

Réduire la cuisson de moitié; la lier avec 2 décilitres de Velouté de poisson; la finir, hors du feu, avec 80 grammes de beurre.

Verser sur les écrevisses et saupoudrer légèrement de persil concassé.

**Mousselines d'Écrevisses Alexandra.** — Préparer la farce mouseline selon les proportions de la formule type.

Les mouler en moules à dariole de forme basse, beurrés, garnis au fond d'une lame de truffe et d'une queue d'écrevisse partagée en deux dans le sens de la longueur. — Pocher et procéder ensuite comme il est indiqué pour les Mousselines de Saumon.

**Mousselines d'Écrevisses Tosca.** — Préparer les Mousselines comme ci-dessus, et les terminer comme les « Mousselines de Saumon à la Tosca ».

**Écrevisses à la Nage.** — Marquer un court-bouillon avec : 50 grammes de fines rondelles de carottes cannelées; 50 grammes de minces rouelles d'oignon; 3 échalotes finement émincées; 5 grammes de queues de persil; un peu de thym et de laurier pulvérisés; 3 décilitres de vin blanc; 2 décilitres de cuisson de poisson et 10 grammes de sel. Le préparer assez à l'avance pour que les légumes soient cuits.

Dans ce court-bouillon bouillant, plonger les écrevisses lavées et châtrées; les cuire à couvert pendant 10 minutes, en les sautant de temps en temps. — Relever au Cayenne; dresser les écrevisses en timbale avec le court-bouillon et sa garniture.

**Soufflé d'Écrevisses à la Florentine.** — Préparer un appareil de Soufflé au Parmesan et l'additionner, au moment d'y mélanger les blancs, de 4 cuillerées de crème d'écrevisse par litre d'appareil.

Dresser en timbale beurrée, par couche, en alternant chaque couche d'appareil d'un lit de lames de truffe et de queues d'écrevisses.

Cuire comme un Soufflé ordinaire.

**Soufflé d'Écrevisses Léopold de Rothschild.** — Préparer ce Soufflé comme celui « à la Florentine », en ajoutant une petite cuillerée de pointes d'asperges fraîchement cuites et non rafraîchies, aux lames de truffe et queues d'écrevisses mises entre les couches d'appareil à Soufflé.

**Soufflé d'Écrevisses à la Piémontaise.** — Procéder comme pour celui « à la Florentine », en remplaçant les truffes ordinaires par des truffes crues du Piémont, détaillées en copeaux.

**Timbale de queues d'Écrevisses Nantua.** — Pour une timbale de 10 personnes :

1<sup>o</sup> Préparer une croûte de timbale de forme basse, avec couvercle en feuilles imitées, ou tout autre genre.

2<sup>o</sup> Faire sauter au beurre 60 moyennes écrevisses, avec 2 cuillerées de Mirepoix cuite à l'avance.

Lorsqu'elles sont bien rouges, les couvrir et les tenir sur le côté du feu pendant 10 minutes, en les sautant de temps en temps.

3<sup>o</sup> Décortiquer les queues; les mettre dans une petite casserole avec : 20 petites quenelles en farce de merlan au Beurre d'écrevisse; 15 petits champignons cannelés, cuits bien blancs; 100 grammes de lames de truffe. Ajouter quelques gouttes de cuisson de champignons et tenir cette garniture au chaud.

4<sup>o</sup> Piler très finement débris et carcasses d'écrevisses; passer au tamis