

Fritot d'Amourettes. — Détaillez les amourettes, fraîchement pochées, en tronçons de 7 centimètres de longueur ; les mariner 20 minutes à l'avance, avec : jus de citron, filet d'huile, sel, poivre et persil haché.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère ; les traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Timbales d'Amourettes à l'Ecossaise. — Avec de minces lames de langue à l'écarlate, foncer des moules de forme hexagonale, beurrés. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce de 3 à 4 millimètres d'épaisseur ; garnir le centre d'un salpicon d'amourettes et langue écarlate lié à la sauce Parisienne ; recouvrir celle-ci d'une couche de farce.

Pocher au bain-marie, pendant 12 minutes, et dresser en couronne sur un plat rond.

— Servir à part une sauce Écossaise.

Timbales d'Amourettes à la Napolitaine. — Foncer des moules à dariole grassement beurrés, avec du gros macaroni poché et tenu un peu ferme, bien égoutté, épongé et monté en spirale. Le souder intérieurement avec une légère couche de farce et garnir le centre de salpicon d'amourettes et champignons, lié à la sauce Demi-glace tomatée réduite. Recouvrir de farce ; pocher et dresser comme les Timbales à l'Ecossaise.

— Servir à part une sauce Demi-glace, fortement tomatée et légèrement beurrée.

Timbales d'Amourettes Villeneuve. — Voir à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

CERVELLES

Cervelle au Beurre noir. — Escaloper les cervelles, les dresser en turban sur un plat rond et disposer au milieu les amourettes tronçonnées.

Assaisonner de sel et de poivre ; couvrir avec 150 grammes de Beurre noir, additionné de 25 grammes de feuilles de persil jetées dans le beurre au dernier moment ; compléter par un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Cervelle au Beurre noisette. — Escaloper les cervelles ; tronçonner les amourettes et les dresser comme ci-dessus. Assaisonner ; couvrir avec 150 grammes de beurre cuit à la noisette ; compléter avec persil haché et un filet de jus de citron exprimé sur les cervelles.

Cervelle à la Bourguignonne. — Escaloper les cervelles ; y joindre une garniture de champignons et petits oignons glacés ; couvrir de sauce au Vin rouge, dite « à la Bourguignonne », et laisser mijoter pendant 7 à 8 minutes.

Dresser en timbale et entourer de petits croûtons en cœur frits au beurre clarifié.

Coquilles de Cervelle au Gratin. — Border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse. Masquer le fond d'un peu de sauce Duxelles ; disposer dessus des escalopes prises sur une cervelle pochée et quelques larges lames de champignons cuits ; placer un petit châpignon au milieu et couvrir de sauce Duxelles un peu serrée. Saupou-