

les épinards dans un sautoir avec 60 grammes de beurre par livre; les dessécher à feu très vif. Leur ajouter ensuite le quart de leur volume de sauce Crème et laisser mijoter tout doucement pendant 10 minutes.

Dresser en timbale au moment de servir; arroser la surface de crème chaude.

Épinards au gratin. — Dessécher les épinards comme ci-dessus avec 100 grammes de beurre par livre; les additionner ensuite de 75 grammes de fromage râpé, par livre d'épinards.

Dresser sur un plat à gratin beurré; saupoudrer copieusement la surface de fromage râpé; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Épinards mère-Louisette. — Les épinards étant lavés, secoués à fond et séchés, les hacher grossièrement. Les mettre dans un sautoir avec 100 grammes de beurre par livre d'épinards et les cuire à plein feu en les remuant. Aussitôt cuits, y ajouter 50 grammes de jambon maigre taillé en brunoise et 25 grammes de petits croûtons en pain de ménage, frits au beurre au dernier moment.

Dresser en légumier et servir de suite.

Épinards à la Viroflay. — Etaler sur une serviette de grandes feuilles d'épinards blanchies; placer au milieu de chacune un « subrie » dont la composition aura été additionnée de tout petits croûtons en pain de mie, frits au beurre. — Envelopper les subries dans les feuilles d'épinards, de manière à former de petits paquets ronds; les ranger sur un plat à gratin beurré; couvrir de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu et glacer à four vif.

Subries d'Épinards. — Dessécher les épinards au beurre comme il est dit ci-dessus; leur ajouter, par livre d'épinards et hors du feu: un décilitre de sauce Béchamel très réduite; 2 cuillerées de crème épaisse; un œuf et 3 jaunes battus en omelette; sel, poivre et muscade. — Chauffer fortement, dans une poêle, une quantité assez grande de beurre clarifié.

Prendre la composition d'épinards avec une cuiller; faire tomber le contenu de la cuiller dans le beurre en le poussant du doigt. Continuer ainsi la formation des subries, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Au bout d'une minute, les retourner au moyen d'une palette ou d'une fourchette, pour colorer l'autre côté. — Dresser sur un plat ou dans une timbale et servir une sauce Crème à part.

NOTA. — La composition des Subries peut aussi se faire de cette façon : Après les avoir desséchés au beurre, comme il est indiqué, on y mélange une quantité égale d'appareil ordinaire à Crêpe, tenu un peu épais.

Crêpes aux Épinards. — Blanchir des épinards bien épluchés; assaisonner et leur ajouter la même quantité de « Yorkshire pudding ». (Voir *Préparations pour Rôties à l'Anglaise ou à la Table des matières.*)

Cuire cette composition dans une petite poêle bien beurrée, ou dans des moules à tartelettes profonds.

NOTA. — Ces crêpes aux épinards constituent une excellente garniture pour les Relevés de Bœuf, de Veau, ou de Jambon.

Soufflé aux Épinards. — Préparer la composition selon la formule du « Soufflé à la chicorée ».

Dresser cette composition en deux ou trois couches, en disposant sur chaque couche un lit de filets d'anchois bien nettoyés et dessalés, rangés