

Pour le traitement, procéder comme pour les Beignets soufflés ordinaires.

Beurrecks à la Turquie. — Couper en brunoise 250 grammes de Gruyère frais et le lier avec 3 bonnes cuillerées de sauce Béchamel très réduite et presque froide. — Laisser refroidir complètement quand le mélange est fait.

Façonner l'appareil en parties de la forme et de la grosseur d'un cigare ordinaire; envelopper chaque partie dans une abaisse ovale, en pâte à nouille ordinaire (cette abaisse mince comme une feuille de papier), et souder les bords de l'abaisse à l'œuf battu.

Paner à l'anglaise, avec mie de pain excessivement fine; frire au dernier moment et servir sans aucun retard.

NOTA. — Les Beurrecks peuvent se faire également en rissoles de différentes formes, mais elles doivent être, de même, panées à l'anglaise.

Blinis. — Faire une pâte mollette avec : 20 grammes de levure délayée dans un demi-litre de lait tiède; 50 grammes de farine tamisée. — Laisser fermenter cette pâte pendant 2 heures dans un endroit tiède, puis lui ajouter : 250 grammes de farine; 4 jaunes d'œufs; une pincée de sel et 3 décilitres de lait tiède. Bien mélanger sans laisser prendre du corps; compléter avec 4 blancs d'œufs montés en neige ferme, et un décilitre de crème fouettée. — Laisser lever pendant une demi-heure.

Au moment de servir, cuire les Blinis rapidement, comme des crêpes, dans de petites poêles spéciales.

Bouchées. — Il est admis que, pour les services ordinaires, les Bouchées inscrites au menu comme *Hors-d'œuvre chaud* doivent être de dimensions moindres que les Bouchées ordinaires; elles y figurent souvent sous le nom « Bouchées mignonnes ». Leur forme varie selon le genre qui les caractérise, afin d'établir entre elles une différence nettement tranchée.

Dans certains cas, le couvercle de la Bouchée est conservé; dans d'autres, c'est une rondelle de truffe unie ou cannelée qui en tient lieu; dans d'autres encore, le couvercle est emprunté à l'élément principal de la garniture.

— Les Bouchées se dressent toujours sur serviette.

Bouchées à la Bohémienne. — Petites brioches à têtes faites en pâte à brioche sans sucre, et cuites en moules cannelés.

Retirer la mie de l'intérieur, de façon à former de petites caisses et en réservant de petits couvercles; sécher légèrement à l'entrée du four; garnir l'intérieur d'un salpicon de foie gras et truffes, lié d'une glace de veau claire montée au beurre et finie au Madère au moment de garnir.

Bouchées Bouquetière. — Toutes petites, et de forme ronde cannelée.

Garniture : Brunoise de légumes ou très petit printanier lié au Velouté de volaille; petites rondelles de carottes, cannelées, en guise de couvercles.

Bouchées Diane. — Forme ronde unie.

Garniture : Salpicon de chairs de gibier à plume et de truffes, lié d'une sauce Salmis tirée du même gibier. — Lames de truffe bien noire, cannelées, comme couvercles.