

Garnir la moitié de ces abaisses de twarogue (appareil au fromage blanc, voir *Piroguis en Croissants*) ; mouiller légèrement les bords ; couvrir avec l'autre moitié d'abaisses et appuyer légèrement le dessus, avec le dos d'un emporte-pièce plus petit.

Pocher à l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Egoutter ; dresser en timbale et arroser de beurre fondu.

Servir à part une saucière de crème aigre, dite Smitane, ou simplement de la crème ordinaire acidulée au jus de citron.

**Vatrouskis au Fromage** (*Hors-d'œuvre russe*). — Abaisser à l'épaisseur ordinaire un morceau de pâte à Coulibiac (pâte à brioche commune sans sucre, tenue ferme) et le détailler à l'emporte-pièce rond dentelé de 12 centimètres de diamètre.

Garnir ces abaisses de twarogue ; mouiller légèrement les bords ; plier en chausson ; ranger sur plaque et dorer.

Donner 18 minutes de cuisson à four moyen et dresser les Vatrouskis sur serviette en les sortant du four.

**Visnisckis** (*Hors-d'œuvre russe*). — Préparer un hachis de poisson (n'importe quel poisson convient pour cela) ; l'assaisonner de sel et poivre ; condimenter au fenouil et le lier avec du Velouté de poisson réduit.

Abaisser un morceau de pâte à Coulibiac et le détailler avec l'emporte-pièce à petits pâtés ordinaires. Relever sur plaque mouillée la moitié des abaisses ; les garnir chacune de gros comme une belle noix de hachis ; mouiller les bords des abaisses ; couvrir et appuyer avec le dos d'un emporte-pièce, comme pour les petits pâtés.

Tenir dans un endroit assez chaud pendant 25 minutes, pour une légère fermentation de la pâte. Plonger les Visnisckis à grande friture d'huile, bien chaude, 6 à 7 minutes avant de servir. — Egoutter et dresser sur serviette.

