

Les Mousselines de homard se font avec une farce mousseline préparée avec la chair crue de celui-ci.

De même que celle des autres crustacés, cette chair donne une farce un peu trop molle pour pouvoir être moulée facilement à la cuiller à moins d'y remédier par un moyen quelconque, et il est préférable de les mouler dans des moules à quenelles spéciaux, bien beurrés. — Elles se pochent comme les autres Mousselines.

Toutes les sauces et garnitures indiquées pour les *Mousselines de Saumon* leur étant applicables, se reporter à ces articles.

Homard à la New-burg. — Le Homard à la New-burg se fait de deux façons : 1° avec le homard cru, méthode qui convient particulièrement pour les grands services ; 2° avec le homard cuit, méthode qui est la véritable.

Homard à la New-burg avec le homard cru. — Découper le homard vivant ; le sauter avec huile et beurre comme celui « à l'Américaine. »

Quand les chairs sont raidies et le test coloré, égoutter entièrement la graisse ; déglacer avec 3 cuillerées de cognac flambé et 2 décilitres de vin de Marsala. Réduire des deux tiers ; assaisonner ; ajouter 4 décilitres de crème et un décilitre de fumet de poisson ; couvrir et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer alors les tronçons de homard ; en extraire les chairs et les tenir au chaud dans une timbale couverte. Lier la sauce avec les intestins bichés avec 30 grammes de beurre, et laisser bouillir pendant quelques instants.

Passer alors la sauce à l'étamine et la verser sur les morceaux de homard.

Homard à la New-burg avec le homard cuit. — Cuire le homard au court-bouillon ; extraire les chairs de la queue en retirant la membrane du dessous, et les diviser en escalopes régulières.

Ranger ces escalopes dans un sautoir grassement beurré ; les assaisonner fortement et les chauffer des deux côtés pour développer la couleur rouge de l'épiderme. Ensuite, mouiller avec assez de Madère pour que les escalopes en soient à peu près couvertes, et réduire presque entièrement.

Au moment de servir, verser sur les escalopes une liaison composée d'un décilitre et demi de crème et 2 jaunes d'œufs. Rouler doucement la casserole sur le côté du feu, jusqu'à ce que, par la cuisson des jaunes, la liaison soit bien assurée ; dresser aussitôt dans une timbale tiède.

NOTA. — 1° Il est pour ainsi dire impossible de préparer ce homard à l'avance, la sauce cuisant très rapidement ; 2° on peut le dresser aussi dans une bordure en appareil à pomme Duchesse, dressée sur plat rond et colorée au four à l'avance.

Homard à la Palestine. — Découper le homard vivant ; le sauter au beurre avec une Mirepoix, comme pour une préparation de Bisque.

Mouiller de : 4 décilitres de vin blanc ; 5 décilitres de fumet de poisson et 3 cuillerées de cognac flambé. Couvrir et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer ensuite les morceaux de homard ; en extraire les chairs ; tenir celles-ci au chaud avec un peu de beurre, et à couvert.

Broier au mortier carapaces et débris du homard ; les faire revenir