

revenu au beurre; 2 tomates hachées; une pointe d'ail écrasé; 100 grammes de riz blanchi et 125 grammes de petits pois frais, dans la saison.

Tirer les extrémités du filet et le fermer, de manière à reformer le chou; le plonger dans un pot-au-feu de mouton, ou dans une marmite ordinaire et le cuire doucement pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Chou pour garniture A. — Blanchir, rafraîchir et bien égoutter le chou.

Retirer autant de grandes feuilles que l'on désire faire de boules de chou farci et, si elles sont de grandeur insuffisante, en mettre deux par boule.

Assaisonner de sel et poivre le reste du chou; en mettre une partie sur chaque feuille; fermer celles-ci en forme de boule; les ranger au fur et à mesure dans un sautoir beurré et les couvrir de bardes de lard.

Traiter ensuite la cuisson comme celle du Chou braisé.

Choux pour garniture B. — Préparer les choux comme ci-dessus, en introduisant au milieu de la boule gros comme un œuf de pigeon de fin hachis; les braiser de même.

Choux pour garniture C. — Blanchir la quantité nécessaire de feuilles de chou selon le nombre de boules à apprêter. Les rafraîchir et les étaler; garnir le milieu de chacune d'une cuillerée de riz Pilaw, lié à la purée de foie gras; fermer les feuilles en forme de petits paquets.

Les braiser, comme il est indiqué pour le Chou farci entier.

NOTA. — Soit pour les choux braisés ordinaires, soit pour les choux farcis entiers, ou préparés en boules pour garnitures, il y a avantage à employer de la graisse de foie gras, comme corps gras pour le braisage — si l'on a de cette graisse à sa disposition.

CHOUX FRISÉS, CHOUX DE PRINTEMPS, CHOUX DE MAI, FEUILLES DE BROCOLIS, DE CHOUX-RAVES ET DE CHOUX NAVETS

Ces différents choux se préparent « à l'Anglaise », selon le procédé indiqué plus haut, ou au beurre comme les choux de Bruxelles.

Ce sont du reste les seules préparations qui leur conviennent.

CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS

Les Brocolis diffèrent des Choux-fleurs par la couleur de leur inflorescence qui est d'un violet foncé chez les brocolis, et par la disposition des parties de cette inflorescence.

Les brocolis anglais n'atteignent jamais une taille aussi grosse que ceux du Midi de la France. Beaucoup ne forment même pas de « pomme » et les fleurs, grosses comme des noisettes, restent disséminées aux aisselles des feuilles.

Les Choux-fleurs et les Brocolis admettent les mêmes préparations.

Chou-fleur à l'Anglaise. — Le Chou-fleur à l'anglaise se sert entier et on conserve même les deux rangées intérieures de feuilles tendres qui enveloppent la fleur. — Après l'avoir nettoyé et dégorgé, le cuire à l'eau salée, le rafraîchir légèrement et le dresser, soit sur serviette, soit sur un épais toast de pain grillé, dont le rôle est d'absorber l'excès d'humidité.