

La Purée d'Oxalis se dénomme *Purée Brésilienne*; elle s'apprête comme les autres purées.

PATATES DOUCES

(Sweet potatoes).

Les patates douces se servent le plus souvent cuites au four, dans leur peau, et accompagnées de beurre frais. On peut aussi leur appliquer la plupart des préparations qui conviennent aux pommes de terre, notamment les suivantes :

Sautées — Gratinées — en Purée — Duchesse, etc.

On les fait également frire, mais, dans ce cas, elles doivent être servies aussitôt prêtes parce qu'elles ramollissent vivement.

Enfin, elles peuvent être préparées en « Soufflé » en procédant comme pour le « Soufflé de Pommes de terre ».

NOTA. — La purée de Patates accompagne excellemment la Venaison et peut, au besoin, être substituée à la purée de marrons.

PETITS POIS

Quel que soit le genre de préparation auquel on les destine, les petits pois doivent être choisis bien verts, fraîchement cueillis et écosés au dernier moment.

Ce légume est de ceux qui perdent le plus facilement leurs qualités, faute de soins.

S'ils sont traités avec attention, leur saveur est d'une incomparable finesse, mais la moindre négligence en fait un légume quelconque, fade et sans valeur.

Petits pois à l'Anglaise. — Les cuire rapidement à l'eau bouillante salée; les égoutter et les sécher en les sautant à feu vif. — Dresser en timbale; servir à part des rondelles de beurre bien frais.

Petits pois au Beurre. — Aussitôt cuits, les égoutter et les sauter à feu vif pour les sécher.

Ensuite, assaisonner d'une pincée de sucre en poudre et les lier au beurre, hors du feu, à raison de 125 grammes de beurre par litre de pois.

Petits pois Bonne-femme. — Faire revenir au beurre 12 petits oignons et 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi.

Egoutter lard et oignons; ajouter dans le beurre 15 grammes de farine; cuire le roux un instant; mouiller de 3 décilitres de Consommé et faire prendre l'ébullition.

Mettre dans cette sauce un litre de pois moyens fraîchement écosés avec les oignons, le lard et un bouquet de persil. Cuire en réduisant la sauce de moitié.

Petits pois à la Flamande. — Préparer, comme pour glacer, 250 grammes de carottes nouvelles.

Lorsqu'elles sont à moitié cuites, leur ajouter 4 décilitres de petits pois fraîchement écosés. — Achever la cuisson des deux légumes ensemble et, au dernier moment, beurrer hors du feu.