

dans 4 cuillerées d'huile très chaude en leur adjoignant une Mirepoix ordinaire taillée bien fine; mouiller avec la cuisson et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Passer à la mousseline; laisser reposer le liquide pendant 5 minutes pour que l'huile remonte à la surface; l'enlever entièrement et réduire cette cuisson à un décilitre et demi.

A cette réduction, ajouter les parties crémeuses du homard, passées au tamis fin, et 2 cuillerées de Velouté de poisson. Laisser ébullitionner pendant quelques instants et compléter, hors du feu, avec 75 grammes de Beurre et une pointe de Currie.

Disposer, sur le plat de service, une jolie bordure de riz Pilaw; ranger au milieu les morceaux de chair de homard tenus au chaud, et les napper de quelques cuillerées de la sauce Currie préparée.

— Servir à part le reste de la sauce.

Homard Thermidor. — Partager le homard dans le sens de la longueur, assaisonner les chairs et le griller doucement.

Retirer les chairs de la queue et les diviser en escalopes.

Verser dans la carapace quelques cuillerées de sauce Crème à la moutarde anglaise; replacer les escalopes dans la carapace et les napper de même sauce.

Glacer légèrement à four vif ou à la Salamandre.

Homard Tourville (RIZOTTO DE). — Cuire le homard dans un court-bouillon au vin blanc; retirer les chairs de la queue et les escaloper.

A ces escalopes de homard, mises dans un sautoir, ajouter: 125 grammes de champignons émincés à cru, et sautés au beurre sans les laisser colorer; 20 moules et 20 huîtres pochées et ébarbées; 60 grammes de lames de truffe. Lier le tout avec un décilitre et demi de Velouté de poisson additionné d'un peu de cuisson de moules, réduite.

Disposer sur le plat une bordure de Rizotto; verser la garniture au milieu; napper de sauce Mornay garniture et bordure; faire glacer vivement.

Soufflé de Homard. — Fendre dans la longueur un homard cru, vivant. — Avec les chairs retirées, préparer une farce mousseline. Cuire les deux demi-carapaces avec soin pour qu'elles ne se déforment pas pendant la cuisson du Soufflé.

Après les avoir bien égouttées et essuyées, les garnir avec la farce mousseline préparée; puis, les entourer d'un fort papier beurré, maintenu avec une ficelle et dépassant de 2 centimètres les bords des carapaces: précaution nécessaire pour éviter que la farce s'épanche au dehors pendant la cuisson du Soufflé.

Disposer les carapaces dans une plaque au fond de laquelle on aura mis quelques cuillerées d'eau, et cuire le Soufflé à four très doux ou à l'étuve. Compter 15 à 20 minutes pour cette cuisson.

Aussitôt qu'il est prêt, retirer les deux demi-carapaces; les dresser sur un plat couvert d'une serviette et les entourer de bouquets de persil frisé bien vert.

— Servir à part une sauce en rapport avec la préparation; soit: sauce Homard, Diplomate, Normande, Vin Blanc, etc.

NOTA. — Ceci est la formule type du Soufflé de homard, mais elle peut être infini-