons cou-

pés en filets. Quand ils auront été un peu trempés dans l'eau pour ôter le sel & le vinaigre qu'ils peuvent avoir, tournez & faites chauffer sans faire bouillir. Servez chaud. On peut y mettre une pointe de vinaigre.

Oeufs à la tripe aux petits melons.

Ils se font de même que les œufs aux cornichons, en gras ou en maigre.

Hors-
d'œuvre.

Oeufs à la tripe aux pavies.

Ayez des pavies confits au vinaigre. Levez la peau & coupez les filets. Faites-les dégorger un peu à l'eau tiède. Mettez-les égoutter. Passez de l'oignon comme aux cornichons, & les finissez de même. Mettez-y vos pavies & vos œufs coupés à l'ordinaire. En finissant un peu de moutarde.

Hors-
d'œuvre.

Oeufs à la tripe.

Passez dans une casserole de l'oignon avec un morceau de beurre. L'oignon doit être coupé

Hors-
d'œuvre

mince ou en petits dez. Quand il est cuit, assaisonnez de sel & poivre. Singez un peu & mouillez d'un peu d'eau. Faites bouillir deux bouillons, & jetez vos œufs dedans. En finissant une pointe de vinaigre.

Oeufs aux concombres.

Hors-
d'œuvre

Faites un ragoût de concombres bien fini. (Voyez aux légumes.) Dressez-le sur le plat. Mettez dessus des œufs frais à moitié durs, c'est-à-dire molets, ou des œufs pochés.

Vous pouvez mettre dessus votre ragoût de concombres des œufs farcis, que vous ferez ainsi.

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux. Pilez les jaunes avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade, persil, ciboule, champignons hachés, gros comme un œuf de mie de pain, trempée à la crème, le tout bien pilé, liez d'un jaune d'œuf

ou deux. Farcissez vos œufs & les renfermez bien. Trempez-les ensuite dans du beurre fondu à demi froid, dans lequel vous aurez mis deux jaunes d'œufs. Pannez & faites prendre couleur au four sur une tourtiere.

Oeufs à la Bechamelle.

Mettez dans une casserole deux ou trois pains de beurre, du sel, du poivre, un peu de muscade, & du persil haché bien menu, & un peu de farine. Délayez avec un demi-septier de crème. Tournez sur le feu. Quand elle est épaisse, mettez des œufs durs coupés à la tripe. Servez chaud.

Oeufs au jus.

Pochez des œufs bien frais à l'eau, qui soient bien molets. Servez-les quand ils sont bien égouttés, avec un beau jus de veau bien clair.

Oeufs à l'oseille en gras.

Epluchez de l'oseille & de la

Hors-
d'œuvres

Hors-
d'œuvre.

Hors-
d'œuvre.

laitue, ôtez bien les cotons, n'en mettez gueres, quand l'oseille est forte, hachez bien le tout. Mettez dans une casserole un pain de beurre, un peu de lard fondu, du sel, du persil, de la ciboule & champignons hachés. Mettez le tout sur des cendres chaudes, remuez de tems en tems. Quand cela est bien passé, singez un peu & mouillez de blond de veau & d'un peu de crème, faites cuire doucement. Quand cela est bien fini, dressez sur le plat & garnissez d'œufs mollets bien chauds.

Oeufs à la farce maigre.

Hors-
d'œuvre.

Hachez de l'oseille & de la laitue, que vous mettrez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, du persil, de la ciboulè hachée, & quelques champignons. Passez le tout fort doucement sur le feu, de façon que cela cuise simplement dans la sauce. En finissant, une
liaison

liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crème, & un peu de muscade, un morceau de beurre manié dans la farine. Servez-la chaude, douce & moëlleuse. Garnissez d'œufs.

Oeufs au jus d'oseille.

Epluchez l'oseille, hachez-la & la pilez bien. Tirez-en du jus environ un poisson. Mettez-le dans une casserole avec du sel, du poivre, un peu de muscade, deux pains de beurre, & deux jaunes d'œufs crud, un peu de bouillon gras ou maigre. Tournez sur le feu & donnez la consistance convenable. Mettez sur des œufs pochés à l'eau, & servez.

Hors-d'œuvre.

Oeufs aux oignons.

Mettez dans une poêle un bon morceau de beurre, faites-le roussir. Jetez dedans une douzaine d'oignons coupés en rouelles fort minces. Passez-les long-tems jusqu'à ce qu'ils soient roux & pres-

Hors-d'œuvre.

que cuits. Assaisonnez-les de sel & poivre. Singez un peu & mouillez de jus maigre ou d'eau. Mettez-y des œufs durs coupés à la tripe. Faites bouillir un peu. En servant mettez une pointe de vinaigre.

Oeufs au miroir.

Hors-
d'œuvre.

Frottez un plat d'un peu de beurre, cassez-y des œufs. Assaisonnez de sel, poivre & muscade. Faites cuire sur des cendres chaudes, & passez la pelle dessus.

Oeufs à la crème & au pain.

Hors-
d'œuvre.

Frottez un plat de beurre, arrangez dessus de petites soutes de pain bien minces. Assaisonnez de sel & poivre. Mettez-y un demi-septier de crème. Cassez des œufs dessus & les finissez comme les œufs au miroir.

Oeufs en surtout.

Hors-
d'œuvre.

Faites durcir des œufs pour faire un bon plat. Passez dans une casserole avec un morceau de beur-

re , champignons , persil , cibou-
 le , échalottes , le tout haché bien
 menu. Singez un peu & mouillez
 avec du lait. Faites bouillir , met-
 tez y vos œufs coupés en rouelles
 fort minces. Faites faire un bouil-
 lon , ôtez de dessus le feu. Met-
 tez-y encore un peu de beurre
 manié , un peu de crème , sel ,
 poivre , muscade , un peu de
 fines herbes. Dressez dans le plat
 que vous devez servir avec une
 croute de pain séchée dessous.
 Bordez le plat avec une farce
 d'œufs. (Voyez aux œufs farcis.)
 Couvrez votre surtout avec une
 omelette bien mince. Dorez-la
 de beurre & la panez de mie de
 pain bien fine & parmesan. Faites
 prendre couleur au four , & ser-
 vez chaud.

Oeufs à la daube.

Cassez environ deux douzaines Entremets
 d'œufs. Mettez huit blancs à part froid.
 & les fouettez. Assaisonnez vos

œufs de sel , poivre , muscade & basilic en poudre. Mettez-y environ un demi-septier de fond de daube qui soit douce. Deux ou trois bardes de lard cuites dans une braise que vous coupez en petits dez. Mettez-y gros comme le poing de mie de pain mitonnée & desséchée avec du gras, une pincée de coriandre pilée. Battez bien le tout , & y mettez les blancs. Ayez une casserole à queue, garnissez-la de crépines. Mettez votre appareil dedans. Faites cuire au four à petit feu. Laissez refroidir, renversez, & ôtez la crépine, & glacez avec quelque restaurant de braise.

Oeufs en allumettes.

Entremets.

Mettez dans une casserole dix ou douze jaunes d'œufs. Otez les germes, délayez-les avec un peu d'eau. Mettez-y un peu de sel. Faites cuire vos œufs sur une tourtière en la frottant d'un peu

de beurre. Mettez cuire sur des cendres chaudes jusqu'à ce qu'ils soient durs & fermes. Levez-les de la tourtiere & les coupez en petits filets. Quand cela est froid, marinez-les avec un peu de sucre en poudre, & un peu de vin d'Espagne. Faites-les égoutter & les trempez dans une pâte à bierre. Faites-les frire dans du fain-doux. Glacez-les avec la pelle rouge & du sucre.

Oeufs en beignets.

Pilez dans le mortier une douzaine d'œufs durs ou plus, avec gros comme un œuf de crème pâtissière, & autant de moëlle de bœuf. (Prenez garde aux petits os.) Joignez-y quatre biscuits d'amandes ameres, un peu de rapure de citron, gros comme le pouce de sucre. Pilez bien le tout ensemble & en formez des beignets de la grosseur d'une petite noix bien ronds. Arrangez-les

Entremets

sur un plat qui soit un peu fariné. Faites une pâte avec un demi-septier d'eau ou environ, gros comme un œuf de beurre, & un peu de sel. Faites bouillir & y mettez de la farine comme pour faire une pâte royale légère. Mettez-y de la rapure de citron & des œufs jusqu'à ce qu'ils soient assez liquides. Vous tremperez vos beignets dedans un à un avec une fourchette : & les faites frire bien blonds à petit feu pour que la pâte cuise. Glacez ensuite avec du sucre & la pelle rouge.

Oeufs à la Suisse.

Hors-
d'œuyre.

Frottez un plat de beurre, mettez-y de la mie de pain & des tranches de fromage de Gruyere bien minces, avec un peu de poivre concassé. Cassez douze œufs frais dessus, assaisonnez légèrement. Faites cuire le dessous sur des cendres chaudes, & glacez le dessus avec la pelle rouge. Fai-

tes une sauce blanche avec un petit morceau de beurre, du poivre, & de la muscade, & un peu de farine. Délayez avec un peu de bouillon, & tournez sur le feu. Quand elle est épaisse mettez-la sur vos œufs & les poudrez de parmesan rapé, mêlé d'un peu de mie de pain. Repassez la pelle rouge dessus pour donner couleur, & servez chaud.

Oeufs à l'Allemande.

Mettez dans le plat que vous voulez servir un peu de bouillon Hors- maigre. Cassez des œufs. Affai- d'œuvre. sonnez légèrement, faites cuire le dessous & glacez le dessus avec une liaison de quatre jaunes d'œufs faite de la crème & de la muscade. Poudrez-les ensuite de fromage rapé, & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge. Prenez garde qu'ils ne soient trop cuits.

*Oeufs à la purée de pois.*Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs frais à l'eau & les tenez chauds. Quand vous êtes prêt à servir, dressez vos œufs sur le plat & les masquez avec une purée de pois nouveaux bien légère, & de bon goût, & quelques petits pois mêlés avec. On en fait de même aux lentilles.

Oeufs à la sauce verte.

Entremets.

Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces dans le premier Volume.

Vous la servez chaude ou froide, & mettez dessus des œufs bien pochés à l'eau.

Oeufs à la Hollandoise.

Entremets.

Vous jettez une sauce à la Hollandoise sur des œufs pochés à l'eau.

Oeufs à la Polonoise.

Entremets.

Ayez des œufs pochés bien mollets. Faites une sauce. Mettez dans une casserole un pain de beurre manié avec sel, poivre

concaffé, un peu de gingembre rapé, persil, ciboule, échalottes. Mettez-y un verre de bon bouillon ou consommé, un demi verre de vin de Champagne. Faites bouillir le tout six minutes. Dressez sur le plat, mettez votre sauce dessus. Tenez-les sur un petit fourneau. Jetez sur vos œufs un peu de chapelure de pain bien fine. En servant jus d'orange, & zestes.

Oeufs à l'Infante.

Passer dans une casserole un pain de beurre, un peu d'échalottes, un peu de persil haché, deux gouffes d'ail entières. Mouillez avec du consommé, & un demi verre de vin de Champagne, une cueillerée d'huile. Faites bouillir & dégraissez. Passez la sauce au tamis de soye. En servant une pincée de persil blanchi haché bien menu, jus d'orange & gros poivre. Dressez vos œufs

Entremets

274 L E S D O N S
pochés à l'eau , & jetez la sauce
dessus.

Oeufs à l'Espagnole.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs frais dans l'huile bien chaude, qu'ils soient blonds & bien mollets. A mesure que vous les faites, mettez un peu de sel menu dessus. Dressez-les sur le plat, & jetez dessus une sauce à l'Espagnole, grasse ou maigre.

Oeufs à l'Angloise.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs comme ci-devant, & jetez dessus une sauce à l'Angloise légère & bien faite.

Oeufs à la Ravigotte.

Hors-
d'œuvre.

Faites durcir des œufs frais, qu'ils soient mollets. Epluchez-les & les tenez chaudement. Faites une ravigotte pilée. (Voyez aux sauces.) Dressez dans le plat, coupez vos œufs en deux & les arrangez dessus.

Oeufs à la Sainte-Menehould.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs à l'eau bien mollets. Ayez des morceaux de

pain de la même grandeur, que vous faites frire. Bordez votre pain avec une farce d'œufs. Mettez dessus vos œufs pochés. Faites une sauce à la Sainte-Menehould avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, muscade, basilic, deux ou trois coriandres pilées, un peu de farine délayée avec un peu de crème. Mettez-y un peu de persil. Tournez sur le feu. Quand cela est cuit & à demi froid, vous en mettez sur vos œufs & les panez de mie de pain bien fine, & un peu de chapelure. Faites prendre couleur. Mettez dessous une sauce aux anchois, & servez.

Oeufs en Meringues.

Faites une farce de jaunes d'œufs durs, dans laquelle vous mettez une poignée d'oseille cuite à moitié au beurre. Pilez le tout ensemble & assaisonnez. Mettez un peu de cette farce au fond du plat.

Hors-
d'œuvre.

Farcissez vos œufs, & les laissez un peu entre-ouverts, arrangez-les sur le plat. Fouettez six blancs d'œufs, dans lesquels vous mettez un peu de sel & un pain de beurre fondu à demi-froid : dressez sur chacun de vos œufs un peu de ces blancs d'œufs. Que cela fasse l'effet d'une meringue. Faites-les cuire au four, & servez chaudement.

Oeufs en crépines.

Cassez douze œufs, mettez les blancs à part & les fouettez. Délayez vos jaunes avec du blond de veau. Faites un petit salpicon cuit, & que le ragoût soit bien lié. Quand il est froid, mêlez le tout ensemble. Foncez une casserole avec une crépine légère. Mettez dedans votre appareil, & renversez les bouts de la crépine dessus. Faites cuire au four. Quand cela est cuit & bien pris, ôtez du four, & renversez sur le plat. Otez la

Hors-
d'œuvre.

crépine s'ils peuvent se soutenir.
Mettez dessus un peu de jus lié.

Oeufs au sang.

Passez dans une casserole deux ou trois oignons hachés bien menus, avec un peu de panne coupée en petits dez. Quand ils sont presque cuits, mettez-y un peu de persil, singez & mouillez avec un peu de crème. Faites mijotter un peu & laissez refroidir. Mettez-y du sel, du poivre, un peu d'épices & environ une chopine de sang. Quand cela est froid, mettez dans une casserole douze jaunes d'œufs & fouettez six blancs. Délayez vos œufs avec votre appareil, mettez-y les blancs fouettés. Faites cuire cet appareil comme les œufs en crépine, & servez de même.

Oeufs en terrine.

Faites durcir une douzaine d'œufs frais ou plus. Coupez-les comme pour la tripe. Passez un

Hors
d'œuvre

Hors
d'œuvre

ragoût avec de petits champignons, un morceau de beurre ou lard fondu, & un bouquet. Singez & mouillez de jus. Mettez-y des foyes gras, crêtes, petits œufs, ris de veau ou autre garniture. Finissez votre ragoût, jetez vos œufs dans la sauce liée. Jus de citron. On peut mettre en terrine toutes sortes de ragoûts d'œufs en gras & maigre.

Oeufs à la Huguenote.

Entremets.

Cassez vos œufs dans un plat ; mettez-y un peu de bouillon, mettez-les sur un petit feu. Assaisonnez de sel, poivre, & muscade. Passez la pelle rouge dessus. Faites-les cuire à propos & mollets. Otez le bouillon & mettez en la place un beau jus de veau. Servez chaud.

Oeufs à la Portugaise.

Entremets.

Pochez huit œufs un peu mollets, faites-les égoutter. Ouvrez

les en deux. Faites sortir le jaune que vous mettez dans une casserole. Délayez avec du blond de veau, & passez au tamis. Mettez dans vos œufs à la place des jaunes un petit salpicon cuit & coupé très-fin, dans lequel vous mettrez quelques jaunes d'œufs durs, coupés en petits dez. Quand votre salpicon est bien lié, & froid, farcissez vos œufs & les recouvrez. Mettez-les sur le plat que vous devez servir & y jetez votre appareil de jaunes d'œufs. Faites cuire au bain-marie ou sur des cendres chaudes, feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits, masquez avec un peu de sauce blonde.

Autres œufs à la Portugaise.

Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs avec un peu de sel, un verre d'eau, du sucre, le jus d'un citron. Tournez sur le feu comme des œufs brouillés. Quand

Entremets.

ils sont cuits , dressez sur le plat :
Mettez un peu de blancs d'œufs
fouettés , rapez du sucre dessus ,
& glacez avec la pelle rouge.

Oeufs aux pistaches.

Entremets.

Pilez un quarteron de pistaches
bien échaudées. Délayez dans
une casserole un peu de farine de
ris , avec une chopine de crème ,
& quatre ou cinq œufs , un petit
morceau de sucre , de la rapure
de citron. Mettez-y vos pistaches
pilées. Délayez bien le tout en-
semble & passez à l'étamine. Met-
tez dans le plat que vous devez
servir. Faites cuire sur un petit
fourneau & remuez toujours jus-
qu'à ce qu'ils soient cuits. Quand
ils ont formé un petit gratin , pas-
sez la pelle dessus & servez.

Oeufs en pain.

Entremets.

Prenez la mie d'un pain mollet.
Faites-la tremper dans la crème
sur des cendres chaudes pendant
une heure. Passez-la au travers

d'une passoire comme de la purée. Mettez-y du sucre en poudre, un peu de sel, du citron rapé, huit jaunes d'œufs, biscuit de Savoye, le tout bien manié. Mettez-y les blancs d'œufs fouetés. Frottez de beurre une petite casserole. Versez votre appareil dedans. Faites cuire au four, ensuite vous la renversez & glacez.

On peut y mettre de la nompaille.

On peut faire ce pain aux pistaches ou aux amandes.

Oeufs au parvis.

Faites durcir huit ou dix œufs, ôtez les jaunes, mettez-les sur un plat. Assaisonnez de sel, jus de citron, & persil entier. Coupez les blancs en filets bien menus. Coupez de l'oignon aussi en filets. Passez-les sur le feu avec un peu d'huile. Erant presque cuits, mettez-y persil, ciboule, échalottes hachées. Faites un tour. Singez

Entremets.

& mouillez avec du jus, un verre de vin blanc. Assaisonnez de sel, poivre, quelques gouffes d'ail. Quand le ragoût est fini mettez-y les filets & les jaunes. Faites un peu chauffer, jus de citron, & servez.

Oeufs à la Grand'mere.

Entremets.

Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs. Délayez avec du jus & blond de veau. Assaisonnez de sel, poivre & muscade. Passez à l'étamine. Mettez une casserole pleine d'eau bouillante sur le feu. Qu'elle soit de la grandeur de votre plat que vous mettez dessus. Versez votre appareil. Recouvrez d'un autre plat avec du feu dessus. Faites cuire au bain-marie. Otez-les quand ils sont bien pris.

Oeufs à la Grand'mere aux écrivisses.

Entremets.

Ils se font de même que les œufs ci-devant. Vous y mettrez moins

de jus pour y mettre du coulis d'écrévisses. Vous les finissez de même.

Les œufs au jus glacé se font de même. *Petits œufs mignons.*

Faites bouillir une chopine de Entremets.
crème. Délayez six jaunes d'œufs
frais & deux blancs, du sucre,
biscuit d'amandes, citron rapé,
une pincée de farine de ris. Dé-
layez bien le tout que vous met-
tez dans un plat sur un petit four-
neau. Remuez toujours jusqu'à
ce que cela soit cuit, & laissez
attacher doucement. Glacez &
servez chaud.

Oeufs au lait.

Faites bouillir une chopine de Entremets.
lait. Mettez dans une casserole
un peu de farine & six jaunes
d'œufs & deux blancs. Délayez
avec votre lait, mettez-y un peu
de sel & sucre. Faites cuire au
bain-marie.

On peut y mettre quelque au

284 L E S D O N S
tre ingrédient si l'on veut.

Oeufs aux blancs de poularde.

Entremets.

Hachez & pilez des blancs de volaille avec quelques amandes douces, & seulement deux ameres. Délayez-les avec huit jaunes d'œufs. Faites bouillir une chopine de lait & autant de crème. Mettez-y du sucre & un peu de rapure de citron. Mettez le tout avec vos blancs & jaunes d'œufs. Passez à l'étamine, & faites cuire au bain-marie. Servez froid ou chaud.

On peut les faire avec toute autre volaille ou gibier au jus & blond de veau si on veut.

Oeufs en clocher.

Entremets.

Faites un appareil comme celle des œufs au pain, qu'elle soit bien délicate, mettez de cet appareil dans des verres que vous aurez frottés de bon beurre avant. Faites cuire au four, quand ils sont cuits, renversez-les sur le

plat que vous devez servir saupoudré de sucre, & servez.

Oeufs au bouillon de lapin.

Faites suer dans une casserole un petit morceau de veau, avec quelques oignons, carottes & panais, un lapreau coupé en morceaux, qui soit d'un bon fumet. Mettez-y un peu de bouillon un peu gras. Faites suer doucement. Quand cela est un peu attaché, mouillez de bon bouillon & laissez mijoter une heure à petit feu, ensuite passez au tamis. Mettez dans une casserole un pain de beurre très-fin avec un peu de farine. Délayez avec un peu de bouillon & tournez sur le feu. Quand cela est lié, ôtez de dessus le feu. Mettez-y six jaunes d'œufs avec du bouillon de lapin. Prenez garde de ne pas trop mouiller. Mettez-y un peu de sel s'ils sont trop doux. Faites cuire au bain-marie & servez chaud.

Entremets

On peut en faire au bouillon de faisans, perdrix & autre gibier de bon fumet.

Oeufs au bouillon.

Entremets. Tirez une quinte essence bien nourrie & moëlleuse. Cassez huit œufs, délayez avec votre bouillon & un pain de beurre. Finissez comme ci-devant.

Oeufs à la carpe.

Hors-d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau. Servez-les avec un salpicon de laitance de carpe fait avec la sauce à la carpe.

Oeufs aux écrivisses.

Hors-d'œuvre. Pochez de œufs à l'eau ou à l'huile. Servez-les avec un coulis d'écrivisses, & quelques queues coupées en petits dez.

Oeufs au beurre noir.

Hors-d'œuvre. Cassez huit œufs frais dans un plat. Assaisonnez de sel & poivre. Faites roussir dans une poële un bon morceau de beurre, jetez-y vos œufs. Quand ils sont cuits

deffous , prenez du beurre de votre poële & en jettez deffus ou bien passez la pelle rouge pour les faire cuire deffus. Ensuite dressez vos œufs avec le peu de beurre qui reste dans la poële. Mettez-y un peu de vinaigre , remuez le tout , chauffez un peu , & versez sur vos œufs.

Oeufs farcis frits.

Faites durcir une douzaine d'œufs , ôtez-en les jaunes sans les séparer. Faites une farce avec un morceau de beurre , sel , poivre , basilic , muscade , persil , ciboule , échalottes hachées , un peu de mie de pain , un jaune d'œuf , le tout bien pilé. Farcissez vos œufs , trempez-les dans une omelette & les panez. Faites-les frire bien blonds , & servez garni de persil frit.

Hors-
d'œuvre

Oeufs en surprise.

Pochez huit œufs bien mollets. Ayez autant de petits croutons

Hors-
d'œuvre.

de pain en rôties passés à l'huile. Ayez une petite farce légère de foyes gras & fines herbes, des palais de bœuf bien cuits à la braise. Mettez un peu de farce sur votre pain & autour. Mettez les œufs pochés dessus. Recouvrez de farce & d'un morceau de palais de bœuf bien mince & large, pour qu'il couvre l'œuf entièrement. Faites fondre un morceau de bon beurre, dans lequel vous mettrez un peu de sel, poivre, basilic en poudre & un jaune d'œuf. Dorez vos œufs avec un doroir & les panez de mie de pain, & parmesan, & un peu de chapelure de pain bien fine. Faites prendre couleur avec le couvercle de tourtière, & servez avec un peu de sauce blonde, ou un ragoût de truffes.

Oeufs à la poirée.

Pochez des œufs & dressez sur le plat. Ayez des cardes de poirée

Hors-
d'œuvre.

rée au beurre, & servez sur vos œufs.

Oeufs au beurre de Provence.

Faites durcir des œufs mollets. Hors-
 Vous ferez ensuite du beurre de d'œuvre,
 Provence de la façon qui suit.
 Epluchez une vingtaine de gouf-
 fes d'ail ou plus. Faites-les cuire
 dans de l'eau & un peu de sel. Fai-
 tes-les égoutter. Pilez-les avec six
 anchois bien lavés, & une poi-
 gnée de capres, du sel & du poi-
 vre concassé; le tout bien pilé.
 Délayez avec de l'huile tres-fine;
 dressez & garnissez d'œufs mollets.

Oeufs aux mirotons blancs.

Pochez des œufs à l'eau. Passez Hors-
 dans une casserole avec un pain d'œuvre,
 de beurre, des champignons ha-
 chés, persil, ciboules, échalottes.
 Singez & mouillez de bon bouil-
 lon. Laissez mijotter cette sauce.
 Enfinissant, une liaison de deux jau-
 nes d'œufs faite avec du verjus &
 de la muscade. Servez sur vos œufs.

On fait des œufs pochés à l'eau, avec un ragoût d'achia ; passe-pierre ou cristemarine.

Oeufs glacés.

Hors-
d'œuvre. Pochez des œufs à l'eau un peu plus fermes qu'à l'ordinaire. Otez le jaune proprement, & mettez en la place une farce cuite bien fine. Vous aurez autant de petits fricandeaux piqués de menu lard, & larges du creux de la main, capables de couvrir les œufs. Faites-les cuire & les glacez proprement. Faites chauffer vos œufs entre deux plats, sur une cendre chaude, avec un peu de jus. Faites un ragoût d'oseille en gras. Mettez vos œufs dessus & les couvrez de votre petit morceau de veau glacé. Servez chaud.

On peut les servir avec toute autre sauce.

Oeufs à l'Antidote.

Hors-
d'œuvre. Mettez dans un plat un peu d'huile, & un petit morceau de

beurre manié dans de petites herbes , comme persil , ciboules , échalottes , sel , poivre , muscade ; le tout par petits morceaux. Cassez six œufs frais , fouettez-en les blancs, joignez-y les blancs de quatre autres. Quand ils seront en neige, vous y remettrez les quatre jaunes avec le même assaisonnement que dessus, & des capres & anchois hachés. Versez le tout sur vos œufs, & les faites cuire avec un couvercle à petit feu. Prenez garde qu'ils ne cuisent trop. Servez chaud.

Oeufs à la crème.

Faites bouillir une chopine de crème dans le plat que vous devez servir. Cassez dedans une douzaine d'œufs. Assaisonnez de sel , poivre , muscade ; faites cuire sur des cendres chaudes & les couvrez d'un plat. Passez la pelle rouge dessus & servez.

Hors-
d'œuvre.

*Oeufs aux huîtres dans les coquilles.*Hors-
d'œuvre.

Ayez des huîtres à l'écaille blanches dans leur eau, ôtez le dur. Faites durcir les œufs & les coupez de la même forme des huîtres. Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, champignons hachés, persil, ciboules, échalottes, sel, poivre, muscade, & fines herbes. Quand le tout est fondu, mettez dedans vos œufs & les huîtres. Mettez le tout dans les coquilles avec une farce d'œufs par-dessus. Panez légèrement & faites prendre couleur au four; en servant, un peu de sauce à l'Italienne maigre; à chaque coquille, un jus de citron.

*Oeufs en caisse à la crème.*Hors-
d'œuvre.

Faites durcir des œufs & les coupez en rouelles. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, poivre, muscade, un peu de farine. Délayez avec de la

crème, tournez sur le feu. Quand elle est consistante, mette-y vos œufs avec un peu de basilic en poudre. Emplissez votre caisse, étendez dessus une légère farce de jaunes d'œufs. Panez avec chapelure & mie de pain, faites prendre couleur au four, & servez chaud.

On peut en faire de petites caisses ou caissons.

Oeufs à la Provençale.

Faites durcir des œufs comme ci-devant, & les coupez comme pour la tripe. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, persil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout bien haché, sel, poivre & muscade. Délayez avec un peu de crème, un verre d'huile. Tournez sur le feu. Quand elle est un peu liée & que l'huile est bien mariée, jettez-y vos œufs. Faites chauffer le tout; mettez ce qu'il

Hors-
d'œuvre.

faut d'affaisonnement, grand jus de bigarrade, & servez chaud.

Oeufs en timbale.

Hors-
d'œuvre.

Mettez dans une casserole douze jaunes d'œufs, un peu de farine délayée avec du blond de veau, pour emplir six petites timbales. Assaisonnez de sel, muscade. Passez à l'étamine. Frottez de beurre vos timbales, emplissez-les aux trois quarts, faites-les cuire au four ou au bain-marie. Quand ils sont cuits, renversez-les dans le plat & versez dessus un peu de sauce blonde & bien liée.

Oeufs à la poulette.

Hors-
d'œuvre.

Pochez à l'eau des œufs bien frais, épluchez-les & les tenez chaudement. Passez dans une casserole un pain de beurre de Vanvre, un quarteron de rouelle de veau coupée en petits dez, avec quelques champignons, un bouquet. Singez & mouillez de

bouillon. Laissez mijotter & cuire la sauce sans dégraisser. Passez-la au tamis. En finissant, mettez une liaison de deux jaunes d'œufs, un peu de persil haché très-menu. Délayez avec un peu de crème, & liez votre sauce, qu'elle ne soit pas épaisse, jus de citron & servez. Dans le tems du verjus, on peut y en mettre un peu.

On pourroit faire cette sauce avec des poulets, mais elle couteroit plus & n'en seroit pas meilleure. Pour lors il faudroit prendre la sauce des poulets, & mettre les poulets à une sauce pour qu'ils ne soient point perdus.

Oeufs en matelotte.

Pochez huit œufs frais dans de l'huile, bien mollets & blonds. Poudrez-les de sel & les tenez chauds. Faites un petit roux léger avec un morceau de beurre & un peu de farine. Mettez-y une douzaine de petits oignons, que

Hors-
d'œuvre.

vous aurez fait blanchir auparavant. Mouillez avec une demi-bouteille de vin rouge & un peu de sauce à la carpe, si vous en avez, sinon du coulis ou jus maigre. Assaisonnez de sel, poivre & un bouquet. Joignez-y quelques laitances ou des œufs de carpe, des champignons & quelques jaunes d'œufs artificiels. Laissez cuire & réduire votre sauce à propos. En finissant, un peu de capres & anchois hachés bien menu, un filet de vinaigre. Dressez vos œufs & votre ragoût par-dessus garni de croutons.

Oeufs en surprise frits.

Hors-
d'œuvre.

Pochez des œufs à l'eau bien mollets; faites-les mariner dans le jus d'un citron, un peu de sel, & persil entier. Faites une pâte à bière. Coupez en dez très-fins du lard presque cuit. Faites égoutter vos œufs & les trempez dans la pâte où vous aurez mis votre

petit lard. Faites frire vos œufs l'un après l'autre, faites enforte que le petit lard se trouve attaché à l'œuf. Garnissez de persil & servez.

Oeufs en poupetons.

Ayez une poupetonniere, beurrez-la tout au tour. Faites trois ou quatre omelettes bien minces. Quand elles sont à demi-froides, vous les coupez de façon qu'elles puissent garnir votre poupetonniere, en les mettant les unes sur les autres, la pointe en bas. Vous les soudes avec une farce d'œufs ou des œufs cruds. Faites ensuite un ragoût d'œufs en maigre, dans lequel vous mettrez telle garniture que vous voudrez. Mettez-le dans votre moule & renversez les omelettes par-dessus en les soudant de nouveau. Mettez-le au four seulement pour former le poupeton, car il n'y a rien à cuire. Ensuite renversez sur le plat

Hors-
d'œuvre.

298 LES DONs
que vous devez servir.

On peut les paner de parmesan.

Oeufs à l'eau

Entremets.

Faites bouillir une pinte d'eau, dans laquelle vous mettrez trois onces de sucre, un grain de sel, une pincée de coriandre, une écorce de citron vert, très-peu de canelle. Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs. Délayez avec votre appareil. Passez à l'étamine, & faites prendre au bain-marie dans le plat que vous devez servir.

Oeufs en filagramme.

Entremets.

Faites un sirop avec du sucre & du vin blanc. Cassez huit ou dix œufs frais; battez-les bien; mettez votre sirop dans une casserole, dont le fond soit de la grandeur du plat dans lequel vous devez les servir. Mettez-les sur le feu, & les faites bouillir. Versez vos œufs au travers d'une passoire dans votre sirop, ils cuisent

dans le moment. Faites égoutter, glacez & servez.

Oeufs au caramel.

Faites durcir une ou deux douzaines d'œufs frais ; prenez-en les jaunes , que vous écrasez dans une casserole , avec un quarteron de sucre en poudre , un peu de citron rapé, trois biscuits d'amandes ameres , deux cueillerées de crème double, Délayez bien le tout & faites dessécher. Formez-en de petits œufs de la grosseur d'un œuf de pigeon. Ayez une livre de sucre cuit au caramel. Embrochez chaque œuf dans une petite brochette de bois & les trempez dans le caramel. Entremets.

Oeufs au fromage.

Cassez douze œufs, fouettez les blancs de six, mettez-y un peu de farine , un morceau de beurre fondu bien chaud, sel & poivre. Battez bien le tout & passez au tamis de crin. Mettez dans le Hors-d'œuvre.

fond du plat des tranches de fromage de Gruyere , & tranches de pain bien minces , & deux pains de beurre. Versez vos œufs avec les blancs fouettés dedans. Faites cuire sur un petit fourneau & passez la pelle dessus.

Oeufs brouillés à la crème.

Entremets.

Passez dans une casserole avec un pain de beurre, trois ou quatre champignons coupés , avec un bouquet , une petite tranche de jambon , quelques morceaux de rouelle de veau. Quand le tout est bien passé, singez un peu , & mouillez de bon bouillon. Faites bouillir un moment. Ensuite vous y mettez un demi-septier de crème , & vous achevez de faire cuire à petit feu , jusqu'à ce que cela ait pris du goût. Otez alors tout ce qui est dans la casserole , & passez votre crème à l'étamine. Vous y joindrez deux ou trois cueillerées de jus ou de coulis de

veau. Ensuite ayant mis votre crème dans une casserole, vous y ajoutez huit jaunes d'œufs & deux blancs, dont vous ôtez bien le germe; mettez-y un peu de sel & de muscade. Faites cuire vos œufs brouillés; qu'ils soient bien moëlleux & doux, & servez-les garnis de croutons.

Oeufs aux fines herbes.

Faites durcir une douzaine d'œufs frais: ce sont toujours les meilleurs à quelque sauce qu'on veuille les mettre. Quand ils sont épluchés, vous les coupez par rouelles comme pour mettre à la tripe. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre avec un peu de lard fondu. Joignez-y persil, ciboules, champignons, échalottes hachées bien menu, avec sel, poivre & basilic en poudre. Mettez vos œufs dans cet appareil, & après les avoir couverts, faites-les mijotter sur des

Hors-
d'œuvre.

cendres chaudes : vous les dégraisseriez ensuite , & vous les dresserez sur le plat dans lequel ils doivent être servis. Vous mettez dans la même casserole un peu de coulis que vous faites bouillir & que vous dégraissez. Jus de citron en servant.

CHAPITRE XI.

Du bouillon maigre.

Bouillon maigre général.

FAITES cuire dans une marmite deux ou trois litrons de pois secs , avec une suffisante quantité d'eau pour faire de bon bouillon. Etant presque cuits , vous les retirez & laissez reposer. Quand le bouillon est clair , vous le passez. Faites recuire les pois jusqu'à ce qu'ils se tournent en purée , que vous passerez dans une passoire à force , pour en tirer

toute la substance. Servez-vous-en au besoin du ménage.

Ce bouillon sert à faire le jus maigre & à mouiller certains potages, oilles & autres braises maigres. *Bouillon d'Oille.*

Mettez dans une marmite bien propre, carottes, panais, navets, cellery, poireaux, oignons, racines; le tout blanchi: une mignonette comme en gras. Mouillez le tout avec le bouillon de pois ci-dessus. Assaisonnez d'un peu de sel; faites roussir dans une casserole du beurre, carottes, panais & oignons. Mouillez de façon que cela fasse un beau jus, que vous mettrez dans votre marmite pour donner de l'œil. Laissez bouillir six heures à petit feu. Goûtez & passez au clair pour vous en servir à plusieurs sortes d'oilles & potages.

Bouillon de poisson.

Faites fuser dans une casserole

des tranches d'oignon, tronçons de carpe, dont vous aurez ôté la tête, tronçons de brochet, de tranches & autre poisson, zestes de carottes & panais, un morceau de beurre par-dessus, un bouquet fait avec persil, ciboules, deux gouffes d'ail, deux clous de girofle & un peu de basilic. Faites fuer le tout fort doucement. Etant à demi attaché, mouillez avec votre bouillon d'oille ci-dessus. Laissez cuire une heure à petit feu, passez au clair & vous en servez pour toutes sortes de potages de poisson clairs ou liés, blancs ou roux.

Jus maigre.

Passez dans une casserole, carottes, panais & oignons, avec un bon morceau de beurre, le tout à grand feu. Faites-les roussir à propos. Mouillez avec le bouillon de pois & laissez cuire une demi-heure. Mettez-y per-

fil entier, sel, deux clous de girofle & passez.

Coulis maigre général.

Faites suer dans une casserole le même poisson que ci-dessus. Quand il est attaché, vous mouillez avec moitié jus & moitié bouillon de poisson. Faites un roux à part avec d'excellent beurre. Mouillez-le avec votre bouillon de poisson. Faites en sorte qu'il en résulte un blond foncé. Laissez bouillir une heure, & y mettez deux verres de vin de Champagne, quelques champignons entiers, gouffe d'ail, tranches de citron.

Ce coulis vous servira pour toutes sortes de potages, d'hors-d'œuvres, entrées & entremets au roux.

Quinte essence maigre ou consommé.

Faites suer dans une casserole, tronçons de carpe, anguille, brochet, perches & tanches; le tout

accommodé proprement. Vous aurez soin d'en ôter les têtes. Mettez-y tranches d'oignon dessus, & dessous, zestes de carottes & panais, un bouquet de deux gouffes d'ail, deux clous, une racine de persil, un morceau de beurre très-fin. Faites suer le tout trois quarts d'heure. Quand cela s'attache un peu, vous mouillez à blanc avec le bouillon de poisson & un peu de bouillon de pois. Laissez mijotter le tout pendant une heure, à très-petit feu.

Vous vous en servirez pour toutes sortes de petites sauces légères & fines.

Essence d'oignon.

Hachez une certaine quantité d'oignons bien menu, passez-les sur le feu avec un morceau de bon beurre; quand ils sont à moitié cuits & qu'ils commencent à prendre couleur, vous égouttez le beurre & mouillez les oignons

avec du jus maigre & un peu de coulis maigre. Laissez mijotter à petit feu jusqu'à ce que cela soit bien cuit. Goûtez, & ensuite passez à l'étamine & vous en servez à ce que vous voudrez. Il faut que cela soit un peu épais. On en fait de même en gras, cela est meilleur.

Coulis simple maigre.

Faites un roux avec du beurre & de la farine. Otez de dessus le feu & mouillez de bouillon, ou d'eau, ou jus. Tournez sur le feu jusqu'à ce que cela ait la consistance nécessaire. Pour lors vous les faites bouillir à petit feu, & y mettez deux verres de vin de Champagne, quelques gouffes d'ail, champignons, persil entier, deux clous de girofle & quelques tranches de citron. Passez à l'étamine, & vous en servez.

On peut faire en gras la même chose.

Coulis ou purée de pois verts.

Passez des pois verts sur le feu avec un peu de ciboule & du persil, un morceau de beurre ou du bouillon. Ensuite vous les pilez & passez dans une casserole avec un peu de beurre, zestes de carottes, panais & oignons. Singez & mouillez avec du bouillon d'oille ou autre. Faites bouillir ensuite, ôtez tous ces ingrédients & y mettez un peu de mie de pain. Délayez-y vos pois, faites encore bouillir, passez à l'étamine & vous en servez.

Coulis ou purée de lentilles.

Faites-les cuire avec du bouillon & les pilez. Passez des racines & oignons comme ci - devant. Singez & mouillez de bouillon d'oille. Mettez-y vos lentilles avec un peu de farriette. Finissez comme ci-devant.

Coulis d'haricots.

Faites-les cuire à l'eau & les

mettez ensuite dans du jus maigre pour leur faire prendre le goût. Pilez & finissez comme ci-devant. Ce coulis doit être blond.

Les coulis de marons, & de navets se font comme au gras.

Les coulis d'écrévisses & à la Reine, se font ainsi qu'il est indiqué à l'article du ris.

Les coulis de différentes sortes de poissons se font avec de la carpe, perche, brochet & tanche; faites-en suer le tout comme au coulis général, & mouillez au roux ou au blanc.

Potages maigres.

Potage Julienne aux herbes.

Passez des herbes comme à la Julienne grasse. Mettez-y les mêmes racines. Mouillez avec le bouillon d'oille maigre, un peu coloré. Faites mitonner, & mettez telle garniture que vous juge-

310 LES DON S
rez à propos. Dans le tems des
pois, on peut en mettre.

Julienne à la purée.

Faites la même chose que ci-
dessus, & y mettez une cueillerée
de purée tirée de votre bouillon
général. Faites mitonner & ser-
vez chaud.

Potage aux choux.

Faites cuire des choux dans vo-
tre oille. Faites mitonner avec le
bouillon d'oille. Garnissez avec
vos choux.

Potage aux navets clair.

Passez des navets dans de la fri-
ture de beurre fondu ou de l'huile.
Quand ils ont belle couleur,
ressuyez-les bien, & les mettez
dans une marmite avec du bouil-
lon d'oille. Que le potage soit
doux & sente bien le navet. Fai-
tes mitonner avec le bouillon de
navets & d'oille. Servez chaud.

Potage aux navets lié.

Faites cuire de même les navets

& faites un coulis de navets. Prenez du coulis maigre comme ci-devant, dans lequel vous mettez de votre bouillon de navets & quelques navets coupés en dez. Faites mitonner comme ci-dessus, & servez.

Les potages à la Provençale à l'huile, aux choux, aux pois & aux navets, se font de même que les potages gras.

Les potages de lentilles, à la purée de pois, à la purée d'haricots, à la purée de marons & autres purées, se font de même que les potages gras.

Il en est de même des potages de laitues, pourpier, concombres, raves, radix, cardes, montans, petits oignons & pointes d'asperges. Vous faites mitonner le tout avec du bouillon d'oille, & garnissez avec les légumes.

Potage aux pois verts.

Faites mitonner avec d'excel-

lent bouillon. Passez vos pois avec un peu de bouillon & du persil concassé. Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les pilez, & délayez le tout avec d'excellent bouillon passé à l'étamine. Masquez votre potage avec la purée, & quelques petits pois que vous aurez gardé entiers.

Potage au ris aux écrivisses.

Préparez le ris comme au potage gras, mettez-le dans une marmite. Mouillez avec d'excellent bouillon de poisson. Etant cuit, vous y mettez un coulis d'écrivisses de la façon qui suit.

Faites suer de la carpe avec du beurre, carottes, panais, oignons, un peu de bon bouillon. Quand il s'attache vous le mouillez avec d'excellent bouillon de poisson. Quand la carpe est cuite, vous l'ôtez, ainsi que les racines. Vous y mettez des coquilles d'écrivisses bien pilées & passées à
force

force de bras. Faites - les bien chauffer & les mettez dans votre ris. Tenez-le bien chaud sans le faire bouillir, & servez chaud.

Le coulis d'écrévisses vous servira généralement pour toutes sortes de croutes, potages, entrées, entremets & autre sauce maigre. L'on fait des potages de ris au safran, au bouillon de navets maigre tout comme au gras.

Potage au ris au blanc.

Faites cuire le ris comme ci-dessus, & faites un blanc de la façon qui suit.

Vous faites suer de la carpe ou autre poisson d'eau douce qui ne sente point la bourbe. Vous mouillez de bon bouillon. Quand le poisson est cuit, ainsi que les autres ingrediens, vous ôtez le tout, & pilez une demi - douzaine d'œufs durs avec trois ou quatre amandes douces, quelques filets de poisson; le tout pilé avec de

la mie de pain mollet trempée dans la crème. Délayez avec le bouillon & passez à l'étamine. Vous le mettez dans le ris un moment avant que de servir, sans le faire bouillir. Faites enforte qu'il soit doux, & ne soit pas trop épais. Servez chaud.

Ce coulis vierge, ainsi que celui d'écrévisses, vous servira à tout ce que vous voudrez.

Potage au lait.

Faites bouillir de bon lait, mettez-y un peu de sel, du sucre, une feuille de laurier rose. Coupez du pain mollet en tranches. Jetez-y la moitié de votre lait tout bouillant. Couvrez-le, & le mettez sur des cendres chaudes sans le faire bouillir. De l'autre moitié de lait, vous en faites une liaison avec trois ou quatre jaunes d'œufs que vous tournez sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit un peu consistante. Mettez votre potage

dans le plat & votre liaison dessus. Servez chaud. On peut garnir ce potage de meringle glacée.

Potage au lait & aux choux.

Faites cuire des cœurs de choux blancs, dans du bouillon au pois, avec un peu de sel, un morceau de beurre. Quand les choux sont cuits, vous les ôtez & faites égoutter. Mettez dans le bouillon qui reste une chopine de lait que vous aurez fait bouillir auparavant. Goûtez, faites mitonner, & servez les choux tout autour.

L'on fait des potages au lait, d'amandes & autres.

Potage de citrouille au lait.

Faites cuire la citrouille dans l'eau, du beurre & du sel. Quand elle est cuite, vous y jetez une pinte de lait. Faites mitonner & servez. Vous pouvez garnir avec de la citrouille bien cuite.

Vous garnissez le potage au lait de blancs d'œufs fouettés, & un

peu sucré par-dessus, Faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Avec le bouillon de poix & le mitonnage, vous faites toutes sortes de potages ; il n'y a que la garniture qui change.

Comme potages

Au cellery.

Aux poireaux.

Aux cardes.

Aux laitues.

Aux concombres.

Au pourpier.

Aux asperges.

Aux artichaux.

Aux raves.

Aux radix.

Aux oignons, &c.

Si vous voulez quelque oille liée, vous y mettez du coulis maigre général, ou quelque purée.

Pour soutenir les garnitures, vous y mettez des filets de pain comme aux potages gras. Au défaut de poisson, vous y mettez

des pains à potages entiers, dont vous aurez ôté la mie par dessous, & qui seront bien desséchés.

Potages aux moules à la Reine.

Epluchez les moules, lavez-les dans plusieurs eaux différentes, & les y battez avec une cueillere de bois ou autre chose. Passez-les dessus le feu avec un morceau de beurre. A mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez-les des coquilles, & ne gardez des coquilles que pour garnir votre potage; du reste des moules, vous en faites un petit ragoût au blanc, avec quelques champignons, & une liaison de jaunes d'œufs, le tout bien fini & de bon goût. Faites un coulis blanc, passez dans une casserole avec un peu de bon beurre, zestes de carottes, panais, champignons, & oignons. Singez un peu & mouillez de bon bouillon. Laissez un peu cuire, ôtez tout ce qui est dedans, met-

tez-y un peu de mie de pain, faites mitonner. En finissant, vous y mettrez six jaunes d'œufs durs, quatre amandes douces, quelques moules ou filets de poisson cuit; le tout bien pilé & passé à l'étamine. Mitonnez votre potage, & garnissez votre ragoût de moules dans leur coquille; masquez avec le coulis blanc.

Bisque d'Écrévisses.

Faites mitonner avec le bouillon de poisson. Vous faites un ragoût de laitances de carpes, champignons, cul d'artichaux, moules, queues d'écrévisses & autre garniture, que vous jetez dessus votre potage. Quand il est dressé & un peu attaché, vous garnissez d'écrévisses, dont vous avez ôté toutes les pattes. Jetez dessus un coulis d'écrévisses bien léger. Servez doux & chaud.

Potage aux choux-fleurs à l'Espagnole.

Faites mitonner avec du bouillon d'oille , & faites cuire vos choux-fleurs dans l'eau de pois , un peu de beurre & du sel. Faites égoutter & garnissez votre plat. Masquez avec une sauce à l'Espagnole légère , faite de la façon qui suit.

Vous faites suer un morceau d'anguille , de brochet ou carpe , avec carottes , panais , tranches d'oignon , un petit morceau de beurre. Quand il est attaché , vous mouillez avec du bouillon de poisson , ou jus maigre. Mettez-y un petit roux , fait avec un peu de beurre & une cueillerée de farine , plus ou moins , selon la quantité de sauce que vous voulez faire. Mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli avec deux gouffes d'ail , deux clous de girofle , une demi-feuille de lau-

rier, une cueillerée d'excellente huile, deux ou trois grains de coriandre. Laissez bouillir une heure, dégraissez & passez à l'étamine. Vous vous en servez pour tout ce qui est cuit à la sauce à l'Espagnole.

Potage de profiterolle.

Vous le faites comme le potage gras. Vous mettez dans les profiterolles un petit ragoût de diverses choses maigres ou petit hachis de carpe. Faites mitonner avec de bon bouillon de poisson, & garnissez avec quelques filets, de même. Masquez au blanc ou au roux.

Potage de tortues.

Faites-les cuire dans un petit courbouillon. Levez les membres de vos tortues comme des cuisses de poulets. Mettez à part les œufs & les petits boyaux, le foye & ce qui se trouve dans le corps, dont vous faites un ragoût

comme à la bisque. Faites mitonner votre potage avec du bouillon de poisson. Garnissez avec les membres de tortues, & le ragoût dessus le pain. Masquez avec une sauce à l'Espagnole. Vous pouvez mettre dessus une coquille de tortues que vous faites frire avec une pâte faite avec farine, biere, & un jaune d'œuf.

Potage aux lentilles.

Epluchez, lavez & faites-les cuire dans du bouillon de l'oille. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, zestes de carottes & panais, tranches d'oignon & quelques champignons. Passez le tout & singez avec un peu de farine. Mouillez avec le bouillon de lentilles & de votre oille. Laissez bouillir un peu. Otez tous les ingrediens. Mettez dans le bouillon les lentilles que vous aurez pilées ou passées en purée au travers d'une passoire.

Mettez un peu de farriette, un clou de girofle. Laissez mijotter, & passez à l'étamine. Votre coulis de lentilles doit avoir la même consistance qu'au potage gras. Vous faites mitonner avec le bouillon d'oille, & servez chaud.

Potage à la purée verte..

Il se fait de même que le potage aux lentilles, mais vous y mettez un peu d'épinars pour donner une couleur qui imite le pois verd. Passez de même & faites mitonner avec le bouillon d'oille.

Tous les potages de purée se font de même.

Potage à l'oignon bien tôt fait.

Coupez des oignons en tranches, passez-les avec de bon beurre. Faites-les presque cuire, & bien roux. Mouillez avec de l'eau bouillante, autant qu'il en faut pour un potage. Mettez-y sel, poivre, croutes de pain. Faites mitonner le tout ensemble. Met-

tez une pointe de vinaigre.

Vous pouvez le mouiller avec du bouillon de pois , d'oille ou de poisson.

Les potages de folles , éperlans , filets de merlans , anguilles , lottes , barbues , perches , brochets , macreufes , carpes & tanches , huîtres , filets de turbot , & autres potages de différentes sortes de poisson , se font presque tous de même.

Vous les faites mitonner avec le bouillon de poisson , & les masquez avec telle sauce que vous jugez à propos. Vous faites cuire votre poisson dans un courbouillon léger , & les filets de même , pour les garnitures.

Pour les farces , vous les faites avec de la carpe & autre poisson haché bien menu , avec persil , ciboules , échalottes , de la mie de pain trempé dans la crème , sel , poivre , un morceau de

beurre & jaunes d'œufs.

On peut faire frire aussi les filets pour garniture.

Oille au naturel.

Mettez dans une suffisante quantité de bouillon de pois, toutes les racines marquées au bouillon d'oille, avec un peu de jus maigre, une mignonette composée de cinq clous de girofle, la moitié d'une muscade, une pincée de coriandre, deux gouffes d'ail, une branche de basilic; le tout bien enveloppé dans un petit linge, quelques désossements de poisson d'eau douce. Laissez réduire le tout. Goûtez, faites mitonner. Il ne doit y avoir dans la marmite aucune chose qui domine.

Vous tirez de cet oille, l'oille au ris, l'oille au ris aux écrivisses, l'oille à l'Espagnole, l'oille aux lentilles à l'huile. La garbure maigre, se fait comme la grasse

avec plusieurs sortes de poissons, & autres différens potages.

Le Vermicelle ou Macaroni se fait de même que le gras. Vous y semez du fromage rapé.

Croutes au naturel.

Prenez des pains à potage, tendres & bien faits, sans être chapelés. Vous en formez des croutes. Otez la mie & les faites sécher. Frottez-les avec d'excellent beurre de Vanvres tout chaud, ou autre. Mettez la mie coupée mince dans le fond du plat, les croutes par-dessus. Mouillez peu à peu avec le bouillon de poisson. Faites-les mitonner à petit feu. Quand elles sont bien moëlleuses en-dessus, vous les faites attacher au plat, & prenez garde que le gratin ne brûle. Vous les masquez avec d'excellent bouillon de poisson & du gros sel dessus. On peut servir les croutes avec différens coulis ou purée, selon que l'on juge à propos.

Potage au lait & à l'oignon.

Faites bouillir deux pintes de lait plus ou moins, avec sel, poivre. Coupez en tranches cinq ou six gros oignons, ou les hachez bien minces. Faites roussir un morceau de beurre dans la poële ou casserole. Jetez vos oignons dedans & les faites cuire, en remuant toujours. Quand ils sont cuits, vous les mettez dans le lait & les faites bouillir un quart d'heure. Faites mitonner votre potage & servez chaud.

Potage de semouille aux écrivisses en maigre.

Faites cuire du sémouille avec un bon corps de bouillon maigre, à très-petit feu. Une demi-heure avant que de servir, vous y mettez du coulis d'écrivisses maigre. Ce potage doit être doux & léger.

Potage aux moules.

Otez-les de leur coquille. La moitié vous servira pour un petit

ragoût au blanc, & l'autre moitié pour garnir votre potage. Mettez dans chaque coquille un peu de vos moules fricassées, & le reste dans un pain, au milieu du potage, après en avoir ôté la mie. Faites mitonner avec du bouillon de poisson, & masquez avec un coulis à la Reine. (Voyez au ris au blanc.) On peut garnir ce potage de laitances.

*Potage d'orge mondée d'Hollande
ou de millet mondé.*

Mettez dans une petite marmite de l'orge & du millet avec du bouillon de poisson. Faites mijotter sur des cendres chaudes. Finissez avec un coulis d'écrévisses ou autre. Prenez garde que cela ne soit trop épais. Il faut que ces sortes de graines soient bien saines & qu'elles ne sentent rien; il faut les bien laver & tremper & blanchir avant de les employer.

Potage à la Faubonne.

Faites un oille à l'ordinaire bien foncé. Passez dans une casserole avec un morceau de beurre, des filets de laitue, d'oseille, de celeri ou de chicorée, quelques petits oignons blanchis. Mouillez avec du bouillon de votre oille. Faites cuire ces herbes & y mettez une cueillerée à pot de purée de pois que vous aurez fait cuire dans l'oille. Faites mitonner & servez doux.

Potage au lait d'amande.

Faites échauder une livre d'amandes que vous pilez & arrosez d'un peu d'eau. Mettez vos amandes pilées dans de l'eau bouillante. Passez le tout à l'étamine. Mettez ce lait dans une marmite, avec un peu de sel, de sucre & de canelle, si on l'aime. Faites bouillir & mitonner avec des tranches de pain séchées.

Croutes aux champignons.

Faites-les mitonner, & les masquez avec un ragoût de champignons un peu ample.

Vous en faites de même pour les croutes aux truffes, aux morilles, aux moufferons, aux concombres, au ris, à la purée de pois, d'haricots, lentilles & autres.

*Différentes sauces maigres.**Sauce à l'Espagnole.*

Foncez une casserole de tranches d'oignon & d'un peu de beurre. Mettez-y des morceaux de carpes, brochets, perches, anguilles, ou autre chose, mais plutôt des morceaux de carpes. Remettez sur la carpe, tranches d'oignon, zestes de carottes & panais, un bouquet, un peu de bouillon maigre pour détacher. Mettez-y du coulis maigre. Joignez-y un verre de bonne huile, cinq ou six gouffes d'ail, un clou

de girofle, une demi-bouteille de vin de Champagne, une pincée de coriandre, le quart d'une feuille de laurier. Faites bouillir doucement, afin que l'huile ne se communique pas dans la sauce. Quand elle est finie & dégraissée, vous passez à l'étamine, & prenez garde d'écraser le poisson.

Cette sauce peut servir à quantité de choses en maigre.

Sauce à l'Italienne.

Mettez dans une casserole des champignons hachés, avec persil, ciboules, échalottes, un peu de beurre, passez sur le feu, singez, mouillez & finissez comme au gras.

Sauce à la carpe.

Elle se fait comme au gras. Au lieu de viande, vous mettez du poisson.

La sauce au brochet & autre poisson se fait de même.

Sauce piquante.

C'est la même chose qu'au gras. Au lieu de lard, c'est du beurre ; au lieu de jus gras, c'est du jus maigre. Ainsi du reste.

Sauce hachée.

Elle se fait de même qu'au gras.

Sauce blanche.

Mettez dans une casserole du beurre & un peu de farine. Délayez avec de l'eau, bouillon ou jus maigre. Mettez-y sel, poivre, un peu de muscade & du vinaigre, deux ciboules entières. Tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit assez consistante.

Sauce aux capres.

C'est la même chose que ci-dessus. Vous y joignez des capres hachées ou entières.

Sauce aux anchois.

C'est la même chose que ci-devant. Vous y mettez des anchois nettoyés, dessalés & hachés bien menu.

Sauce à la Provençale.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre , persil , ciboules , échalottes , deux gouffes d'ail , une pincée de farine , un verre d'huile. Délayez avec un demi-septier de crème. Mettez y sel , poivre , muscade & jus de citron en finissant , afin que l'huile ne paroisse point.

Cette sauce est bonne pour la morue , merluche & autre poisson blanc.

Sauce à l'huile.

Délayez avec un petit morceau de beurre , que vous faites fondre dans le plat , un demi-verre d'huile , sel , poivre , persil , ciboules , un peu d'eau , jus de citron , & un peu de mie de pain.

Autre sauce.

Passez dans une casserole quelques champignons hachés , persil , ciboules , échalottes , un petit morceau de beurre. Singez un peu

& mouillez d'un peu d'eau , un verre d'huile , de la mie de pain , jus de bigarrade, sel & poivre. Ne faites point bouillir, mais que cela soit bien délayé.

Sauce Robert.

Elle se fait de même qu'au gras.

Sauce au citron.

Mettez dans une casserole deux pains de beurre qui soit bon. Singez un peu & mouillez de coulis maigre. Mettez-y sel , poivre , muscade & quatre tranches de citron. Tournez sur le feu comme une sauce blanche. Si elle ne sent pas assez le citron , on peut y en presser la moitié d'un.

Sauce hachée au beurre.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre , sel , poivre , muscadé , ciboules , échalottes , capres & anchois ; le tout haché bien menu. Singez & mouillez d'eau , ou coulis , ou jus maigre. Tournez sur le feu. On peut y

334 LES DON S
mettre le dedans d'un citron cou-
pé en dez.

Sauce au beurre & fines herbes.

Mettez dans une casserole ,
beurre , persil , ciboules , échalot-
tes hachées bien menues , sel , poi-
vre , un demi-verre d'eau , faites
bouillir un bouillon. En servant ,
jus de citron.

Sauce à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre avec
un peu d'eau , sel , poivre , mus-
cade , tournez sur le feu & y met-
tez un filet de vinaigre.

Autre sauce.

Faites roussir du beurre dans
une poële. Jetez-y du persil con-
cassé. Quand il est frit , versez sur
votre poisson avec sel , poivre ,
& vinaigre.

Sauce fiere.

Mettez dans une casserole un
morceau de beurre avec un peu
de farine , sel , poivre , muscade ,
& trois jaunes d'œufs. Délayez-

le tout avec un demi-verre de vinaigre blanc , & un peu d'eau. Tournez sur le feu. En finissant , vous mettez un peu de cerfeuil haché bien menu.

On peut , avec le bouillon de poisson , jus , coulis , & consommé , faire les mêmes sauces qu'en gras.

On peut faire aussi , comme en gras toutes sortes de remoulades , ravigottes liées ou claires , froides ou chaudes ; pour le reste , chaque poisson a sa sauce particulière.

Sauce a tous méts.

Mettez dans un poëlon de terre un demi-septier de vin de Champagne , un poisson de verjus , un verre de vinaigre. Faites sécher quatre onces de sel sur une pelle chaude , & le mettez dedans , joignez-y une demi-once de poivre noir , un gros de macis , un gros de girofle , une pincée de

gingembre ; le tout en poudre ; un morceau d'écorce d'orange , bigarrade sèche , une once de graine de moutarde écrasée , une douzaine d'échalottes concassées , quatre feuilles de laurier , un peu de basilic , un peu de thym , le jus de deux citrons , un demi-verre de bon bouillon ; couvrez bien votre poëlon & le mettez sur des cendres chaudes infuser pendant douze heures ; ensuite passez dans un linge & la mettez dans une bouteille pour vous en servir. Cette sauce se garde un an , en la laissant toujours dans un endroit chaud ; on la mange avec toute sorte de viande de boucherie , volaille , gibier , poisson & légumes. On en peut mettre dans certaines petites sauces , ravigotte , ou d'aspic , ou remoulade , mais il faut s'en servir avec prudence.

Braise

Braise maigre.

Elle se fait avec du bouillon de poisson, carottes, panais, oignons, clous, basilic, un bon morceau de beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne. Vous y faites bouillir à petit feu ce que vous avez à faire cuire.

Glace maigre.

Faites bouillir dans du bon bouillon de poisson qui soit doux, des peaux, écailles, nageoires & autres extrémités de poissons, qui soient frais, soit d'eau douce ou de mer, le tout bien lavé. Quand cela a bouilli une demi-heure, vous passez bien au clair & vous le remettez dans une casserole propre. Mettez sur le feu, faites réduire au point du caramel, cela vous servira à glacer ce que vous voudrez, poissons, légumes, œufs, & autre chose.

Farce maigre.

Prenez de la chair de carpe, de

perche, d'anguille, ou autre poisson. Hachez-la bien ; joignez-y de la mie de pain trempée & mitonnée dans la crème, avec persil, ciboule, échalottes, poivre, sel, muscade, basilic en poudre, cinq ou six jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, que vous faites fondre auparavant. Pilez & mêlez le tout ensemble. Cela vous servira pour farcir plusieurs sortes de poissons, racines & légumes, & à faire des croquets, des boulettes & autre chose.

Petite farce fine maigre.

Faites blanchir les laitances qui ne sentent point la bourbe. Hachez-en cinq ou six, avec cinq ou six jaunes d'œufs durs, persil, ciboules, échalottes, sel, poivre, basilic en poudre. Faites une crème avec du champignon que vous passez avec un morceau de beurre. Singez avec un peu de

farine, mouillez avec de la crème. Laissez bouillir jusqu'à ce que cela soit épais. Vous ôtez les champignons & laissez refroidir votre crème. Mêlez le tout ensemble, & vous en servez à faire des rissoles, des boucons ou autre chose selon le goût.

Farce au pain.

Faites mitonner dans la crème la mie d'un ou deux petits pains, ou autre selon votre commodité; ensuite mettez-y six jaunes d'œufs durs, passez une poignée d'oseille dans un bon morceau de bon beurre. Quand elle est amortie, mettez avec votre pain, sel, poivre, basilic en poudre, un peu de muscade, persil, ciboules, échalottes & champignons hachés, & pilez le tout ensemble. Remettez encore un peu de beurre & crème douce, deux jaunes d'œufs crus. Goûtez & vous en servez au besoin.

Autre farce.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre. Faites-le fondre. Mettez-y ensuite persil, ciboules, échalottes & champignons, le tout bien haché, assaisonnez comme ci-devant, une poignée de mie de pain bien fine, trois jaunes d'œufs crus. Remuez bien le tout ensemble sans être pilé, & vous en servez à ce que vous voudrez.

CHAPITRE XII.

Différentes façons d'accommoder les poissons, tant d'eau douce que de mer.

Carpe au restaurant maigre.

Grosse
Entrée.

ECaillez une carpe & la videz. Mettez dans la carpe un morceau de beurre manié avec persil, ciboule, échalottes. Assaisonnez à l'ordinaire. Mettez

votre carpe dans un vaisseau proportionné à sa grandeur. Mettez quelques oignons coupés en tranches , deux clous de girofle , cinq ou six gouffes d'ail , deux bigarrades coupées en morceaux ; ôtez la peau , une feuille de laurier , basilic , sel & poivre , une bouteille de vin de Bourgogne & même deux , si la grandeur du vaisseau le permet, avec une chopine d'excellent bouillon de poisson. Faites cuire votre carpe à petit feu. Quand elle est cuite , laissez-la égoutter & la dressez sur son plat. Passez au tamis le reste de l'assaisonnement , & le faites réduire au point d'une sauce, & versez sur votre carpe. Prenez garde qu'elle ne soit pas trop salée.

Carpe au bleu.

Lavez votre carpe , ôtez les Rôt. ouies & la vuidez ; mettez dans le corps un bon morceau de beurre

affaisonné. Faites bouillir du vinaigre & versez sur la carpe tout bouillant. Affaissez votre carpe de sel, poivre, clous, laurier, deux bouteilles de vin plus ou moins selon la grandeur de votre carpe, tranches d'oignon, persil, ciboules entières, quelques tranches de citron. Faites bouillir votre carpe de côté, si vous n'avez point de feuille dessous. Goûtez votre court-bouillon. Quand elle est cuite, dressez-la sur une serviette. Garnissez de persil, ou un peu de court-bouillon, & servez.

Carpe au gras.

Grosse Entrée. Prenez une grosse carpe que vous écaillez; ôtez les ouies & la vuidez. Ménagez la langue. Faites l'ouverture la plus petite que vous pourrez, ôtez la peau & la faites piquer de lard très-fin. Remplissez-la d'un ragoût de truffes, crêtes, ris de veau, & foyes

gras. Foncez une grande ovale qui sert ordinairement pour ces sortes d'entrées. Mettez-y bardes de lard, jambon & veau. Etendez votre carpe sur sa feuille. N'oubliez pas de la bien ficeler ou coudre l'ouverture par où vous avez fait entrer le ragoût & repasser le bout de la ficelle par la tête pour la pouvoir tirer quand elle sera cuite. Etant sur sa feuille, mettez-la dans la poissonniere, recouvrez-la de bardes de lard. Faites suer un morceau de veau & jambon coupé en dez. Quand il commence à s'attacher, mouillez avec deux bouteilles de vin de Champagne ou bon bouillon. Assaisonnez comme au court-bouillon. Pendant que cela bouillira, faites suer votre carpe sur des cendres chaudes, passez dedans votre assaisonnement, & faites cuire à petit feu ou au four. Il lui faut trois heures de cuisson.

Quand elle est cuite, vous égouttez une partie de l'assaisonnement & des ingrédiens. Vous la glacez avec une glace de veau faite exprès & bien blonde. Vous la dressez sur son plat bien dégraissée. Mettez dessous une sauce à la carpe bien finie.

On peut garnir ces sortes d'entrées de tout ce que l'on veut, comme de belles écrevisses, grosses crêtes, ris de veau glacés, truffes entières, ou de quelques fricandeaux de poulets, ou de petits pigeons naissans, & autres.

Carpe à la Chambort.

Grosse
Entrée.

La composition est la même qu'à la carpe au gras. Vous la finissez de même, & la garnissez de tout ce que vous voudrez. Servez-la bien glacée & dégraissée. Vous pouvez la garnir de crêtes, écrevisses, truffes, foyes gras, ris d'agneau & de veau, poupiettes glacées, balotines blanches de

volaille, anguille glacée & autre.

Carpe farcie.

Prenez une carpe de moyenne grandeur ; écaillez & la vuidez proprement avec le pouce , en commençant par le ventre. Séparez la peau d'avec la chair jusqu'à la tête , & à un pouce de la queue. Vous coupez les reins avec le couteau. Prenez garde d'offenser la peau. Que la tête & la queue tiennent avec la peau. Vous ferez une farce de la chair. Joignez - y chair d'anguille , laitances & autres. Quoique la façon des farces maigres soit déjà marquée, je vais encore la répéter ici. Hachez chair de carpe , d'anguille , de brochet & autre poisson. Affaïsonnez de persil , ciboule , champignons , échalottes , sel , poivre , muscade , basilic , deux jaunes d'œufs , un bon morceau de beurre , un peu de mie de pain trempé dans la crème , le tout

Entrée.

bien haché & même pilé. Vous farcissez votre carpe & lui cousez le ventre. Faites cuire au four doux, avec quelques désoffemens de poisson, ou un petit court-bouillon léger fait avec du bouillon & jus maigre, du vin, quelque oignon, un morceau de beurre. Mettez une sauce à l'Espagnole, ou un ragoût de laitances, & servez. On peut la mettre à la Sainte-Menehould.

Carpe au court-bouillon.

Entrée.

Elle se fait de même que la carpe au bleu. Vous ménagez l'affaisonnement & la cuisson, suivant la grandeur & la grosseur de la carpe, & servez à sec. Il faut toujours que le gros poisson reste quelque tems dans son court-bouillon, cela lui fait prendre du goût.

Carpe grillée.

Entrée.

Votre carpe étant écaillée & appropriée, mettez dedans une

farce d'œufs, dans laquelle vous mettez quelques capres hachées, & un peu d'oseille blanchie, le tout de bon goût. Coufez-la & la marinez avec du beurre, sel, poivre, & fines herbes. Faites-la griller à petit feu, & servez dessous une fauce hachée blanche. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, ciboules, échalottes, champignons, capres & anchois, le tout haché bien menu, un peu de farine délayée avec un peu d'eau ou bouillon, jus ou coulis maigre. Tournez sur le feu. En finissant une pointe de vinaigre.

Carpe accompagnée.

Prenez une grosse carpe, décharnez-la toute entière. Ne lui laissez que l'arrête, la tête & le bout de la queue. Hachez cette chair, mettez-y l'affaisonnement ordinaire, avec la mie de pain bien desséchée dans la crème,

Grosse
Entrée.

huit jaunes d'œufs , un bon morceau de beurre, quelques tetines de veau & du lard blanchi, quand c'est en gras. Votre farce étant bien hachée , pilée & liée , étendez de la farce sur le plat que vous devez servir. Mettez dessus votre arrête de carpe , où la tête & la queue tiennent. Faites un petit rebord autour en formant la figure de la carpe. Mettez-y un ragoût bien fini & bien lié , comme laitances , écrivisses , filets de poisson , huîtres & autres. Recouvrez de votre farce , & dorez d'un œuf. Panez-la d'une mie de pain bien fine , rendez-la bien unie. Enveloppez la tête & la queue de papier beurré & la mettez au four une bonne heure à petit feu. Otez & dégraissez. Servez proprement avec un peu de sauce à la carpe autour , ou un ragoût.

On la fait en gras de même,

en mettant dedans un ragoût de cailles ; allouettes , pigeons, ortolans ou de garniture. Finissez de même , & servez autour un peu de sauce grasse ou un salpicon de ce que vous voudrez.

Carpe à l'aventure.

Ecaillez une carpe , ôtez les Entrée
ouies, coupez les nageoires & le bout de la queue. Ôtez l'amer proprement & ce qu'elle a dans le corps. Coupez-la en tronçons, & la tête en deux. Mettez-la dans une casserole , assaisonnée de sel , poivre , oignons , persil , ciboules entières , macis , basilic ; thim & laurier , & un bon morceau de beurre. Mouillez avec de la biere & un peu d'eau-de-vie. Faites la cuire à grand feu , ôtez-la , & la dressez sur le plat. Passez-la sauce , remettez-la sur le feu pour la réduire. Liez avec du coulis ou un morceau de beurre manié , jus de bigarrade. Ser-

vez sur votre carpe entiere ou coupée.

On peut mettre à cette sauce bien des fortes de poissons.

Carpes à l'étuvée à l'Angloise.

Entrée.

Lavez, nettoyez & vuidez votre carpe. Ne perdez pas le sang, lavez le dedans du corps avec de bon vin rouge. Affaïsonnez de menu sel dedans & dehors. Laissez-la mariner deux heures. Mettez-la dans une poissonniere avec des tranches d'oignon dessous, de fines herbes, une pinte de vin, un peu d'eau, un demi verre de vinaigre, sel, poivre, clous de girofle. Faites-la cuire doucement. Passez toute la cuisson & la faites réduire. Mettez-y un morceau de beurre manié, capres & anchois. Dressez votre carpe & la sauce dessus.

Carpe à la daube.

Entrée.

Prenez une grosse carpe, ôtez les ouies, écaillez & la vuidez,

Piquez-la de gros lard. Affaïsonnez à l'ordinaire. Faites-la cuire dans un court-bouillon gras ; c'est - à - dire , demi-braïse bien nourrie, avec deux bouteilles de vin de Champagne , un verre d'eau-de-vie , coriandre, & l'affaïsonnement ordinaire , mais peu de sel. Quand elle est cuite, vous la servez dans son court-bouillon avec jus de citron.

Etant préparée de cette façon, on peut la mettre à la broche , pour lors on ne la larde pas de lard , parce qu'il n'auroit pas le tems de cuire , mais d'anchois nouveaux. Mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié avec sel , poivre , basilic , muscade , gingembre rapé , persil , ciboule , échalottes , capres & anchois, le tout bien haché, & un peu de mie de pain bien fine. Recouvez votre carpe , embrochez-la , & la couvrez de papier beu-

ré. Faites bouillir une pinte de vin blanc avec de l'ail & feuilles de laurier, un bon morceau de tranche de jambon. Jetez dans la léchefrite, & arrosez votre carpe. Quand elle est cuite, vous la tirez proprement, la servez avec telle sauce que vous voulez.

Etuvée de carpe.

Entrée. Votre carpe étant écaillée, coupez-la par morceaux. Mettez dans le fond de la casserole quelques oignons coupés en tranches. Arrangez votre carpe dessus; mettez-y de petits oignons blancs bien blanchis & presque cuits. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet, quelques feuilles de laurier, une pinte de vin rouge. Mettez-la sur le feu. Pendant qu'elle cuit, faites un petit roux avec un morceau de beurre & un peu de farine. Mouillez-le d'eau, jetez dans votre carpe. Achetez

de faire cuire, & servez garni de croutons, & sauce courte.

Matelote de carpe.

Prenez carpe, anguille, tan- Entrée.
ches ou brochets, accommodez
comme ci-devant. Mettez quel-
ques oignons blancs blanchis, le
tout bien assaisonné. Mouillez de
bon vin & un peu d'eau. Faites
bouillir à grand feu. En finissant
un morceau de beurre manié.

Matelote accompagnée.

Préparez votre poisson dans une Entrée.
casserole. Assaisonnez à l'ordinaire.
Mettez-y des oignons blan-
chis, des œufs de carpe ou lai-
tances, & foyes de brochets. Fai-
tes un roux avec un morceau de
beurre & un peu de farine. Mouil-
lez avec une bouteille de vin plus
ou moins, & un tiers d'eau. Dé-
layez bien votre roux & le jetez
dans votre poisson. Faites cuire à
grand feu. Mettez - y quelques
feuilles de laurier. Quand elle est

cuite, dressez sur le plat que vous devez servir d'abord, des crou-
tons de pain séchés sans être cha-
pelés, ensuite votre poisson & vos
garnitures, quelques queues d'é-
crévisses. Mettez votre sauce sur
le feu avec une pincée de capres
hachées & deux anchois, un filet
de vinaigre. Masquez votre pois-
son, & servez chaud.

Matelote à la Marinier.

Entrée.

Il faut que le poisson soit en vie
autant que faire se pourra. Vous
l'appropriez sans le laver, car le
Marinier prétend que le poisson
qui est sorti de l'eau ne doit point
y rentrer. Vous le coupez par
morceaux sans perdre le sang.
Mettez-le dans une casserole ou
chaudron avec une ou deux dou-
zaines de petits oignons bien
blanchis & presque cuits. Assaison-
nez de sel, poivre, feuilles de lau-
rier, écorce d'orange ou de ci-
tron. Mouillez de vin, que le

poisson baigne. Faites cuire à grand feu, mais qu'il ne prenne pas dedans. En finissant mettez gros comme le pouce de beurre. On peut même s'en passer. On peut y mettre des croutons. Dressez votre poisson & mettez la sauce dessus. On renverse tout ensemble sans aucun arrangement.

Carpe frite.

Votre carpe étant bien appropriée, fendez-la en deux par le dos, le plus également que vous pourrez. Otez l'amer, mais prenez garde de l'écraser, Cizelez-la sur le dos de quelques coups de couteau. Marinez avec vinaigre, sel, poivre, basilic, clous, persil, ciboules entières & tranches d'oignon, le tout pendant quatre heures. Faites-la égoutter & la ressuyez bien. Farinez, ôtez la laite ou les œufs que vous ne mettez dans la poële que quand elle est presque cuite. Servez bien blond, garni de persil,

Rôt.

Carpe à la poulette.

Entrée. Levez les filets d'une carpe, laissez la peau & le moins d'arrêtes que vous pourrez. Mettez-la dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous & une gouffe d'ail dedans, un morceau de beurre, champignons, passez sur le fourneau. Singez un peu & mouillez de vin blanc & bouillon. Faites cuire & réduire la sauce à propos. En finissant une liaison de deux jaunes d'œufs, du persil haché bien menu, une pincée de capres hachées, de la muscade, un peu de bouillon, jus de citron. Servez avec des croutons de pain frit.

La carpe sert les jours maigres à faire les bouillons, sauces, jus, coulis, consommé, quinte-essence ou restaurant maigre, farce, gratin, & quantité d'autres choses.

Hachis de carpes.

Levez les chairs de deux ou trois moyennes carpes. Hachez - les bien sur une table bien propre. Vous pouvez y joindre de la chair d'anguille, si vous en avez, persil, ciboule hachée, un peu d'échalottes, sel, poivre, & un peu de muscade. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre. Passez doucement sur le feu, singez un peu & mouillez de coulis maigre. Achevez de le cuire. Goûtez & servez garni de croutons. On peut les faire plus simplement.

Balotine de carpes.

Habillez deux ou trois carpes ; levez les peaux aussi entières que vous pourrez. Coupez les carpes par morceaux, larges du creux de la main. Ayez une farce maigre bien délicate, des truffes coupées en tranches, des laitances & écrivisses, quelques petits fi-

filets de carpe. Affaïsonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboule hachée. Ayez de petites rôties de pain, la ges d'un écu. Mettez d'abord dessus un peu de farce, ensuite un peu de filets de carpe, de la farce, des truffes, farce & laitances, & finissez par la farce. Couvrez avec votre peau de carpe que vous humectez de beurre. Affaïsonnez & panez légèrement. Faites de même à toutes. Faites prendre couleur au four. Servez dessous une sauce à la carpe.

Filets de carpe à la chicorée.

Hors-
d'œuvre.

Ayez de la chicorée bien lavée. Faites blanchir un bouillon. Pressez-la un peu, donnez-lui quelques coups de couteau. Mettez un morceau de beurre dans une casserole. Quand il est à demi roux, jetez un oignon coupé en filets bien minces. Mettez - y la chicorée. Affaïsonnez de sel & poivre, un bouquet, dans lequel

vous mettez deux clous de girofle. Passez sur un petit feu la casserole couverte. Ayez soin de remuer de tems en tems. Quand la chicorée sera presque cuite, singez un peu & la mouillez d'un peu de jus & coulis maigre. Achevez de là faire cuire. Quand elle est réduite au point, mettez-y vos filets de carpe que vous aurez blanchis auparavant dans un peu de bouillon. Vous lui faites faire un bouillon, en servant une petite pointe de vinaigre.

Filets de carpe à la poële.

Faites une sauce à la poële. Hors-
 Mettez-y vos filets de carpe un d'œuvre
 quart d'heure sur des cendres chaudes. Otez-les, & les mettez sur le plat que vous devez servir. Mettez dans votre sauce un peu de coulis maigre. Faites faire un bouillon ou deux. Jus de citron, & servez sur vos filets.

Carpe grillée à la farce.

Entrée. Videz une carpe. Coupez les nageoires & le bout de la queue. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans de fines herbes. Coufez-la & la cizelez un peu fur le dos. Marinez-la dans du beurre. Panez-la de mie de pain & parmesan. Faites-la griller à petit feu, & la servez avec une farce maigre, dans laquelle on mettra un peu de parmesan, si on l'aime.

Filets de carpe émincés aux concombres.

Hors-d'œuvre. Ayez un ragoût de concombres émincé. (Voyez aux légumes en maigre.) Quand il sera bien fini, vous y mettrez des filets de carpe comme à la chicorée, & finirez de même.

Carpe à tous.

Entrée. Prenez une carpe de moyenne grandeur. Ecaillez-la & la videz par l'ouïe. Faites-y entrer un
morceau

morceau de beurre manié dans les petites herbes, & assaisonné à l'ordinaire. Ensuite enveloppez-la dans une serviette bien propre. Mettez-la dans une casserole. Faites fuer un morceau de veau, jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet. Si vous voulez la mettre au fumet de quelque bon gibier, vous le mettrez fuer avec. Quand cela est attaché un peu, vous le mouillez avec du vin blanc & du bouillon. Quand il a fait quelques bouillons, vous faites cuire votre carpe avec quelques gouffes d'ail, fines herbes, un morceau de beurre manié. Quand elle est cuite, vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous voudrez, gras ou maigre.

Carpe en surprise à l'anguille.

Ayez une carpe cuite comme Entrée. ci-devant. Prenez une grosse anguille, dépouillez-la & la vui-

dez. Vous l'ouvrez par le ventre. Coupez-la en trois gros tronçons. Otez l'arrête & la petite peau. Piquez-la de petit lard & la faites cuire avec du bouillon, vin de Champagne, un bouquet, quelques champignons, tranches de jambon & de veau. Quand elle est cuite, laissez-la égoutter. Faites réduire la cuisson au caramel, glacez bien. Otez votre carpe du vaisseau où elle a cuit. Laissez-la égoutter. Couvrez-la de fricandeaux d'anguille, & servez avec une sauce à la carpe.

Carpe au gratin glacé.

Entrée.

Habillez proprement une carpe, levez la peau d'un côté. Piquez-la de petit lard. Mettez dans le corps un petit ragoût ou salpicon. Faites blanchir votre carpe dans du vin blanc. Laissez-la égoutter. Mettez dans le plat que vous devez servir, une farce bien faite & point trop grasse. Cou-

chez votre carpe dessus du côté qui n'est pas piqué. Couvrez par-dessus avec bardes de lard, tranches de veau. Assaisonnez légèrement. Mettez par-dessus une bonne feuille de papier beurrée. Faites cuire au four. Dégraissez-la, & ôtez tous les ingrédients. Glacez-la avec une glace que vous ferez exprès. Mettez autour un peu de sauce telle que vous voudrez. Servez chaud.

Observation sur ce qui concerne la Carpe.

Il faut autant que l'on peut n'employer que les carpes qui ne sentent point la bourbe, qui soient vivantes quand vous les employez. Quand la carpe est grosse; vous la faites mortifier le tems qu'il convient, choisissez celles, surtout, qui ont l'écaille bien dorée, & les yeux vifs; en général le poisson d'eau douce ne vaut rien, ou du moins il n'a pas la même

qualité, quand il meurt dans son élément.

Perches à l'eau.

Entrée. Vuidez-les, ôtez les ouies & les œufs, si elles en ont, afin qu'elles ne crévent point. Ficelez la tête en passant une petite brochette dans les yeux pour la tenir. Faites-les cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules entières, tranches de citron, oignons, clous, basilic, & de l'eau ce qu'il en faut pour qu'elles baignent, & du sel. Faites-les cuire à petit feu. Ensuite à demi froides, épluchez-les proprement. Mettez-les sur le plat que vous devez servir, avec un peu de court-bouillon, ou fauce au beurre.

Perches aux fines herbes.

Entrée. Prenez de moyennes perches que vous appropriez, écaillez & vuidez. Fendez-les par le ventre sans les séparer. Faites-les mari-

ner avec de l'huile, persil, ciboules, échalottes, sel, poivre, & fines herbes. Panez-les, & les faites griller à petit feu. Faites une sauce avec deux pains de beurre, un peu de coulis, deux tranches de citron, sel, poivre, muscade. Mettez la sauce bien liée & de bon goût dans le fond du plat, & servez vos poissons dessus.

Filets de perche au verd-pré.

Faites cuire vos perches aux trois quarts dans un court-bouillon ordinaire, dans lequel vous mettrez du vin blanc & de l'huile. Quand elles sont cuites & à demi froides, vous en levez les filets proprement & dans leur entier. Vous les mettez dans une casserole avec un peu de leur cuisson. Quand on est prêt à servir, mettez la sauce au verd-pré dans le fond du plat, & vos filets bien

Hors-
d'œuvre.

chauds, & bien égouttés dessus.
(Voyez aux fauces.)

Filets de perches à la Hollandoise.

Hors-
d'œuvre.

Levez - en les filets, & faites cuire de même que ci-dessus. Servez-les avec une fauce à la Hollandoise, claire & de bon goût, grasse ou maigre.

*Autre façon de perches à la
Hollandoise.*

Entrée. Faites une saumure bouillante. Mettez - y vos perches, quand elles auront été écaillées & vidées proprement. Hachez quatre jaunes d'œufs durs. Mettez - les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de restaurant maigre, ou autre bouillon & du vinaigre. Tournez votre sauce sur le feu. Quand elle est liée, laissez égoutter vos perches, ensuite dressez-les sur le plat & la sauce par-dessus.

Perches à la Sainte-Menehault.

Prenez de moyennes perches. Entrée.
 Ecaillez, vuidez, & reffuyez bien.
 Faites-les mariner dans du beurre
 & de fines herbes, c'est-à-dire,
 persil, ciboule, échalottes &
 champignons, le tout haché bien
 menu, sel, poivre, basilic, &
 un peu de coriandre pilée. En-
 suite, vous les étouffez dans le
 vaisseau où elles ont mariné, &
 leur faites prendre du goût sur
 des cendres chaudes. Retournez-
 les, étant cuites vous les laissez
 refroidir & les ôtez de la cassero-
 le. Vous faites une Sainte-Mene-
 hault avec le reste de l'affaisou-
 nement. Vous les panez légere-
 ment & leur faites prendre cou-
 leur au four, ou sous un cou-
 vercle de tourtiere, & les ser-
 vez avec une remoulade ou au-
 tre sauce.

Perches au Vastrefiche.

Ecaillez des perches & les ap- Grosse
Entrée.

Q iv.

propriez. Vous pouvez y joindre d'autre poisson, si vous voulez. Faites bouillir de l'eau sur un fourneau dans un vaisseau capable de contenir votre poisson. Jetez-y une poignée de racines de persil, fendues en deux, avec trois ou quatre bouquets de persil verd. Etant cuit, vous l'ôtez & égouttez. Mettez dans votre eau assez de sel pour qu'il domine, & un peu de vinaigre. Faites bouillir à grand feu, & y mettez votre poisson. Quand il est cuit, vous y mettez votre persil, racines & autres. Servez sur le champ votre poisson dans son eau, & le persil par-dessus.

Perches aux écrivisses.

Entrée. Faites cuire vos perches dans un court-bouillon maigre, ou une demi-braise au vin, si c'est en gras; épluchez-les proprement, & les tenez chaudement avec un peu de leur assaisonne-

ment. Etant prêt à servir, égouttez-les, & les dressez sur le plat avec un coulis d'écrévisses, gras ou maigre, & garnissez de queues d'écrévisses.

Perches au court-bouillon.

Prenez de grosses perches, vuidées à moitié des œufs qu'elles ont dans le corps, & ôtez les ouies. Mettez-les dans un vaisseau de leur longueur avec tout l'assaisonnement du court-bouillon. Mouillez-les de vin de Champagne ou autre vin blanc, & un bon morceau de beurre. Faites-les cuire à propos, & les servez sur une serviette. Entrées.

Marinade de filets de perche.

Ecaillez-les & enlevez les filets proprement. Faites-les mariner avec sel, poivre, persil, ciboules entières; basilic, clous, & jus de deux citrons & du bouillon. Egouttez-les, & les trempez dans un peu de blanc d'œufs Hors-d'œuvre.

370 LES DON S
fouetté. Vous les farinez & les faites frire à propos. Servez-les à sec, ou avec une sauce telle que vous voudrez.

Perches en matelotte.

Entrée. Prenez des perches bien lavées & vidées. Faites-les cuire avec du vin de Champagne, bouillon, de l'huile, sel, poivre, quelques gouffes d'ail, clous & basilic. Etant cuites, vous les épluchez, & les servez avec du restaurant, dans lequel vous mettez un peu de persil haché & blanchi.

Perches glacées.

Entrée. Ecaillez-les, & levez la peau proprement d'un côté. Piquez-la de menu lard, & la faites cuire. Finissez comme la carpe, & servez dessous telle sauce que vous voudrez.

Perches frites.

Rôt. Etant écaillées & vidées, cizelez-les des deux côtés, & les faites frire à propos.

*De la Truitte.**Truittes au court-bouillon.*

VOUS les vuidez, lavez & Rôt.
ôtez les oüies. Mettez dans
le corps un morceau de beurre
manié avec sel, poivre & fines
herbes. Vous les mettez ensuite
dans la poissonniere avec une
feuille dessous, ou les enveloppez
dans une serviette. Faites bouillir
deux verres de vinaigre, & ver-
sez sur votre poisson. Mettez dans
une casserole un court-bouillon
ordinaire, avec du vin blanc.
Faites bouillir & y jetez votre
poisson. Etant cuit, vous le lais-
sez reposer dans son court-bouil-
lon. Ensuite vous l'égouttez, &
servez sur une serviette. On peut
faire le court-bouillon à l'eau sim-
plement avec le reste de l'assai-
sonnement.

Truittes grillées à l'orange.

Vous prenez de moyennes truit- Entrée.

tes que vous vuidez , lavéz & écaillez. Vous les cizelez sur le dos , & faites entrer dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes. Vous les marinez dans de l'huile , sel & poivre. Vous les faites griller à petit feu , & servez avec une sauce à l'orange.

Truittes au vin.

Grosse
Entrée. Ecaillez de belles truittes , & les vuidez par l'ouie. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes , sel , & poivre. Vous les mettez dans la poissonniere avec du vin blanc qui la couvre de deux pouces par-dessus. Assaisonnez de sel , poivre , muscade , deux oignons , & deux croutons de pain piqués de deux clous de girofle chacun. Faites cuire à grand feu pour que la flamme aille par-dessus , & mettez le feu au vin. Lorsqu'elles sont cuites & que la sauce est dimi-

nuée, vous y mettez un bon morceau de beurre & remuez un peu pour lier votre sauce. Quand le tout est fini & de bon goût, vous tirez votre poisson, le dressez, & jetez votre sauce par-dessus.

Truittes à l'eau.

Vuidez-les sans les écailler, & les piquez partout avec la pointe d'un couteau. Vous les salez de sel fin, & les y laissez pendant une demi-journée. Ensuite vous les essuyez & les faites cuire dans une poissonniere avec de l'eau bouillante, & l'affaisonnement ordinaire, & un peu de macis. Vous les servez comme au court-bouillon.

Rôt.

Etant cuites de cette façon, on peut en lever les filets, & les servir à plusieurs sauces.

Filets de truittes au beurre.

Etant cuites au court-bouillon ou d'autre façon, vous en levez les filets proprement, & les met-

Hors-
d'œuvre.

tez dans le plat que vous devez servir, & les tiendrez chaudes. Mettez deux pains de beurre dans une casserole avec une petite pincée de farine, du poivre, un peu de muscade, & trois tranches de citron. Délayez le tout avec du blond de veau en gras, & du coulis en maigre. Tournez votre sauce sur le feu. Goûtez & ôtez le citron, que vous presserez dans la sauce. Si vos filets en chauffant ont rendu de l'eau, il faut l'ôter & verser votre sauce dessus.

Filets de truites à la Polonoise.

Hors-
d'œuvre.

Prenez de moyennes truites, que vous écaillez. Levez-en les filets proprement. Faites les mariner avec un peu de citron & bouillon sur des cendres chaudes, avec sel & poivre. Faites-les blanchir dans la marinade. Ensuite vous les mettez dans le plat que vous devez servir. Maniez un bon morceau d'excellent beurre avec un peu de mie de pain bien

fine, sel, poivre, gingembre rapé, persil, ciboules, échalottes hachées. Mettez le beurre dans une casserole avec un demi verre de vin de Champagne, un verre de consommé, gras ou maigre. Faites bouillir deux bouillons, & versez sur vos filets qui seront sur un petit feu avec jus d'orange, & de la chapelure de pain par-dessus.

Filets de truites marinés, & frits à plusieurs sauces différentes.

Levez-en les filets, & les mettez dans une marinade de vinaigre ou citron, afin qu'ils prennent du goût. Faites-les égoutter, farinez & faites frire.

Hors-d'œuvre.

Pour la sauce, vous passez dans une casserole trois ou quatre champignons hachés bien menu avec autant d'échalottes, un petit morceau de bon beurre. Singez un peu & mouillez de quinte-essence, ou de la sauce au Pa-

triarche, & un demi verre de vin. Laissez mijotter, & y mettez un peu d'huile que vous ôterez l'infant d'après en dégraissant. En servant jus d'orange.

On peut la lier, si on veut, avec du coulis maigre, ou un petit morceau de beurre manié, qui soit bon.

Truites piquées & glacées.

Entrée. On sert la truite piquée & glacée comme la carpe.

Truites aux truffes.

Entrée. Prenez des truites, vous les piquez & les cizelez des deux côtés. Mettez-leur dans le corps une farce de truffes. Faites-les cuire dans une braise mouillée de vin. Vous les servez avec un ragoût de truffes.

De la Tanche.

Tanches grillées.

Entrée. **P**renez des tanches que vous limonez dans l'eau chaude,

Vous les ôtez de l'eau quand on peut les écailler. Vous commencez par le haut. Vous coupez les nageoires, & les vuidez par les ouies que vous avez ôtées. Vous les ressuyez bien, & mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié dans les fines herbes. Faites mariner dans du beurre, sel, poivre, basilic, quelques fines herbes hachées. Faites-les griller à petit feu. Servez-la bien blonde, & croquante, avec telle sauce que vous voudrez.

Tanches au court-bouillon.

Vous les faites cuire sans les écailler, & les nettoyez & vuidez comme les autres poissons ci-devant. Rôt.

Tanches frites.

Etant bien échaudées vous leur coupez la tête & les fendez par le dos. Vous y semez un peu de sel, & pressez dessus le jus de quelques citrons. Farinez & fai- Rôt.

378 LES DON S
tes frire dans le beurre fondu ;
& servez de belle couleur.

Tanches fourrées.

Entrée. Etant bien limonées, vous coupez le bout de la queue & les nageoires. Vous les fendez par le dos, & les désossez comme la carpe farcie, & ôtez l'arrête. Farcissez-les de farce de carpe & de la chair de tanches. Recouvrez-les, farinez & faites frire à demi. Mettez dans une casserole une cueillerée de jus maigre ou bouillon, un morceau de beurre, sel, poivre & fines herbes. Etant cuites à petit feu, vous les égouttez, & servez avec un ragoût de laitances.

Tanche en giblotte.

Entrée. Echaudez des tanches, ôtez la tête & les coupez en tronçons, ôtez les nageoires, ou bien vous les fendez en deux & les coupez en quatre morceaux. Vous les mettez sur un plat avec sel,

poivre, deux feuilles de laurier,
& un verre de vin blanc.

Passez des champignons coupés en deux avec un morceau de beurre, & un bouquet garni de deux gouffes d'ail, deux clous, & d'un brin de basilic. Singez & mouillez avec du vin blanc & jus maigre. Vous y mettez une douzaine de petits oignons blancs bien blanchis. Faites bouillir, & y mettez vos tanches assaisonnées de sel & poivre. Etant cuites, vous y mettez quelques laitances, si vous en avez, avec une pincée de capres. Liez de coulis maigre, ou sauce à la carpe. Garnissez de croutons & servez.

Tanches en fricassée de poulets.

Vos tanches étant accommo- Entrée.
dées, vous les coupez en tronçons ou filets. Passez des champignons avec un peu de beurre & un bouquet. Singez & mouillez d'eau ou bouillon maigre, un verre de

vin, sel & poivre. Mettez-y vos tanches, & faites cuire le tout. Faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de persil haché bien menu. Délayez avec un peu de bouillon, de muscade & jus de citron.

Tanches à la Sainte-Menehault.

Entrée. Vous les farcissez comme les tanches fourrées & les marinez dans du beurre, persil, ciboules, champignons hachés, fines herbes, sel & poivre. Panez-les de mie de pain bien fine. Frottez un plat avec du beurre, mettez vos tanches dessus avec quelques morceaux de pain minces, & bien beurrés à côté. Faites-les cuire au four doux. Ensuite vous dégraissez, ôtez le pain, essuyez bien le plat, & jetez dans le fond un peu de coulis.

Tanches dans sa sauce.

Entrée. Votre tanche étant accommodée & vidée, vous la ressuyez

& cizelez. Vous la mettez de sa longueur sur un plat ovale, avec un morceau de beurre, & les herbes hachées comme ci-dessus. Affaïsonnez de sel, poivre, fines herbes, & un verre de vin blanc, le tout bien étouffé sur des cendres chaudes. Vous la retournez de tems en tems; ou bien vous arrosez le dessus avec la cuisson. Etant cuite, vous la servez sur un plat ovale, la sauce par-dessus, & jus de citron.

La tanche peut se servir avec plusieurs sauces, suivant le tems & le goût.

Du Brochet.

Brochet au courtbouillon.

SI le brochet est gros, il faut le tuer & le laisser mortifier un jour ou deux, parce qu'il est sujet à être dur & coriassé. Vous le faites cuire aubleu comme la carpe, & le servez de même.

Rôt.

Brochet en Dauphin.

Entrée. Ecaillez un petit brochet & le vuidez proprement. Vous lui donnez la forme d'un dauphin en le tortillant. Pour le faire tenir, vous lui passez des brochettes, & le faites cuire dans un petit courtbouillon. Servez avec une sauce blanche aux capres, ou autre.

Brochet à la Polonoise.

Grosse Entrée. Prenez un gros brochet que vous écaillez, vuidez & coupez par morceaux. Vous le couvrez de sel, & l'y laissez pendant une heure. Ensuite vous ôtez le sel, & faites bouillir de l'eau avec de la racine de persil coupée, des champignons & persil hachés, & du macis. Jetez-y vos morceaux de brochet & les faites bouillir. En finissant un bon morceau de beurre. Goûtez la sauce & la finissez à propos.

Brochet au caramel glacé.

Prenez un brochet mortifié,

que vous écaillez, vuidez, & la- Grosse
 vez proprement. Levez la peau Entrée.
 comme à la carpe. Piquez & fai-
 tes cuire de même dans un bon
 assaisonnement gras & bien nour-
 ri, parce que le brochet est or-
 dinairement sec. Ensuite vous
 ôtez tout l'assaisonnement que
 vous passez au tamis, & le faites
 bouillir pour le mettre au point
 du caramel, avec lequel vous
 glacez votre brochet, & servez
 avec une sauce à l'Espagnole.

Brochet à la broche au gras.

Prenez un gros brochet, pi- Grosse
 quez le dessus de petit lard, & le Entrée.
 dessous d'anchois, ou de quel-
 ques morceaux de truffes & filets
 de cornichons. Mettez dans le
 corps de votre brochet une farce
 fine. Embrochez-le & le garnissez
 de bardes de lard & fines herbes.
 Mettez du papier beurré par-def-
 sus, & à chaque côté deux mor-
 ceaux de bois larges de deux

doigts bien ficelés pour le soutenir, & le faites cuire.

Pour l'arroser, vous faites bouillir une chopine de vin blanc avec une ou deux livres de beurre. Avant que de le retirer, vous ôtez le papier du côté du lard & lui faites prendre couleur. Ensuite vous le servez avec telle sauce que vous voulez, surtout la sauce à l'Espagnole, à la carpe, au vin de Champagne, ou quelque autre sauce blonde, liée & piquante.

Brochet à la broche en maigre.

Grosse
Entrée.

Etant accommodé, vous le piquez de lardons d'anguille & d'anchois. Pour cet effet, vous le cizelez des deux côtés, & mettez dans le corps une farce maigre. Faites-le mariner dans du beurre & fines herbes. Embrochez & arrosez comme ci-devant. Avant que de le retirer, vous le panez d'un côté, si vous voulez, & le servez avec une sauce hachée, c'est-

c'est-à-dire , vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , champignons , échalottes , capres , anchois , le tout haché , sel , poivre , muscade , un peu de farine. Délayez avec du coulis & un peu de jus maigre. Tournez votre sauce , & la finissez de bon goût.

Brochet à la braise.

Piquez-le de lard & jambon , Grosse Entrée. assaisonné à l'ordinaire. Garnissez une ovale ou brochetiere , de bardes de lard , veau & jambon , & autre assaisonnement de braise. Couchez votre brochet & recouvrez de même. Faites suer doucement & le mouillez avec du vin de Champagne que vous ferez bouillir avec autant de bouillon maigre. Versez sur votre brochet & les faites cuire au four. Ensuite vous découvrez le dessus , panez , & faites prendre couleur. Servez avec du fond de la sauce , réduite

386 LES DONS
avec du coulis, ou un salpicon
fait de ce que vous voudrez.

Brochet à la braise en maigre.

Grosse
Entrée. Piquez-le de lardons d'anchois,
anguilles & autres choses. Assai-
sonnez & faites cuire avec du jus,
bouillon, vin, & toutes sortes
d'assaisonnemens bien nourris.
Servez avec une sauce à l'Italien-
ne, maigre ou coulis d'écrévisses.

Brochet au beurre.

Entrée. Vuidez & lavez de moyens
brochets. Faites-les cuire dans un
petit courtbouillon. Ensuite vous
les épluchez proprement & les
mettez dans le plat que vous de-
vez servir. Faites une sauce avec
de bon beurre, sel, poivre, mus-
cade, un peu de farine délayée
avec de l'eau. Tournez sur le feu,
& la mettez sur vos brochets. On
peut y mettre des carpes, an-
chois, passe-pierre, ou criste-
marine hachée.

Brochets grillés.

Ecaillez de moyens brochets, Entrée.
 vuidez-les par l'ouie, coupez les
 têtes & ne laissez que le chignon
 de derriere, de façon que cela
 imite une vive. Marinez-les dans
 du beurre & fines herbes. Faites-
 les griller, & servez avec une
 sauce aux anchois ou autre re-
 moulade.

Brochets frits.

Etant écaillés, vous les cizelez Rôt.
 & les fendez en deux comme une
 carpe. Marinez de même, & les
 faites frire de belle couleur.

Brochet à la Bechamel.

Faites-le cuire au courtbouillon Hors-
 à l'eau, levez-en les filets propre- d'œuvre.
 ment, que vous mettez dans une
 sauce à la Bechamel de bon goût.

Brochets frits à la Robert.

Faites mariner des brochets Entrée.
 comme la carpe. Coupez-les par
 morceaux & les faites frire. Vous
 les faites un peu mitonner dans

388 LES DONS
une sauce Robert, & les dressez sur le plat. Remettez votre sauce sur le feu, & la finissez avec un peu de moutarde, & une pointe de vinaigre.

Brochets à l'Espagnole.

Entrée.

Etant écaillés & vidés, vous les coupez par morceaux, ou bien vous les laissez entiers & les cizelez. Mettez les dans une casserole avec un verre d'huile, quelques oignons par tranches, deux clous, deux gouffes d'ail, zestes de carotes & panais, une demi-feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, de coulis maigre, sel & poivre. Faites cuire le tout, ensuite égoutter. Finissez la sauce, dégraissez & dressez sur vos brochets.

Haricot de Brochets.

Entrée.

Etant écaillés & vidés, vous les coupez en tronçons. Vous les faites mariner avec sel, poivre,

& une pointe de vinaigre. Passez des navets dans la friture jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Etant égouttés, vous faites un petit roux que vous mouillez avec du jus. Vous y faites cuire vos navets. Mettez-y vos tronçons de brochet, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Dégraissez & dressez vos brochets avec des croutons de pain par dessous & les navets, & la fauce par-dessus avec un filet de vinaigre.

Matelote de brochets.

Coupez-les en tronçons & les Entrée.
mettez dans une casserole avec sel, poivre, un bouquet de persil & ciboule, dans lequel vous enfermerez quatre clous de girofle, deux gouffes d'ail, basilic, laurier, le tout bien ficelé. Mettez quelques petits oignons blanchis, avec une bouteille de vin rouge, ou plus s'il en est besoin. Il faut que le poisson trempe

& nage dans le vin. Faites cuire à grand feu. Etant presque cuit, vous y mettez un petit roux, & le finissez. Courte sauce. On peut y mettre telle garniture que l'on veut.

Grenadin de Brochet.

Entrée. Ecaillez un gros brochet, & le coupez en deux, en forme de grenadin. Levez la peau & piquez de petit lard. Faites-le blanchir dans du vin assaisonné, & le mettez dans une casserole avec un bouquet, des bardes de veau & jambon coupées minces. Mouillez de vin blanc & bon bouillon, un peu d'huile, quelques champignons entiers, pour que la glace se fasse mieux. Vous pouvez y mettre de la gelée de jarret de veau, ou pied de veau. Faites cuire à petit feu, ensuite égoutter. Passez le bouillon & en formez du caramel. Mettez-y vos grenadins, le lard en dessous sur des cer-

dres chaudes pour les faire glacer. Servez avec une farce d'oseille en gras, ou autre sauce.

Roulade de Brochets.

Désossez entièrement de moyens Grosse
brochets, ôtez toutes les petites Entrée.
arrêtes. Coupez la tête & la
queue. Otez de la chair de vos
brochets que vous joignez avec
un peu de chair de carpe. Faites-
en une farce fine que vous éten-
dez sur vos brochets. Roulez-les
& les soudez avec des œufs, fice-
lez, & les faites cuire dans une
braise grasse ou maigre. Egouttez-
les & les servez avec une sauce à
l'Italienne, liée & blonde.

Brochet à la Turque.

Prenez un beau brochet, ôtez Grosse
les ouies & le vuidez sans l'écail- Entrée,
ler. Mettez dans le corps un mor-
ceau de beurre manié dans les fi-
nes herbes. Mettez le brochet
dans la poissonniere, assaisonnez
de sel, poivre, clous, macis,

quelques oignons, & quatre citrons, dont vous ôtez la peau, & que vous coupez en rouelles. Faites baigner votre brochet dans le meilleur vin de Champagne. Quand il commence à bouillir, mettez le feu dedans, lequel ne s'éteint que quand le brochet est cuit. Egouttez, faites réduire la sauce, & la servez sur votre brochet, après l'avoir passée à travers d'un tamis.

Le brochet cuit dans un court-bouillon léger, ou braise, ou frit, se met à plusieurs sauces différentes.

Brochetons aux fines herbes.

Entrée. Etant lavés, vous les coupez en rouelle de l'épaisseur du pouce. Arrangez-les dans une casserole avec de l'huile, de l'ail, & de fines herbes hachées à l'ordinaire. Assaisonnez de bon goût. Faites-les cuire, dégraissez & servez avec jus d'orange.

*De la Lotte.**Lottes frites.*

FAites chauffer de l'eau. Entrée.
 Quand elle commence à fré-
 mir, mettez-y vos lottes toutes
 en vie & les remuez. Quand elles
 commencent à quitter le limon,
 vous les ôtez & les mettez à l'eau
 tiède. Echaudez-les proprement.
 Ensuite vous leur ouvrez le ven-
 tre & les vuidez. Otez le foye &
 l'amer. Coupez le bout de la
 queue & les nageoires. Essuyez-
 les sur un linge, farinez & faites
 frire de belle couleur.

Lottes à l'Espagnole.

Etant parées & accommodées, Entrée.
 vous les mettez dans une casse-
 role & les finissez comme le bro-
 chet à l'Espagnole.

Lottes en matelotes en gras.

Prenez une demi-douzaine de Entrée.
 lottes, ou plus, selon leur gros-
 seur. Etant appropriées, les foyes

& l'amer ôtés, vous les mettez dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc, de petits oignons blanchis, quelques aïlerons de poularde, un bouquet, sel avec poivre, & quelques bardes de lard, & une cervelle de veau, si vous voulez. Faites cuire le tout ensemble. S'il est besoin de mouiller, vous y mettez de bon bouillon. A demi cuites, vous y mettez quelques laitances de carpes, & les foyes de lottes. Egouttez sur des linges blancs, & arrangez vos lottes dans le plat sur chaque crouton de pain. Garnissez les entre-deux & le tour du plat des aïlerons, petits oignons blancs, de la cervelle coupée en filets, des foyes, des laitances & quelques queues d'écrévisses. Tenez le tout chaudement, & y pressez jus de citron, & masquez d'une sauce à la carpe bien faite & de bon goût.

*Lottes à l'Italienne.*Hors-
d'œuvre.

Faites-les cuire dans un même assaisonnement que ci-devant, & les servez avec une sauce à l'Italienne, grasse ou maigre. On peut les faire cuire dans la sauce, si on veut. On peut même les faire frire auparavant, & achever de les faire cuire avec telle sauce qu'on juge à propos.

*Lottes à la Sainte-Menehault.*Hors-
d'œuvre.

Echaudez-les, coupez la tête & la queue, & les faites cuire aux trois quarts dans une petite braise. Etant froides, vous les trempez dans une Sainte-Menehault, faites griller, & servez à sec, ou bien une remoulade à part, ou autre sauce.

Lottes glacées.

Echaudez-les, & ôtez les foyes & l'amer. Faites piquer vos lottes d'un côté, farinez & faites frire à moitié. Mettez-les dans une casserole avec un bouquet, quel-

ques champignons entiers, une demi-bouteille de vin blanc, quelques tranches de citron, & une cueillerée de blond de veau; faites mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Après quoi vous dressez vos lottes, & dégraissez bien la sauce, & la passez sur vos lottes. On peut ne point servir leur cuisson, parce que cela est sujet à sentir un mauvais goût: mais on les sert avec une sauce au vin de Champagne, ou sauce à la carpe, & la garniture de foyes.

Autres lottes glacées.

Entrée. Etant piquées, vous les accommodez, & finissez de même que le grenadin de brochet avec telle sauce que vous voudrez.

Lottes aux fines herbes.

Entrée. Accommodez-les & les mettez dans une casserole, avec trois pains de beurre, persil, ciboule, champignons, échalottes, sel, poivre, muscade, & un peu de basilic en poudre. Maniez bien

le tout ensemble, & le faites cuire sur des cendres chaudes. Couvrez de bardes de lard, & feu dessus. Etant cuites, vous les dressez dans le plat, & mettez dans la casserole une cueillerée de sauce à la carpe ou du blond de veau. Faites bouillir, dégraissez, jetez la sauce sur vos lottes, & servez chaud.

Blanquette de Lottes.

Echaudez, vuidez, & ôtez les foyes. Coupez la tête & la queue de vos lottes, (les plus grosses sont les meilleures.) Faites-les frire dans une friture neuve. Etant presque cuites, vous les ôtez & laissez refroidir. Levez les filets & les coupez minces, en écharpe ou autre façon. Passez des champignons, émincés avec un pain de beurre & un bouquet. Singez & mouillez avec d'excellent bouillon maigre ou gras. Mettez-y sel, poivre, & un demi-verre de vin.

Hors-
d'œuvre.

Laissez cuire votre sauce & y mettez vos filets, que vous faites mijoter un peu. Faites une liaison de deux jaunes d'œufs avec du persil haché très-menu, le quart d'un anchois, un peu de muscade délayée avec du bouillon ou crème. Liez vos filets & y mettez encore la moitié d'un pain de beurre. En servant jus de citron.

On peut frire les foyes ou les servir avec une sauce qui convienne.

Lottes aux truffes.

Entrée. Faites cuire vos lottes au vin, & les servez avec un ragoût de truffes.

Lottes aux écrivisses.

Entrée. Etant cuites comme ci-devant, vous les servez avec un coulis d'écrivisses, gras ou maigre.

Lottes au beurre.

Entrée. Echaudez les, & les faites cuire dans un petit assaisonnement de vin, beurre & fines herbes, &

même à l'eau. Vous servez dessus une sauce faite avec deux pains de beurre, deux tranches de citron, sel, poivre, muscade, & un peu de farine délayée avec du coulis ou jus maigre. Tournez la sauce sur le feu, étant épaisse, vous ôtez le citron que vous pressez dedans, & vous servez vos lottes garnies de leurs foyes.

On peut les mettre à la sauce blanche au beurre, garnies de capres & d'anchois.

On la sert, ainsi que tout autre poisson, avec plusieurs sauces ou ragoûts, gras ou maigre.

De la Lamproye.

Lamproye en matelote.

Vous l'échaudez comme la *Entrée* lotte, mais dans une eau un peu plus chaude. Etant nettoyée vous lui coupez la tête & le reste en tronçons. Ne perdez pas le sang.

Faites un demi roux, & y mettez quelques oignons hachés que vous faites presque cuire. Mettez-y quelques champignons en dez. Mouillez de vin & d'eau, bouillon ou jus, & y mettez sel, poivre, & un bouquet comme aux autres matelotes, & ensuite vos tronçons de lamproye. Laissez cuire, & y mettez le fang avec une pincée de capres, rocambolles, & un filet de vinaigre.

Lamproye à la Sainte-Menehault.

Entrée. Etant accommodée, vous la coupez en morceaux longs de six pouces, & la faites cuire aux trois quarts dans une braise maigre bien nourrie. Etant égouttée & froide, vous la trempez dans une Sainte-Menehault, & lui faites prendre couleur au four ou griller. Servez avec une remoulade.

Lamproye Bacchique.

Entrée. Coupez-la par petits morceaux, & la passez dans une casserole

avec quelques champignons, ou la mettez dans un petit roux. Ensuite vous la mouillez de bon vin rouge, un peu de sucre, sel, poivre, canelle & citron. En finissant, vous y mettez le sang, & servez avec des croutons.

Lamproyes à la Provençale.

Préparez-les, & les coupez en Entrée. petits filets dans une casserole avec sel, poivre, oignons en dez, une douzaine de gouffes d'ail, du persil haché, un bouquet, une petite cueillerée d'huile, gros comme le pouce de sucre, & autant de beurre, avec le sang & une bouteille de vin. Faites bouillir à grand feu. En finissant, jus de bigarrade.

De l'Anguille.

Celles de riviere & d'eau vive & coulante sont les meilleures. Il faut toujours qu'elles soient en vie, si faire se peut, ou du moins voir son extrait mortuaire, & sur cela on se regle.

Anguille grillée à la mariniere.

Entrée. Dépouillez - la & la vuidez. Vous lui coupez la tête & le reste en tronçons. Cizelez-la des deux côtés & la faites griller, servez dessus une fauce au beurre ou remoulade.

Anguille à la Sainte-Menehoul.

Entrée. Coupez-la en tronçons, longs comme la main, & la faites cuire aux trois quarts dans un petit court-bouillon bien nourri. Faites-la égoutter, ensuite vous la trempez à demi froide dans une Sainte-Menehoul, panez & faites griller. Servez la à sec avec deux fauces, une blanche ou piquante, & une remoulade.

Anguille glacée.

Entrée. Coupez des tronçons d'anguille longs de quatre doigts. Fendez-les par le ventre & en ôtez l'arrête. Parez bien les petites peaux du dedans. Faites-les piquer de menu lard, & les finissez

comme les grenadins de brochet,
& servez avec une sauce à l'Es-
pagnole.

Anguille à la broche glacée.

Coupez des tronçons d'anguil- Entrée
le longs de quatre doigts. Otez la
peau d'un côté. Faites-les piquer
de menu lard & les marinez avec
un peu de bouillon & vinaigre,
sel poivre, clous, basilic, quel-
ques tranches d'oignon. Embro-
chez-les avec une hatelette. Eten-
dez du beurre sur une feuille de
papier. Mettez-y autant de crou-
tons de pain que de tronçons d'an-
guille, & autant de petites tran-
ches de jambon, le tout appro-
prié de la même grandeur. Met-
tez d'abord les croutons, ensuite
le jambon & l'anguille, que vous
passez dessus. Attachez sur la
broche, & faites cuire à petit feu.
Faites prendre couleur, tirez de
la broche, & servez garni de jam-
bon & croutons, avec un peu de
sauce dans le fond.

Anguille à la broche en maigre.

Entrée. Coupez-la en tronçons comme ci-devant, & les marinez dans du beurre, & toutes sortes de petites herbes hachées, sel & poivre; embrochez comme ci-devant, hors le jambon. Attachez sur la broche & arrosez de beurre. Servez avec une sauce pointue & piquante.

Anguille en matelote.

Entrée. Etant dépouillée, vous la coupez en tronçons, & faites la matelote comme les autres ci-devant.

Anguille roulée.

Entrée. Prenez une grosse anguille que vous dépouillez & vuidez, coupez-lui la tête, ôtez l'arrête en l'ouvrant tout du long par le ventre jusqu'à la queue, & la coupez en deux. Etendez vos deux morceaux d'anguille sur une crépine bien blanche & bien dégorgée, en les élargissant le plus que vous

pourrez. Mettez dans une casserole des zestes de truffes & de champignons, avec des huîtres blanchies, dont vous aurez ôté le dur & les barbes, des queues d'écrévisses coupées en deux, sel, poivre, muscade, basilic, du lard rapé, persil & ciboules hachées, un peu de beurre, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain bien menue, quelques tranches d'oignon passées & cuites dans le beurre. Maniez bien cet appareil, & le goûtez. Etendez sur vos anguilles & garnissez de filets d'anchois. Roulez votre anguille bien ferrée, enveloppée dans votre crépine, & les deux bouts ficelés. Etant embrochée avec une hatelette, attachez-la à la broche. Mettez du papier sur le côté qui touche la broche. On peut même l'envelopper tout à fait & ne la découvrir que pour la paner. Faites prendre couleur, & servez

avec une sauce blonde, consistante & piquante. On peut la farcir de même, & la faire cuire dans un petit assaisonnement; ensuite la laisser refroidir. On peut la couper en tranches pour garnir des potages, ou pour en faire différens hors-d'œuvre.

Anguilles en boudin blanc.

Hors-
d'œuvre.

Prenez de moyennes anguilles que vous dépouillez. Coupez quatre morceaux du milieu de la longueur du boudin blanc ordinaire. Otez toute la chair & gardez les arrêtes. Composez une farce légère avec quelques blancs de volaille cuite, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans la crème & un peu mitonnée, cinq ou six oignons cuits à la cendre bien hachés, sel, poivre, un peu de coriandre, ciboules hachées, & six jaunes d'œufs, le tout haché bien menu. Mêlez-y ensuite de la pane

coupée en petits dez. On peut y joindre un demi-septier de crème, dans lequel vous aurez fait bouillir un demi-quarteron d'amandes pilées, persil, ciboule, thin & laurier. Quand cela a pris goût, vous le passez avec votre appareil. Votre appareil étant froid, vous formez votre boudin sur de la crépine. Mettez l'arrête au milieu. Arrondissez & enveloppez de la crépine. Panez d'une mie de pain très-fine. Faites cuire au four de belle couleur. Dégraissez & servez sur une rôtie de pain de la même longueur, avec un peu de sauce dessous.

Anguilles en boudin blanc maigre.

Coupez vos morceaux d'anguilles de même. Faites un godiveau de la chair. Si les anguilles ont de la graisse, vous la couperez en petits dez au lieu de pane. Mettez-y quelques laitances coupées

Hors-
d'œuvre.

en petits dez. Pour former votre boudin, vous mettez l'arrête au milieu. Trempez ou dorez de beurre & jaunes d'œufs. Panez & faites prendre couleur au four sur une rôtie de pain pour pouvoir les manier. Servez avec un peu de sauce.

Anguilles à la poulette.

Hors-
d'œuvre.

Coupez de moyennes anguilles en tronçons, longs de deux pouces. Faites-les blanchir à l'eau bouillante. Mettez-les dans une casserole avec un bouquet, quelques champignons, sel, poivre & un morceau de beurre. Passez-les sur le feu, & les singez d'un peu de farine, mouillez de bouillon maigre, ou d'eau & de vin blanc. Faites bouillir. En finissant mettez une liaison de deux jaunes d'œufs avec du persil haché bien menu, un peu de muscade délayée avec du bouillon ou crème.

Anguilles

Anguilles en limaçon.

Dépouillez, vuidez & fendez Grosse
Entrée.
une anguille tout le long du ventre sans ôter l'arrête. Faites une farce, avec persil, ciboules, échalottes, sel, poivre, une mie de pain mitonnée dans la crème, quatre jaunes d'œufs durs & deux qui ne le soient pas, des anchois pilés & un bon morceau de beurre. Pilez le tout ensemble & en farcissez votre anguille. Vous la tortillez & la mettez sur le dos, en lui donnant la forme d'une coquille de limaçon. Faites-la cuire avec du vin de Champagne, fines herbes & bon bouillon maigre, le tout fort doucement sur des cendres chaudes. Etant cuites, vous ôtez le bouillon & la renversez sur une assiette qui puisse entrer dans la casserole pour ne pas la rompre. Servez-la avec une sauce à l'Italienne.

*Anguilles en rissolles.*Hors-
d'œuvre.

Fendez une anguille par le ventre, ôtez l'arrête & la coupez par morceaux longs de trois pouces, & larges de deux doigts; ôtez de la chair, & faites une farce légère & bien liée, avec un peu de languille, persil, ciboules, jaunes d'œufs durs & bon beurre, sel & poivre. Mettez sur chaque petit morceau un peu de farce, roulez & foudez avec de l'œuf. Faites à toutes de même. Vous les marinez avec du sel fin, le jus d'un citron & persil entier. Ensuite vous les faites cuire sur des cendres chaudes, en y mettant un peu de beurre, bouillon maigre & fines herbes. On pourroit même les ficeler, crainte d'accident. Etant cuites, vous les laissez refroidir, & les trempez dans une pâte à vin blanc. Faites frire de belle couleur, & servez garni de persil.

Anguille marinée.

Coupez des morceaux d'anguille, ôtez l'arrête & la cizelez d'un côté. Mettez-la dans une marinade de vinaigre, fines herbes, sel, poivre, clous, oignons, persil, ciboules. Egouttez, ressuyez, farinez & faites frire à l'ordinaire.

Rôt.
ou
Entrée

Caïsson d'anguille.

Dépouillez une anguille & enlevez toute la chair. Coupez-la en filets & la faites mariner avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés. Foncez de petites caïsses de papier d'un peu de farce maigre. Arrangez vos filets dedans & recouvrez d'un peu de farce. Panez d'une mie de pain très-fine, & faites prendre couleur au four. Dégraissez & servez avec un peu de sauce à la carpe. On peut faire la même chose en gras.

Hors-
d'œuvre.

Anguilles marinées, façon d'Italie.

Prenez de grosses anguilles que

Rôt.

vous coupez en gros tronçons ; & les faites frire dans l'huile aux trois quarts. Faites bouillir du vin rouge avec du sel & un morceau de sucre. Mettez-y l'huile qui a servi à faire frire votre poisson , avec quelques feuilles de laurier. Empotez votre poisson dans un pot avec toute sa marinade. Il s'y conserve long-tems. On conserve différentes sortes de poisson de cette façon-là.

Hatelettes d'anguille.

Hors-
d'œuvre

Coupez une anguille en gros dez comme le pouce. Faites mariner avec du beurre, sel, poivre, persil, ciboule hachée, champignons & truffes, si vous en avez. Maniez bien le tout ensemble, mettez-y un jaune d'œuf, un peu de basilic en poudre. Prenez des brochettes ou petites hatelettes d'argent, longues comme le doigt du milieu. Embrochez votre anguille. Trempez dans des

œufs battus, panez de mie de pain & faites frire de belle couleur. On peut les faire griller & les servir avec une remoulade ou ravigotte.

Anguille à la broche.

Coupez une grosse anguille en trois ou quatre. Cizelez-la des deux côtés & la marinez avec sel, poivre, fines herbes & de l'huile, & l'embrochez dans des ha-telettes attachées sur la broche. Enveloppez de papier beurré, Etant cuite, vous l'essuyez & la servez avec telle sauce ou ragoût que vous voulez.

Entrée.

Poule d'eau à la braise.

Habillez & troussiez une poule d'eau comme les autres. Faites une farce avec le foye, du beurre, & fines herbes, jaunes d'œufs durs & l'affaisonnement ordinaire. Piquez-la d'anchois, & la faites cuire dans une braise maigre, & la servez avec une grosse sauce hachée bien piquante ou autre.

Entrée.

Toutes sortes d'oiseaux aquatiques se peuvent accommoder de même.

De la Grenouille.

Grenouilles frites.

Rôt
ou
Entremets.

Prenez de belles grenouilles, coupez le corps & les pattes. Faites-les blanchir un bouillon, ensuite mariner avec un verre de vinaigre, de l'eau, sel, poivre, clous, fines herbes, oignon, ciboule & persil entier. Egouttez-les, & les trempez dans une pâte à vin, & les faites frire de belle couleur.

Grenouilles à la Poulette.

Hors-
d'œuvre.

Faites les blanchir comme ci-devant. Vous passez des champignons avec un peu de beurre, un bouquet. Singez & mouillez avec du bouillon & vin blanc. Mettez sel & poivre, & ensuite vos grenouilles. En finissant, liez avec des jaunes d'œufs, persil haché,

& jus de citron. Servez avec des croutons.

Bresme grillée.

C'est un poisson fort plat. Etant écaillé, vuïdé & lavé, vous l'essuyez & le marinez dans le beurre & fines herbes. Faites griller, & servez avec une sauce blanche.

Rôt
ou
Entrée

On peut le mettre au four comme les limandes.

Barbillons au court-bouillon au bleu.

Etant vuïdés & lavés, vous les faites cuire dans un court-bouillon de vin & vinaigre.

Entrée.

Goujons frits.

Etant écaillés, vuïdés & essuyés, vous les embrochez dans une petite brochette de bois par les yeux. Vous en mettez huit sur une petite brochette, un peu écartés les uns des autres. Vous les farinez & faites frire à l'ordinaire.

Rôt.

On peut les faire frire sans les embrocher.

Matelotte de goujons.

Entrée. Mettez les seuls ou les joignez avec d'autres poissons, comme barbillons, meuniers ou autres blanchailles. Vous la faites comme celle de carpe.

Matelotte à l'eau.

Entrée. Faites bouillir de l'eau la quantité nécessaire pour que le poisson beigne. Faites dominer le sel. Mettez-y des tranches d'oignon, racines de persil, & persil en branches.

Quand cette saumure a pris goût, mettez-y votre poisson avec une cueillerée à café d'huile. Faites cuire & servez avec sa sauce & du citron.

Du Saumon.

Il vient de la mer & il remonte dans les rivières; il en vient beaucoup de la Garonne & de la Loire, quelquefois de la Seine, & autres rivières, dont il tire leur origine; il se pêche à la fouine & aux filets.

Saumon au court-bouillon.

Vuidez le saumon , ôtez les Rôt.
ouïes & le nettoyez bien. Mettez-
le dans une poissonniere & la
feuille deffous , ou dans une ser-
viette. Affaïsonnez de sel & de
tous les ingrédiens ordinaires.
Faites bouillir une chopine de
vinaigre que vous jettez deffus.
Ensuite vous y mettez de l'eau &
du vin , & un bon morceau de
beurre. Faites bouillir à petit feu,
égouttez votre court-bouillon &
y mettez ce qui manque. Etant
cuit , vous le servez à sec sur une
serviette , & des fauces à côté
pour ceux qui les aiment.

On peut les faire cuire dans une
saumure d'eau , sel & vinaigre ,
& le servir tout bouillant.

Saumon au gras.

Prenez un saumon frais , que Grosse
vous vuidez , écaillez & ressuyez Entrée.
bien dans un linge. Mettez dans
le corps un salpicon crud composé

de foyes gras, crêtes, ris de veau, truffes, champignons; le tout en dez, avec persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, gros comme le poing de lard rapé, & quelques jaunes d'œufs; le tout bien manié ensemble. Piquez votre faumon d'anchois & truffes ou de moyen lard, & petits filets de jambon, pour qu'ils soient plutôt cuits. Car pour l'ordinaire, le lard & jambon ne se trouvent jamais cuits comme le poisson. Faites cuire votre faumon comme la carpe au gras, bien nourri. Servez avec quelques garnitures, soit d'écrévisses, grosses crêtes, ris de veau glacés, truffes, foyes gras, laitances ou autres choses. Masquez avec une sauce à l'Espagnole.

Saumon en maigre.

Grosse
Entrée.

Piquez votre saumon d'anchois & lardons d'anguille assaisonnés. Mettez dans le corps une farce

maigre ou un salpicon ou ragoût maigre. Faites-le cuire dans une braise maigre bien nourrie. Servez garni de fricandeaux, d'anguilles, truffes, laitances, écrevisses, & le masquez avec une sauce à l'Espagnole, maigre ou autre.

Saumon glacé.

Ecaillez-le, & le vuidez par l'ouie. Mettez dedans une demi-douzaine de petits pigeons passés avec champignons, truffes & autres garnitures; le tout bien lié & de bon goût. Levez la peau de votre saumon, piquez de moyen lard, & finissez comme la carpe.

Grosse
Entrée.

Saumon sauce à l'ami.

Coupez une ou deux darnes de saumon. Faites-les mariner dans l'huile, sel, gros poivre, & jus de citron. Faites-les griller à demi, & dressez dans le plat avec sel, poivre, persil & ciboule hachée bien menue, un morceau

Hors-
d'œuvre.

d'excellent beurre, une larme de bon consommé. Couvrez & faites mijotter sur des cendres chaudes. En finissant, jus de citron & un peu de chapelure de pain.

Darnes de Saumon grillées.

Entrée.

Coupez des darnes de saumon de l'épaisseur d'un pouce; faites-les mariner dans l'huile ou beurre, avec sel, poivre, feuilles de laurier. Faites-les griller à petit feu. Servez avec une sauce blanche ou beurre. Vous y mettez capres, anchois ou autre sauce.

Darnes de Saumon aux fines herbes.

Entrée.

Coupez une ou deux darnes de Saumon & les mettez dans une casserole, avec du beurre, sel, poivre, basilic en poudre, persil, ciboules, champignons, échalottes; le tout haché bien menu; après les y avoir fait mariner, vous les enveloppez dans un double papier, & les ferez cuire avec tout leur assaisonnement

dans un four doux. Vous ôtez le papier & ce qui est dedans ; vous les dressez sur un plat , & mettez dessus un peu de coulis maigre.

On les accommode de même en gras.

Hatelettes de Saumon.

Coupez des morceaux de saumon en dez , & en formez des brochettes comme à l'anguille , & les finissez de même.

Hors-
d'œuvre.

Escalopes de Saumon à l'huile.

Prenez un morceau de saumon dont vous ôtez la peau. Levez-en les filets proprement, de la largeur du pouce. Faites chauffer dans une casserole de l'huile , sel, poivre, persil, ciboules, échalottes , champignons hachés & un pain de beurre. Mettez-y vos filets & les faites mariner pendant deux heures. Prenez ensuite une grande casserole ou plat, & y arrangez vos escalopes, de manière qu'elles ne soient pas l'une

Hors-
d'œuvre.

sur l'autre. Avant que de servir, vous les mettez sur un grand fourneau pour les refaire. Quand elles sont cuites, dressez-les sur le plat. Ensuite vous mettez dans le vaisseau où elles ont cuit, un peu de vin de Champagne, coulis maigre ou consommé. Faites bouillir, dégraissez, & mettez jus de citron. Versez sur vos escalopes.

Fricandeaux de Saumon.

Entrée.

Fendez un tronçon de saumon en deux; ôtez les arrêtes, & levez les petites peaux. Piquez de moyen lard pour les faire cuire & les finissez. Faites la même chose qu'aux fricandeaux de brochet. Servez dessous ce que vous voudrez, comme sauce à l'Espagnole, à l'Italienne, ou autre.

Caisse de Saumon.

Hors-
d'œuvre.

Vous le préparez de même que pour le metre aux fines herbes. Vous le faites cuire dans une cais-

se de papier ou d'argent. Panez-le d'une mie de pain par-dessus, & le faites cuire au four. Dégraissez, & servez avec un peu de sauce & jus de citron.

Saumon salé à l'huile.

Prenez du saumon dessalé à point & bien doux. Il faut trois jours pour le dessaler en le changeant d'eau soir & matin. Ne le maniez que le moins que vous pourrez, parce que cela l'empêche de revenir dans l'eau. Faites-le cuire à grande eau, & le laissez refroidir. Vous le dressez dans le plat avec de petites herbes printannieres, poivre, huile & vinaigre. Rôt.

Saumon salé, sauce blanche.

Votre saumon étant cuit & égoutté, vous le dressez sur le plat avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettez capres & anchois; le tout bien doux. Hors-d'œuvre.

*Saumon fumé.*Hors-
d'œuvre.

Coupez-le le plus mince que vous pourrez. Faites-le un peu revenir dans l'eau, ensuite marinez-le avec de bon beurre, poivre concassé, persil, ciboule hachée. Mettez-le dans de petites caisses de papier sur des cendres chaudes, & le faites mijotter. En servant, jus d'orange, un peu de chapelure de pain & quelques gouttes d'huile.

*Ventre de Saumon salé à la crème au four.*Hors-
d'œuvre

Faites cuire le ventre d'un saumon comme étant la partie la plus délicate. Faites une sauce à la morue à la crème bien liée, nourrie & douce. Mettez dedans votre saumon & le dressez sur le plat avec un peu de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four.

Saumoneaux à l'Allemande.

Rôti.

Ayez de petits saumoneaux tout

en vie. (Ils sont ordinairement gros comme des goujons.) Faites un petit court-bouillon de la façon qui suit.

Vous mettez dans une casserole de l'eau , du vinaigre , oignon , persil & racines de persil , sel , poivre , fines herbes , & deux gouffes d'ail. Faites bouillir le tout , & jetez dedans vos faumoneaux ; couvrez-les & les mettez sur des cendres chaudes sans les faire bouillir. Vous les servez sur une serviette avec du persil ou autre petite fauce.

De l'Esturgeon.

Esturgeon à la braise.

Prenez une grosse tranche Entiée; d'Esturgeon. Piquez-la , si vous voulez, d'anchois, & la mettez dans une marmite ou braisière , avec une demi-bouteille de vin blanc , bardes de lard , & tous les ingrédiens ordinaires , sel &

poivre ; le tout bien nourri & de bon goût. Etant cuite, vous la fervez avec de la sauce où elle a cuit, ou une sauce poivrade liée ou autre sauce.

Esturgeon au court-bouillon.

Rôt.

Prenez un esturgeon que vous nettoyez, vuidez & lavez. Mettez-lui dans le corps un bon morceau de beurre manié dans les fines herbes. Assaisonnez à l'ordinaire avec vinaigre & vin blanc. Finissez comme aux autres gros poissons, & servez de même.

Esturgeon à la poële au fenouil.

Hors-
d'œuvre.

Levez une tranche d'esturgeon, épaisse d'un pouce, que vous lardez de lard & jambon à travers, bien assaisonné. Mettez dans une casserole quatre pains de beurre, un peu de lard fondu, persil, ciboules, échalottes & champignons, cinq ou six gouffes d'ail entières, un bouquet, dans lequel vous mettez deux clous,

une branche de fenouil , sel & poivre. Faites-la cuire dans cet appareil & la couvrez de bardes de veau blanchies , & un peu de jambon , & de quelques bardes de lard. Couvrez bien & faites cuire sur des cendres chaudes & du feu dessus. Ensuite vous ôtez la viande , & mettez dans la casserole du blond de veau. Faites bouillir , dégraissez & servez la sauce dessus le poisson.

Esturgeon grillé , sauce à l'ami.

Faites mariner une tranche d'esturgeon dans l'huile, sel, poivre & jus de citron. Ensuite vous la faites griller à petit feu. On peut y mettre un peu de mie de pain. Etant à moitié cuite & même aux trois quarts, vous la dressez dans le plat avec persil, ciboule, un peu de sel & poivre, un morceau de beurre , un peu de bouillon. Faites mijotter un moment bien couvert , & servez avec jus de citron.

Hors-
d'œuvre.

Griblettes d'Esturgeon.

Hors-^v ^{re.} Coupez de petites tranches d'esturgeon larges de trois doigts, & épaisses de deux écus. Faites-les mariner dans l'huile, avec sel, poivre, persil, ciboules, échalottes hachées, ensuite griller avec tout leur assaisonnement. En cuisant, vous versez dessus de leur sauce avec un peu de mie de pain fine. Servez-les à sec avec jus de citron. On peut mettre une sauce dessous.

Esturgeon à la broche.

Rôt. Prenez un esturgeon ou un morceau que vous piquez d'anguille & d'anchois, ou lard & jambon, le tout bien assaisonné. Embrochez votre esturgeon & mettez dans la léchefrite une bouteille de vin blanc, un gros morceau de beurre, quelques fines herbes. Etant cuit, servez dessus poivrade liée, ou autre sauce piquante.

Esturgeon à la Hollandoise.

Faites bouillir & beigner dans l'eau votre poisson, avec du sel à peu près la même quantité que pour faire une demi-saumure & une chopine de vinaigre. Faites cuire à grand feu. On peut y mettre quelque assaisonnement. Servez-le dans son eau avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Entrée.

Esturgeon aux fines herbes.

Mettez dans une casserole une tranche d'esturgeon, & la finissez comme les darnes de saumon.

Entrée.

Esturgeon à l'Espagnole.

Piquez-le de lard assaisonné, ou d'anchois & truffes, si c'est en maigre, faites-le cuire dans une braise bien nourrie, dans laquelle vous mettrez un bon verre d'huile, de l'ail & du laurier. Etant cuit, vous le goûtez, & servez dessus une sauce à l'Espagnole, à l'Italienne, aux truffes, aux oignons, aux huîtres, ou autre sauce.

Grosse
Entrée.

Esturgeon glacé.

Entrée. Piquez une tranche d'esturgeon comme une rouelle de veau. Vous pouvez prendre l'esturgeon entier en levant la peau, & la garnissant bien de lard par-tout.

Pour la tranche, vous la faites cuire dans une petite braise bien nourrie de lard, veau & jambon, bouillon, vin blanc, un bouquet de fines herbes. Vous pouvez faire blanchir vos fricandeaux dans le vin avant que de les mettre dans la cuisson. Egouttez & passez le fond dans un tamis de foye. Faites-les bouillir jusqu'au point d'un caramel bien blond. Mettez-y votre poisson & le tenez sur des cendres chaudes jusqu'à ce qu'il soit glacé; servez avec une sauce au vin de Champagne ou autre.

Esturgeon à la Sainte-Menehault.

Hors-d'œuvre. Faites-en cuire une tranche dans une Sainte-Menehault, assaisonnée de vin blanc, lait, bardes de

lard, sel, poivre, basilic, laurier. Etant cuit & à demi-froid, vous le panez & le faites griller à propos. Servez avec une rémoulade.

Esturgeon en matelotte.

Coupez des tranches d'esturgeon comme pour des griblottes, & les passez dans du beurre, en les tournant de côté & d'autres à mesure qu'elles blanchissent. Assaisonnez-les de sel & poivre. Etant cuites, vous les ôtez, & mettez dans votre poêle, persil, ciboules, échalottes hachées, que vous passez un peu. Mettez ensuite un peu de farine & un demi-septier de bon vin rouge ou plus. Faites bouillir, & remettez votre poisson dedans sans le faire bouillir. En servant, une pincée de capres hachées & des croutons.

Entrée.

En général, l'esturgeon étant cuit à la broche ou à la braise, se peut mettre à plusieurs sauces différentes, selon le goût.

*Du Turbot.**Turbot au court-bouillon.*

Rôt. **M**ettez-le dans une cassero-
 le ronde ou turbotiere, &
 une feuille de fer blanc de la mê-
 me grandeur, sur laquelle vous
 mettez votre poisson. Vous met-
 tez une serviette fine dessus. Fai-
 tes une faumure avec la quantité
 d'eau nécessaire pour que votre
 poisson beigne. Mettez-y du sel
 & autres ingrédiens, le sel doit
 dominer. Quand la faumure est
 faite & reposée, vous y mettez
 deux ou trois pintes de lait que
 vous avez fait bouillir avec un
 gros morceau de beurre. Mettez
 le tout dans une turbotiere &
 faites cuire sur des cendres chau-
 des sans faire bouillir. Pour le
 servir, vous le ferez glisser de
 dessus la feuille sur un plat, sur
 lequel vous aurez mis une serviet-
 te,

te, & garnissez de ce que vous voudrez.

Si la poche étoit bien vuide, pour la faire paroître, sans défigurer votre poisson, on pourroit y mettre en place des boyaux, du foye, & une mie de pain molet. Ne l'emplissez pas trop, de peur que le pain venant à se renfler, la poche ne crevât & le poisson ne fût défiguré.

Turbot aux crêtes.

Faites-le cuire de la même façon qu'au court-bouillon. Vous le garnissez de belles crêtes blanches, & le masquez d'une sauce à l'Espagnole. Grosse Entrée.

Turbot aux écrivisses.

Faites-le cuire comme ci-devant, & le masquez d'un coulis d'écrivisses. Grosse Entrée.

Turbot glacé.

Prenez des moyens turbots, que vous piquez de menu lard, après avoir levé la peau. Coupez le Grosse Entrée.

bout des nageoires & la queue. Faites bouillir une bouteille de vin, quelques tranches d'oignon, citron, clous, basilic, & fel. Passez-y votre poisson pour le faire blanchir. A demi cuit vous le laissez refroidir. Pendant ce tems, vous faites un caramel avec du veau, jambon, bouillon, un bouquet, un verre de vin de Champagne que vous faites cuire & réduire. Ensuite vous passez dans une casserole ou plat de la grandeur du turbot. Faites réduire au caramel bien lié & blond. Mettez-y votre poisson, le lard en dessous & le menez doucement sur des cendres chaudes. Il se glacera de lui-même. Servez dessous un peu de sauce blonde.

Turbot à la Bechamel.

Entrée. Faites-le cuire au court-bouillon, & en levez les filets proprement. Mettez une sauce à la Bechamel faite avec un morceau

de bon beurre, persil, ciboules, & un peu d'échalottes hachées, sel, poivre, un peu de muscade & de farine délayée avec de la crème. Mettez dedans vos filets, & remuez toujours jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

On peut faire la sauce auparavant, & y mettre les filets après.

Turbotins à la ciboulette.

Faites-les cuire comme les tur- Entrées
bots, mais l'assaisonnement ne doit pas être si fort.

Pour la sauce vous mettez dans une casserole deux ou trois verres de bon consommé, avec un pain de beurre manié dans la farine, une gouffe d'ail piquée d'un clou. Faites blanchir des blancs de ciboule hachés, que vous mettez dans la sauce. Tournez-la sur le feu. Dressez vos turbotins & la sauce dessus.

Observez que le poisson doit toujours être bien égoutté, quand

vous le servez avec quelque fauce particuliere , car il faut peu de chose pour changer le goût de ces fortes de fauces.

Turbotins grillés.

Entrée. Vuidez-les & les cizelez sur le dos. Marinez-les dans le beurre , persil , ciboule , fines herbes , sel & poivre. Panez , faites griller , & servez avec jus d'orange.

Turbot ou Turbotin à la Sainte-Menehault.

Entrée. Faites cuire à moitié votre poisson dans du vin blanc , du lait , fines herbes , sel , beurre & coriandre. Etant cuit à moitié , vous l'égouttez. Quand il est froid , vous le dressez sur un plat & le masquez d'une Sainte-Menehault , vous le panez & lui faite prendre couleur au four. Servez avec une fauce à l'anchois dessous.

Turbotins au four.

Entrée. Etant vuידés , lavés & nettoyés , vous les marinez avec beurre ,

persil, ciboule, fines herbes, sel, poivre & muscade. Ensuite vous les dressez sur un plat avec leur assaisonnement. Mettez - y un verre de vin blanc. Panez-les avec moitié mie de pain & moitié parmesan. Faites prendre couleur au four. Etant cuits, vous égouttez ce qui est dans le plat, dégraissez & servez autour une sauce hachée au beurre.

Turbotins farcis.

Etant accommodés, vous levez la peau de dessous sans la séparer.

Faites une farce avec du beurre, Entrée: persil, ciboule, échalottes, champignons, de la mie de pain, trois jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, basilic en poudre, le tout bien manié. Emplissez votre poisson, & l'arrangez dans un plat frotté de beurre & de petites herbes, le dos sur le plat & le ventre en l'air. Faites fondre du beurre

& y mettez un jaune d'œuf, sel, & fines herbes. Etant à demi froid vous dorez votre poisson, le panez de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four. Dégraissez & servez avec un peu de sauce blanche ou autre.

Turbotins au court-bouillon.

Rôt.

Faites un petit court-bouillon léger avec de l'eau, du lait, du sel, un morceau de beurre, oignon, persil, ciboule, & fines herbes. Quand cela a bouilli, vous le versez tiède sur votre poisson, que vous faites cuire à petit feu. Vous le servez sur une serviette ou avec une sauce blanche, capres, ou autre sauce.

Filets de Turbot à l'huile.

Hors-
d'œuvre.

Levez les filets d'un turbot cuit au court-bouillon. Arrangez-les sur un plat, & garnissez de quelques petites herbes assaisonnées de sel, poivre concassé, huile & vinaigre.

Observation.

Le turbot pour être bon, doit être choisi d'un blanc clair & vif, frais, gras & épais, qu'il ne soit point taché de marque de sang extravasé, ce qui signifie qu'il a souffert. Quand il est maigre, il se lâche en cuisant, quelque précaution qu'on prenne.

De la Barbue.

La barbue est un poisson de mer plus fin & plus délicat que le turbot, & s'accommode de même.

Matelotte de Barbue.

Prenez une barbue bien fraîche que vous vuidez, lavez & cizelez sur le dos de deux coups de couteau. Grosse
Entrée.

Mettez dans une casserole un peu de bon bouillon, un demi verre de vin de Champagne, deux gouffes d'ail, un verre d'huile, sel, clous, fines herbes, persil & ciboules entières. Faites cui-

re à petit feu. Egouttez & tenez chaudement. Vous aurez deux bons verres de quinte-essence qui ait beaucoup de corps sans être salée. Mettez - y une pincée de persil haché & blanchi. Versez sur votre poisson, & servez chaud.

Filets de Barbue glacés au verd-pré.

Hors-
d'œuvre.

Levez les filets d'une barbue fraîche & bien épaisse, piquez-les de menu lard, & leur faites faire un bouillon dans le même assaisonnement que ci-dessus. Vous les finissez dans une glace comme les autres poissons ci-devant. Mettez dans le fond du plat une sauce au verd-pré, & les filets glacés dessus bien arrangés.

Le plie ou flaye.

Est un poisson de mer & de rivière, il en vient des gros & des petits, on les mange grillés, ou au court-bouillon, de lait, & à différentes sauces, comme les turbotins. On les peut manger frits, ainsi que les autres poissons.

*Des Carlets & Limandes.**Carlet grillé.*

Prenez un grand carlet, que vous vuidez, lavez & refuyez bien. Cizelez-le sur le dos & le faites mariner à l'huile ou au beurre, sel, poivre, & fines herbes. Faites-le griller à propos, & mettez dessus une sauce à l'orange ou autre. Entrée.

Carlets & Limandes frits.

Etant vuידés, lavés, égouttés & ressuyés, vous les cizelez sur le dos & les farinez. Faites-les frire à propos sans les dessécher. Rôt.

Ces sortes de poissons ont la chair très-délicate & peu de consistance.

Limandes au gratin.

Prenez des limandes fraîches dont vous coupez la tête & la queue. Levez la peau par le dos sans ôter l'arrête. Faites entrer une petite farce maigre bien lé-

gere. Mettez dans le plat un peu de cette farce , de la mie de pain ou chapelure , les limandes dessus , & le ventre en l'air. Mettez dans une casserole un petit morceau de bon beurre , persil , ciboule , sel , poivre , un peu d'échalottes , le tout haché. Mettez par-dessus vos limandes , & les faites cuire au four doux , couvertes de papier beurré pour qu'elles ne séchent point. Etant cuites , vous les dégraissez. Si le gratin n'est pas assez fait , vous les remettez sur un petit fourneau , & mettez dessus une sauce légère ou au beurre. On les mange frits , ou en petits filets , à la sauce aux fines herbes & autres.

De la Raye.

Il y en a de quatre sortes , sçavoir , l'Ange , la Raye douce , la raye bouclée , & les petits raïons. La plus délicate est la raye bouclée.

*Raye douce au court-bouillon ,
sauce blanche.*

Coupez votre raye en deux & la vuidez. Otez les boyaux & les œufs qui sont bons pour les pauvres. Lavez-la bien , & la faites cuire avec sel , poivre , oignons , laurier , basilic , clous de girofle , de l'eau , & environ un demi-septier de vinaigre. Etant à moitié cuite , vous y mettez le foye , ensuite vous l'ôtez de dessus le feu. Epluchez-la de sa peau , & la servez avec une sauce blanche , capres & anchois , si vous en avez.

Entrée.

Raye à la Bourgeoise.

Etant cuite & épluchée comme ci-devant. Faites-la chauffer dans le plat. Assaisonnez de sel & poivre. Faites fondre dans une poêle ce qu'il faut de beurre pour la sauce jusqu'à ce qu'il soit noir. Jetez dedans une pincée de persil concassé. Quand il est frit , vous versez le tout sur votre raye.

Entrée.

Jetez dans votre poële un demi verre de vinaigre que vous faites un peu chauffer, & versez dessus votre raye.

Voilà les deux façons ordinaires & communes d'accommoder la raye.

Raye bouclée, sauce hachée maigre.

Entrée.

Étant cuite & épluchée, vous la dressez sur le plat entière ou en filets. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ciboules, échalottes, capres, anchois, une pincée de passe-pierre, sel, poivre, muscade, un peu de farine délayée, avec un peu d'eau, ou jus maigre. Tournez votre sauce sur le feu, & la finissez comme une sauce blanche, & la versez sur la raye.

Raye frite.

Entrée.

ou
Rôt.

Après l'avoir nettoyée & lavée, vous la coupez en filets, & en levez la peau proprement des deux côtés. Marinez-les avec sel, poi-

vre, oignon, persil & ciboules entieres, clous de girofle, basilic, de l'eau, du vinaigre, un morceau de beurre manié dans un peu de farine. Faites chauffer votre marinade & mettez dedans votre raye pendant deux heures. Egouttez, ressuyez, farinez, & faites friré. Servez garni de persil.

Les petits rayons frits s'apprentent de même, mais la marinade n'est pas si forte.

Raye à la Sainte-Menehault.

Coupez-la en filets & ôtez la Entrée. peau. Faites chauffer une Sainte-Menehault avec une chopine de lait, sel, poivre, tranches de citron, fines herbes, un morceau de beurre manié. Mettez dedans vos filets & les tenez sur des cendres chaudes. Etant cuite aux trois quarts, vous la retirez & égouttez. Votre Sainte-Menehault à demi froide, vous y trem-

pez votre rāye , panez , faites griller , ou prendre couleur au four , en l'humectant d'un peu de beurre fondu. Servez avec une sauce piquante ou remoulade à part.

Raye au Parmesan.

Entrée. Faites cuire votre rāye comme ci-devant , & de petits oignons.

Mettez dans le fond du plat du parmesan rapé avec un peu de coulis. Arrangez votre rāye & les petits oignons entre chaque filets & un peu autour , ou quelques témoins de pains frits à l'huile. Faites fondre un morceau de beurre , dans lequel vous mettez un peu de coulis , deux jaunes d'œufs & de la moutarde. Etant à demi froid , masquez le tout & panez de parmesan , & d'un quart de mie de pain. Faites prendre couleur au four , dégraissez & servez avec un peu de sauce dans les endroits qui sont vuides pour

humecter le tout.

Raye sauce au vin.

Faites cuire de la raye bouclée Entrée
 au court-bouillon. Epluchez &
 la dressez sur son plat. Faites rouf-
 fir un morceau de beurre & jetez
 dedans persil & ciboule hachée.
 Mouillez de vin rouge, sel, poi-
 vre, un demi verre d'huile. Fai-
 tes bouillir un peu & jetez sur
 votre raye, avec un filet de vi-
 naigre. Faites-la un peu mijotter
 dans la sauce avec un peu de cha-
 pelure de pain.

Raye sauce au foye.

Etant nettoyée, levez la peau. Entrée
 Coupez votre raye en filets & la
 marinez au vinaigre. Egouttez,
 farinez, & faites frire. Faites
 cuire les foyes dans un peu de
 court-bouillon, vous l'écraserez
 dans une casserole, avec ciboule,
 échalotte hachée, deux pains de
 beurre, un peu de rocamboles,
 sel, poivre, muscade, capres ha-

chées, un peu de farine & de fauce maigre. Tournez & donnez la consistance d'une fauce liée ordinaire, & un filet de vinaigre. Mettez la fauce deffous & la raye deffus.

Raye frite à la Provençale.

Hors-
d'œuvre.

Marinez des filets de raye comme ci-devant. Pour la fauce faites fuer quelques morceaux de raye avec un morceau de beurre, un bouquet, quelques oignons, champignons, gouffes d'ail. Quand cela commence à s'attacher, vous mouillez de vin de Champagne, coulis maigre ou fauce à la carpe, un verre d'huile. Faites bouillir votre fauce & la dégraissez, finissez-la de bon goût. Otez la raye, passez la fauce & servez avec un peu d'anchois.

De l'Alose.

Il en vient de la mer & des rivières, & principalement de la Seine & de la Loire.

Alose au court-bouillon.

Vuidez-la, ôtez-les ouies. Etant Rôt.
lavée & nettoyée, vous la mettez
dans une poissonniere avec de
l'eau & du sel, tranches d'oignon,
clous, basilic, & un morceau
de beurre. Faites bouillir & cuire
à petit feu. Laissez-la reposer, &
servez sur une serviette. Garnif-
sez, si vous voulez.

Alose grillée.

Ecaillez, vuidez, lavez, res- Grosse
Entrée.
fuyez, & la cizelez des deux cô-
tés, faites fondre du beurre & la
retournez dedans avec sel, poi-
vre, & quelques feuilles de lau-
rier. Faites-la griller.

On peut mettre dans le corps
un morceau de beurre manié dans
les fines herbes, faites-la cuire à
propos, & servez deffous une
farce à l'oseille au maigre, ou
une sauce blanche, avec capres
& anchois dedans.

*Filets d'Alose au citron.*Hors-
d'œuvre.

Ayez des filets d'alose de Seine levés proprement. Faites-les cuire dans du bouillon, vin blanc, un peu d'huile, sel & fines herbes, & les faites ensuite égoutter. Mettez dans une casserole deux pains de beurre avec sel, poivre, muscade, trois tranches de citron, un peu de farine délayée avec du coulis. Tournez votre sauce sur le feu. Otez le citron & le pressez dedans. Servez la sauce sur vos filets avec poivre concassé.

Etant cuite comme ci-devant; on peut la servir avec d'autres sauces, mais toujours un peu relevées.

*Du Cabillot ou Moruë
fraîche.*

Moruë fraîche au court-bouillon.

Rôt.

Vuidez votre moruë & la lavez proprement. Mettez-la dans une poissonniere avec tous les ingrediens du court-bouillon,

de l'eau, sel, vinaigre, & un morceau de beurre, faites-la cuire à petit feu, & la servez sur une serviette.

Moruë fraîche au four.

Prenez de la moruë fraîche. Entrée.

Faites fondre du beurre, avec persil, ciboule, échalottes hachées, une pincée de capres hachées, sel, poivre, fines herbes. Sautez bien votre moruë, panez & faites cuire au four. Servez dessous une sauce aux anchois ou autre.

Landorionne.

C'est la moruë fraîche que l'on Entrée. appelle ainsi, parce que venant fraîche à Paris, vous lui ôtez la tête, dont vous faites une entrée en la faisant cuire dans un court-bouillon. Vous la servez avec une sauce blanche ou autre. Vous ouvrez par le dos votre moruë fraîche, ôtez les arrêtes & la mettez au sel fin pendant cinq ou six

jours au plus, si le tems est froid; & vous la mangez à mesure en la faisant tremper à l'eau tiède le matin pour le soir & changeant d'eau. Plus vous la gardez & plus elle prend sel. Par conséquent il la faut faire dessaler davantage & la servir avec une sauce à la moruë, surtout prenez garde au sel.

Moruë de la Terre-Neuve.

Elle vient ordinairement toute salée de ce pays-là. C'est la meilleure de toutes, quand elle est d'un bon sel, & donnée à point. Il en vient aussi d'Hollande, ainsi que du Saumon salé, dans des barils, avec une saumure, elle est belle & blanche, mais coriasse.

Moruë au beurre.

Entrée. Etant bien dessalée vous la faites égoutter, & la mettez dans une casserole coupée en morceaux; étouffez-la bien & la faites cuire sur un fourneau bien allumé. Mettez du beurre bien fin dans le plat

avec votre moruë. Rapez - y un peu de muscade , & mettez encore un peu de beurre par-dessus. Couvrez un instant , & servez chaud. A mesure que l'on en prend dans le plat pour manger , il faut toujours remuer.

Langues de moruës.

Vous les faites dessaler & cuire comme la moruë avec un assaisonnement de lait , beurre , & fines herbes. Servez avec une sauce à la crème. Hors-d'œuvre.

Moruë au persil.

Etant cuite & accommodée comme ci-devant , vous la parfe-
mez de persil haché bien menu , & servez chaude. Hors-d'œuvre.

Moruë à la Maître-d'Hôtel.

Faites cuire une queue de moruë à l'eau , ou la mettez à l'eau fraîche. Quand l'eau commence à bouillir la moruë doit être cuite. Mettez du beurre sur un plat avec poivre , muscade , persil & Hors-d'œuvre.

ciboule hachée. Mettez votre moruë dedans avec jus de citron. Remuez toujours à mesure que vous la mangez.

Moruë à la crème.

Hors-
d'œuvre.

Faites cuire une queue de moruë bien dessalée, cependant qu'elle ne la soit pas trop, afin qu'elle ne perde pas son goût. Ratissez-la bien & la faites égoutter. Levez-en les filets. Faites une sauce avec deux ou trois pains de beurre, poivre & muscade, un peu de farine délayée avec de la crème. Joignez-y un peu de persil blanchi. Tournez votre sauce & mettez vos filets dedans, faites mijotter, & servez chaud.

Moruë, à la sauce à la moruë.

Entrée.

Faites cuire une queue de moruë & en levez les filets. Passez des champignons coupés en deux, avec deux pains de beurre, deux ou trois gouffes d'ail, singez un peu & mouillez avec de la crème.

Quand la fauce a pris consistance, passez-la au tamis, & y mettez votre moruë dedans, avec du persil haché & blanchi, si vous voulez.

Queues de moruës farcies.

Faites cuire une queue de moruë, levez-en les filets. Gardez la queue que vous étendez sur le plat. Grosse Entrée.

Faites une farce de carpe. Garnissez l'arrête de votre queue, & faites un petit rebord autour. Passez dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques champignons hachés, persil & ciboule, laitances de carpe, moules, queues d'écrévisses & les filets de moruë. Finissez le tout avec une liaison & laissez refroidir. Ensuite vous mettez votre ragoût dedans un plat, recouvrez de farce, panez & faites prendre couleur au four à petit feu. Ayez la précaution d'envelopper la

queue dans un papier beurré pour qu'elle ne brûle pas. Servez avec un peu de sauce autour.

Moruë à l'oignon.

Entrée. Faites cuire votre moruë & la dressez sur le plat avec du poivre. Faites roussir du beurre & jetez dans la poële cinq ou six oignons hachés très-fin en demi rouelle. Remuez jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Versez sur votre moruë, avec un filet de vinaigre que vous avez fait chauffer dans la poële.

Moruë frite.

Entrée. Levez des filets de moruë, & faites une marinade avec du lait, un morceau de beurre & fines herbes & tranches de citron. Faites chauffer & y mettez vos filets que vous laissez mariner jusqu'au moment de servir. Vous les égouttez & ressuyez, & les sautez dans des blancs d'œufs fouettés. Farinez & faites frire. Servez dessous une sauce robert ou autre.

On

On peut servir la moruë cuite à l'eau & bien égouttée avec une sauce Robert.

Moruë à la Provençale.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule Hors-
d'œuvre. le échalottes hachées, un peu de rocambole, poivre, muscade, un peu d'eau de la moruë, de l'huile & de la mie de pain bien fine. Remuez votre sauce sur le feu, & y mettez une queue de moruë cuite & égouttée. Mariez bien le tout ensemble. Faites en sorte que l'huile ne paroisse pas. En finissant jus de citron.

Moruë au four à la Sainte-Menehault.

Faites une sauce à la moruë ordinaire. Mettez-y, si vous voulez, quelques champignons hachés bien menus. Mettez votre moruë. maniez bien le tout ensemble. Laissez refroidir, & mettez dans le fond du plat un peu de

farce maigre, ou hachis de carpe. Mettez votre moruë deffus. Faites fondre un morceau de beurre dans la casserole où étoit la moruë, avec le restant de la sauce. Joignez-y un jaune d'œuf. Remuez bien & masquez votre moruë avec une cueillere ou un doir. Panez-la avec moitié mie de pain & chapelure bien fine. Faites prendre couleur au four, dégraissez, & servez tout chaud.

Moruë au verjus,

Entrée.

Mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de farine, de la crème, & un peu de poivre, avec des grains de verjus blanchis. Servez chaud.

Moruë à la Garonne.

Entrée.

Faites cuire une queue de moruë & l'égouttez. Mettez dans le plat que vous devez servir de petits croutons de pain, un peu d'huile très-fine & de bon beurre, per-

ail, ciboule, échalottes, un peu d'ail, le tout haché bien menu, de la chair de citron en dez, des filets d'anchois. Mettez votre queue de moruë sur cet appareil, avec un peu de poivre. Couvrez de ce même appareil avec un peu de chapelure de pain. Couvrez & faites mijotter sur un petit fourneau, passez la pelle dessus, & servez chaud.

Merluche à la Provençale.

Coupez d'une merluche ce qu'il en faut pour un plat, vous la battez bien & la mettez dans une terrine avec de l'eau, & de la cendre de bois neuf. Faites tremper pendant deux jours en changeant d'eau & de cendre deux fois par jour, matin & soir.

Entrée.

Vous la faites cuire à grande eau pendant une demi-heure. Après l'avoir bien lavée, égouttez-la, & ôtez toutes les arrêtes. Mettez dans une casserole un mor-

ceau de bon beurre , persil , ciboule hachée , un peu de farine & de la crème. Mettez votre merluche dedans avec un bon verre d'huile , deux gouffes d'ail hachées. Faites bouillir un moment. En servant jus de citron

Si la merluche étoit trop dessalée , il faudroit l'assaisonner à proportion.

Vous pouvez la mettre à quelque autre sauce, étant cuite comme ci-devant.

Des Harengs.

Harengs frais grillés.

E Tant vidés & écaillés proprement , vous les trempez dans du beurre assaisonné de sel , poivre , & fines herbes. Panez-les & les faites griller de belle couleur. Servez - les avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettez un peu de moutarde ou une sauce à l'huile à part.

Entrée.

Matelote d'Harengs frais.

Etant appropriés, vous les coupez en deux, ôtez les têtes & les mettez dans une casserole. Vous les finissez comme les matelotes d'anguille & autres. Entrée.

Autre matelote d'harengs frais.

Levez-en les filets, & les faites cuire dans une casserole avec de bon bouillon, un peu de vin blanc & de l'huile, tranche de citron, sel & fines herbes. Mettez-y aussi les laites. Etant cuits, vous les dressez dans le plat & mettez dessus une sauce au Patriarche, dans laquelle vous mettrez deux pains de beurre manié dans la farine avec du cerfeuil haché & blanchi. En servant jus de citron. Entrée.

Harengs frits.

Ouvrez-les en deux, ôtez la tête & le bout de la queue. Faites-les mariner avec sel, poivre, le jus d'un ou deux citrons. Egouttez, farinez, faites frire de belle couleur. Entrée.

Harengs pecs à l'huile.

Entrée. Ce sont des harengs salés nouveaux. Vous les lavez dans trois ou quatre eaux différentes, & ensuite dans du vin blanc. Vous ôtez la peau, & les servez à sec comme des anchois. On peut lever les filets, si on veut.

Salade d'Harengs salés.

Entrée. Après les avoir lavés dans deux ou trois eaux, vous levez la peau & les filets, & les lavez dans le vin blanc. Ensuite vous les mettez dans un vaisseau propre avec du poivre concassé, de petites tranches d'oignon, une pomme de reinette coupée par petites morceaux bien minces. Faites baigner le tout dans l'huile une journée entière, égouttez & arrangez le tout proprement sur le plat. Vous y mettez un nouvel assaisonnement d'huile, bon vinaigre & gros poivre.

Harengs salés à la Ste. Menehoult.

En les tirant de cacq, vous les lavez & les faites tremper pendant quatre jours, en les changeant soir & matin. Levez la peau, coupez la tête & les ressuyez. Vous les trempez dans le beurre, panez & faites griller de belle couleur, & servez à sec.

Entrée.

Harengs salés frits.

Etant dessalés vous leur coupez la tête & la queue. Ouvrez-les par le dos, farinez-les avec une pâte à bierre, & les faites frire.

Hors-
d'œuvre.

Ou bien étant grillés comme ci-devant, vous servez dessous une purée bien douce.

Harengs fors à la Ste. Menehoult.

Prenez les plus nouveaux, & leur coupez la tête & la queue.

Hors-
d'œuvre.

Levez la peau & ensuite les filets. Faites-les temper dans du lait pendant six heures. Etant égouttés vous les trempez dans du

beurre que vous aurez fait fondre avec un peu de poivre , basilic , & un jaune d'œuf. Panez & faites griller légèrement. Servez avec jus d'orange.

Filets de harengs fors aux fines herbes.

Hors-
d'œuvre .

Faites-les tremper comme ci-devant , & les faites degorger dans l'eau un peu chaude. Etant égouttés, vous les mettez dans un plat avec du beurre, un peu d'huile , persil , ciboule , échalottes hachées, poivre & fines herbes. Mettez vos filets dedans. Faites mijotter sur un petit fourneau bien couvert. Dégraissez , & servez avec un peu de coulis & jus d'orange.

Sardines fraîches grillées.

Entrée.

Vous les écaillez & vuidez sans les laver. Etant bien essuyées vous les marinez dans un peu de beurre ou d'huile , sel & fines herbes. Faites-les griller légèrement.

*Des Merlans.**Merlans frits.*

E Caillez & vuidez des mer- Rôt.
 lans frais & en conservez le
 foye. Après les avoir lavés & res-
 fuyés, vous les cizelez légere-
 ment des deux côtés; farinez, &
 faites frire. Garnissez de persil &
 servez.

Merlans à l'eau.

Etant lavés & nettoyés, vous Entrée.
 les faites cuire dans une petite
 faumure légère. Mettez - les de
 leur longueur dans un vaisseau.
 Faites-les baigner & bouillir dans
 l'eau avec sel, racines, & petit
 paquet de persil vert, faites bouil-
 lir un moment, & y mettez un
 demi verre d'huile. Faites cuire
 à petit feu & les servez avec
 leur cuisson.

On peut mettre des sauces à
 part.

Merlans à la crème.

Entrée.

Faites-les cuire comme ci-devant, & les dressez sur le plat bien égouttés. Masquez-les avec une sauce à la moruë à la crème.

Merlans à la Sainte Menehoult à la crème au four.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans un petit courtbouillon de lait, que vous assaisonnez à l'ordinaire. Ensuite vous en levez les filets & les mettez dans une sauce à la crème, que vous dressez sur le plat. Finissez comme la moruë.

Poupiettes de merlans.

Hors-d'œuvre.

Prenez des merlans bien frais ; coupez la tête & la queue. Fendez-les par le dos, levez l'arrête. Coupez de la chair du dos que vous mettez sur le ventre. Otez les nageoires, & mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec sel, poivre muscade, basilic, persil, ciboules, échalottes & champignons, le

tout haché bien menu. Passez un peu sur le feu. Mettez - y deux jaunes d'œufs avec un peu de mie de pain bien fine , une pincée de capres hachées bien menues. Quand cela est froid , vous en mettez un petit lit sur chacune de vos poupiettes. Roulez , ficellez , & faites cuire à petit feu avec un peu de vin , bouillon , huile , sel & fines herbes. Servez avec une sauce à l'Italienne.

On peut les paner avec mie de pain , & leur faire prendre couleur au four , ou les tremper dans une pâte à frire , & les finir à propos.

Merlans grillés en vivés.

Etant accommodés & refluyés entre deux linges , vous les cizelez légèrement , & les marinez dans le beurre & fines herbes. Coupez - leur la tête. Faites-les griller d'abord au feu vif , & les servez avec une sauce blanche au beurre ou autre.

Entrée.

*Merlans farcis à la Sainte-Menè-
hoult au gratin.*

Entrée.

Etant appropriés vous leur coupez la tête & la queue. Otez l'arrête par le côté du ventre. Faites une farce de carpes bien délicate & bien nourrie. Mettez-en dans vos merlans & un peu au fond du plat, avec un peu de coulis maigre, bien doux. Mettez vos merlans dessus le dos en l'air. Faites fondre du beurre avec sel, poivre, muscade, basilic en poudre. A demi froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs. Remuez le tout. Dorez vos merlans de ce beurre & les panez avec de la mie de pain bien fine. Faites cuire au four de belle couleur, ou sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière. Mettez dans le fond un peu de sauce blonde ou autre.

Filets de merlans à l'Espagnole.

Prenez de beaux merlans, le-

vez-en les filets , & les mettez dans une casserole. Marinez avec sel , & poivre concassé , persil entier , jus de citron. Etant égouttés & ressuyés , vous les farinez , & faites frire , de maniere qu'ils ne soient point désséchés. Servez-les avec une sauce à l'Espagnole.

Hors-
d'œuvre.

Ou peut les mettre à plusieurs sauces différentes.

Filets de merlans pluche verte.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon , de l'huile , vin blanc , gouffes d'ail piquées d'un clou , sel , tranches de citron. Faites égoutter , & servez avec une sauce pluche verte dessous & vos filets dessus.

Hors-
d'œuvre.

Des Solles.

Solles frites.

Prenez des moyennes solles , blondes & épaisses , parce qu'elles sont plus délicates. Écaillez-les , & les vuidez , en leur fai.

Rôt

font une petite incision par derriere. Lavez, égouttez & ressuiez: donnez un coup de couteau sur le dos. Farinez & faites frire. Servez chaud. Il ne faut pas que la friture soit aussi chaude que pour les merlans.

Solles aux fines herbes.

Entrée.

Nettoyez des moyennes solles, & les fendez sur le dos. Faites-les cuire à moitié dans du vin de Champagne, bouillon, un peu d'huile, sel, quelques gouffes d'ail piquées de clous, fines herbes, tranches de citron, persil, ciboules entieres. Faites les égoutter. Ayez deux pains de beurre manié avec sel, poivre concassé, persil, ciboule, échalottes, le tout haché très-menu, que vous faites entrer dans vos solles par la fente qui est sur le dos. Dressez-les sur le plat le blanc en l'air. Vous les tenez sur des cendres chaudes & y mettez un peu

de quinte-essence maigre ou grasse. En servant jus de bigarrade.

Solles à l'Espagnole.

Faites les cuire entieres comme ci-devant, & servez dessus une sauce à l'Espagnole, maigre ou grasse. Entrée.

Solles farcies à la Ste. Menehault.

Etant bien nettoiyées, vous levez la peau du dos sans la déchirer. Faites une farce avec de la chair de carpe ou de folles bien fine. Si vous ne la voulez point de poisson vous la faites avec du beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, sel, poivre, muscade, fines herbes, de la mie de pain, & jaunes d'œufs, le tout bien manié. Vous farcissez vos folles & les trempez dans du beurre assaisonné, ou dans une Sainte-Menehault. Panez légèrement & les faites cuire au four sur un plafond, que vous graissez de beurre. Entrée.

Servez-les avec un peu de sauce, telle que vous voudrez.

Solles au vin de Champagne.

Entrée. Etant écaillées & vidées, vous les faites cuire dans une casserole avec quelques tranches de citron, un peu de bouillon, deux verres de vin de Champagne, sel & fines herbes. Etant cuites, vous les égouttez, passez la cuisson, & en mêlez un peu avec du coulis. Faites bouillir, dégraissez & servez sur vos solles avec jus de citron.

Solles aux Ecrévisses.

Entrée. Faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, vin de Champagne, fines herbes, sel & poivre, & les servez avec un coulis d'écrévissse bien fait & léger.

Observez de leur couper le bout de la tête & la queue, & de les fendre sur le dos.

Solles grillées.

Etant écaillées & vuidées , Entrée.
 vous leur coupez la tête & la
 queue & le bout des nageoires.
 Ôtez les œufs & mettez à la pla-
 ce un morceau de beurre manié,
 avec persil, ciboule, sel, poivre,
 fines herbes, & un peu de mie de
 pain. Faites-les mariner dans le
 beurre, & les faites griller à pro-
 pos. Servez dessus une petite fau-
 ce à l'eau ou fauce blanche aux
 capres.

Solles en casserole aux fines herbes.

Après les avoir nettoiyées , Entrée.
 vous les fendez sur le dos, & fai-
 tes entrer dedans du beurre ma-
 nié dans de petites herbes, sel &
 poivre. Frottez le plat avec un
 peu de beurre, mettez-y sel &
 poivre, persil, petites herbes ha-
 chées, & mie de pain. Arrangez
 vos solles dessus & les assaisonnez
 dessus comme dessous. Faites
 fondre du beurre, dans lequel

vous mettez un jaune d'œuf, & que vous verserez sur vos folles. Panez-les & les faites cuire au four belle couleur. Dégraissez, & servez avec un peu de sauce au beurre.

Solles au lard glacées.

Entrée.

Etant écaillées & vidées, levez la peau du ventre, coupez la queue, les nageoires, & le bout de la tête. Vous les piquez de menu lard & les faites blanchir dans le vin blanc, avec quelque assaisonnement. Ensuite vous les faites égoutter, & les mettez dans une casserole avec du bouillon qui soit engelé, si faire se peut, un peu de vin, tranches de veau légères, un peu de jambon & un bouquet. Faites-les cuire doucement, & ensuite égoutter. La cuisson étant réduite au point d'un caramel & bien passée, vous y mettez vos folles, le lard en dessous, tout sur des cendres chau-

des. Servez deffous un peu de coulis ou fauce à la carpe , ou faites une fauce avec le fond de la cuisson, & prenez garde au sel.

Filets de folles aux fines herbes.

Prenez des folles frites & en levez les filets proprement. Mettez-les dans une casserole ou un plat creux , avec deux pains de beurre , persil , ciboules , échalottes hachées , sel , poivre , un peu d'huile. Faites mijotter sur des cendres chaudes. En finissant , mettez un peu de coulis maigre & jus de bigarrade. Servez chaud.

Hors-
d'œuvre.

Filets de folles à la rocambole.

Faites frire des folles & en levez les filets que vous arrangez sur le plat , avec un peu de sel & poivre concassé. Faites blanchir une pincée de rocamboles , & la mettez sur vos filets avec un peu de consommé & de la chapelure de pain. Faites un peu chauffer

Hors-
d'œuvre.

pour faire prendre goût. En servant jus d'Orange.

Filets de solles émincés aux concombres.

Hors-
d'œuvre.

Faites frire des solles, & enlevez les filets que vous coupez très-minces. Faites un ragoût de concombres coupées bien minces & bien cuites. Mettez dedans vos filets, & les servez chauds.

Vous en faites de même à la chicorée.

Blanquette de filets de Solles.

Hors-
d'œuvre.

Vos solles étant frites, levez-en les filets, que vous coupez larges du petit doigt, & les mettez dans une casserole.

Passez dans une casserole des champignons coupés de la même forme, avec un peu de beurre, un bouquet. Singez un peu & mouillez avec du bouillon, & un demi verre de vin blanc. Mettez-y deux gouffes d'ail entières. Faites cuire votre sauce un peu liée,

de bon goût. Mettez vos filets dedans, & faites une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de persil haché bien menu. Délayez avec de la crème. Liez votre blanquette. Goûtez; en finissant jus de citron.

Risolles de folles.

Prenez de petites folles dont vous levez les filets proprement. Hors-
d'œuvre. Otez un peu de la chair de dessus que vous mêlerez avec un peu d'autre chair de folles ou autre poisson. Hachez bien cette chair avec sel, poivre, persil, ciboule hachée, un peu de mie de pain mittonné dans la crème, deux ou trois jaunes d'œufs, le tout bien haché & pilé. Faites fondre du beurre dans une casserole & y mettez votre farce. Maniez bien le tout & laissez refroidir. Ensuite vous étendez vos filets & faites un lit de cette farce. Vous les roulez & en faites la

quantité qu'il faut pour un plat. Faites-les cuire dans une petite braise maigre comme ci-devant. Egouttez, laissez refroidir, panez, faites frire, ou les trempez dans une pâte, & les faites frire de même. Garnissez de persil & servez.

Terrine de Solles.

Grosse
Entrée.

Faites-les frire aux trois quarts, & en levez les filets que vous mettez dans une casserole.

Faites un ragoût avec un pain de beurre, une douzaine de petits champignons & de truffes. Passez le tout & fincez un peu. Vous mouillez de jus maigre & vin de Champagne & y mettez un bouquet. Laissez mijotter. En finissant mettez de belles laitances de carpe bien blanchies, & queues d'écrevisses. Liez le tout d'une sauce à la carpe. Mettez ce ragoût dans vos filets. Quand il est bien fini, vous le servez dans la terrine.

Vous pouvez les finir avec du coulis d'écrévisses.

Vous faites des terrines de toute sorte de poisson en filet.

Timbale de Solles.

Prenez de petites solles dont vous levez les filets. Otez la chair de dessus. Faites-en une petite farce bien liée. Ayez un salpicon crû de champignons ou de truffes, laitances, queues d'écrévisses & autres, le tout assaisonné de sel, poivre, basilic, morceau de beurre, liez de jaunes d'œufs. Foncez votre timbale en coupant un bout de vos filets en pointe. Graissez de beurre votre timbale, & arrangez vos filets dedans, la pointe en bas, le côté blanc en dehors. Mettez-y de la farce. Rendez le tout uni avec des œufs, & emplissez de votre salpicon. Mettez de la farce dessus, ramenez vos filets les uns sur les autres & les soudez bien avec des œufs.

Entrée.

Couvrez-les de papier beurré, & les faites cuire aux four doux. Ensuite vous les renversez, & servez avec une fauce à l'Italienne dessous, ou autre à votre choix.

Solles glacées.

Entrée.

Prenez de belles solles fraîches, lavées & bien nettoyyées, levez la peau proprement du côté du blanc. Faites-les piquer de menu lard. Mettez-les dans une casserole, le lard dessous.

Faites suer dans une casserole un morceau de veau & jambon, tranches d'oignon, carottes & panais. Avant que cela s'attache, mouillez avec de bon bouillon où il y ait eu un jarret de veau; ou bien vous mettrez de la glace de veau, un verre de vin de Champagne, deux ou trois gouffes d'ail, un bouquet, quelques champignons, & un peu de basilic. Laissez cuire une demi-heure, passez sur vos solles & les faites

faites cuire. Tirez-les de la casserole, formez un caramel de la cuisson qui soit bien blond. Remettez-y vos folles, & les mettez sur des cendres chaudes. Servez-les avec une sauce à la carpe, ou autre petite sauce de goût, légère & fine.

On peut les farcir sur le dos, ou bien étant piquées, vous les farinez & les faites frire. Vous les mettez dans une sauce blonde au vin de Champagne, le lard en dessous.

On peut faire des filets de folles, glacés de même.

La folle est un poisson, quand il est bien frais, qui peut se varier & accommoder à bien des façons différentes, soit entière quand elle est frite, soit au sain-doux, à l'huile ou au beurre, soit quand elle est cuite entière, dans une petite braise maigre ou grasse, soit en la mettant en filets avec

différentes sauces, légumes, en tourte, pâté gros & petits, & quantité d'autres façons. Quand on en a beaucoup, l'on est bien aise de les accommoder à plusieurs sauces. Quand on en a peu on s'en tient aux façons ordinaires, & celles qui flattent plus le goût, il en est de même de toutes choses qui se mangent.

Du Maquereau.

Maquereaux à l'Angloise.

Entrée. **F**AITES-les cuire dans un court-bouillon avec du fenouil, & les servez avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettrez du fenouil, échalottes hachées bien menues, & jus de citron.

Maquereaux à l'Espagnole en gras.

Entrée. **L**EVES-en les filets, & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, & un peu d'huile. Faites égoutter, & servez des-

Fus une fauce à l'Espagnole.

On les peut servir avec plusieurs fauces ou légumes.

Maquereaux glacés.

Etant bien lavés & nettoyés, Entrée.
 levez la peau d'un côté, & piquez de menu lard. Faites-les cuire avec de bon bouillon, bardes de veau & lard, un bouquet, quelques champignons entiers. Etant cuits, vous les faites glacer dans leur cuisson, que vous faites réduire au caramel, & les servez avec telle fauce que vous voudrez.

Maquereaux à la Genevoise.

Etant bien nettoyés, vous les Entrée.
 faites cuire à l'eau avec toutes sortes de fines herbes, sel & poivre, & les servez froids.

Maquereaux bardés à la broche.

Coupez vos maquereaux en Entrée.
 gros tronçons, & les marinez avec persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, de l'hui-

le, un peu de bon beurre, sel & poivre. Embrochez-les sur des hatelets, & les faites cuire à la broche. Etant presque cuits, vous les panez avec une mie de pain bien fine, & les servez avec une sauce au vin de Champagne. On peut les mettre au four comme des côtelettes de veau.

Maquereaux à la braise.

Entrée. Prenez des maquereaux bien frais, coupez la queue & les videz. Etant lavés & nettoyés, vous les faites cuire dans une braise grasse. Mouillez de vin blanc. Etant cuits, vous les servez avec une poivrade liée.

Maquereaux à la Provençale.

Entrée. Etant bien nettoyés, vous les fendez un peu par le dos, & les faites griller à propos.

Entrée. Faites fondre un morceau de beurre & y mettez un peu de persil haché bien menu, un demi verre d'huile, sel & poivre con-

gassé, & jus de citron. Remuez toujours. Servez sur vos maquereaux ou dans une sauciere.

Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Faites-les griller après les avoir fendus par le dos auparavant. Ensuite vous leur mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec sel, poivre, persil, ciboule. Refermez-les & couvrez un instant. Servez chaud, jus de citron. Entrée.

On peut les faire griller à l'ordinaire & les servir à sec. Vous faites une sauce avec un peu de bouillon, sel, poivre concassé, persil, ciboule, échalottes hachées, deux pains de beurre. Faites frire un bouillon, & servez avec jus de citron. Mettez votre sauce dans une sauciere bien chaude.

Filets de maquereaux aux fines herbes.

Faites-les cuire à moitié dans Entrée,

une casserole avec du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, & un peu d'huile. Ensuite vous les mettez dans un plat, avec du beurre manié avec persil, ciboule, échalottes, sel, poivre, un peu de muscade. Mettez vos filets dessus & remettez encore du même beurre par dessus. Couvrez le plat & le mettez sur des cendres chaudes l'espace d'un quart d'heure. Egouttez le beurre & y mettez un peu de blond de veau. Faites mijotter ; en servant jus d'orange.

Rissolles de filets de maquereaux.

Hors-
d'œuvre. Levez les filets proprement & les coupez en morceaux, larges comme le pouce. Faites-les mariner avec jus de citron, sel, poivre, un peu de bon bouillon. Faites-les égoutter, & ensuite frire avec une pâte à vin, dans du bon sain-doux.

*De l'Eperlant.**Eperlans frits.*

E Pluchez-les proprement, & Rôt.
 les enfilez dans une brochet-
 te de bois ou d'argent, passée par
 les yeux. Farinez-les & les faites
 frire de belle couleur. Garnissez
 de persil & servez.

On peut les paner, en les pas-
 sant dans une omelette, ensuite
 dans la mie de pain, & les faire
 frire de même.

Eperlans à la Sainte Menchoult.

Etant bien nettoyés, vous les Hors-
 d'œuvre.
 passez dans du beurre, sel, poi-
 vre, persil, ciboule, basilic,
 un jaune d'œuf. Ensuite vous les
 panez d'une mie de pain légère &
 fine. Faites-les griller de belle
 couleur, & servez dessous une
 sauce à l'huile ou remoulade lé-
 gère, ou sauce blanche.

Eperlans à la Provençale.

Arrangez vos éperlans dans une

Hors-
d'œuvre. casserole. Vous faites bouillir dans une autre un demi-septier de vin blanc, un peu d'eau, sel, tranches de citron, & un peu d'huile que vous jettez sur vos éperlans. Faites-les cuire & égoutter. Pilez deux ou trois gouffes d'ail blanchies, une pincée de fenouil hachée & pilée. Mettez dans une casserole, sel, poivre, muscade, un verre de vin blanc bouilli, ou essence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile, tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée. Pressez-y le jus d'un citron. Mettez la sauce dans le fond du plat & les éperlans dessus. Servez, un peu de cerfeuil haché.

On peut les faire frire & les servir à cette sauce, & rien dessus.

Eperlans à l'Italienne blanche.

Hors-
d'œuvre. Faites-les cuire comme ci-devant, & les dressez dans le plat bien égouttés. Passez dans une cas-

ferole quelques champignons hachés bien menu avec autant d'échalottes, un bouquet. Singez & mouillez avec de la quinte-essence, un demi-verre de vin de Champagne & un peu d'huile. Faites mijotter votre sauce & la dégraissez. En finissant un peu de persil haché & blanchi, & jus de citron. Servez bien chaud sur vos éperlans.

Eperlans à l'eau.

Arrangez-les dans une casserole. Entrée.
Faites bouillir dans une autre, une pinte d'eau ou plus, s'il en est besoin. Mettez-y des tranches d'oignon, de petits bouquets de persil, & quelques racines de persil coupées en filets, du sel, une larme d'huile. Etant à moitié cuit vous le servez tout bouillant sur votre poisson, & le faites cuire à grand feu. Servez avec la sauce & jus de citron.

Matelote d'Eperlans.

Entrée. Faites-les cuire comme les éperlans à la Provençale. Vous les égouttez & arrangez dans le plat. Ayez deux ou trois verres de quinte-essence bien réduite & qui ait bien du corps, sans sel, dans lesquelles vous mettez un peu de persil blanchi & haché. Jetez sur votre poisson, & servez chaud.

Caisse d'Eperlans.

Entrée. Foncez une caisse d'argent ou de papier, avec un peu de farce maigre bien légère. Faites fondre du beurre avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, muscade, & basilic en poudre. Arrangez vos éperlans dans la caisse avec tout cet assaisonnement. Pannez de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Dégraissez & servez avec une sauce à l'Espagnole ou autre. L'éperlan peut se mettre à différentes sauces légères, fines & de bon goût.

*De la Macreuse.**Macreuse à la braise.*

PLumez-la & la vuidez. Gar- Entrée.
 dez le foye dont vous faites
 une farce avec champignon, per-
 fil, ciboules, échalottes hachées,
 jaunes d'œufs durs, sel, poivre,
 basilic, le tout bien haché & pi-
 lé. Mettez-y deux jaunes d'œufs
 cruds. Mettez cette farce dans le
 corps. Faites cuire dans une brai-
 se maigre bien nourrie. Servez
 avec une sauce hachée ou à l'Ita-
 lienne.

Macreuse rôtie.

Etant accommodée comme ci- Entrée.
 devant, vous la lardez d'anchois
 & la panez. Faites-la cuire à la
 broche, & la servez avec une
 poivrade à la rocamboule, & au
 jus de bigarrade, comme le ca-
 nard.

On peut la mettre à la broche
 avec le foye dans le corps. Etant

cuite, vous ôtez le foye & le hachez bien menu, avec sel, poivre, muscade, rocamboles hachées, jus d'orange, & un peu d'essence d'ail. Coupez votre macreuse en filets, & mêlez ce qui en sort avec votre sauce. Faites chauffer la sauce & la servez dessus.

Haricot de Macreuse.

Entrée. Etant plumée & vidée, vous la refaites sur la braise. Ensuite vous la coupez en quatre, & la passez au beurre jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite. Vous l'ôtez & ficelez les morceaux. Passez dans la même casserole une douzaine de navets, jusqu'à ce qu'ils soient blancs. Mettez-les avec vos morceaux dans une petite marmite, un bouquet de fines herbes, sel & poivre. Faites un petit roux dans la même casserole & mouillez de bouillon de poisson. Versez dans la marmite & faites cuire

Notre haricot à petit feu. Mettez des croutons dessous, un filet de vinaigre, & servez.

On peut servir la macreuse avec un ragoût de navets, après l'avoir fait larder d'anguille, & cuire à la braise.

Macreuse à la daube.

Lardez-la de lard, & la faites cuire comme le canard. Vous la servez froide, ou en faites des pâtés froids. Entrées
froid.

La macreuse grise est la meilleure & la plus délicate.

Du Rouget.

Rougets grelots au court-bouillon.

ETant lavés & nettoyés, vous les faites cuire dans un court-bouillon d'eau, sel, poivre, un peu de beurre & vinaigre, & fines herbes. Etant cuits ôtez la peau qui est dessus & les servez. Entrée.

avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettez capres & anchois.

On peut ôter la tête, parce qu'elle n'est pas belle à voir.

Rougets grillés.

Entrée. Etant vuidés & nettoyés, vous les trempez dans le beurre & fines herbes, panez, faites griller, & servez avec jus d'orange.

Rougets aux écrivisses.

Entrée. Faites-les cuire dans un petit court-bouillon au vin ou à l'eau, épluchez-les & les dressez sur le ventre. Masquez avec un coulis d'écrivisses.

Filets de Rougets aux fines herbes, au jus d'orange.

Hors-d'œuvre. Levez-en les filets, & les faites mariner dans du beurre, un peu d'huile, persil, ciboules, champignons, sel, poivre & fines herbes. Etouffez-les sur des cendres chaudes. Etant cuits, vous les

dégraissiez, & dressez sur le plat. Jetez un peu de coulis dans la casserole où ils ont cuits. Faites bouillir ensemble, dégraissiez, mettez-y jus d'orange, & servez sur vos filets.

Filets de Rougets au citron.

Faites-les mariner avec sel, jus de citron, fines herbes, persil & ciboules entières. Etant égouttés, & ressuyés, vous les farinez & faites frire de belle couleur.

Faites une sauce avec deux pains de beurre, un peu de farine, sel, poivre, un peu de muscade. Délayez avec du jus & du coulis, deux ou trois tranches de citron. Tournez votre sauce pour lui donner le goût & la consistance. Servez la sauce dessous, & le poisson bien arrangé dessus.

Les rougets étant bien frais, peuvent se mettre à plusieurs sauces différentes.

Hors-⁷
d'œuvre.

Vrai Rouget grillé dans sa sauce.

Etant vuidé & nettoyé, vous le marinez dans l'huile, sel & fines herbes, panez d'un peu de mie de pain, & le faites griller sur un feu vif. Etant cuit, vous ôtez le foye que vous écrasez avec un peu d'huile, sel, poivre concassé, & jus de citron. Servez chaud. On peut les mettre à plusieurs autres sauces, quand ils sont communs; mais c'est ce que nous ne voyons pas dans ces pays-ci; il y en a beaucoup en Languedoc.

De la Vive.

Vives grillées.

Entrée. **E** Caillez-les, ôtez les ouies, & les vuidez, ôtez les na-geoires, lavéz-les bien & les refuyez. Cizelez-les & les marinez avec un peu de beurre, sel & poi-

vre. Faites-les griller à petit feu, & les servez avec une petite sauce à l'eau. Mettez dans le fond du plat un verre d'eau ou quinte-essence, la moitié d'un pain de beurre, & jus de citron. Mettez vos vives dessus, & servez chaud.

On peut y mettre jus d'orange.

Vives frites.

Etant accommodées, vous les cizelez, farinez, & faites frire dans du beurre fondu ou saindoux. Garnissez de persil, & servez. Rôt.

Vives au beurre d'écrévisses.

Après les avoir nettoyyées, vous leur coupez la tête & la queue, & les mettez dans une casserole avec sel, poivre, une demi-bouteille de vin blanc, un morceau de beurre, clou de girofle & fines herbes, quelques oignons, un peu de bouillon, & faites cuire à pe- Entrée.

tit feu. Faites fondre dans deux verres de fauce au Patriarche , gros comme une noix de beurre d'écrévisses , & versez bien chaud sur vos vives.

Vives aux écrivisses.

Entrée. Faites-les cuire comme ci-devant , & les dressez dans le plat. Jetez dessus un coulis d'écrivisses gras ou maigre.

Vives en ragoût.

Entrée. Faites un ragoût avec laitances , champignons , queues d'écrivisses , le tout bien fini en gras ou en maigre , & versez sur vos vives , cuites comme ci-devant.

Vives , sauce à l'anchois.

Entrée. Accommodez-les , & les faites griller. Mettez dessus ou dessous une fauce à l'anchois , faites avec un morceau de bon beurre , un peu de farine , sel , poivre , & muscade , délayez avec de l'eau , du jus , bouillon ou coulis. Tour-

nez votre sauce sur le feu, lorsqu'elle est assez liée, vous y mettez deux ou trois anchois.

Vives aux truffes à la poële.

Vos vives étant accommodées, Entrée.
vous les coupez par morceaux, & mettez autant de truffes que de morceaux. Mettez le tout dans une casserole avec deux pains de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, échalotte hachée, & deux tranches de jambon, une demi-livre de rouelle de veau blanche, le tout étouffé sur des cendres chaudes. Ensuite vous ôtez les vives & les truffes que vous arrangez sur le plat, les deux tranches de jambon au milieu. Otez le veau de la casserole, mettez dedans un peu de quinte-essence, restaurant, jus ou blond de veau. Faites bouillir, dégraissez & jetez sur votre poisson, avec jus de citron.

Vives glacés.

Entrée. Nettoyez-les, coupez la tête & la queue, & les piquez de lard fin. Faites-les blanchir au vin & sel, & les faites cuire comme les folles. Servez avec un peu de sauce à l'Italienne ou autre.

Filets glacés.

Hors-d'œuvre. Vous glacez & finissez des filets de même.

Vives farcies.

Entrée. Faites une petite farce légère avec du beurre, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs & champignons, le tout haché, sel, poivre, fines herbes, un peu de mie de pain. Maniez bien le tout. Farcissez vos vives par les ouies. Ficelez la tête & les faites cuire à l'ordinaire dans une petite braise maigre. Vous les servez avec une sauce hachée ou autre.

On peut y mettre une farce faite avec de la vive.

Vives aux fines herbes à la broche.

Etant bien nettoyyées, vous les Entrée.
 cizelez un peu & les lardez d'an-
 chois bien deffallés. Marinez-les
 dans l'huile, persil, ciboule,
 échalottes, champignons hachés,
 sel & poivre, muscade, & fines
 herbes. Embrochez-les dans une
 petite brochette les unes après les
 autres, avec tout leur assaisonne-
 ment. Attachez-les sur la broche,
 & les enveloppez de papier. Fai-
 tes-les cuire à propos, & les ser-
 vez avec une sauce à l'orange bien
 faite.

Vous pouvez les mettre à la
 broche en gras, soit bardées ou
 piquées.

Vives aux fines herbes au four.

Marinez-les comme ci-devant, Entrée.
 joignez-y un jaune d'œuf, enve-
 loppez chaque vive dans une bar-
 de de lard avec de l'assaisonne-
 ment. Trempez-les dans des œufs,

panez & faites cuire au four doux de belle couleur, & les servez avec un peu de sauce blonde, lié ou autre, le tout bien dégraissé.
Filets de vives à la Provençale froids.

Hors-
d'œuvre.

Etant cuites dans un peu de bouillon, vin blanc, un peu d'huile, sel, poivre & fines herbes, laissez-les refroidir, & levez les filets proprement que vous arrangez sur le plat.

Pour la sauce, vous faites blanchir un peu de persil haché bien menu. Etant égoutté vous le pressez & le mettez dans une casserole avec sel, poivre concassé, un ou deux verres de quinte-essence bien réduite, un demi-verre d'huile, jus de citron, & quelques zestes. Remuez bien le tout, versez sur vos filets, & servez froid.

Salade de filets de vives.

Hors-
d'œuvre.

Etant cuites, levez-en-les filets,

Garnissez le plat avec des anchois, de petites herbes à salade, & autres ingrédiens, le tout assaisonné à l'ordinaire.

Blanquettes de vives.

Faites-les griller légèrement, levez la peau & les coupez en petits filets. Vous les accommodez comme les filets de folles, & les finissez de même.

Hors-
d'œuyre.

Les vives cuites à la braise, grillées, frites ou marinées au citron se mettent,

Au cellery.

Aux concombres.

Aux cardes.

Aux truffes à l'Italienne.

Aux huîtres.

Aux moufferons.

Aux morilles.

Aux laitues.

Glacées à l'oseille.

Aux moules.

A l'Italienne blanche ou autre.

A l'Espagnole.

A la fauce à la carpe, & autres fauces différentes.

Mulets ou Surmulets grillés.

Entrée. Ecaillez-les & les vuidez proprement. Vous les marinez dans le beurre, sel & fines herbes. Faites-les griller, & les servez avec une fauce blanche ou à la farce.

On peut les mettre à quelque autre fauce, fris ou au court-bouillon.

Filets de Thon, sauce pointue.

Comme le thon vient tout cuit, & tout accommodé de Provence, on le mange à l'huile.

Hors-d'œuvre. Vous levez les filets & les faites dégorger dans plusieurs eaux tièdes, & dans du vin à la dernière fois. Vous les égouttez, refusez, & dressez dans le plat avec une poivrade liée.

On peut les mettre aux fines herbes

herbes avec le jus d'orange.

A la sauce à l'Espagnole.

Aux concombres émincées & autres.

Quand on peut avoir du thon frais ou que l'on est dans le pays d'où il vient, on le prépare & on le façonne comme l'esturgeon, excepté quelques façons particulières, que les gens du pays pratiquent à leur mode.

Le Bar au court-bouillon.

Vuidez-les, ôtez les ouies, & les faites cuire dans un court-bouillon à l'ordinaire fait à l'eau & au sel, ou au vin blanc, le tout bien assaisonné & nourri. Vous le servez sur une serviette. Ce poisson vient ordinairement dans le printems. Rôt.

Becars au court-bouillon.

Vuidez-les, ôtez les ouies, faites-les cuire au court-bouillon, & les servez comme tous les autres poissons. Rôt.

Darnes de Becart grillées.

Entrée. Coupez des darnes de Becart, & les accommodez comme celles de faumon.

Fin du troisieme Volume.



T A B L E

Des Matieres contenues dans ce
troisiéme Volume.

CHAPITRE PREMIER.

F A ç o n de faire toutes les diffé- rentes sortes de pâtes ,	Pag. 1
Pâte brisée ,	ibid.
Pâte bise ,	2
délicate pour toute sorte de viandes ,	3
A beignets ,	4
feuilletée pour toute sorte de tourtes ,	
&c.	ibid.
d'amandes ,	6
croquante à l'Espagnole ,	7
de graisse de bœuf ,	8
à l'huile ,	9

à la Provençale ,	ibid.
d'Echaudées aux œufs ,	10
Pâte à canellon ,	11
à dariolles ,	ibid.
Pâte Royale ,	12
Autre façon de pâte , au sucre , à la broche ,	13
au ris ,	14
à la Dauphine ,	15
d'écrévisses , à la crème ,	16
CHAP. II. Pâté de Jambon ,	17
de veau & perdreaux ,	19
en fusée , c'est - à - dire , de plusieurs viandes hachées ,	20
de culotte de bœuf ,	21
de veau ,	22
Pâté de canards ,	23
de dindon ,	24
de cochon de lait ,	ibid.
de lièvre , levreaux , lapins , la- preaux ,	25
sanglier , cerf , chevreuil & autres ,	26
d'allouettes ,	ibid.
de perdrix rouges ou grises , ou ber- tavelles ,	28

<i>de Perigueux ,</i>	ibid.
<i>Pâté accompagné ,</i>	29
<i>de Truites aux truffes & autres ,</i>	30
<i>d'Esturgeon en froid ,</i>	31
<i>de Solles en filets froid ,</i>	32
<i>de Saumon ,</i>	33
<i>de Macreuses ,</i>	ibid.
<i>Petits pâtés à la Mazarine ,</i>	34
<i>Pâté au blanc ,</i>	35
<i>Pâté au jus ,</i>	37
<i>Petits pâtés aux moufferons ,</i>	38
<i>Pâtés à la Baranquille ,</i>	39
<i>à l'Espagnole ,</i>	40
<i>à l'Allemande ,</i>	41
<i>Petits pâtés d'une bouchée , & de langues de mouton ,</i>	43
<i>Petits pâtés de Beccassine à l'Espa- gnole , & autres ,</i>	44
<i>de foyes gras ,</i>	ibid.
<i>de fraise de veau ,</i>	45
<i>de faisans , lapins , perdreaux & autre gibier ,</i>	46
<i>Petits pâtés aux truffes ,</i>	47
<i>à la ciboulette ,</i>	ibid.
<i>Petits pâtés maigres de carpe ,</i>	49

<i>au blanc ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>d'huîtres à la Hollandoise ,</i>	<i>50</i>
<i>d'écrévisses à l'Allemande ,</i>	<i>51</i>
<i>à la Balaquine ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>d'anchois ,</i>	<i>52</i>
<i>de concombres farcies à l'Espagnole ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>aux mousserons d'esturgeon à l'Es-</i>	
<i>pagnole , d'œufs ,</i>	<i>53</i>
<i>Rissolles grasses de rognons de veau ,</i>	<i>54</i>
<i>de moëlle de bœuf ,</i>	<i>55</i>
<i>de palais de bœuf , aux mousserons ,</i>	<i>56</i>
<i>d'agneau ,</i>	<i>57</i>
<i>de lapin , de foyes gras ,</i>	<i>58</i>
<i>Bouillans , Andouillettes ,</i>	<i>59</i>
<i>Andouillettes de godiveaux ,</i>	<i>60</i>
<i>Boudinades d'agneaux & autres ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Rissolles de foyes de Lottes en maigre ,</i>	<i>61</i>
<i>Rissolles à la crème maigres</i>	<i>ibid.</i>
CHAP. III. Pâté de côtelettes de	
<i>mouton ,</i>	<i>62</i>
<i>de filets de mouton à la Conty ,</i>	<i>64</i>
<i>de filets de bœuf ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>de culotte de bœuf ,</i>	<i>65</i>

DES MATIERES. 511

<i>de noix de veau glacées , de poularde ,</i>	66
<i>Pâté chaud de foyes gras ,</i>	67
<i>de cailles ,</i>	68
<i>de beccasses ,</i>	ibid.
<i>de pigeons , de godiveau ,</i>	69
<i>mélé de faisans ,</i>	70
<i>de lapreaux ,</i>	71
<i>au sang ;</i>	72
<i>de jambon ,</i>	ibid.
<i>de saumon ,</i>	73
<i>Pâté de Cabiliau ,</i>	74
<i>Pâté chaud de rougets ,</i>	75
<i>de Carpes ,</i>	ibid.
<i>de Solles ,</i>	76
<i>Pâté chaud d'œufs frais ,</i>	77
CHAP. IV. Des Tourtes ; Tourte à	
<i>l'Espagnole ,</i>	78
<i>en chipoulate ,</i>	79
<i>de lapreaux , de cailles , de pieds de</i>	
<i>mouton ,</i>	81
<i>d'aïlerons fourrés ,</i>	82
<i>de langues de mouton ,</i>	ibid.
<i>de Godiveau ou béatille , de tendrons</i>	
<i>de veau ,</i>	83
<i>de pigeons ,</i>	84

<i>de filets de levreau ,</i>	85
<i>de poulets , poulardes , chapons , &c.</i>	ibid.
<i>à l'oignon ,</i>	86
<i>de balotine ,</i>	87
<i>d'oignons à la crème ,</i>	ibid.
<i>de beccasses , beccots , beccassines , plu- viers , vaneaux & grives ,</i>	88
<i>au Pere - Douillet ,</i>	ibid.
<i>de Poisson ,</i>	89
<i>de filets de Solles ,</i>	90
<i>de filets de perches ,</i>	ibid.
<i>Tourte de Cabiliau ou moruë frai- che ,</i>	91
<i>de moules ,</i>	92
<i>de macreaux ,</i>	93
<i>d'écrévisses ,</i>	ibid.
<i>Tourte d'œufs ,</i>	94
CHAP. V. Différentes pâtisseries ,	
<i>Tourte d'abricots ,</i>	95
<i>Tourtes de pêches , de mirabelles ,</i>	97
<i>de crème ,</i>	98
<i>à la moëlle de pistache ,</i>	99
<i>de groseilles ,</i>	100
<i>de poires , d'ache ,</i>	ibid.

<i>de cerises , au café ,</i>	101
<i>Légères & soufflées ,</i>	102
<i>de pommes , de massépins chauds ,</i>	103
<i>appelées franchipane ,</i>	104
<i>de massépins à la glace ou pistache ,</i>	105
<i>Tourte & tartelettes de massépins ,</i>	
<i>de fruits à la glace ,</i>	106
<i>Tartelettes de crème , de fruits , & de</i>	
<i>toute sorte de confitures ,</i>	107
<i>Rissolles de chocolat .</i>	108
<i>Rissolles à la moëlle glacées ,</i>	109
<i>Rognons de veau glacés ,</i>	ibid
<i>Tourte de blancs de chapon ,</i>	110
<i>Poupelin ,</i>	ibid.
<i>Cartouches ,</i>	111
<i>Petits choux ,</i>	ibid.
<i>Petits choux farcis ,</i>	112
<i>Gâteaux de Savoye ,</i>	ibid.
<i>Jacobines ,</i>	113
<i>Bonnet de Turquie ,</i>	114
<i>Croquante ,</i>	115
<i>Feuillentines ,</i>	116
<i>Puits d'amour ,</i>	ibid.
<i>Genoises ,</i>	117
<i>Flancs à la crème , & darioles ,</i>	118

<i>Flancs ,</i>	119
<i>Brioche ,</i>	120
<i>Canelons ,</i>	121
<i>Ramequins ,</i>	122
<i>Ramequins soufflés ,</i>	123
<i>Pommes d'amour ,</i>	124
<i>Gâteau vole au vent ,</i>	ibid.
<i>Gâteau de Compiègne ,</i>	125
<i>Gâteau de Brie ,</i>	ibid.
<i>au lard ,</i>	126
<i>Gâteau à l'huile ,</i>	127
<i>Gâteau de mille feuilles ,</i>	ibid.
<i>Gâteau d'amandes ,</i>	128
<i>à la crème ,</i>	129
<i>Autre gâteau d'amandes ,</i>	ibid.
<i>Gâteau de pistaches ,</i>	130
<i>Gâteau de Boulogne ,</i>	ibid.
<i>Talmouses ,</i>	ibid.
<i>Gaufres ordinaires ,</i>	131
<i>Autres façons de gaufres ,</i>	132
<i>Cornets , Meringues ,</i>	133
<i>Macarons ,</i>	134
<i>Massépins ,</i>	ibid.
<i>Biscuits d'amandes amères ,</i>	135
<i>& du Palais Royal ,</i>	136

<i>Semelles à la Dauphine ,</i>	137
CHAP. VI. <i>Rôties à la moëlle ,</i>	ibid.
<i>à la Provençale , & en canapé ,</i>	138
<i>Faux témoins , à l'Angloise ,</i>	139
<i>aux concombres ,</i>	140
<i>au jambon ,</i>	ibid.
<i>d'haricots blancs , au lard ,</i>	141
<i>de rognons de veau ,</i>	142
<i>de foyes gras ,</i>	143
<i>à la Hollandoise ,</i>	ibid.
<i>œufs à la moëlle sans sucre ,</i>	144
<i>à la Garonne ,</i>	145
<i>Poulpettes à l'Italienne ,</i>	ibid.
<i>Rabiolles ,</i>	146
<i>Blanc-manger frit ,</i>	147
<i>Rôties aux champignons à l'Ita-</i>	
<i>lienne ,</i>	ibid.
<i>aux truffes ,</i>	148
<i>au beurre , à l'huile , & au fromage ,</i>	ibid.
CHAP. VII. <i>Beignets de pâte</i>	
<i>Royale ,</i>	149
<i>de fraises ,</i>	150
<i>Lassez de blanc-manger ,</i>	151
<i>Beignets de pâte ,</i>	152
<i>de feuilles de vigne ,</i>	ibid.

<i>Bacchiques ,</i>	153
<i>de Cornouilles , à l'Italienne ,</i>	154
<i>de sureau perlés ,</i>	155
<i>à la crème , soufflé ,</i>	156
<i>en pavots ,</i>	157
<i>d'abricots ,</i>	158
<i>de pommées en joyaux ,</i>	159
<i>seringués ,</i>	160
<i>au fromage , d'amandes ,</i>	161
<i>à la Royale ,</i>	162
<i>de Portugal , au pain ,</i>	163
<i>à la moëlle ,</i>	164
<i>Pommes soufflées , à la Portugaise ,</i>	165
<i>en balon ,</i>	166
<i>Pain de Bayonne ,</i>	ibid.
<i>Pain soufflé ,</i>	168
<i>Pain fourré à la crème ,</i>	ibid.
<i>à la Dauphine ,</i>	169
<i>Pain d'Espagne ,</i>	170
<i>Écrévisses à l'Italienne & au gratin ,</i>	171
<i>Hachis d'écrévisses ,</i>	172
<i>Écrévisses au vin de Champagne ,</i>	ibid.
<i>à la crème ,</i>	173
<i>à la Sainte-Menehould ,</i>	174
<i>au naturel ,</i>	175

DES MATIERES. 517

<i>à la Polonnoise , à la poële ,</i>	176
<i>en surprise ,</i>	177
<i>à la broche ,</i>	178
<i>en salade , à la Mantoue ,</i>	179
<i>en hatelettes ,</i>	180
<i>fromage d'écrévisses ,</i>	ibid.
<i>à la Choisi ,</i>	182
<i>Huitres en coquilles dans l'eau ,</i>	184
<i>en coquilles aux fines herbes ,</i>	185
<i>en beignets , au gratin ,</i>	186
<i>à l'eau , en ragoût ,</i>	187
<i>à la poulette ,</i>	188
<i>au naturel ,</i>	189
<i>Crapes au naturel ,</i>	ibid.
<i>Moules à l'eau ,</i>	190
<i>Foyes de raye à la Hollandoise ,</i>	191
<i>Canapé de foyes de raye ,</i>	192
<i>Ragoût de foyes de Lottes ,</i>	193
<i>Laitances de Carpes frites ,</i>	194
<i>au bouillon ,</i>	ibid.
<i>Ragoût de laitances ,</i>	195
<i>Laitances au blanc ,</i>	ibid.
<i>veloutés ,</i>	196
<i>Langues de Carpes à l'Espagnole ,</i>	197
<i>Canapé d'anchois ,</i>	198

<i>Allumettes d'Anchois ,</i>	ibid.
<i>Et anchois farcis frits ,</i>	199
<i>Menus droits maigres ,</i>	ibid.
<i>à la Trape ,</i>	200
<i>Ragoût de Tortues ,</i>	ibid.
<i>Hachis maigre ,</i>	201
<i>Blanc-manger ,</i>	ibid.
<i>Gelée ,</i>	202
<i>Gelée de corne de cerf ,</i>	203
<i>Pain au blanc-manger ,</i>	204
<i>Escargots de vigne à la poulette ,</i>	ibid.
CHAP. VIII. Crème à l'Allemande ,	205
<i>au lait de poule à l'Angloise ,</i>	207
<i>au Thé , au cerfeuil , en rocher ,</i>	208
<i>de Pistache , noire ,</i>	209
<i>au café ,</i>	210
<i>fouétté ,</i>	211
<i>Crème douce , à l'Angloise , frite ,</i>	212
<i>de blancs de volaille ,</i>	213
<i>en croquet ,</i>	214
<i>Brûlée à l'Espagnole ,</i>	215
<i>à l'eau , rouge , rafraîchissante ,</i>	216
<i>veloutée , de ris , de ris sans sucre ,</i>	217
<i>à la violette , au chevreuille ,</i>	218
<i>à la d'Uxelle , aux petits œufs ,</i>	219

DES MATIERES. § 19

<i>Vierge au persil ,</i>	220
<i>Jaspée , au cellery , Bourgignotte ,</i>	221
<i>Polonnoise , & panaché ,</i>	222
<i>au médianoxe ,</i>	223
<i>au caramel meringuée , à la glace ,</i>	ibid.
CHAP. IX. <i>Omelette au naturel ,</i>	224
<i>glacée , à l'Italienne ,</i>	225
<i>d'un œuf , à la farce ,</i>	226
<i>Soufflée ,</i>	227
<i>au jambon , à la crème ,</i>	228
<i>A la moëlle , aux rognons ,</i>	229
<i>de petites fèves à la crème ,</i>	230
<i>en chausson garnie de crouton ,</i>	ibid.
<i>aux huîtres ,</i>	231
<i>au sang ,</i>	232
<i>Omelette de venaison ,</i>	ibid.
<i>en bâton , aux écrevisses ,</i>	233
<i>aux champignons , à la crème , aux</i>	
<i>pointes d'asperges ,</i>	235
<i>A l'oignon , aux harangs forets ,</i>	236
<i>au pain , à la Provençale ,</i>	237
<i>au lard & crouton ,</i>	238
<i>en galantine glacée ,</i>	239
<i>en galantine en maigre ,</i>	240
<i>en paupiettes au Parmesan ,</i>	241

<i>A la Suisse,</i>	242 & suiv.
CHAP. X. <i>Œufs à la Princesse,</i>	244
<i>Façon de faire de petits œufs,</i>	245
<i>à l'Autriche,</i>	246
<i>au gratin,</i>	247
<i>au lard,</i>	248
<i>Œufs brouillés,</i>	249
<i>au bouillon, à la moutarde,</i>	ibid.
<i>au Parmesan,</i>	250
<i>aux champignons,</i>	251
<i>aux mousserons,</i>	252
<i>au verjus, aux cardes,</i>	ibid.
<i>aux pointes d'asperges, à la chicorée,</i>	253
<i>Œufs en coques,</i>	254
<i>à la bonne femme,</i>	255
<i>aux champignons,</i>	ibid.
<i>aux pointes d'asperges, en petits pois,</i>	257
<i>aux cardes, à la chicorée,</i>	258
<i>au cellery, aux truffes, à la tripe aux pois gras,</i>	259
<i>& maigres,</i>	260
<i>à la tripe, aux cornichons au gras,</i>	ibid.
<i>aux petits melons, aux parvies, &</i>	

DES MATIERES. 521

à la tripe ,	260
aux concombres ,	262
à la Bechamelle , au jus , à l'oseille	
en gras ,	263
à la farce maigre ,	264
au jus d'oseille , aux oignons ,	265
au miroir , à la crème , & au pain en	
sur-tout ,	266
à la daube ,	267
en allumettes ,	268
en beignets ,	269
Œufs à la Suisse ,	270
à l'Allemande ,	271
à la purée de pois ,	272
à la sauce verte , à la Hollandoise , à	
la Polonoise ,	ibid.
à l'Infante ,	273
à l'Espagnole , à l'Angloise , à la ra-	
vigotte ,	274
à la Sainte-Menehault ,	ibid.
en meringues ,	275
en crépines ,	276
au sang , en terrine ,	277
à la Huguenotte , à la Portugaise ,	278
Pistaches en pain ,	280

<i>aux parvis ,</i>	281
<i>à la Grand'mere ,</i>	ibid.
<i>à la Grand'mere aux écrivisses ,</i>	282
<i>Petits œufs mignons , au lait ,</i>	283
<i>aux blancs de poularde, en clocher ,</i>	284
<i>au bouillon de lapin ,</i>	285
<i>au bouillon ,</i>	286
<i>à la carpe , aux écrivisses , au beurre noir ,</i>	ibid.
<i>Œufs farcis frits</i>	287
<i>en surprise ,</i>	ibid.
<i>à la poirée ,</i>	288
<i>au beurre de Provence ,</i>	289
<i>aux mirotons blancs ,</i>	ibid.
<i>Glacées à l'Antidote ,</i>	290
<i>à la crème ,</i>	291
<i>aux huîtres dans les coquilles , en caisses à la crème ,</i>	292
<i>A la Provençale ,</i>	293
<i>en timbale ,</i>	294
<i>A la poulette ,</i>	ibid.
<i>en matelotte ,</i>	295
<i>en surprise frits ,</i>	296
<i>en poupetons ,</i>	297
<i>A l'eau , en filagramme ,</i>	298

DES MATIERES. 523

<i>au caramel,</i>	299
<i>au fromage,</i>	ibid.
<i>brouillés à la crème,</i>	300
<i>aux fines herbes,</i>	301
C. H A P. XI. Bouillon maigre générale	
<i>ral,</i>	302
<i>d'oille de poisson,</i>	303
<i>Jus maigre,</i>	304
<i>Coulis maigre général,</i>	305
<i>Quinte-essence maigre ou Con-</i>	
<i>sommé,</i>	ibid.
<i>Essence d'oignons,</i>	306
<i>Coulis simple maigre,</i>	307
<i>Coulis ou purée de pois verts,</i>	308
<i>Coulis ou purée de lentilles,</i>	ibid.
<i>Coulis d'haricots,</i>	ibid.
<i>Potage, Julienne aux herbes,</i>	309
<i>Julienne à la purée, aux choux, aux</i>	
<i>navets clair, & lié,</i>	310
<i>aux pois verts,</i>	311
<i>au ris aux écrivisses,</i>	312
<i>au ris au blanc,</i>	313
<i>au lait,</i>	314
<i>au lait & aux choux, de citrouille</i>	
<i>au lait,</i>	315

<i>aux moules , à la Reine ,</i>	317
<i>Bisque d'écrévisses ,</i>	318
<i>Potage aux choux-fleurs à l'Espa- gnole ,</i>	319
<i>de profiterolle , de tortuës ,</i>	320
<i>aux lentilles ,</i>	321
<i>à la purée verte , à l'oignon bien-tôt fait ,</i>	322
<i>Oille au naturel ,</i>	324
<i>Croutes au naturel ,</i>	325
<i>Potage au lait & à l'oignon ,</i>	326
<i>de Semouille aux écrivisses en mai- gre ,</i>	ibid.
<i>aux moules ,</i>	ibid.
<i>d'orge mondée d'Hollande ou de mil- let mondé ,</i>	327
<i>A la Faubonne ,</i>	328
<i>Potage au lait d'amandes ,</i>	ibid.
<i>Croutes aux champignons ,</i>	329
<i>Sauces à l'Espagnole ,</i>	ibid.
<i>à l'Italienne , à la carpe ,</i>	330
<i>Piquante , hachée , blanche , aux capres , aux anchois ,</i>	331
<i>A la Provençale , à l'huile ,</i>	332
<i>Robert , au citron , hachée au beurre ,</i>	333

<i>au beurre , aux fines herbes , à la</i>	
<i>Bourgeoise , fière ,</i>	334
<i>A tout mets ,</i>	335
<i>Braise maigre , glace maigre ,</i>	337
<i>Farce maigre ,</i>	ibid.
<i>Petite farce fine maigre ,</i>	338
<i>Farce au pain ,</i>	339
<i>Autre farce maigre ,</i>	340
CHAP. XII. Carpe au restaurant	
<i>maigre ,</i>	ibid.
<i>au bleu ,</i>	341
<i>au gras ,</i>	342
<i>A la Chambord ,</i>	344
<i>Farcie ,</i>	345
<i>Au court-bouillon , grillée ,</i>	346
<i>Accompagnée ,</i>	347
<i>A l'avanture ,</i>	349
<i>A l'étuvée ,</i>	ibid.
<i>A l'Angloise , à la daube ,</i>	350
<i>Etuvée ,</i>	352
<i>En matelottes , accompagnée ,</i>	353
<i>A la mariniere ,</i>	354
<i>Carpe frite ,</i>	355
<i>A la poulette ,</i>	356
<i>En hachis , en balotine ,</i>	357

<i>Filets à la chicorée ,</i>	358
<i>à la poële ,</i>	359
<i>grillée à la farce ,</i>	360
<i>Filets émincés aux concombres ,</i>	ibid.
<i>Carpe à tous ,</i>	361
<i>en surprise , à l' Anguille ,</i>	ibid.
<i>au gratin glacée ,</i>	362
<i>Perches à l'eau , aux fines herbes ,</i>	364
<i>Filets de perches au verd-pré ,</i>	365
<i>Les mêmes à la Hollandoise ,</i>	366
<i>Autres filets à la Hollandoise ,</i>	ibid.
<i>Perches à la Sainte-Menehoul ,</i>	367
<i>au vasterfiche ,</i>	ibid.
<i>aux écrivisses ,</i>	368
<i>au court-bouillon ,</i>	369
<i>Marinade de filets de perche ,</i>	ibid.
<i>Perches en matelotte , glacées ,</i>	370
<i>Perches frites ,</i>	ibid.
<i>Truites au court-bouillon ,</i>	371
<i>grillées à l'orange ,</i>	ibid.
<i>au vin ,</i>	372
<i>A l'eau , leurs filets au beurre ,</i>	373
<i>A la Polonoise ,</i>	374
<i>Les mêmes marinés & frits à plu- sieurs sauces différentes ,</i>	375

<i>Traites piquées & glacées, aux truffes,</i>	376
<i>Tanches grillées,</i>	ibid.
<i>au court-bouillon, frites,</i>	377
<i>fournées en giblotte,</i>	378
<i>en fricassée de poulets,</i>	379
<i>A la Sainte-Menehould,</i>	380
<i>dans sa sauce,</i>	ibid.
<i>Brochet au court-bouillon,</i>	381
<i>en Dauphin,</i>	382
<i>A la Polonoise,</i>	ibid.
<i>Au caramel;</i>	ibid.
<i>A la broche au gras,</i>	383
<i>A la braise en gras,</i>	385
<i>En maigre,</i>	386
<i>au beurre,</i>	ibid.
<i>Grillés frits,</i>	387
<i>A la Beccamel,</i>	ibid.
<i>Frits à la Robert,</i>	ibid.
<i>A l'Espagnole, en haricot,</i>	388
<i>en matelotte,</i>	389
<i>en grenadin,</i>	390
<i>en roulade, à la Turque,</i>	391
<i>Brochetons aux fines herbes,</i>	392
<i>Lottes frites,</i>	393

<i>A l'Espagnole,</i>	ibid.
<i>En matelotte en gras,</i>	ibid.
<i>A l'Italienne, à la Sainte - Mene-</i> <i>hoult,</i>	395
<i>Glacées,</i>	ibid.
<i>Aux fines herbes,</i>	396
<i>Blanquette de Lottes,</i>	397
<i>aux truffes, aux écrivisses, au</i> <i>beurre,</i>	398
<i>Lamproye en matelotte,</i>	399
<i>A la Sainte - Menehoult, Bacchi-</i> <i>que,</i>	400
<i>A la Provençale,</i>	401
<i>Anguille grillée à la mariniere, à la</i> <i>Sainte - Menehoult, glacée,</i>	ibid.
<i>A la broche glacée,</i>	403
<i>A la broche en maigre, en matelotte,</i>	404
<i>Roulée,</i>	ibid.
<i>En boudin blanc,</i>	406
<i>En boudin blanc maigre,</i>	407
<i>A la poulette,</i>	408
<i>en Limaçon,</i>	409
<i>en Rissolles,</i>	410
<i>Marinée,</i>	411
<i>en caisson,</i>	ibid.
<i>Marinées,</i>	

DES MATIERES.

529

<i>Marinées , façon d'Italie ,</i>	ibid.
<i>Hatelettes d'anguille ,</i>	412
<i>Anguille à la broche ,</i>	413
<i>Poule d'eau à la braise ,</i>	ibid.
<i>Grenouilles frites ,</i>	414
<i>Grenouilles à la poulette ,</i>	ibid.
<i>Bresme grillée ,</i>	415
<i>Barbillons au court-bouillon ,</i>	au
<i>bleu ,</i>	ibid.
<i>Goujons frits ,</i>	416
<i>Matelote de Goujons , à l'eau ,</i>	ibid.
<i>Saumon au court-bouillon ,</i>	417
<i>Saumon au gras ,</i>	ibid.
<i>en maigre ,</i>	418
<i>Glacé ,</i>	419
<i>Saumon sauce à l'ami ,</i>	ibid.
<i>Darnes grillées , & aux fines her-</i>	
<i>bes ,</i>	420
<i>en hatelettes , en escalopes à l'huile ,</i>	421
<i>Fricandeaux de Saumon ,</i>	422
<i>Caisse de Saumon ,</i>	ibid.
<i>Saumon salé à l'huile ,</i>	423
<i>A la sauce blanche ,</i>	ibid.
<i>Fumé , ventre salé à la crème , au</i>	
<i>four ,</i>	424

<i>Saumoneaux à l'Allemande,</i>	ibid.
<i>Esturgeon à la braise,</i>	425
<i>Au court-bouillon,</i>	426
<i>A la poële au fenouil,</i>	ibid.
<i>Grillé, sauce à l'ami,</i>	427
<i>En griblottes,</i>	428
<i>A la broche,</i>	ibid.
<i>A la Hollandoise, aux fines herbes,</i>	429
<i>A l'Espagnole,</i>	ibid.
<i>Glacé,</i>	430
<i>Esturgeon à la Sainte-Menehault,</i>	ibid.
<i>en matelote,</i>	431
<i>Turbot au court-bouillon,</i>	432
<i>aux crêtes, aux écrevisses, glacé,</i>	433
<i>à la Bechamel,</i>	434
<i>A la ciboulette,</i>	435
<i>Grillé,</i>	436
<i>A la Sainte-Menehault, au four,</i>	437
<i>Turbotins au court-bouillon,</i>	438
<i>Filets de Turbot à l'huile,</i>	ibid.
<i>Matelote de Barbue,</i>	439
<i>Filets de Barbue glacés au verd-pré,</i>	440
<i>Le plie ou flaye,</i>	ibid.
<i>Carlets grillés,</i>	441
<i>Carlets & Limandes frits,</i>	ibid.

<i>Limandes au gratin ,</i>	ibid.
<i>Raye douce au court - bouillon , sauce blanche ,</i>	443
<i>Raye à la Bourgeoise ,</i>	ibid.
<i>Sauce hachée maigre ,</i>	444
<i>Raye frite ,</i>	ibid.
<i>A la Sainte - Menehault ,</i>	445
<i>au Parmesan ,</i>	446
<i>Sauce au vin , sauce au foye ,</i>	447
<i>Frite à la Provençale ,</i>	448
<i>Alose au court - bouillon ,</i>	449
<i>Alose grillée ,</i>	ibid.
<i>Filets d' Alose au citron ,</i>	450
<i>Moruë fraîche au court - bouillon ,</i>	ibid.
<i>Moruë fraîche au four ,</i>	451
<i>Landorionne ,</i>	ibid.
<i>Moruë au beurre ,</i>	452
<i>Langues de moruës ,</i>	453
<i>Moruë au persil , à la Maître - d' Hô - tel ,</i>	ibid.
<i>A la crème ,</i>	454
<i>Moruë , à la sauce ,</i>	ibid.
<i>Queues de moruës farcies ,</i>	455
<i>Moruë à l' oignon , frite ,</i>	456
<i>Moruë à la Provençale , au four ,</i>	

<i>à la Sainte - Menehoult ,</i>	457
<i>Moruë au verjus , à la Garonne .</i>	458
<i>A la Provençale ,</i>	459
<i>Harengs frais grillés ,</i>	460
<i>Matelote , frits ,</i>	461
<i>Harengs pecs à l'huile , en salades ,</i>	462
<i>Salés , à la Sainte - Menehoult ,</i>	463
<i>Frits .</i>	ibid.
<i>Harengs sors à la Sainte - Menehoult ,</i>	ibid.
<i>Filets aux fines herbes ,</i>	464
<i>Sardines fraîches ,</i>	ibid.
<i>Merlans frits ,</i>	465
<i>Merlans à l'eau ,</i>	ibid.
<i>A la crème ,</i>	466
<i>A la Sainte - Menehoult , à la crème ,</i>	ibid.
<i>Poupiettes de merlan ,</i>	ibid.
<i>Grillés en vives ,</i>	467
<i>Farcis à la Sainte - Menehoult au gra-</i>	
<i>tin ,</i>	468
<i>Filets de merlans à l'Espagnole ,</i>	ibid.
<i>Solles frites ,</i>	470
<i>A l'Espagnole , farcies à la Sainte -</i>	
<i>Menehoult ,</i>	471
<i>au vin de Champagne , aux écrevisses ,</i>	472

DES MATIERES. 533

<i>Grillés en casserole aux fines herbes,</i>	473
<i>Au lard glacées,</i>	474
<i>Filets de solles aux fines herbes, à la rocambole,</i>	475
<i>Emincées aux concombres en blanquette,</i>	476
<i>Rissolles de solles,</i>	477
<i>Terrine de solles,</i>	478
<i>Timbale de solles,</i>	479
<i>Glacées,</i>	ibid.
<i>Maquereaux à l'Angloise, à l'Espagnole en gras,</i>	482
<i>Glacés, à la Genevoise, bardés à la broche,</i>	483
<i>A la braise, à la Provençale,</i>	484
<i>A la Maître-d'Hôtel,</i>	485
<i>Filets de maquereaux aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Rissolles de maquereaux,</i>	486
<i>Eperlans frits,</i>	487
<i>A la Sainte-Menehould, à la Provençale,</i>	ibid.
<i>A l'Italienne blanche,</i>	488
<i>A l'eau,</i>	489
<i>En matelote, en caisse,</i>	490

<i>Maquereuse à la braise,</i>	491
<i>Rôtie, en haricot,</i>	492
<i>A la daube,</i>	493
<i>Rougets grelots au court-bouillon,</i>	ibid.
<i>Grillés, aux écrevisses,</i>	494
<i>Leurs filets aux fines herbes, au jus d'orange,</i>	ibid.
<i>Au citron,</i>	495
<i>Vrai rouget grillé dans sa sauce,</i>	496
<i>Vives grillées,</i>	ibid.
<i>Frites au beurre d'écrevisses,</i>	497
<i>Aux écrevisses, en ragoût, sauce à l'anchois,</i>	498
<i>Aux truffes à la poêle,</i>	499
<i>Glacées, farcies,</i>	500
<i>Aux fines herbes à la broche,</i>	ibid.
<i>Aux fines herbes au four,</i>	501
<i>Filets de vives à la Provençale froids, en salade,</i>	503
<i>En blanquette,</i>	ibid.
<i>Mulets ou Surmulets grillés,</i>	504
<i>Filet de Thon, sauce pointue,</i>	ibid.
<i>Le Bart & Beccart au court-bouillon,</i>	505
<i>Darnes de Beccart grillées,</i>	506

Fin de la Table.

A P P R O B A T I O N.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, *les Dons de Comus, ou les Délices de la Table.* Fait à Paris, ce 4 Juillet 1749. JOLLY.

P R I V I L E G E D U R O I.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & feaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Ballifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : S A L U T. Notre amée la Veuve NOEL PISSOT, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'elle desireroit faire imprimer & donner au public, des Ouvrages qui ont pour titres, *les Dons de Comus & les Délices de la table. Almanach de table pour l'année 1750. Contenant un détail exact de tout ce qui sert à la vie de l'homme & à la bonne chere dans chaque saison del' Année.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposante, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentés, de faire imprimer lesdits Ouvrages en un ou plusieurs Volumes & autant de fois que bon lui semblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentés. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres

personnes de quelque qualité & condition qu'elles
soient, d'en introduire d'impression étrangère dans
aucun lieu de notre obéissance; A la charge, que
ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le
Registre de la Communauté des Libraires & Impri-
meurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles;
que l'impression desdits Ouvrages sera faite dans no-
tre Royaume & non ailleurs en bon papier & beaux
caractères, conformément à la Feuille imprimée,
attachée pour modèle sous le contre-scel desdites Pré-
sentes, que l'Impétrante se conformera en tout aux Ré-
glemens de la Librairie, & notamment à celui du 10
Avril 1725. Qu'avant de l'exposer en vente, le Ma-
nuscrit qui aura servi de Copie à l'impression des-
dits Ouvrages, sera remis ès mains de notre très-cher
& féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier
de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il
en sera ensuite remis deux Exemplaires de chacun
dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de
notre Château du Louvre, & un dans celle de no-
tre dit très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUES-
SEAU, Chancelier de France; le tout à peine de
nullité desdites Présentes, du contenu desquelles
vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite
Exposante & ses ayans causes, pleinement & paissi-
blement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trou-
ble ou empêchement. Voulons qu'à la Copie des
Présentes, qui sera imprimée tout au long au com-
mencement, ou à la fin desdits Ouvrages, foi soit
ajoutée comme à l'Original. Commandons au pre-
mier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis, de
faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis &
nécessaires, sans demander autre Permission; & non-
obstant Clameur de Haro, Charte-Normande, &
Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir.
DONNÉ à Paris, le trentième jour du mois d'Août,

Année de grace mil sept cent quarante - neuf, & de
notre Règne le trente - quatrième. Par le Roi en son
Conseil.

Signé, SAINSON.

Registré sur le Registre XII. de la Chambre Royale
des Libraires & Imprimeurs de Paris, N^o. 218. fol.
202. conformément aux anciens Reglemens, confirmés
par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 2 Sept. 1749

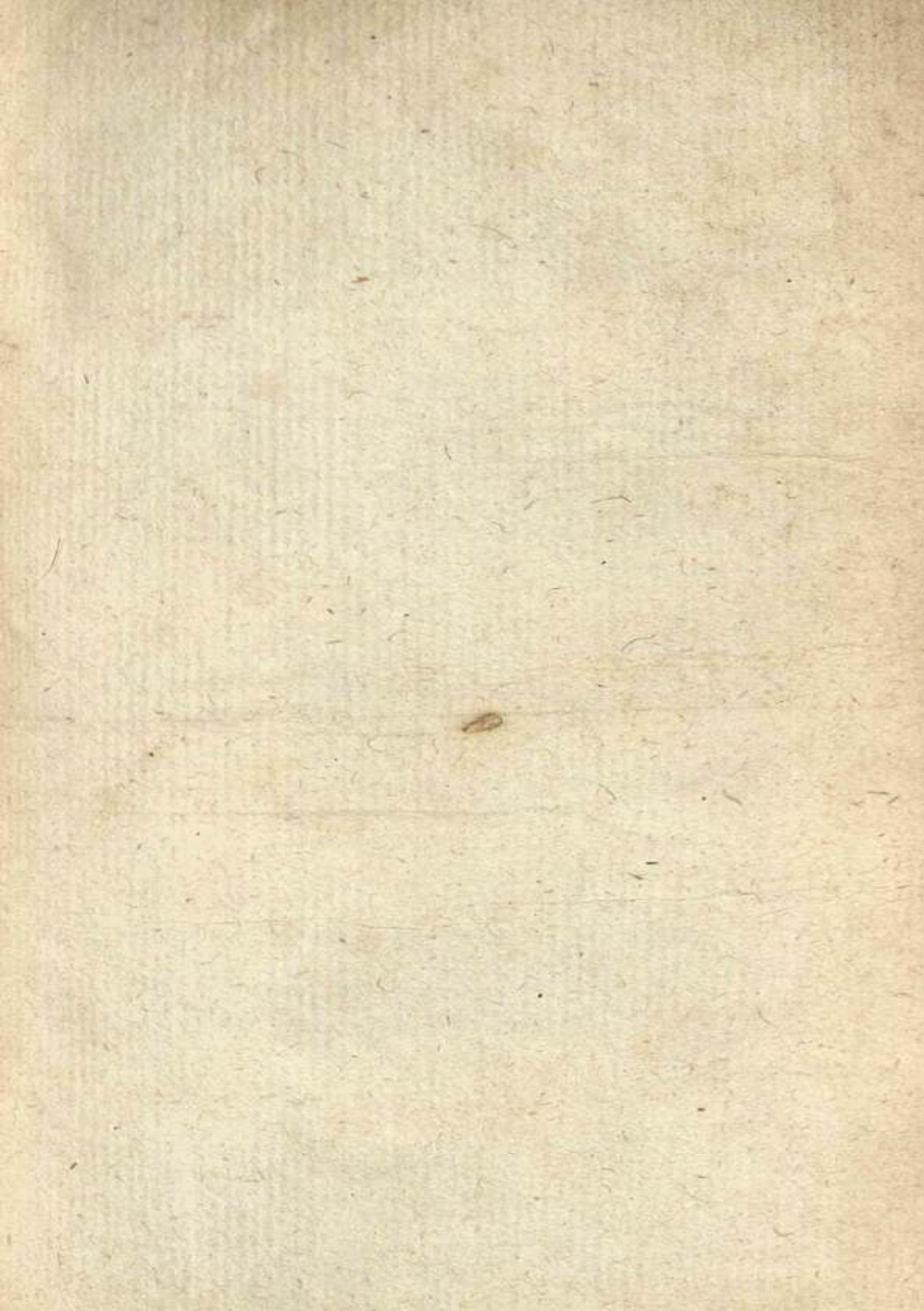
Signé, G. CAVELIER, Syndic.

De l'Imprimerie de P. ALEX. LE PRIEUR.

Paris de France, le 28 Février 1793.
Le Citoyen de la Convention Nationale
Le Citoyen de la Convention Nationale
Le Citoyen de la Convention Nationale

Signé, P. C. V. S. I. R. S. Y. N. D. I. C.
par celui de la Convention Nationale.
Le Citoyen de la Convention Nationale
Le Citoyen de la Convention Nationale
Le Citoyen de la Convention Nationale

Imprimé chez la Citoyenne de la Convention Nationale



...
ie fo

o o o

9i





