

Écrevisses à la Bordelaise. — Préparer une Mirepoix très fine avec : 50 grammes de rouge de carotte, 50 grammes d'oignon, 2 échalotes, 5 grammes de queues de persil, fragments de thym et de laurier. Passer ces éléments au beurre, et les étuver doucement jusqu'à cuisson complète. — Ou bien : prendre 3 cuillerées de Mirepoix Bordelaise préparée à l'avance.

Ajouter 50 grammes de beurre, les écrevisses lavées et châtrées, une pincée de sel, une pointe de Cayenne ; les faire sauter à plein feu jusqu'à complète coloration du test.

Mouiller d'un décilitre de cognac flambé et de 3 décilitres de vin blanc ; réduire d'un tiers ; compléter avec un décilitre de Velouté de poisson et un décilitre de fumet ; cuire à couvert pendant 10 minutes.

Dresser les écrevisses dans une timbale ; réduire la sauce et la finir avec : une cuillerée de glace de viande ; 100 grammes de beurre ; une pincée de persil concassé.

Relever l'assaisonnement et verser cette sauce sur les écrevisses.

Écrevisses en Buisson. — Les cuire dans un court-bouillon préparé comme celui des « Écrevisses à la Nage ».

Ces écrevisses s'accrochent par la queue après les pointes des gradins de l'ustensile spécial à cet usage, et on les garnit de bouquets de persil frisé bien vert.

Elles se dressent aussi sur serviette pliée.

Coquilles de queues d'Écrevisses Cardinal. — Border de toutes petites coquilles en argent d'un cordon d'appareil à pomme duchesse, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée ; dorer et faire colorer au four.

Saucer le fond des coquilles ; les garnir chacune de 6 queues d'écrevisses et masquer de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse. — Placer une lame de truffe cannelée sur le milieu de chaque coquille et border d'un petit cordon de truffe hachée.

Écrevisses à la Liégeoise. — Cuire les écrevisses dans un court-bouillon comme celui des « Écrevisses à la Nage ».

Aussitôt cuites, les dresser et les tenir au chaud. Passer et réduire la cuisson des trois quarts ; la monter avec 100 grammes de beurre ; verser sur les écrevisses et saupoudrer de persil concassé.

Écrevisses à la Magenta. — Faire sauter les écrevisses avec un décilitre et demi d'huile et la même quantité de Mirepoix que pour les « Écrevisses à la Bordelaise » ; mais il n'est pas utile que cette Mirepoix soit aussi fine.

Assaisonner ; ajouter 3 tomates pressées, pelées et hachées ; une pincée de persil concassé, et mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Couvrir ; cuire pendant 10 minutes, en sautant les écrevisses de temps en temps.

Les dresser en timbale ; finir la sauce avec 50 grammes de beurre, une pincée de basilic, et la verser sur les écrevisses.

Écrevisses à la Marinière. — Faire sauter les écrevisses en plein feu, avec 60 grammes de beurre, jusqu'à complète coloration des carapaces.

Assaisonner ; ajouter 3 échalotes finement émincées, un soupçon de thym et de laurier pulvérisés ; mouiller de 6 décilitres de vin blanc ; cuire à couvert pendant 12 minutes et dresser les écrevisses en timbale.