

**Huîtres à l'Anglaise.** — Les ouvrir et les détacher. Envelopper chaque huître d'une très fine tranche de Bacon ; les embrocher sur petits bâtelets ou brochettes à anneaux ; assaisonner et faire griller.

Dresser sur toasts en pain grillé, de la forme des brochettes ; saupoudrer de « bread crumb » ou mie de pain frite, et saupoudrer légèrement de Cayenne.

NOTA. — Le nom anglais de cette préparation, qui est un Savoury plutôt qu'un Hors-d'œuvre, est *Angels on horse back*, ce qui se traduit par « Anges à cheval. »

**Huîtres Favorite.** — Ouvrir les huîtres ; les pocher dans leur eau et les ébarber.

Dans chacune des coquilles concaves, bien nettoyées, mettre une petite cuillerée de sauce Béchamel ; ajouter une huître avec une petite lame de truffe dessus ; masquer de même sauce ; saupoudrer de Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

**Huîtres à la Florentine.** — Pocher les huîtres ; ranger les coquilles concaves sur une plaque ; garnir le fond d'épinards en feuilles grossièrement hachés et étuvés au beurre ; placer une huître dans chaque coquille ; napper de sauce Mornay et faire glacer vivement.

**Huîtres au Gratin.** — Ouvrir les huîtres ; les détacher, ébarber, les remettre chacune dans sa coquille concave et ranger les coquilles sur une plaque. Exprimer une goutte de jus de citron sur chacune ; saupoudrer d'une pincée de mie de pain frite, arroser d'un peu de beurre fondu et ajouter encore gros comme un pois de beurre sur chaque huître.

Gratiner à four vif ou à la Salamandre.

**Huîtres Maréchal.** — Ouvrir les huîtres ; les pocher dans leur eau et les éponger à fond.

Juste au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire claire, et les plonger à friture chaude.

Les dresser par trois, sur une rondelle de citron ; ajouter une pincée de feuilles de persil frit bien vert et dresser sur serviette.

**Huîtres Mornay.** — Ouvrir les huîtres ; les pocher légèrement et les ébarber.

Masquer de sauce Mornay le fond de coquilles concaves ; mettre 2 huîtres dans chaque coquille ; couvrir de même sauce ; saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et faire glacer vivement.

**Huîtres à la Polonaise.** — Ouvrir les huîtres ; les ébarber et les ranger par deux en coquilles concaves disposées sur une plaque.

Chauffer à la poêle une quantité de beurre relative au nombre d'huîtres, soit 4 grammes par huître ; jeter dedans 30 grammes de mie de pain très fine par 100 grammes de beurre, et frire cette mie de pain.

Mettre la valeur d'une cuillerée de cette « polonaise » sur les huîtres et les passer au four chaud, pendant 2 minutes.

**Huîtres Soufflées.** — Ouvrir 2 douzaines d'huîtres ; les égoutter et les piler, crues, en y ajoutant 2 blancs d'œufs par petites parties. — Passer au tamis ; monter cette purée sur la glace avec environ 4 décilitres de crème, et y ajouter une cuillerée de farce mousseline de merlan.

Avec cette farce, garnir le fond de coquilles concaves ; placer dans chacune une huître pochée, parée et enrobée de sauce Villeroy ; recouvrir avec de la farce, lisser celle-ci en dôme, et entourer la base d'une ligne