

demie avec du Consommé blanc, ou simplement à l'eau et haché grossièrement.

Préparation : Abaisser la pâte à brioche en rectangle de 32 à 35 centimètres de longueur sur 18 à 20 centimètres de largeur; garnir le milieu, tout comme un « pantin », et par lits superposés avec : le kache ou le riz; les escalopes de saumon; le Vésiga haché; les œufs, champignons et oignons; terminer par une couche de kache.

Mouiller légèrement les bords de l'abaisse; ramener la pâte des deux côtés, ainsi que celle des extrémités, sur le centre de la garniture; souder, et placer le coulibiac, ainsi formé, sur une plaque en le retournant pour que la soudure se trouve en dessous.

Laisser fermenter la pâte pendant 25 minutes dans un endroit tempéré.

Finalement, enduire le coulibiac de beurre fondu appliqué avec un pinceau; saupoudrer la surface de chapelure fine; ménager une ouverture dessus pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson, et mettre au four de bonne chaleur moyenne se produisant surtout de l'âtre.

Temps de cuisson : 45 minutes environ.

En sortant le Coulibiac du four, introduire dedans quelques cuillerées de beurre frais fondu.

Note sur le Vésiga.

Le Vésiga, ou moelle épinière de l'esturgeon, n'est usité que pour certaines préparations de la cuisine russe. On le trouve dans le commerce, sous forme de ruban gélatineux dont la matière semble analogue à la colle de poisson.

Des expériences que nous avons faites relativement à son poids après trempage, cuisson, etc., il résulte que :

1° Le temps de trempage à l'eau froide du Vésiga, pour obtenir son gonflement normal, est de 5 heures.

2° Au bout de ce temps, il a augmenté un peu plus de cinq fois de volume. Si on le laisse tremper plus longtemps, son poids augmente encore; mais il suffit de 5 heures.

3° Le poids de 10 grammes de Vésiga sec est, en conséquence, de 52 à 55 grammes, après le trempage.

4° La quantité de liquide pour cuire 50 grammes de Vésiga sec, qui, après trempage, représente un poids de 260 à 270 grammes, est de 3 litres et demi. La cuisson doit se faire très lentement et à couvert.

5° Le temps de cuisson pour les morceaux les moins larges est de 3 heures et demie, et de 4 heures et demie pour les plus larges.

Coulibiac de Saumon B. — Préparer les mêmes éléments que pour le coulibiac A; mais remplacer la pâte à brioche par des rognures de feuilletage.

Abaisser ces rognures en circonférences ayant 28 à 30 centimètres de diamètre; disposer la garniture sur une moitié de l'abaisse en laissant 2 centimètres et demi de pâte sur les bords; mouiller légèrement, ramener l'autre moitié de l'abaisse sur la garniture, de façon à enfermer celle-ci et à former un chausson; plier les bords de l'abaisse en bourrelet et mettre le coulibiac sur une plaque. On peut aussi placer l'abaisse sur la plaque d'abord, et la garnir ensuite.

Dorer, rayer, faire une ouverture pour l'échappement de la vapeur, et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 40 minutes. En sortant le coulibiac du four, introduire dedans du beurre frais fondu.