

**Rizotto maigre.** — Procéder comme pour le « Rizotto à l'Italienne » en faisant le mouillement, soit avec du bouillon de poisson, soit avec deux tiers de cuisson de moules décantée et un tiers d'eau.

**Rizotto à la Milanaise.** — Est un « Rizotto à l'Italienne » additionné finalement d'une garniture Milanaise et sauce Demi-glace fortement tomatée.

NOTA. — Dans l'exposé de cette recette nous restons dans ce qui est la ligne directive du *Guide culinaire*. Toutefois nous devons faire remarquer qu'il est compris assez généralement, comme un simple Rizotto à l'Italienne condimenté au safran.

**Rizotto à la Piémontaise.** — Faire blondir dans 60 grammes de beurre un demi-oignon haché; ajouter 250 grammes de riz du Piémont; tenir sur un feu doux; remuer jusqu'à ce que le riz soit bien imprégné du beurre et mouiller avec deux fois son volume de Consommé (soit un demi-litre). L'addition du liquide se fait en trois fois et au fur et à mesure qu'il se trouve absorbé par le riz. En ajoutant ce liquide, remuer avec une cuiller de bois. La cuisson se fait à couvert et on obtient ainsi un riz crémeux qui est finalement additionné de 60 grammes de Parmesan et 40 grammes de beurre frais. Facultativement, ce Rizotto est complété avec des truffes blanches taillées en fins copeaux ou avec du jambon cuit coupé en dés.

NOTA. — On peut cuire le riz en le mouillant d'une seule fois. Dans ce cas, il ne doit pas être remué durant la cuisson. Il est du reste de principe absolu de ne pas remuer du riz en cuisson quel qu'il soit, par la raison qu'il en résulte un déplacement de liquide et que cela produit un attachement au fond de la casserole.

### SALSIFIS

Les salsifis employés en cuisine sont de deux sortes : le salsifis blanc et le salsifis noir, qui est aussi désigné sous le nom de *Scorsonère*.

Les mêmes préparations conviennent aux deux espèces. Quelle que soit cette préparation, les salsifis doivent être d'abord ratissés avec soin, lavés, puis cuits dans un Blanc léger.

**Salsifis à la Crème.** — Cuire les salsifis en les tenant un peu fermes. Les égoutter et les diviser en tronçons de 4 à 5 centimètres de longueur. Les gros tronçons doivent en plus être partagés en deux ou quatre, afin d'obtenir tous les morceaux de grosseur à peu près régulière. Achever la cuisson dans une Béchamel très claire, laquelle doit se trouver réduite presque complètement lorsque la cuisson des salsifis est à point. Ajouter alors quelques cuillerées de crème fraîche; juste ce qu'il faut pour ramener la liaison des salsifis à sa consistance normale.

**Salsifis frits.** — Après les avoir bien égouttés, les tailler en tronçons de 7 à 8 centimètres de long et les mettre dans un plat. Assaisonner de sel et de poivre; ajouter : jus de citron, quelques gouttes d'huile et persil haché; laisser mariner pendant 25 à 30 minutes, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

Ensuite, bien les égoutter; les tremper dans une pâte à frire légère; les mettre dans la friture très chaude et les égoutter quand la pâte est bien sèche.

— Dresser sur une serviette avec persil frit.

NOTA. — La marinade préalable des salsifis est facultative, mais très recommandable.