

On peut aussi les coucher à la poche, en forme de meringues de la grosseur d'un œuf.

Généralement, on décore les Mousselines avec lames ou détails de truffe.

Pour l'apprêt de l'appareil et le pochage des Mousses et Mousselines, voir, au chapitre des *Garnitures*, la formule de la farce C.

**Mousselines de Saumon Alexandra.** — Mouler les Mousselines à la cuiller à potage et les déposer au fur et à mesure dans un sautoir beurré.

Placer sur chacune une escalope de saumon ovale et très mince; les pocher, les égoutter ensuite sur un linge et les dresser en couronne sur le plat de service, avec une lame de truffe sur chaque escalope.

Napper de sauce Mornay; faire glacer et, en les sortant du four, disposer au milieu une garniture de petits pois très fins, ou de pointes d'asperges, liés au beurre.

**Mousseline de Saumon Tosca.** — Additionner la farce mousseline de 50 grammes de Crème d'écrevisse par livre de farce.

Les mouler en moules à darioles; les pocher; démouler et dresser en couronne comme ci-dessus.

Garnir ensuite d'escalopes de laitance cuites au Beurre noisette; de queues d'écrevisses coupées en deux dans la longueur et de lames de truffe.

Napper d'une sauce Mornay légère, finie au Beurre d'écrevisse, et faire glacer vivement.

NOTA. — En dehors de ces deux formules, on peut encore appliquer aux Mousselines de saumon toutes les garnitures qui conviennent aux filets de sole.

Les garnitures de purée de légumes de primeurs leur conviennent aussi très bien, et il y a là une très grande source de variations.

**Saumon Régence (Grosse pièce).** — Garnir le saumon de farce de merlan truffée et le braiser au Sauternes, sur fonds d'aromates.

Le dresser sur un plat bordé d'une guirlande en appareil à pomme Marquise, simplement séchée au four, et l'entourer d'une garniture à la Régence, disposée en bouquets.

Piquer sur la pièce 3 hâtelets composés de : écrevisse troussée, grosse quenelle ronde décorée et truffe glacée.

— Sauce Régence A.

NOTA. — Sauf pour froid, on sert rarement le Saumon entier et, même dans ce cas on ne prépare ainsi que les petits. La raison en est qu'il est difficile, pour ne pas dire impossible, de servir bien chaude une pièce destinée à 15 ou 20 personnes ou plus.

Au contraire, il est préférable, quand on le peut, de cuire entier le saumon pour froid, et de le laisser refroidir dans sa cuisson. La qualité y gagne certainement.

## SAUMON FROID

Ainsi qu'il est dit dans le Nota ci-dessus, le saumon, destiné à être servi froid, doit autant qu'il est possible être cuit entier ou en gros tronçons, et refroidi dans le court-bouillon. — Les tranches, qui sont cuites séparément, peuvent être plus correctes, plus faciles à présenter sous une forme avantageuse, mais la chair est plus sèche que celle du saumon cuit en entier ou en tronçons. Aussi, avec les grosses pièces de saumon froid, gagne-t-on en qualité ce que l'on perd en correction.

Pour le dressage du saumon froid, on peut enlever la peau pour mettre