

Saucisses de Francfort et de Strasbourg. — Les pocher à l'eau bouillante et à couvert pendant 10 minutes. Une plus longue cuisson ne peut que leur faire perdre de leurs qualités.

On peut les servir nature avec du raifort râpé et une purée de pommes de terre à part; mais la garniture usuelle est une Choucroute braisée.

Saucisses à la Marmelade. — Pocher les saucisses au four avec beurre et filet de vin blanc. Les dresser en couronne et les arroser avec leur cuisson.

— Servir à part une timbale de marmelade de pommes peu sucrée. (Voir *Carré à la Marmelade*.)

Pudding de Saucisses à l'Anglaise. — Foncer un moule à Pudding avec la pâte dont la formule est indiquée à l'article « Beefsteak-Pudding.

Ranger dans l'intérieur des saucisses anglaises nouées en chipolata, blanchies fortement et rafraîchies; couvrir d'une sauce aux oignons à brun; fermer le moule avec une abaisse de pâte; l'envelopper dans une serviette beurrée et farinée. — Cuire le Pudding à l'eau bouillante pendant 2 heures et demie; le déballer et l'envoyer tel quel, sur un plat couvert d'une serviette.

Saucisses au Rizotto. — Raidir les saucisses au beurre; les diviser en tronçons de 5 centimètres de long et finir de les cuire avec 100 grammes de truffes blanches en lames. — Dresser tel quel au milieu d'une bordure de rizotto moulée sur le plat de service.

NOTA. — En Italie, où cette préparation est très usitée, on adjoint souvent des choux hachés au rizotto pendant sa cuisson.

Saucisses au Vin blanc. — Ces saucisses se préparent de deux façons :

1° Les pocher au beurre et au four; les dresser sur croûtons frits. Déglacer au vin blanc; réduire; ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire; beurrer légèrement et verser sur les saucisses.

2° Les raidir au beurre; les pocher ensuite avec 2 décilitres de vin blanc par 20 saucisses.

Dresser celles-ci sur croûtons frits, réduire le vin blanc des deux tiers; ajouter un jaune d'œuf, un filet de jus de citron, 2 cuillerées de glace de viande, 100 grammes de beurre et verser sur les saucisses.

COCHON DE LAIT

Qu'il soit farci ou non, le cochon de lait est toujours rôti entier; le point essentiel est de conduire la cuisson de façon à ce qu'elle soit au point lorsque la peau est devenue croustillante et dorée.

La durée de la cuisson varie entre une heure et demie et 2 heures pour un cochon de lait de poids moyen. S'il est farci, ce temps est augmenté d'un quart d'heure par livre de farce.

Il doit être arrosé de préférence avec de l'huile pendant sa cuisson; cet élément permettant d'obtenir la peau plus croustillante que par l'emploi de tout autre corps gras.

En même temps que la pièce, on sert toujours une saucière de bon jus.