

SÉRIE DES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

NOTA. — Pour les différents Beurres composés dont l'emploi est indiqué dans les formules de Hors-d'œuvre froids, se reporter à la série des *Beurres composés*, Chap. des Sauces.

L'assaisonnement de ces beurres se fait au moment de leur emploi. Lorsqu'ils sont préparés à l'avance, on doit les tenir au frais dans une terrine, et couverts.

Une heureuse et utile variante aux Beurres composés pour Hors-d'œuvre consiste à leur incorporer, après les avoir suffisamment ramollis, de la crème fraîche au naturel, ou fouettée, dans les proportions d'un tiers.

Le beurre ainsi préparé sert à garnir des petites Tartelettes ou des Canapés, en servant pour cela d'une poche munie d'une douille cannelée.

On peut également, avec ce beurre, garnir de minuscules cornets de Saumon fumé de jambon, de langue, etc... — Ces cornets sont dressés sur de petits canapés spéciaux, où on les fixe à l'aide d'un point de beurre.

Acête-dolce (*Produit italien*). — Est un composé de petits légumes et fruits divers, d'abord confits au vinaigre et conservés ensuite dans un sirop de moût de muscat et de miel additionné proportionnellement de moutarde.

Ce Hors-d'œuvre se sert tel, et se trouve dans le commerce.

Achards. — Macédoine de légumes sans bases fixes, au vinaigre et à la moutarde.

Produit commercial.

Agoursis. — Sortes de concombres russes salés. — Se détaillent en tranches et se dressent sur raviers.

Allumettes. — Rectangles en demi-feuilletage, ou en rognures de feuilletage, dont les dimensions sont de 7 centimètres de longueur sur 2 centimètres et demi de large et 7 à 8 millimètres d'épaisseur.

Les masquer d'une légère couche de farce qui, le plus souvent, est une farce de poisson quelconque, relevée au Cayenne; les cuire à four doux.

La nature de la farce détermine l'appellation des allumettes.

Allumettes aux Anchois. — Rectangles en demi-feuilletage comme ci-dessus, masqués d'une légère couche de farce de poisson au Beurre d'anchois. Dresser des filets d'anchois sur la farce, soit simplement en longueur, soit en les disposant en grille. Cuire à four doux, en comptant environ 12 minutes de cuisson.

Filets d'Anchois. — Détailier les filets en minces lanières, les mariner à l'huile, et les dresser en quadrille ou en grille.

Décorer selon le goût avec blanc et jaune d'œuf hachés, persil et câpres; arroser légèrement les filets d'huile. — On peut aussi dresser les filets sur un petit tampon de salade ou de laitue finement ciselée.