

tiers de leur poids de pommes de terre cuites à l'eau salée, comme pour la purée ordinaire.

Prendre la purée dans un sautoir; l'additionner de 50 grammes de beurre par livre; puis la dessécher à feu vif et la ramener ensuite à sa consistance normale, avec du lait. Au moment de servir, la beurrer, hors du feu, et dresser en timbale.

CÈPES

Les cèpes qui ne sont pas ouverts, ou à peine, ne se lavent pas.

Ceux qui sont complètement ouverts doivent, au contraire, être lavés; on les fait griller, ou on les étuve au beurre, après les avoir bien éponges.

Cèpes à la Bordelaise. — Escaloper les cèpes; les assaisonner de sel et de poivre; les mettre dans de l'huile très chaude et les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés.

Presque au dernier moment, ajouter, par 250 grammes de cèpes: 30 grammes de queues des cèpes réservées et hachées; une cuillerée à café d'échalote hachée; une cuillerée de mie de pain, laquelle a pour but d'absorber l'excès d'huile lorsque les cèpes sont servis.

Sauter le tout ensemble pendant quelques minutes; dresser en timbale, compléter avec un filet de jus de citron et persil haché.

Cèpes à la Crème. — Escaloper les cèpes; les étuver au beurre avec une cuillerée à dessert d'oignon haché cuit au beurre, à blanc, par 250 grammes de cèpes.

Lorsqu'ils sont étuvés, les égoutter; les couvrir ensuite de crème bouillante et laisser bouillir doucement jusqu'à complète réduction de celle-ci.

Au dernier moment, compléter avec un peu de crème claire et dresser en timbale.

NOTA. — La meilleure manière de préparer les Cèpes à la crème est, en supposant que ce soit de la conserve, de bien les éponger et de les sauter au beurre sans les laisser rissoler. Les mettre alors dans une casserole avec une cuillerée d'oignon blondi au beurre. Couvrir de crème fraîche bouillante et la réduire des deux tiers. A défaut de crème, on peut la remplacer par de la Béchamel.

Cèpes à la Provençale. — Opérer comme pour les « Cèpes à la Bordelaise », en remplaçant l'échalote par de l'oignon haché et une pointe d'ail écrasé.

Dresser en timbale; finir avec un filet de jus de citron et persil haché.

Cèpes Rossini. — Procéder selon la formule « Cèpes à la crème » en ajoutant aux cèpes le tiers de leur poids de truffes crues, coupées en lames épaisses, qui sont étuvées en même temps.

Au moment de servir, compléter avec un peu de glace de viande blonde fondue et dresser en timbale.

CHAMPIGNONS

Sous cette simple désignation, on ne comprend, en cuisine, que le champignon blanc de couche, ou le champignon de prairie dont il est fait un très grand usage en Angleterre.

Les autres espèces sont toujours désignées sous leurs noms propres.