

Brochettes d'huîtres Lucifer. — Pocher dans leur eau de belles « natives » ; les ébarber ; les éponger et les tremper dans de la moutarde claire. Les paner à l'anglaise et les embrocher ensuite par six au nombre. Les frire au moment et dresser sur serviette.

Choux au fromage. — Coucher à la poche des choux en pâte à chou commune, un peu plus gros que ceux à Saint-Honoré.

Dorer ; cuire à four de chaleur moyenne, en les tenant bien secs.

Lorsqu'ils sont froids, cerner le dessus ; garnir le fond de « Fondue au fromage » relevée au cayenne ; compléter avec de la crème Chantilly additionnée de Parmesan râpé, qui est dressée à la poche comme pour les choux à la crème.

Camembert frit. — Bien débarrasser le fromage de sa croûte extérieure ; le détailler en losanges allongés.

Saupoudrer ceux-ci de Cayenne ; les paner deux fois à l'anglaise et les frire au moment à friture bien chaude.

Canapés ou Toasts. — Ce sont des Toasts, ni plus ni moins ; c'est-à-dire des tranches de pain parées d'une forme quelconque, grillées, beurrées et garnies à volonté.

Canapés Cadogan. — Toasts de forme ovale, creusés légèrement, frits au beurre et garnis d'épinards au beurre. Disposer 2 huîtres sur les épinards de chaque toast ; couvrir de sauce Mornay et glacer vivement.

Canapés à l'Ecossaise. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés, garnis de purée de Haddock et glacés.

Canapés des Gourmets. — Préparer des toasts très minces ; les frire au beurre et les garnir de fondue au fromage.

Les rassembler par deux, avec une tranche de Bacon grillé au milieu.

Canapés de Haddock. — Escaloper finement la chair de Haddock ; l'étaler sur un plat fortement tartiné de beurre additionné de cayenne ; mettre le plat au feu juste le temps de chauffer le beurre, ce qui suffit pour pocher la chair. Dresser sur toasts carrés, grillés et beurrés à la dernière minute.

Canapés Ivanhoé. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés et garnis de purée de Haddock, avec un tout petit champignon grillé sur la purée de chaque toast.

Canapés aux œufs brouillés. — 1^o Disposer les œufs brouillés en dôme sur les canapés ; saupoudrer de Parmesan râpé et glacer vivement. — 2^o Dresser les œufs comme ci-dessus et les recouvrir d'un quadrillage de filets d'anchois.

Canapés Rabelais. — Toasts de forme carrée, grillés, beurrés, copieusement tartinés d'une composition de langue fumée et jambon à la graisse hachés, liés au beurre moutardé et relevée au Cayenne.

Saupoudrer la surface de raifort râpé.

Canapés de Saumon. — 1^o Toasts rectangulaires garnis de fines escalopes de Saumon fumé au naturel. — 2^o Toasts ronds garnis de purée de saumon.

Canapés Saint-Antoine. — Toasts de forme rectangulaire, grillés, beurrés et garnis, brûlants, d'une couche de Roquefort, pétri avec un tiers