

Accompagnements de la Mousse de jambon chaude.

Les accompagnements qui conviennent le mieux à la Mousse de jambon, sont : 1° les sauces brunes corsées et moelleuses, au Madère, au Porto, au Marsala, etc. ; la sauce Suprême ; le Velouté au Currie ou au Paprika ; 2° les garnitures de légumes de primeurs, ou une Financière.

MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON

Nous avons dit plus haut que les Mousselines se moulaient à la cuiller, mais on peut aussi, et le procédé est recommandable, les couler à la poche dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme de meringues unies ou cannelées.

Dans un cas comme dans l'autre, on les décore avec des détails de jambon et de truffe ; puis elles sont couvertes d'eau bouillante légèrement salée et pochées pendant 18 à 20 minutes.

On peut également les pocher à l'étuve de chaleur douce.

Mousselines de Jambon Alexandra. — Décorer les Mousselines d'un mince losange de chair de jambon et de deux losanges de truffe.

Les pocher ; bien égoutter et dresser en couronne sur le plat de service.

Les masquer d'une sauce Suprême, à l'essence de jambon, additionnée, au litre, de 100 grammes de Parmesan râpé ; glacer vivement.

En sortant les Mousselines du four, disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Mousselines de Jambon à la Florentine. — Étaler sur le plat de service une couche d'épinards en feuilles, blanchis, hachés grossièrement et passés au beurre.

Dresser dessus les Mousselines pochées et bien égouttées ; les couvrir de la sauce indiquée pour les « Mousselines Alexandra » et glacer vivement.

Mousselines de Jambon à la Hongroise. — Condimenter la farce au Paprika ; mouler et pocher les Mousselines ; les égoutter à fond ; dresser en couronne sur le plat de service ; couvrir de sauce Hongroise et glacer vivement.

En sortant le plat du four, disposer au milieu des Mousselines un beau bouquet de chou-fleur gratiné.

NOTA. — On peut également dresser le chou-fleur au centre des Mousselines, puis le saucer et le glacer en même temps que celles-ci.

Mousselines de Jambon aux Petits pois. — Procéder en tous points comme il est expliqué pour les « Mousselines Alexandra », à cette seule différence, que les pointes d'asperges seront remplacées par une garniture de petits pois fins liés au beurre.

SOUFFLÉS CHAUDS DE JAMBON

L'appareil des Soufflés de jambon se fait avec du jambon cuit ou du jambon cru.