

Roquefort, une partie de beurre, une partie de noix sèches hachées et pointe de cayenne.

Fondants au Chester. — Détremper 250 grammes de farine avec même poids de beurre et de Chester râpé; une pincée de sel, une pointe de cayenne et quelques cuillerées d'eau.

Détailler en petites galettes de 5 centimètres de diamètre; dorer, rayer à la fourchette et cuire au four de chaleur moyenne.

Lorsque ces galettes sont froides, les accoupler deux par deux, en les collant avec une cuillerée de crème à Fondants, laquelle s'apprête ainsi.

« Délayer 6 jaunes d'œufs avec 3 décilitres de crème; assaisonner de sel et de cayenne; prendre à feu doux comme une crème anglaise et faire refroidir. Quand la composition est presque froide, la monter avec 50 grammes de beurre fin et la compléter avec 150 grammes de fromage râpé. »

Galettes Briardes. — Détremper 500 grammes de farine avec : 150 grammes de beurre; 300 grammes de fromage de Brie coulant et bien nettoyé; 4 jaunes d'œufs, sel, cayenne et muscade. Laisser reposer la pâte; l'abaisser ensuite de 7 à 8 millimètres d'épaisseur.

Détailler à l'emporte-pièce cannelé de 6 centimètres de diamètre; humecter la surface au pinceau trempé dans du lait; rayer à la fourchette et cuire au four de moyenne chaleur.

Laitances à la Diable. — Laitances fraîches pochées au beurre, cayennées, et dressées au moment sur petits toasts.

Omelette Berwick. — Laitances de harengs frais, salées, saupoudrées de ciboulette, persil et cerfeuil hachés; enveloppées ensuite d'une fine tranche de saumon fumé et pochées doucement au beurre.

Les ranger en biais au centre d'une « petite omelette aux fines herbes », et bien les enfermer dans l'omelette en roulant celle-ci. Arroser de beurre fondu cayenné.

Os grillés. — Prendre des os d'ailloyau rôti, parés, ayant encore autour une certaine quantité de viande. — Les saupoudrer de cayenne; les enduire de moutarde et les griller.

Paillettes au Parmesan. — Préparer du feuilletage à trois quarts; lui donner 10 tours, en saupoudrant abondamment la table et la pâte de Parmesan râpé légèrement cayenné, de façon à ce que la pâte en absorbe le plus possible. L'abaisser ensuite en bande carrée de 10 centimètres de côté et de 3 millimètres d'épaisseur; détailler en bandes de 3 millimètres de largeur et de la longueur de l'abaisse; ranger sur plaques beurrées; cuire à four très chaud et dresser sur serviette.

Pannequets Moscovite. — Pannequets ordinaires, sans sucre, détaillés en rectangles de 7 centimètres de longueur sur 4 centimètres de largeur.

Tartiner ces rectangles de caviar cayenné; les rouler en forme de cigarettes et les dresser sur rapiers en cristal.

Pudding de fromage au pain. — Ranger dans un plat à pie de minces tranches de pain rassis, beurrées et saupoudrées de fromage râpé. Le plat en étant garni aux trois quarts, couvrir ces tartines d'un appareil composé de 4 jaunes d'œufs délayés avec un décilitre et demi de Consommé