

2 cuillerées de beurre fondu ; un œuf, et la quantité d'eau froide nécessaire pour obtenir une pâte claire.

Autant que possible, l'apprêter une heure à l'avance.

Riz pour farcir les volailles servies en Relevé ou en Entrée.

— Passer un instant un demi-oignon haché dans 50 grammes de beurre. Ajouter 250 grammes de riz Caroline ou de riz Patna, et remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il soit devenu très blanc.

Mouiller avec un demi-litre de consommé blanc ; donner 15 minutes de cuisson, à couvert, et ajouter : un décilitre et demi de crème ; 125 grammes de graisse de foie gras, ou de beurre ; quelques cuillerées de Sauce Suprême, et la garniture indiquée par l'apprêt de la volaille à laquelle le riz est destiné.

NOTA. — Etant donné que ce riz subit un complément de cuisson dans la volaille, il ne doit être cuit qu'aux trois quarts. On doit tenir compte aussi que ce riz, finissant de gonfler dans la volaille, celle-ci n'en doit pas être remplie complètement.

Salpicons divers. — Sous le terme générique de Salpicon, on comprend toute une série de préparations.

Le Salpicon est *simple* ou *composé*.

Il est *simple*, s'il ne comporte qu'un seul élément, comme : chair de volaille ou de gibier ; viande de boucherie, ris de veau ; ou bien encore : foie gras ; poissons ou crustacés ; jambon ou langue.

Il est *composé*, s'il réunit plusieurs des éléments cités, susceptibles de s'accorder ensemble, et augmentés de champignons, truffes, etc.

Le mode préparatoire des Salpicons réside dans le détail, en petits dés réguliers de un demi-centimètre de côté, des éléments qui doivent les composer.

La série de préparations des Salpicons a son point de départ dans le mode d'association de ces éléments, lequel détermine leur appellation spéciale, comme : Salpicon à la royale, — à la financière, — à la parisienne — à la Montglas — au chasseur, etc.

Twarogue pour Piroguis. — Prendre 250 grammes de fromage blanc bien égoutté ; le presser fortement dans une serviette. Le mettre dans une terrine ; travailler à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lisse ; ajouter 250 grammes de beurre manié, puis ramolli en pommade et un œuf entier.

Assaisonner de sel et de poivre.

