

## LANGOUSTE FROIDE

**Aspic de Langouste.** — Voir les différentes formules « d'Aspics de homard » et procéder de même.

Sont également applicables à la langouste, les formules : *Côtelettes de homard Arkangel* et *Pain de homard*.

**Langouste à la Parisienne.** — Les méthodes qui concernent l'appât de la Langouste à la Parisienne et à la Russe sont contradictoires, bien que les deux genres soient très distincts, et qu'il n'y ait pas de confusion possible.

Ce qui établit nettement leur différence, c'est que, dans la méthode « à la Parisienne », les escalopes sont simplement glacées à la gelée ; tandis que, dans la méthode « à la Russe », elles étaient, autrefois, enrobées de sauce Mayonnaise collée à la gelée ; procédé généralement abandonné aujourd'hui, et remplacé par l'enrobage des escalopes à la sauce Chaud-froid maigre.

*Opération* : Fixer solidement la langouste sur une planchette, avec la queue bien étendue. La cuire au court-bouillon ordinaire et la laisser refroidir. — Pour l'extraction de la queue, on peut procéder de ces deux façons : 1° détacher la membrane du dessous au ras des bords de la carapace ; ou : 2° pratiquer sur la carapace deux incisions parallèles, espacées de 4 centimètres, et allant de la tête à la queue. D'une façon ou de l'autre, retirer la queue aussi entière que possible ; la diviser en escalopes régulières ; les décorer chacune d'une lame de truffe unie ou cannelée et les arroser de gelée fondue, froide, jusqu'à ce qu'elles en soient bien recouvertes.

Retirer du coffre les chairs et les parties crémeuses. Couper les chairs en dés et les ajouter à une salade de légumes ; passer les parties crémeuses au tamis et les joindre à une sauce Mayonnaise légèrement collée.

Avec cette Mayonnaise, lier la Salade de légumes ; la dresser en forme de pyramide dans de moyens fonds d'artichauts ; poser un point de truffe sur chacun et lustrer à la gelée.

Fixer la carapace, préalablement remplie de feuilles de laitue taillées en grosse julienne, sur un tampon en forme de coin posé sur le plat de service, de façon à ce que, la langouste étant placée dessus, se trouve à moitié debout. Ranger alors, sur la langouste, les escalopes glacées en partant de la tête, et en les rapportant par grandeur, tout en les cheva-lant légèrement.

Entourer le tampon où est fixée la langouste avec les fonds d'artichauts, en alternant ceux-ci de quartiers d'œufs durs, ou de demi-œufs durs affranchis à la base et posés debout, le jaune en dehors ; ou bien encore d'œufs en tonnelets, garnis de la même salade que les fonds d'artichauts. — Border le plat de croûtons de gelée blanche bien limpide.

**Langouste à la Russe.** — Procéder comme ci-dessus pour : 1° cuire la langouste ; 2° extraire la queue ; 3° détailler celle-ci en escalopes.

Enrober ces escalopes de sauce Mayonnaise collée à la gelée ou, ce qui est infiniment préférable, de sauce Chaud-froid maigre, additionnée des parties crémeuses de la langouste, passées au tamis.