

**Bouchées Saint-Hubert.** — Forme ronde cannelée et très petites.

*Garniture :* Purée de gibier noir, relâchée avec la quantité nécessaire d'excellente sauce Espagnole de gibier. Mince rondelles cannelées de champignons, pour couvercles.

**Bouchées Victoria.** — Forme ronde cannelée.

*Garniture :* Salpicon de chairs de homard et de truffes lié d'une sauce Homard ordinaire.

**Bouchées comme éléments de garnitures (PETITES).** — Indépendamment de leur rôle spécial comme Hors-d'œuvre chaud, les Bouchées sont usitées aussi et assez souvent, à titre de garniture, ou d'élément de garniture, pour les Relevés de poissons et de gibier. Dans ce cas, elles reçoivent une garniture en rapport avec la pièce dont elles forment l'entourage.

Elles se servent aussi avec certains légumes, notamment avec les céleris et les cardons. Dans ce cas spécial, elles sont garnies de moelle en dés, pochée, liée à la glace de viande. Une rondelle de moelle pochée figure le couvercle, et elles sont dressées autour du légume.

En quelque circonstance que ce soit, où les Bouchées sont appelées à jouer ce rôle, elles doivent être petites et bien feuillettées.

**Brochettes diverses.** — Les Brochettes comportent toujours : 1<sup>o</sup> un élément principal qui peut être : Foie de veau, de porc ou d'agneau; foies de volaille; ris de veau ou d'agneau; 2<sup>o</sup> des éléments auxiliaires comme : champignons cuits escalopés; petits carrés de lard maigre blanchi, ou de jambon maigre.

Quand l'élément principal est : foie de veau ou autre, ou foies de volaille, il est escalopé et sauté au beurre.

Ensuite, cet élément et ceux qui doivent l'accompagner sont roulés dans une Duxelles serrée; enfilés, en les alternant, sur des brochettes à anneaux, et chapelurés.

Les brochettes sont alors mises sur le gril, pour compléter à feu doux la cuisson des éléments qui n'ont été que saisis ou blanchis, et se servent sur un Beurre maitre-d'hôtel à moitié dissous, ou sur une sauce claire s'harmonisant avec l'élément principal des Brochettes.

**Brochettes de Parme.** — Voir *Attereaux au Parseman*.

**Caisses diverses.** — L'usage des caisses en papier dont on se servait autrefois, a été abandonné pour celui des élégantes casseroles en porcelaine plissée, qui les remplacent d'ailleurs avantageusement.

Les garnitures habituelles de ces caisses sont de gros salpictons; les mêmes qui sont indiqués aux Bouchées et Croustades; mais elles servent aussi pour de légers Hors-d'œuvre chauds gratinés, petits Soufflés divers, etc.

**Cannelons.** — Ce genre de Hors-d'œuvre était très usité dans l'ancienne cuisine et, s'il ne l'est plus autant, il n'est pas complètement abandonné pour cela. Ces cannelons sont exactement ceux de la pâtisserie; à cette différence qu'ils ne se sucrent pas.

Ils se font avec des bandes de demi-feuilletage, de 18 à 20 centimètres de longueur, sur 2 centimètres de largeur, qui sont roulées en spirale autour de petits mandrins coniques en bois, après avoir été légèrement mouillées sur l'un des bords pour assurer la soudure, et on les dore légè-