

Étaler cette composition en galette dans le fond d'une poêle, contenant du beurre clarifié très chaud, et bien la colorer des deux côtés.

Pommes de terre Maire. — Leur préparation est exactement la même que celle des « Pommes à la Crème ».

Pommes de terre à la Maître-d'hôtel. — Cuire à l'eau salée de moyennes pommes de terre Hollande; les peler et les couper en rondelles pendant qu'elles sont brûlantes; les couvrir de bouillon blanc bouillant.

Assaisonner de sel et poivre blanc; réduire complètement le bouillon, beurrer fortement, dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Pommes de terre Marquise. — Mélanger à de l'appareil à « Pommes Duchesse », de la purée de tomate très réduite et bien rouge, dans les proportions de 5 cuillerées par 500 grammes d'appareil.

Dresser ces pommes sur plaques beurrées, au moyen de la poche munie d'une grosse douille cannelée, en forme de Pain de la Mecque ou de meringue cannelée. — Dorer légèrement et mettre au four assez chaud 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre Ménagère. — Cuire au four de grosses pommes de terre Hollande; lever un couvercle; retirer la pulpe et lui mélanger : 150 grammes de jambon cru, coupé en dés et un oignon moyen, haché, revenus au beurre, par kilo de pulpe. — Mouiller d'un verre de lait bouillant; réduire; garnir les écorces de pommes de terre avec cette composition. Lisser la surface; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et gratiner.

Pommes de terre à la Menthe. — Cuire à l'anglaise des pommes de terre nouvelles de moyenne grosseur, en leur ajoutant un bouquet de menthe. — Dresser en timbale avec, sur chaque pomme de terre, une feuille de menthe blanchie.

Pommes de terre Mireille. — Emincer en rondelles de moyennes pommes de terre crues; les assaisonner et les sauter au beurre.

Lorsqu'elles sont prêtes leur ajouter, par kilo de pommes de terre : 250 grammes de fonds d'artichauts émincés, sautés au beurre, et 100 grammes de lames de truffe.

Sauter le tout pour assurer le mélange et dresser en timbale.

Pommes de terre Mirette. — Tailler des pommes de terre crues en dés de 3 millimètres de côté; les cuire au beurre en les tenant un peu moelleuses. Leur ajouter, par livre de pommes de terre : 60 grammes de julienne de truffe et 3 cuillerées de glace de viande fondue.

Mélanger; dresser en timbale; saupoudrer de Parmesan râpé; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Pommes de terre Mousselet. — Emincer en rondelles de 2 centimètres d'épaisseur de belles pommes Hollande; les assaisonner et les sauter au beurre. — Disposer ces rondelles en couronne dans une timbale; garnir le milieu de champignons crus, émincés et sautés au beurre; semer sur ceux-ci une julienne de truffe cuite au Madère.

Pommes de terre Mousseline, ou Mousse Parmentier. — Préparer rapidement une purée de pommes de terre comme il est indiqué plus loin (Voir *Purée*). A cette purée, mise au point en la tenant un peu ferme, ajouter, par kilo de purée : 100 grammes de Parmesan râpé;