

dimensions moyennes : 1° 600 grammes d'escalopes de porc frais assaisonnées de sel, poivre et saupoudrées de 50 grammes de Duxelles sèche ; une pincée de persil et une petite pincée de sauge hachée ; 600 grammes de pommes de terre crues émincées ; un gros oignon haché.

Garnir le plat par couches alternées, d'escalopes, de pommes de terre et d'oignon.

Ajouter un décilitre et demi d'eau ; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer ou de rognures de feuilletage, laquelle sera bien soudée sur les bords du plat ; dorer ; rayer à la fourchette et cuire au four de chaleur moyenne pendant 2 heures environ.

PETIT SALÉ

Le petit salé ne demande aucune autre préparation qu'une cuisson prolongée, à l'eau, sans sel.

On l'accompagne d'une garniture de choux bouillis, braisés, ou d'une purée de pommes de terre, en envoyant à part un peu de sa cuisson.

Il peut être cuit avec les choux, mais après avoir été assez fortement blanchi, pour lui enlever le goût de saumure qu'il communiquerait à la garniture.

PORC SALÉ BOUILLI A L'ANGLAISE

Cuire à l'eau simple un kilo d'épaule ou de poitrine de porc salé, en y ajoutant une garniture de légumes comme pour le Bœuf bouilli et 6 panais anglais.

Servir avec les légumes autour du morceau ; envoyer à part le « Pudding aux pois » suivant :

Pudding aux pois (Peas Pudding). — Prendre dans une terrine 500 grammes de purée de pois cassés, jaunes de préférence. Lui ajouter : 100 grammes de beurre ; 3 œufs ; sel, poivre et muscade. Verser cette purée dans un moule à Pudding beurré et pocher au bain-marie ou à la vapeur.

On peut aussi mettre cette préparation dans une serviette beurrée et farinée ; fermer celle-ci en bourse, la ficeler solidement, et cuire le Pudding dans la même marmite que le porc : le procédé est plus simple et il est aussi bon.

NOTA. — Au lieu du Pudding ci-dessus, on sert très souvent aussi, avec le porc salé bouilli, une purée de pois cassés jaunes.

SAUCISSES

Saucisses Anglaises. — Les plus renommées sont celles de Cambridge.

Elles se préparent comme les saucisses françaises, grillées ou cuites au four, et elles sont souvent servies au Breakfast avec accompagnement de Bacon. On les sert également avec la volaille rôtie, comme Dindonneaux, Poulets, etc. — Leur assaisonnement est souvent excessif.

Saucisses aux Choux. — Les griller ou les pocher. — Si elles sont pochées, leur graisse de cuisson est ajoutée aux choux qui sont généralement des choux verts. On les sert aussi avec des choux braisés ou avec des choux rouges à la Flamande.