

Lorsqu'ils sont servis comme légume, ils sont invariablement accompagnés d'œufs pochés qui sont dressés en couronne, dessus ou autour, et alternés de croûtons taillés en forme de crêtes, frits au beurre.

### HARICOTS BLANCS

**Haricots blancs à l'Américaine.** — (*Lima beans*). — Cuire les haricots avec la garniture ordinaire et leur ajouter 500 grammes de lard maigre par litre de haricots à l'état sec.

Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, leur mélanger le lard coupé en dés et les lier avec une bonne sauce Tomate.

**Haricots blancs au beurre.** — Etant bien égouttés, les assaisonner de sel et de poivre; les lier avec 80 à 100 grammes de beurre par litre de haricots cuits.

— Dresser entimbale et saupoudrer de persil haché.

**Haricots blancs à la Bretonne.** — Bien les égoutter et les lier avec de la sauce Bretonne, à raison de 2 décilitres de sauce par litre de Haricots cuits. — Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Haricots au Gratin.** — Les lier avec un jus de rôti de mouton un peu gras; les verser dans un plat beurré et les saupoudrer de chapelure. Ajouter quelques parcelles de beurre, ou arroser de beurre fondu et gratiner.

**Haricots à la Lyonnaise.** — Haricots au beurre additionnés de 125 grammes d'oignon finement émincé et rissolé au beurre. — Compléter avec persil haché.

**Purée de Haricots blancs, dite Soissonnaise.** — Passer les haricots au tamis pendant qu'ils sont brûlants. Ajouter à la purée 100 grammes de beurre par livre; la dessécher sur un feu très vif; l'additionner ensuite de lait pour la ramener à la consistance ordinaire d'une purée.

### HARICOTS FLAGEOLETS

Ces haricots s'emploient le plus souvent à l'état frais; cependant l'on en fait usage hors de leur saison en recourant à la conserve ou aux flageolets secs.

Leurs apprêts sont les mêmes que ceux des haricots blancs. Leur purée, qui est très fine, est désignée sous le nom de *Purée Musard*, et elle convient particulièrement comme garniture du Mouton. — On l'emploie aussi comme élément de liaison pour la purée de haricots verts, et rien ne peut la suppléer pour cet objet, car non seulement elle constitue un élément de liaison onctueux, mais sa saveur fait singulièrement ressortir celle des haricots verts.

### HARICOTS ROUGES

La cuisson des haricots rouges se fait à l'eau salée additionnée d'un quart de vin rouge; on y ajoute, par litre de haricots, 150 grammes de lard maigre; une carotte; un oignon piqué d'un clou de girofle; un bou-