

**Champignons à la Crème.** — Procéder comme il est indiqué pour les « Cèpes à la crème ».

**Croûtes aux Champignons.** — Préparer : 1° une garniture de petits champignons étuvés au beurre avec un filet de jus de citron et ajoutés à une sauce Parisienne additionnée de leur cuisson réduite. — 2° Des croûtes taillées sur un pain Jocko, vidées à moitié; enduites de beurre et séchées au four.

Garnir ces croûtes au moment avec les champignons préparés.

Pour un service, la garniture est dressée dans une croustade faite dans un cercle à flan et cuite à blanc; on l'entoure d'une bordure de petits croissants en feuilletage, cuits sans être dorés.

**Champignons grillés.** — Choisir de gros champignons de couche, ou de prairie. Les laver vivement; bien les éponger; les assaisonner; les enduire d'huile avec un pinceau et les griller doucement. Les dresser sur un plat rond; garnir la cavité de Beurre à la maître-d'hôtel bien ramolli.

**Champignons grillés à la Bourguignonne.** — Apprêter les champignons comme ci-dessus en les faisant griller aux trois quarts. Les ranger sur un plat; les garnir de beurre préparé comme pour les escargots à la Bourguignonne, et les passer au four pendant 5 minutes.

**Champignons farcis.** — Choisir de beaux champignons moyens; retirer les queues; les laver et bien les essuyer.

Ensuite, les ranger sur un plat à gratin; les assaisonner; les arroser d'un filet d'huile; les passer au four pendant 5 minutes pour provoquer la sortie de l'eau de végétation. Ensuite, garnir la cavité de sauce Duxelles serrée, facultativement épaissie par une addition d'un peu de mie de pain et dressée en dôme dans les champignons.

Saupoudrer la surface de chapelure fine et arroser de quelques gouttes d'huile ou de beurre fondu. Faire gratiner à four vif.

**Champignons aux Fines Herbes.** — Laver, émincer, assaisonner et sauter les champignons au beurre, à la poêle et à feu vif. Saupoudrer de persil haché au moment de dresser.

**Flan grillé aux Champignons.** — Foncer un cercle à flan, beurré, avec de la pâte à foncer fine.

Le garnir avec des champignons, bien frais et à peine ouverts, sautés au beurre avec un peu d'oignon haché, liés avec de la sauce Béchamel à la crème et refroidis. Mouiller les bords du flan; le griller avec de minces bandes de pâte croisées, en procédant tout comme pour un flan de pommes grillé.

Dorer la grille; cuire à four bien chaud et servir le flan en le sortant du four.

**Tartelettes grillées aux Champignons.** — Ces tartelettes constituent une excellente et jolie garniture, notamment pour les Tournedos et les Noisettes.

On procède exactement comme pour le « Flan de champignons grillé », en se servant de moules à tartelettes dont la grandeur est déterminée par l'élément qu'elles accompagnent comme garniture.

**Champignons tournés ou Cannelés pour garnitures.** — Prendre les champignons très frais; les laver rapidement et les égoutter.