

ajouter 15 grammes de beurre ordinaire, 30 grammes de Beurre rouge, un décilitre et demi de Velouté de poisson froid et un décilitre de gelée fondue.

Passer à l'étamine; relever la composition dans une casserole; la travailler sur glace pendant quelques minutes et lui incorporer : 4 décilitres de crème à moitié fouettée; les queues d'écrevisses coupées en dés, ou finement escalopées.

Réserver la quantité nécessaire de cette composition pour garnir les coffres d'écrevisses; verser le reste dans un moule à Charlotte foncé de papier blanc, et mettre dans l'armoire à glace, ou tenir dans un endroit frais jusqu'au moment de dresser.

Avec la composition réservée, garnir les coffres d'écrevisses, bien parés; les décorer chacun d'un rond de truffe.

Au moment de servir, renverser la Mousse sur un petit tampon bas en semoule ou en riz, posé sur le plat de service; retirer le papier dont était foncé le moule; décorer le dessus de la Mousse d'une couronne de lames de truffe trempées dans de la gelée fondue; entourer le tampon de semoule ou de riz d'un cordon de gelée hachée et, le long de ce cordon de gelée, ranger les coffres d'écrevisses, en les disposant presque debout.

NOTA. — Le procédé le plus fréquemment employé aujourd'hui, consiste à mouler la Mousse dans le faux-fond d'une timbale à soufflé, jusqu'à un centimètre des bords. Quand la mousse est solidifiée, on la décore avec les queues d'écrevisses et lames de truffe, et on la recouvre de gelée limpide, à peine collée.

Au dernier moment, on remplit l'espace entre la timbale et le faux-fond, avec de la glace pilée, et on dresse sur un plat recouvert d'une serviette pliée.

Mousse d'Écrevisses Cardinal. — Cuire les écrevisses comme il est dit dans la recette précédente; mais en porter le nombre à 40.

Décortiquer aussitôt les queues; les parer et les couper en deux dans la longueur.

Chemiser d'une couche assez épaisse de gelée blanche, un moule à dôme ou à Charlotte; l'incruster sur glace; garnir le fond et les parois avec les demi-queues d'écrevisses, en les trempant dans la gelée mi-prise, et en les dressant par rangées superposées et disposées inversement.

Préparer la Mousse d'après la méthode indiquée ci-dessus, en doublant la quantité de Beurre rouge; tenir prêts de même 12 coffres d'écrevisses. Compléter la Mousse avec 20 belles lames de truffe; la verser dans le moule foncé de queues d'écrevisses, et la tenir dans l'armoire à glace jusqu'au dernier moment.

Pour le dressage, on peut procéder selon l'une des deux façons indiquées plus haut.

Petits Soufflés froids d'Écrevisses. — Préparer la Mousse d'écrevisses, comme il est expliqué ci-dessus, en remplaçant le Velouté de poisson par de la sauce Béchamel froide. Cette addition de sauce n'est même pas de nécessité rigoureuse, et la base de la composition peut être constituée rien que par le coulis d'écrevisses auquel on ajoute quelques cuillerées de gelée en plus : elle n'en a que plus de finesse.

Faire prendre une mince couche de gelée au fond de petites cassolettes ou de petites timbales en argent. Les entourer d'une bande de papier blanc et rassembler les extrémités en les collant.

Ces bandes de papier doivent dépasser les bords des ustensiles de 2 centimètres et demi environ, pour maintenir la composition de Mousse;