

beurre; 100 grammes de cèpes hachés finement et sautés; 50 grammes de moelle crue coupée en dés; un petit œuf dur haché; 30 grammes de mie de pain; sel, cayenne; un filet de jus de citron et 3 cuillerées de glace de viande dissoute.

Ajouter une large lame de moelle sur chaque tartelette et les cuire au dernier moment.

Welsh Rarebit. — On le fait de deux façons, mais toujours sur toast carré ou rectangulaire, épais d'un centimètre, grillé et beurré.

1° La méthode la plus simple consiste à couvrir les toasts d'une épaisse couche de Gloucester ou de Chester râpé; saupoudrer de cayenne; passer les toasts au four pour fondre le fromage et glacer la surface;

2° La méthode originale consiste à fondre le fromage, coupé en petits dés ou émincé, avec quelques cuillerées de pale-ale et un peu de moutarde anglaise.

Dès que le fromage est bien fondu, on le verse sur le toast grillé et beurré; on l'égalise vivement avec la lame d'un couteau, on saupoudre de cayenne et on le détaille s'il y a lieu.

SANDWICHES

Selon leur destination, on peut les apprêter de deux façons :

Ils se composent de tranches de pain de mie, tartinées de beurre assaisonné et additionné de moutarde, garnies de minces tranches de jambon, langue, etc.

La forme des Sandwichs est le plus souvent rectangulaire; leurs dimensions sont de 8 centimètres de long sur 4 centimètres de large. Les Sandwichs pour Buffets de Bal, sont moitié plus petits et, pour cela, il est préférable de couper en dés l'élément de garniture et de le mélanger avec un poids égal de beurre assaisonné et moutardé.

Quand les Sandwichs doivent attendre, il faut les tenir sous presse légère pour éviter le racornissement du pain.

On prépare aussi les Sandwichs avec des tranches de pain épaisses, que l'on fait griller. Ces tranches sont ensuite fendues sur l'épaisseur et garnies à volonté.

Dans son livre *La Cuisine anglaise*, M. Suzanne indique le genre de Sandwich suivant qui mérite d'être reproduit :

Sandwich du Bookmaker. — Ce genre de Sandwich, patronné par les gens qui fréquentent les courses, est des plus substantiels et, d'après l'énoncé de la recette qui suit, on comprend qu'une telle préparation peut, à l'occasion, tenir lieu d'un repas.

On prend un pain de mie anglais, carré, et on détache les deux côtés extrêmes qui forment la croûte, à laquelle on laisse adhérer un centimètre de mie, et on le recouvre de beurre.

— D'autre part, on fait griller un beefsteak épais, bien assaisonné de sel et de poivre.

Lorsqu'il est cuit, on le met à refroidir; puis, on sème dessus du raifort râpé; on le saupoudre de moutarde, on le place entre les deux croûtes de pain qu'on ficelle comme on fait pour une galantine, et qu'on enveloppe dans plusieurs feuilles de papier buvard. On place ensuite la