

L'appareil au jambon cru, qui est en somme un genre de farce mousseline, s'adopte pour les grands services, parce qu'il a l'avantage de pouvoir s'apprêter un peu à l'avance et que les Soufflés ainsi préparés peuvent attendre pendant quelques minutes, quand ils sont cuits, sans qu'il en résulte trop de dommage.

Appareil de Soufflé avec Jambon cuit. — — Piler finement 500 grammes de chair bien maigre de jambon cuit, en y ajoutant, petit à petit, 3 cuillerées de sauce Béchamel froide.

Passer au tamis fin ; recueillir la pâte dans un sautoir et la compléter avec : 2 décilitres de sauce Béchamel à l'essence de jambon ; 5 jaunes d'œufs ; 7 blancs fouettés en neige très ferme.

NOTA. — Cette composition peut être additionnée de 100 grammes de Parmesan râpé : les deux saveurs se marient agréablement. Ainsi préparée, elle convient spécialement pour le « Jambon Soufflé » dont la formule est ci-dessous.

Appareil de Soufflé avec Jambon cru. — Préparer une farce Mousseline de jambon en diminuant d'un quart la quantité de crème ordinairement employée et en la remplaçant par la même quantité de sauce Béchamel bien froide.

Tenir la farce un peu ferme ; la compléter avec 4 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme, par 500 grammes de chair de jambon.

Jambon Soufflé. — Après avoir été désossé jusqu'à l'os du tibia, le jambon est cuit comme à l'ordinaire et bien refroidi.

Retirer la peau ; parer le tour, puis le trancher horizontalement, de façon à faire une semelle d'un centimètre et demi d'épaisseur, partant de l'extrémité arrondie et venant jusqu'à la tête du tibia.

A cet endroit, pratiquer une seconde section, verticale, qui s'arrête exactement où finit la section horizontale ; de sorte que la noix du jambon se trouve détachée et qu'il ne reste que la crosse et la tranche, ou semelle, qui y a été laissée adhérente. — Mettre la noix de jambon de côté pour l'utiliser d'une façon quelconque.

Parer correctement la semelle ; l'entourer d'une bande de fort papier beurré qui est maintenue avec de la ficelle et qui a pour but de contenir l'appareil de Soufflé. Poser le tout sur le plat de service.

Cela fait, disposer sur la tranche de jambon adhérente à la crosse, une quantité suffisante de l'un des deux appareils de Soufflé décrits ci-dessus, pour reconstituer le jambon dans sa forme primitive.

Lisser l'appareil avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau froide, en lui donnant bien la forme du jambon ; disposer sur la surface un décor composé de détails de jambon maigre cuit et de truffe ; poser le plat où a été mis le jambon sur une casserole basse de forme ou un sautoir, rempli d'eau bouillante, mis au four à l'avance ; cela, pour obtenir le plus possible de vapeur, laquelle facilite le pochage de l'appareil.

Ce jambon soufflé peut également se pocher dans l'étuve ou à la vapeur.

L'appareil étant bien poché, enlever la bande de papier. — Servir à part l'une des garnitures ou sauces indiquées pour le Jambon braisé.

Soufflé de Jambon Alexandra. — Préparer l'appareil selon l'une des deux méthodes indiquées.