

Hachei Vésiga. céleri, persil et œufs ; lier le tout avec 3 cuillerées de sauce Béchamel réduite.

Apprêt : Préparer le nombre voulu d'abaisses en feuilletage ayant 10 centimètres de diamètre et un demi-centimètre d'épaisseur ; garnir d'appareil ; mouiller les bords ; fermer les abaisses en forme de chausson et les marquer avec le dos d'un coupe-pâte.

Dorer et donner 20 minutes de cuisson à four chaud.

NOTA. — Pour la préparation complète du Vésiga, Voir *Coulubiach de Saumon, Chapitre des Poissons.*

Pommes à l'Ardennaise. — Cuire au four de moyennes pommes de terre Hollande ; les fendre en deux sur la longueur et les vider, en recueillant la pulpe dans une terrine.

Travailler cette pulpe à la fourchette et y mélanger, par 500 grammes de pulpe : 4 jaunes d'œufs ; 150 grammes de beurre ; 300 grammes de jambon maigre coupé en brunoise ; 100 grammes de champignons hachés ; 80 grammes de Parmesan râpé ; 10 grammes de sel ; prise de poivre ; muscade ; une cuillerée de persil et cerf uil hachés.

Bien mélanger ; remplir les demi-écorces de pommes de terre avec cet appareil ; lisser la surface et saupoudrer de fromage râpé.

Passer au four pendant 20 minutes et glacer au dernier moment.

Pommes Diétrich. — Cuire au four de grosses pommes de terre Hollande ; les ouvrir en forme de caisses ; les vider et conserver les parties enlevées, pour reconstituer les pommes quand elles seront garnies.

Emplir ces caisses avec de petits Gnokis au Parmesan, liés d'une sauce Béchamel crémeuse additionnée de truffe du Piémont.

Rapporter les parties enlevées, pour rendre aux pommes leur forme primitive ; les ranger sur plaque, côté rapporté en dessous ; passer au four pendant 20 minutes, et dresser sur serviette.

Pommes Georgette. — Cuire au four de moyennes pommes de terre Hollande ; les ouvrir sur le côté comme on ouvre un éclair et retirer la pulpe de l'intérieur.

Garnir de queues d'écrevisses liées d'une sauce Nantua.

Dresser sur serviette et servir très chaud.

Pomponnettes. — Genre de très petites rissoles, en rognures de feuilletage, fermées en forme de bourse, et invariablement garnies d'une purée quelconque serrée.

Les Pomponnettes prennent le nom de leur garniture, et se traitent par la friture comme les autres Rissoles. (Voir *Rissoles.*)

Quiche à la Lorraine. — Foncer, en pâte à foncer ordinaire, une platine godronnée bien beurrée, ayant 18 à 20 centimètres de diamètre ou, à défaut, un cercle à flan de mêmes dimensions, dont la crête sera tenue assez haute.

Une Quiche faite en platine ou en cercle à flan de ces dimensions, peut assurer un service de 10 personnes.

Garnir le fond de fines tranches de lard, blanchi, et légèrement revenu au beurre.

Les tranches de lard peuvent être alternées de minces lames de Gruyère, mais cette addition est facultative, et en dehors du principe local.