



## XVI

# SAVORYS

---

Nous estimons que l'usage des Savorys est contraire aux règles gastronomiques, et qu'ils n'ont aucune raison de figurer sur un menu classique ; néanmoins, nous en indiquons ci-après quelques formules, choisies parmi celles qui, gastronomiquement, sont le plus admissibles, ou que l'usage a consacrées.

Il existe quelques rapports entre les Hors-d'œuvre et les Savorys. Beaucoup, parmi les Hors-d'œuvre dont nous avons donné les formules, peuvent servir comme Savorys, en relevant leur assaisonnement. Au nombre de ceux-là, nous citerons notamment : les Tartelettes diverses ; les Barquettes ; les Frivolités ; les Eclairs à la Karoly ; les Allumettes aux anchois, etc. La seule différence à faire entre les deux préparations est que les Savorys doivent toujours être très relevés comme assaisonnement, et surtout en poivre de Cayenne.

---

**Allumettes.** — Préparer une bande de rognures de feuillettage dont les dimensions seront de 8 centimètres de large sur un demi-centimètre d'épaisseur et de longueur à volonté. Etaler dessus de la sauce Béchamel très réduite, additionnée de Gruyère râpé et relevée au Cayenne. Saupoudrer la surface de Parmesan râpé ; appuyer celui-ci sur la sauce avec la lame d'un couteau ; détailler en rectangles de 2 centimètres de largeur ; ranger sur une plaque légèrement mouillée ; cuire au four de chaleur moyenne pendant 12 minutes.

**Anges à Cheval.** — Envelopper de belles huîtres, chacune d'une fine lame de Bacon. Les embrocher ; les assaisonner ; les griller et les dresser sur toasts en pain grillé. — Au moment de servir, les saupoudrer de bread-crumps et de Cayenne.

**Beignets Soufflés.** — Préparer de la pâte à chou commune, sans sucre ; l'additionner, par 500 grammes de pâte, de 150 grammes de Gruyère détaillé en Brunoise.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une noisette ; traiter à la friture chaude comme les Beignets autres soufflés.

**Beurres à la Turque.** — (Voir *Hors-d'œuvre chauds.*)