

rieurement le haut des parois de celle-ci d'une bande de papier blanc que l'on fixe à l'aide d'un peu de beurre frais, et dépassant de 2 centimètres les bords de la timbale, de manière que, ce papier étant enlevé, la Mousse figure une sorte de Soufflé. La bande de papier peut être mise également dans l'intérieur de la timbale; on l'enlève au moment de servir, en la détachant d'après la Mousse avec la lame d'un couteau trempée à l'eau tiède, et en la tirant doucement.

Dès que la timbale est garnie, on met la Mousse à prendre au frais, ou ce qui vaut mieux dans une cave sanglée. Ces Mousses peuvent se faire aussi dans de petites casseroles en argent, mais ce mode est plutôt réservé pour les Soufflés froids, afin d'établir une différence entre les deux choses, bien que leur composition soit la même.

On peut aussi dresser les Mousses, notamment celles de gibier et de foie gras, dans l'un de ces ustensiles en argent ou en cristal adoptés par les services modernes. Dans ce cas, l'appareil est simplement versé dans le milieu de l'ustensile, au fond duquel on a fait prendre une couche de gelée; on le lisse soigneusement, on le laisse prendre au frais, puis le décor est appliqué directement sur la Mousse qui est ensuite lustrée à la gelée.

Quand il s'agit d'une Mousse de gibier, on l'entoure avec les Suprêmes glacés, du gibier employé.

MOULAGE DES MOUSSELINES FROIDES

Pour le moulage des Mousselines froides, on procède de deux façons, selon qu'elles sont simplement chemisées de gelée ou chaud-froitées. Dans un cas comme dans l'autre, elles se font en moules ovoïdes, ou autres du même genre affectant la forme d'une grosse quenelle, ou d'un œuf mousseline.

Premier procédé: Chemiser les moules de gelée bien claire; les tapisser d'une couche d'appareil et garnir l'intérieur d'un salpicon composé du même élément de base que celui de l'appareil, soit de : volaille, gibier, chair de crustacés, etc., et de truffe. Recouvrir d'appareil, lisser en forme de dôme et mettre à raffermir au rafraîchissoir.

Deuxième procédé : Tapisser les moules d'appareil; garnir l'intérieur de salpicon; recouvrir d'appareil et mettre à raffermir.

Ensuite, les démouler; les napper d'une sauce chaud-froid en rapport avec la composition de l'appareil; les décorer avec détails de truffe et autres, également en rapport. Lustrer à la gelée pour assurer le décor.

Faire prendre au fond d'un ustensile en argent ou en cristal une couche de gelée bien claire; ranger les Mousselines sur cette gelée; les arroser à nouveau de gelée et tenir au rafraîchissoir jusqu'au moment du service.

SOUFFLÉS FROIDS

Les Soufflés froids ne sont autre chose que des Mousses, c'est-à-dire que leur composition est la même; mais, la Mousse, comme nous l'avons dit plus haut, se fait en moule assez grand pour assurer un service, tandis que les Soufflés, proprement dits, se font en petites casseroles, à raison d'un par personne.