

Retirer ensuite les chairs des carapaces ; les dresser en timbale avec les truffes ; puis, réduire la crème à 2 décilitres et lui incorporer 3 cuillerées de glace de viande blonde fondu et quelques gouttes de jus de citron.

Passer cette sauce à la mousseline et la verser sur les morceaux de homard.

**Croquettes de Homard.** — Préparer une saucisson de homard, champignons et truffes, lié d'une sauce Béchamel finie au Beurre de homard, selon les proportions établies à l'article « Croquettes ». (Voir *Hors-d'œuvre chauds.*)

Diviser cet appareil en parties du poids moyen de 75 grammes ; les façonner en forme d'ovales allongés et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit.

Accompagnement : Sauce Homard.

**Homard à la Française.** — Diviser le homard en tronçons ; ranger ceux-ci dans un sautoir contenant 50 grammes de beurre très chaud ; assaisonner de sel, poivre et pointe de cayenne.

Lorsque les chairs sont raidies, mouiller de 2 décilitres de vin blanc et d'un petit verre de fine Champagne. Ajouter (pour un homard moyen) : 2 cuillerées de julienne d'oignon et de carotte étuvée au beurre ; une pincée de persil concassé ; 5 ou 6 cuillerées à soupe de fonds de poisson. — Couvrir et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Dresser le homard dans un plat ou une timbale ; lier la cuisson avec 2 cuillerées de velouté de poisson ; compléter la sauce avec 100 grammes de beurre fin et la verser sur le homard.

**Homard grillé.** — Généralement, le homard est pris vivant, fendu dans la longueur, assaisonné et grillé à feu doux, en comptant une demi-heure pour un homard de 900 grammes à un kilo. — Il est cependant préférable de cuire d'abord le homard aux trois quarts dans un court-bouillon ; attendu que, ainsi traitée, la chair du homard ne durcit pas comme quand elle est traitée à cru. Dans ce cas le homard est fendu en sortant du court-bouillon, arrosé de beurre fondu, et grillé le temps voulu pour en compléter la cuisson.

Dresser sur une serviette ou sur une grille, après avoir brisé les pinces pour faciliter l'extraction de la chair, et l'entourer de persil frisé.

— Servir en même temps une sauce Diable, ou toute autre sauce de poissons grillés, mais bien relevée.

**Homard bouilli à la Hollandaise.** — Cuire le homard dans un court-bouillon ordinaire et, aussitôt qu'il est cuit, l'égoutter et le fendre dans la longueur sans séparer complètement les deux moitiés.

Le dresser sur serviette et l'entourer de persil frisé.

— Servir en même temps : 1<sup>o</sup> des pommes de terre fraîchement cuites et bien farineuses ; 2<sup>o</sup> une saucièrue de beurre fondu.

**Homard à la Mornay ou au Gratin.** — Procéder en tous points comme pour le Homard Cardinal, en remplaçant la sauce Cardinal par une sauce Mornay.

**Mousselines de Homard.** — En ce qui concerne les Crustacés quels qu'il soient, le terme *Mousse* indique une préparation froide, tandis que celui de *Mousseline* s'applique invariablement à une préparation chaude.