

**Jambon à la Milanaise.** — Braiser le jambon au Marsala et le glacer.

Dresser et servir à part : 1° une garniture à la Milanaise ; 2° une sauce Demi-glace légère fortement tomatoée.

**Jambon Monselet.** — Braiser le jambon au Xérès et le glacer.

Le dresser et l'entourer de bouquets de rissoles aux épinards, additionnés de langue écarlate hachée. Ces rissoles peuvent être faites de formes différentes.

— Servir à part une sauce Financière, additionnée d'un émincé de truffes fraîches et du vin de braisage, réduit.

**Jambon de Prague sous Croûte.** — Pocher le jambon à l'eau ; l'égoutter ; laisser refroidir à moitié ; retirer la peau ; le parer tout autour et le glacer.

Préparer une grande abaisse de pâte à pâté, ou de pâte à l'eau chaude salée ; placer le jambon sur cette abaisse, la partie glacée en dessous. Enfermer le jambon en soudant bien l'abaisse ; retourner la pièce sur une plaque, de façon que la soudure se trouve par dessous. Dorer ; rayer ; faire une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson ; mettre à four chaud et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche et bien colorée.

En sortant le jambon du four, introduire dans l'intérieur un grand verre de Porto ou de Sherry. Boucher l'ouverture avec un petit tampon de pâte et dresser sur le plat de service.

— Servir à part une Glace de viande légère, au Porto, bien beurrée au dernier moment.

NOTA. — Quand on emploie la pâte à l'eau chaude, l'enveloppe n'est ni dorée ni rayée, on la mouille seulement, et la pièce est mise dans un four très vif. Dès que le saisissement de la pâte est assuré, on introduit le vin, on ferme l'ouverture et on poursuit la coloration de la croûte jusqu'à ce qu'elle soit brûlée et absolument noire autour.

**Jambon de Prague aux Pâtes ou aux Légumes frais.** — — Indépendamment des garnitures et modes de préparation qui sont indiqués, le jambon de Prague — et tous les jambons servis chauds — admettent comme garnitures tous les farinages comme : Nouillettes, Gnoki, Lazagnes, Spaghetti, etc., soit liés simplement au beurre ou à la crème, soit finis au fromage.

Tous les légumes verts de primeurs comme : Haricots verts, Petits pois, Féveroles, jets et pousses vertes de Houblon, Orties, Epinards, Laitues, etc., constituent également d'excellentes garnitures, pourvu qu'on ait soin de les cuire au dernier moment et de les lier très peu avec d'excellent beurre.

Dans tous les cas où ces garnitures sont employées, nous conseillons de les servir séparément ainsi que la sauce.

**Jambon de Prague Metternich.** — Préparer le jambon sous Croûte comme ci-dessus.

— Servir en même temps : 1° de belles escalopes de foie gras sautées au beurre et recouvertes chacune d'une large lame de truffe ; 2° une timbale de pointes d'asperges liées au beurre ; 3° une sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

Pour le service, on dispose sur chaque assiette : une tranche de jam-