

cuillerées de fumet du gibier en préparation et réduite. — Passer au tamis fin.

Ajouter 2 jaunes et 3 petits blancs d'œufs fouettés en neige; dresser en caisses ou en casseroles et cuire comme les petits Soufflés précédents.

**Soufflés aux Huîtres.** — Pocher 20 petites huîtres; les ébarber et les mélanger dans un appareil de Soufflé au Parmesan. Dresser en caisses ou en casseroles et cuire comme les précédents.

**Soufflés au Jambon (PETITS).** — *Appareil pour 10 caisses*: Piler finement 250 grammes de jambon maigre, cuit, avec gros comme une noix de Beurre. Passer au tamis; mélanger cette pâte de jambon à un décilitre et demi de sauce Béchamel additionnée d'essence de jambon, réduite et relevée au Paprika.

Ajouter 3 jaunes et 3 blancs en neige bien ferme; dresser et cuire comme les précédents.

**Soufflés Parmesane (PETITS).** — *Appareil pour 10 caisses*: Délayer 450 grammes de farine avec 4 décilitres de lait bouilli; assaisonner de sel, poivre et muscade; faire prendre l'ébullition en remuant et ajouter, hors du feu : 60 grammes de Parmesan râpé; 30 grammes de beurre; 4 jaunes d'œufs et 4 blancs montés en neige bien ferme. Dresser en caisses ou en casseroles comme ci-dessus et cuire de même.

**Soufflés de Poisson (PETITS).** — La méthode est applicable à tous poissons comme : saumon, sole, merlan, rouget, éperlans, etc.

Les Soufflés prennent le nom du poisson qui en est la base, comme : « Petits Soufflés de Saumon », etc.

*Appareil pour 10 caisses*: Étuver au beurre la chair du poisson, quel qu'il soit, assaisonnée et coupée en dés. Passer au tamis et mélanger la purée à un décilitre et demi de sauce Béchamel, réduite avec un peu de fumet du poisson employé. Ajouter 3 jaunes et 4 blancs d'œufs en neige très ferme. Dresser et cuire comme précédemment.

**Nota.** — Pour le Soufflé d'éperlan, nous rappelons que, quelle que soit la préparation où figure l'éperlan, sa chair ne doit représenter, à cause de son goût très prononcé, que le tiers du poids total. Les deux autres tiers doivent être fournis par de la chair de sole, de préférence.

**Soufflés à la Suisse (PETITS).** — *Appareil pour 10 Soufflés*: Préparer l'appareil dans les proportions et comme il est dit aux « Petits Soufflés à la Parmesane », mais en mettant un blanc d'œuf en moins. Dresser cet appareil, en forme de choux, dans des petits moules à tartelettes beurrés. — Ranger ces moules dans un sautoir, avec un peu d'eau chaude dans le fond de celui-ci et pocher au four, pendant 15 minutes, sans aucune ébullition.

Démouler et ranger les Soufflés sur un plat creux, beurré et saupoudré de Parmesan. En saupoudrer également la surface des Soufflés et, 12 minutes avant de servir, verser de la crème crue dans le plat, en quantité suffisante pour qu'elle arrive à mi-hauteur des Soufflés.

Mettre à four doux et, quand la coloration est obtenue, les choux doivent avoir absorbé toute la crème.

**Subrics de Foie gras.** — *Appareil pour 10 Subrics*: Délayer 400 grammes de farine avec un œuf, un jaune et un décilitre de crème épaisse. Assaisonner d'une pincée de sel, poivre; mélanger dans cet appareil 350 grammes de foie gras poché ou braisé, froid et coupé en dés.