

froids, et représentent, avec les Tartelettes qui se préparent exactement de même, sauf la différence de forme, le genre classé sous le nom de *Frivolités*.

Pâte pour Tartelettes et Barquettes. — Détremper 500 grammes de farine avec une pincée de sel; 250 grammes de beurre fondu froid; un œuf entier; 2 jaunes; quelques gouttes d'eau. Travailler la pâte le moins possible; la rouler en boule et la laisser reposer au frais pendant 2 heures.

Avec cette pâte, foncer Barquettes ou Tartelettes, et les cuire à blanc, comme de coutume.

Garnitures des Barquettes et des Tartelettes. — Ces garnitures sont à base de Beurre composés, ou à base de gelée.

Le premier genre admet toutes les garnitures de Canapés et autres, que peuvent inspirer le goût et la fantaisie.

Dans le second genre, la garniture est généralement constituée au fond par une couche d'une mousse quelconque, sur laquelle on dispose un élément d'une couleur différente de celle de la mousse, qui est décoré et nappé de gelée bien claire.

Exemple : Garnir le fond des Barquettes ou des Tartelettes d'une couche de mousse rose de crevette, d'écrevisse ou de homard. Sur cette couche, disposer une huître pochée bien blanche, ou une rondelle d'œuf dur détaillée à l'emporte-pièce cannelé, décorée d'un point de corail de homard au milieu du jaune; ou un losange de filet de sole décoré d'une pluche de cerfeuil, et napper de gelée à hauteur des bords des Barquettes ou des Tartelettes.

On peut ainsi faire une variété considérable de ces Hors-d'œuvre, que le goût et l'idée font deviner, mieux qu'on ne peut les indiquer.

Betterave pour détails. — La choisir ayant la chair bien rouge et la cuire au four de préférence.

La détailler en tronçons quand elle est bien froide; façonner ceux-ci en forme de petites caisses, cassolettes, barquettes, etc.; qui sont garnies à volonté.

NOTA. — La betterave fournit un élément précieux pour le décor des Hors-d'œuvre, et on l'emploie dans une infinité de cas. Mais comme sa couleur déteint facilement sur les objets qu'elle touche, il est bon de ne dresser qu'au dernier moment les Hors-d'œuvre où elle est employée, ou de ne l'ajouter aux salades où elle figure qu'au moment de les servir.

Betterave en salade. — Betterave cuite au four, et détaillée en julienne quand elle est bien froide. Y ajouter le tiers de son volume d'oignon cuit au four et tenu un peu ferme. Assaisonner à l'huile et au vinaigre, comme une salade ordinaire; dresser, et saupoudrer de persil et de cerfeuil hachés.

Betterave en salade à la Crème. — Préparer comme ci-dessus la julienne de betterave et d'oignon. La mélanger dans un assaisonnement composé de : moutarde française, montée à la crème épaisse et fraîche, relevé de jus de citron, et complété avec sel et poivre dans les proportions convenables. (Voir Série des *Sauces froides*.)

Beurres pour Hors-d'œuvre. — Voir les indications données à ce sujet au Nota placé en tête de cette série.

Bigarreaux confits. — Choisir les fruits bien fermes et les préparer en y laissant 2 centimètres de queue. Les mettre en bocal, en disséminant