

**Barquettes de Crevettes, dites Joinville.** — Garnir le fond des barquettes d'un fin salpicon de crevettes lié avec du velouté au Beurre de crevette. Couvrir de sauce, et dresser sur celle-ci de belles queues de crevettes ; compléter en plaçant, à chaque bout des barquettes, une grosse crevette rose ayant la queue décortiquée.

**Barquettes d'Écrevisses, dites Nantua.** — Garnir le fond des barquettes d'un fin salpicon de queues d'écrevisses lié d'un velouté au Beurre d'écrevisse. Couvrir de sauce Nantua ; décorer chaque barquette avec 2 belles queues d'écrevisses, et un petit coffre d'écrevisse farci à chaque bout.

**Barquettes de Filets de Sole.** — Garnir le fond des barquettes d'un salpicon de filets de sole, truffes et champignons, lié à la sauce Normande. Napper légèrement de même sauce ; compléter avec de toutes petites escalopes de filets de sole pochés, alternées de lames de truffe bien noire.

**Barquettes de Homard, dites Victoria.** — Les barquettes garnies en dôme d'un fin salpicon de chairs de homard, champignons et truffes, lié d'une sauce Homard mise au point par addition des parties crémeuses des coffres, pilées et passées au tamis. Compléter avec une petite et très mince escalope de homard à chaque bout des barquettes et une lame de truffe de dimensions moindres au milieu.

**Barquettes d'Huitres, dites à l'Ostendaise.** — Garnir les barquettes d'huitres pochées, ébarbées, liées d'une sauce Béchamel crémeuse au fumet de poisson. Parsemer le dessus de truffe bien noire, hachée.

**Barquettes de Laitances à la Florentine.** — Garnir le fond des barquettes d'épinards en feuilles, grossièrement hachés et étuvés au beurre. — Sur les épinards, placer une escalope de laitance pochée au vin blanc ; couvrir de sauce Mornay bien relevée, saupoudrer de Parmesan et faire glacer à la Salamandre.

**Barquettes de Laitances au Parmesan.** — Garnir le fond des barquettes d'une cuillerée de sauce Mornay ; poser sur cette sauce une laitance pochée au vin blanc. Recouvrir celle-ci, à la poche, avec un appareil de Soufflé au Parmesan, et cuire pendant 7 à 8 minutes à four de chaleur modérée.

**Beignets.** — Terme générique par lequel on désigne tout élément ou appareil enveloppé de pâte à frire, et frit.

La pratique moderne a admis cette préparation sous le nom de *Fritot* ; cependant, il y a entre les deux termes cette différence qui subsiste : c'est que le Fritot est toujours accompagné d'une sauce tomate, et que le Beignet est invariablement servi sans accompagnement.

Les Beignets doivent toujours être plongés à friture très chaude, saisis en un mot, pour éviter le désagrègement dans la friture de la pâte d'enveloppe, et aussi pour éviter que cette pâte se charge de graisse.

Se dressent sur serviette avec bouquet ou bordure de persil frit.

**Beignets d'Anchois (ou Beignets à la Niçoise).** — Tailler sur un morceau de thon à l'huile des rondelles de 3 à 4 centimètres de diamètre sur un centimètre et demi d'épaisseur ; les entourer entièrement de minces lanières de filets d'anchois marinés à l'huile. — Tremper au