

Garniture à la Parisienne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 600 grammes de pommes de terre à la Parisienne. (Voir *Chapitre des Légumes*.) — 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre, et garnis en dôme d'un salpicon de : langue, champignons et truffes en parties égales, lié avec du Velouté serré ; faire glacer à feu vif ou à la Salamandre.

Accompagnement : Sauce Demi-glacé.

Garniture Parmentier (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 600 grammes de pommes de terre détaillées en cubes réguliers ou levées à la cuiller ovale unie, et cuites au beurre comme les pommes Château. Saupoudrer de persil haché.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Paysanne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — Garniture Fermière, additionnée de petites pommes de terre tournées en forme de gousses d'ail, et de lard de poitrine maigre, coupé en dés et blanchi.

Garniture à la Péruvienne (*Pour Tournedos et Divers*). — Peler des oxalis et les affranchir du dessous pour les faire tenir d'aplomb. Les creuser en caisses ; puis les garnir d'un hachis composé de : Chair de volaille et jambon crus, dans les proportions de deux tiers de volaille et un tiers de jambon ; la pulpe retirée des oxalis, hachée. Selon les cas, et la nature de la pièce qu'il doivent accompagner les oxalis, lier ce hachis avec de la Demi-glacé ou de la sauce Parisienne très réduite. Arroser d'un filet d'huile et traiter comme des champignons farcis.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture à la Piémontaise (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 timbales de rizot, additionné de 150 grammes de truffes blanches râpées, par litre de rizot. Ces timbales moulées en petits moules ovales dits à « gâteaux de riz ».

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture à la Portugaise (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 petites tomates entières farcies d'un appareil de Duxelles — 30 pommes de terre Château.

Accompagnement : Sauce Portugaise.

Garniture à la Printanière (*Pour Sautés de Volaille et de Boucherie*). — 125 grammes de petites carottes nouvelles et autant de navets nouveaux, tournés, cuits au consommé et glacés — 20 petits oignons nouveaux glacés au beurre — 125 grammes de petits pois et autant de pointes d'asperges blanchies. Ces légumes étuvés avec l'élément qu'ils accompagnent, 8 à 10 minutes avant de servir.

Garniture à la Provençale (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 petites tomates entières — 10 gros champignons, farcis avec de la Duxelles additionnée d'une pointe d'ail.

Accompagnement : Sauce à la Provençale.

Garniture de Purées. — Les Purées figurent à la suite de chacun des Légumes susceptibles d'en fournir. (Voir *Chapitre des Légumes*.)

Garniture Rachel (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 20 fonds d'artichauts moyens garnis chacun d'une large lame de moelle pochée, avec un peu de persil haché sur la moelle.

Accompagnement : Sauce Bordelaise.