

fin ; ajouter la purée qui en résulte dans 4 décilitres de sauce Crème et passer à l'étamine. — Chauffer cette sauce sans la laisser bouillir ; la finir, hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin et l'ajouter à la garniture.

5<sup>e</sup> Juste au moment de servir, verser cette garniture dans la croûte de timbale ; décorer le dessus d'une couronne de lames de truffe bien noire ; fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

**Timbale de queues d'Écrevisses à la Parisienne.** — Préparer une croûte de timbale cuite à blanc dans un moule à pâté rond, en la tenant un peu haute de bords.

La garnir, par couches alternées, de : 1<sup>e</sup> gros macaroni poché, lié à la crème, fini au Beurre d'écrevisse, et bien relevé ; 2<sup>e</sup> de queues d'écrevisses cuites à la Bordelaise, mélangées dans une sauce Béchamel au Beurre d'écrevisse ; 3<sup>e</sup> de lames de truffe et de champignons ; ces derniers émincés à cru et sautés au beurre.

Compléter la timbale par un lit de queues d'écrevisses et une couronne de larges lames de truffe disposée dessus.

### ÉCREVISSES FROIDES

**Aspic de queues d'Écrevisses à la Moderne.** — Préparer 36 belles écrevisses selon le procédé dit « à la Bordelaise », mais en remplaçant le vin blanc par du Champagne.

Retirer les queues ; les décortiquer ; les parer correctement ; les fendre en deux dans leur longueur et les tenir au frais.

Prendre les parties crémeuses qui se trouvent dans les coffres ; y ajouter les parures des queues, la chair des pinces, et la Mirepoix de cuisson des écrevisses. Piler finement le tout et passer au tamis fin.

Mettre la purée obtenue dans un ustensile quelconque ; l'additionner de 4 décilitres de gelée fonduة, froide, et de 2 décilitres de crème à moitié fouettée ; laisser rassermir cette composition.

Parer les coffres d'écrevisses ; emplir l'intérieur d'un peu de la Mousse préparée et placer un petit rond de truffe juste sur le milieu de la Mousse.

Dresser le reste de la Mousse au centre d'une petite coupe en cristal, en la montant en cône étroit à la base, et aussi haut que possible.

Ranger les coffres d'écrevisses dans la coupe, autour de la base du cône, en les plaçant le dos sur la Mousse ; puis, monter les demi-queues d'écrevisses au-dessus et le long du cône de Mousse, par rangées superposées, en les trempant dans de la gelée mi-prise pour qu'elles adhèrent aussitôt à la Mousse. Poser enfin une petite truffe bien ronde sur le sommet du cône pour compléter le dressage.

Napper le tout à la cuiller, à plusieurs reprises, de gelée succulente, limpide et à moitié prise, pour qu'elle se solidifie presque immédiatement.

Au moment de servir, incruster la coupe dans un bloc de glace ; ou bien la dresser sur un plat avec de la glace en neige autour.

**Mousse froide d'Écrevisses.** — Cuire comme pour bisque 36 écrevisses moyennes. Aussitôt cuites, retirer et décortiquer les queues ; réserver 12 des plus belles carapaces.

Piler finement tout ce qui reste, y compris la Mirepoix de cuisson ;