

Fritots divers. — Le Fritot se différencie du Beignet proprement dit, en ce qu'il est invariablement accompagné d'une sauce Tomate. Si l'usage tout-puissant, contre lequel toute réaction est difficile, a consacré les deux termes, nous n'en pensons pas moins que le terme « Beignet », devrait être réservé pour les préparations ressortissant de l'entremets, et que celui de Fritot suffirait pour désigner celles ressortissant des Hors-d'œuvre chauds.

Mais, où la confusion s'accentue, c'est dans l'emploi, sous un sens synonyme, des mots « Fritot » et « Marinade »; préparations entre lesquelles pourtant la différence est nette.

Les éléments du Fritot sont généralement : des escalopes de volaille ou de cervelle, des pieds de mouton, de la peau de tête de veau, etc. Ces éléments sont toujours cuits à l'avance, marinés avec jus de citron, filet d'huile et fines herbes ; enrobés de pâte à frire, frits, et accompagnés d'une sauce Tomate.

Or, il est arbitraire de désigner une telle préparation sous le nom de Marinade, car la marinade sommaire des éléments n'en peut justifier l'adoption.

La Marinade se distingue du Fritot en ce que : 1° ses éléments sont toujours traités à cru ; 2° qu'ils sont marinés plus longtemps et avec les aromates que comporte la marinade ordinaire à cru ; 3° que ces éléments, épongés au sortir de la marinade, sont farinés, panés à l'anglaise, au lieu d'être enrobés de pâte à frire, et traités au beurre clarifié ; ce qui rend absolument dissemblables les deux préparations, lors même qu'elles comportent les mêmes éléments, puisque le principe établit : que tout élément de Fritot est cuit à l'avance, tandis que les éléments des Marinades sont employés crus.

Harengs à l'Estonienne. — Appareil composé de : purée de filets de harengs dessalés, additionnée de même quantité de mie de pain légèrement colorée au beurre ; un demi-décilitre de crème et un œuf par parties de 200 grammes du poids total de l'appareil.

Bien mélanger ; cuire dans une poêle et au beurre clarifié, comme des crêpes.

Harengs en Papillote. — Faire revenir au beurre un oignon finement haché ; y ajouter le double de son volume de mie de pain de seigle, poivre, muscade, et 2 décilitres de sauce Parisienne.

Cuire cet appareil pendant 5 minutes ; mélanger dedans les filets, coupés en dés, de 3 harengs dessalés, dont les têtes et les queues doivent être réservées.

Laisser refroidir ; diviser ensuite cet appareil en parties de la grosseur d'un hareng ; les façonner sur un plafond beurré, en forme de hareng, en y rapportant têtes et queues.

Passer au four pour coloration ; mettre ensuite en papillote *ad hoc* huilée, et faire souffler celle-ci au dernier moment.

Huîtres. — Bien que la destination naturelle de cet excellent mollusque soit d'être dégusté cru, la pratique culinaire le soumet à de nombreux apprêts, parmi lesquels nous indiquons les suivants.

Huîtres à l'Américaine. — Les ouvrir et les pocher dans leur eau. Les remettre dans leur coquille concave et les masquer d'une « sauce à l'Américaine. »