

Crevettes Frites. — Faire sauter les crevettes, crues, à l'huile ou au beurre clarifié. Les égoutter ; assaisonner de sel légèrement cayenné, et dresser sous serviette.

NOTA. — Les crevettes frites se servent quelquefois comme poisson de déjeuner.

CREVETTES FROIDES

Aspic de Crevettes — Chemiser dé gelée blanche un moule à bordure, et le remplir en alternant des couches de queues de belles crevettes, de couches de gelée blanche.

Démouler et dresser comme tout autre Aspic.

Mousse froide de Crevettes. — On doit, pour cela, disposer de crevettes crues. Le cuire comme pour bisque et décortiquer une partie des queues pour foncer le moule.

Piler le reste avec les débris, un peu de beurre et la Mirepoix de cuisson. Passer au tamis fin ; additionner la purée obtenue d'un quart de Velouté et de 2 décilitres de gelée de poisson par 500 grammes de purée ; faire donner un bouillon et compléter, au moment de mettre en moule, avec 2 décilitres et demi de crème à moitié fouettée seulement.

Chemiser un moule bas, à douille, avec de la gelée blanche ; l'incruster sur glace ; le foncer avec les queues de crevettes trempées dans de la gelée mi-prise et finir d'emplier le moule avec la Mousse préparée. — Démouler au moment sur serviette pliée.

NOTA. — Cette Mousse peut également être dressée au fond d'un plat creux en argent, porcelaine ou cristal. Les queues de crevettes sont disposées dessus et recouvertes de gelée.

ÉCREVISSES

(Proportions pour 1 service ; 30 écrevisses.)

Quel que soit leur apprêt, les écrevisses doivent toujours être bien lavées et châtrées ; c'est-à-dire débarrassées du boyau intestinal dont l'extrémité se trouve sous le milieu de la queue, ce qui se fait en saisissant cette extrémité avec la pointe d'un petit couteau et en le retirant doucement pour ne pas le briser.

Laissé dans les écrevisses, ce boyau risquerait, principalement au moment du fraîcheur, de leur donner de l'amertume. Cette opération ne doit se faire qu'au dernier moment, et les écrevisses doivent être mises immédiatement dans la cuisson ; sinon leur eau s'échappe par l'orifice de cette blessure, et elles se vident.

NOTA. — Pour leur emploi en cuisine, les Ecrevisses se divisent en trois catégories qui sont : les Bisques (poids : 30 à 40 gr.) ; les Garnitures (poids : 50 à 60 gr.) ; les Buissons et Bordelaises (80 à 100 gr.). Il nous semble intéressant de donner ici le Tableau de progression de poids des écrevisses, de 1 mois à 20 ans, établi selon les expériences du professeur Zipcy.

Tableau de progression de poids des écrevisses de 1 mois à 20 ans.

AGE.	POIDS.	AGE.	POIDS.	AGE.	POIDS.
1 mois.	0 gr. 20	4 ans.	17 à 18 gr.	8 ans.	35 à 40 gr.
1 an.	1 gr. 05	5 ans.	22 à 25 gr.	9 ans.	45 à 50 gr.
2 ans.	5 à 6 gr.	6 ans.	27 à 32 gr.	10 ans.	52 à 60 gr.
3 ans.	10 à 13 gr.	7 ans.	32 à 35 gr.	15 à 20 ans.	80 à 120 gr.