

fort, et recouvrir celui-ci de minces bandes de saumon fumé, en les alternant de filets de harengs marinés au vin blanc, et de cordons de Caviar. Détailler ensuite cette tranche garnie avec un emporte-pièce uni, ovale, bien tranchant.

Canapés à l'Écarlate. — Garnir une bande de pain de mie, grillée, d'une couche de beurre moutardé, dont l'épaisseur sera moitié de celle de la bande. Recouvrir le beurre de très minces tranches de langue salée, bien rouge; laisser raffermir le beurre, puis, détailler avec un emporte-pièce, forme étoile, trempé dans l'eau bouillante. Un point cannelé de beurre moutardé sur le milieu de chaque étoile.

Canapés d'Écrevisses. — *Forme croissant* : Masqués au Beurre d'écrevisse et bordés d'un cordon de beurre frais; garnir le milieu d'une belle queue d'écrevisse coupée en deux dans la longueur, en rapprochant les deux moitiés du côté épais.

Canapés au Gibier. — *Forme rectangle* : Masqués au beurre frais assaisonné et relevé au Cayenne, et garnis de chair d'un gibier quelconque, détaillée en tranches très minces, ou râpée, ce qui est préférable.

Canapés de Homard. — *Forme carrée* : Masqués de Beurre de homard et bordés d'un cordon d'œufs durs hachés finement et liés à la Mayonnaise. Le milieu garni d'une escalope de homard.

Canapés Lucile. — *Forme ovale unie* : Masqués de beurre moutardé, bordés d'un cordon de langue bien rouge râpée; le milieu garni de blanc de volaille haché.

Canapés au Poisson. — *Forme carrée* : Masqués au Beurre de laitance et bordés d'un cordon de beurre rose; le milieu garni de chair de turbot, ou de filets de sole, hachés.

Canapés Printaniers. — *Forme ronde* : Masqués au Beurre de Montpellier, bordés de jaune d'œuf dur haché; le milieu garni de feuilles de cresson alénois, ou de toutes petites feuilles de cresson d'eau.

Canapés Rochelais. — *Forme ronde* : Masqués au beurre de laitance et bordés d'un cordon de Beurre d'écrevisse.

Au milieu, une belle huître, à peine raidie au vin blanc.

Carolines diverses. — Ce sont de petits éclairs en pâte à chou sans sucre, fourrés d'une purée quelconque; soit purée de volaille, de langue, de gibier, de foie gras, etc. Ces Carolines sont ensuite nappées d'une sauce Chaud-froid correspondant à la garniture intérieure, et lustrées à la gelée. Elles servent aussi comme bordure de base de certaines Entrées froides, comme : Aspics, Pains, Mousses, etc.

Caviar. — Se sert en ustensile spécial, avec glace autour, et s'accompagne de Blinis et de minces tartines en pain de seigle beurrées. (Pour Blinis, voir *Série des Hors-d'œuvre chauds*.)

NOTA. — Le Caviar, et nous entendons par là le Caviar d'excellente qualité à gros grains transparents et de couleur claire, est le meilleur des Hors-d'œuvre. Parfois, on l'accompagne d'oignon haché très fin et de citron; méthode à déconseiller absolument, car le Caviar frais, dont la saveur est parfaite, n'a besoin d'aucun condiment d'appui.

A défaut de Caviar frais, on emploie aussi, pour la préparation des Hors-d'œuvre, le Caviar pressé et salé; mais ces produits ne doivent jamais être servis au naturel comme le Caviar frais, qu'ils sont loin de valoir.