

litre de lait bouilli et 125 grammes de Gruyère frais râpé; bien mélanger le tout. — Verser cette composition dans des plats en terre frottés d'ail et bien beurrés; saupoudrer copieusement la surface de Gruyère râpé; ajouter quelques parcelles de beurre et cuire au four de chaleur moyenne pendant 40 à 45 minutes.

Pommes de terre Gratinées. — Cette préparation se fait des deux manières suivantes :

1^o Apprêter une fire purée de pommes de terre; aussitôt prête la dresser dans un plat creux à gratin, beurré; lisser la surface; saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

2^o Cuire au four de belles pommes de terre Hollande bien lavées. Aussitôt cuites, les fendre sur la longueur; retirer la pulpe; passer celle-ci au tamis pendant qu'elle est brûlante, et la finir comme la purée ordinaire. Emplir les demi-écorces avec cette purée; saupoudrer de fromage râpé et de chapelure fine; ranger sur une plaque et gratiner comme ci-dessus. — En sortant les pommes du four, les dresser sur serviette et servir de suite.

Pommes de terre à la Hongroise. — Faire revenir au beurre 100 grammes d'oignon haché, saupoudré d'une cuillerée à café de Paprika.

Ajouter 2 tomates pelées, pressées, émincées; un kilo de pommes de terre coupées en rondelles un peu épaisses, et mouiller juste à hauteur avec du Consommé. — Cuire, en réduisant presque entièrement le mouillement; saupoudrer de persil haché au dernier moment.

Pommes de terre au lard. — Faire rissoler au beurre 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et 12 petits oignons. Egoutter lard et oignons; mélanger au beurre 30 grammes de farine; cuire celle-ci pendant quelques minutes et mouiller avec trois quarts de litre de Consommé. — Assaisonner d'une pincée de poivre, et ajouter: un kilo de pommes de terre moyennes coupées en quartiers bien parés; le lard et les oignons; un bouquet garni. — Couvrir et cuire doucement.

Dresser en timbale; saupoudrer légèrement de persil haché.

Pommes de terre Lorette. — Ajouter du fromage râpé à de l'appareil à « Pommes dauphine », dans les proportions de 30 grammes de fromage par 500 grammes d'appareil.

Diviser cette composition en parties du poids de 50 grammes; les mouler en croissants en saupoudrant légèrement de farine. — Plonger ces croissants à friture bien chaude environ 6 minutes avant de servir.

Pommes de terre à la Lyonnaise. — Couper en rondelles des pommes de terre cuites à l'eau, pelées; les sauter au beurre à la poêle.

Sauter également au beurre de l'oignon émincé dans les proportions d'un quart des pommes de terre.

Lorsqu'il est bien doré, l'ajouter aux pommes sautées; assaisonner de sel et poivre; sauter les deux éléments ensemble pendant quelques minutes pour les bien mélanger et dresser en timbale avec persil haché.

Pommes de terre Macaire. — Cuire au four des pommes de terre Hollande. Aussitôt cuites, les vider en recueillant la pulpe dans un plat; assaisonner de sel et poivre; travailler cette pulpe à la fourchette en y ajoutant 200 grammes de beurre par kilo de pulpe.