

quet garni; sel et poivre modérément. Le lard doit être retiré aussitôt cuit et tenu un peu ferme.

Lorsque les haricots sont cuits, leur cuisson doit être assez réduite pour ne plus les couvrir que juste.

Lier les haricots au beurre manié; leur ajouter le lard, coupé en dés et rissolé au beurre.

HARICOTS VERTS

Les haricots verts sont l'un des plus fins légumes qui se puissent déguster; mais ils demandent à être préparés avec le plus grand soin.

Leur qualité est telle qu'ils sont bons presque toujours, malgré les mauvais procédés de préparation qu'on leur applique trop souvent.

Ils doivent être employés bien frais et leur cuisson ne doit pas être prolongée trop longtemps : ils sont meilleurs lorsqu'on les sent un peu fermes sous la dent, mais sans exagération.

On ne doit pas les rafraîchir quand ils sont cuits; on se contente de les sauter sur le feu, de manière à en faire évaporer l'humidité.

Après les avoir assaisonnés de sel et de poivre, on leur ajoute, par livre, environ 100 grammes de beurre frais divisé en petits morceaux; on les saute de manière à opérer la liaison et on les sert aussitôt.

Nota. — Eviter toute addition de persil haché dans les haricots verts, à moins qu'il ne soit bien tendre, fraîchement cueilli et haché au dernier moment.

Haricots panachés. — Ils se composent, en parties égales, de haricots verts et de flageolets, liés au beurre.

Haricots verts à la Tourangelle. — Cuire les haricots verts à l'eau salée. Aussitôt cuits, les égoutter à fond et les mélanger à une quantité relative de sauce Béchamel beurrée. — Dresser en timbale et parsemer la surface de persil fraîchement haché.

Purée de Haricots verts. — Cuire les haricots verts à l'eau salée; bien les égoutter; les sécher et les étuver au beurre pendant 8 à 10 minutes. Les passer au tamis fin; mélanger à leur purée la moitié de son volume de purée de flageolets bien crémeuse.

LAITUDES

Laitues braisées au jus. — Après les avoir blanchies, rafraîchies et pressées pour en extraire l'eau, les attacher par deux ou trois et les braiser. — Lorsque les laitues sont braisées, les parer en supprimant l'extrémité des feuilles; replier chaque moitié sur elle-même, et les dresser en couronne sur un plat, en les alternant de croûtons en coeurs frits au beurre; ou bien les dresser simplement en timbale.

Saucer avec le fonds de braisage réduit, additionné de jus de veau lié.

Laitues à la Crème. — Procéder selon la formule de la Chicorée à la crème.

Laitues farcies. — Les blanchir, les rafraîchir et les presser.

Ensuite, les ouvrir par le milieu sans toucher le trognon; les garnir de farce fine additionnée de moitié Duxelles sèche; les remettre en forme; les ficeler, les braiser, et les dresser comme les « Laitues au jus ».