

les sécher ; les finir ensuite, hors du feu, avec 100 grammes de beurre par livre de fèves.

**Fèves à la Crème.** — Après les avoir séchées, les lier avec la valeur de 3 cuillerées de crème épaisse et bien fraîche par livre de fèves.

**Purée de Fèves.** — Elle se prépare exactement comme la purée de pommes de terre, et donne une garniture d'une grande finesse, qui convient surtout pour les garnitures de jambons.

## GOMBOS

Ce légume, qui est d'un emploi usuel dans les pays Américains et Orientaux, n'est encore que peu usité en Europe où, cependant, il tend à se vulgariser.

Il y en a deux variétés : le Gombo long, et le Gombo rond qui se dénomme aussi *Bamia* ou *Bamiès*. Ils s'apprêtent selon les mêmes formules.

**Gombos à la Crème.** — Après les avoir parés en rognant les deux extrémités, les blanchir à l'eau salée et bien les égoutter.

Les étuver au beurre ensuite ; les lier avec une sauce Crème, juste au moment de servir.

**Gombos étuvés.** — Blanchir légèrement les gombos et les marquer en cuisson dans une casserole à fond épais, avec de l'oignon haché passé au beurre, à blanc, et des rectangles de lard maigre, fortement blanchis. Assaisonner : mouiller de très peu d'eau et cuire doucement.

— Dresser les rectangles de lard en couronne sur le plat et les gombos au milieu.

**Gombos pour garnitures.** — Blanchir les gombos jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux deux tiers. Bien les égoutter et finir de les cuire dans le jus de la pièce braisée qu'ils doivent accompagner.

S'ils sont pour une garniture de Poulet sauté, on complète leur cuisson dans un jus de veau léger.

**Gombos Janina.** — L'espèce employée ici est le *bamia*, qui doit être trempé 24 heures à l'avance s'il est sec. Ce légume est de la grosseur d'un haricot ; on le trouve dans le commerce, enfilé en chapelets, comme les morilles, quand il est vendu à l'état sec.

Pour un kilo de bamias : faire blondir, dans de la graisse de queues de mouton, 125 grammes d'oignon haché ; ajouter 4 tomates pelées, pressées et hachées ; 250 grammes de chair de mouton coupée en dés et passer le tout ensemble pendant 7 à 8 minutes. Ajouter les bamias, bien égouttés ; mouiller de très peu d'eau et cuire doucement. — Tenir l'assaisonnement relevé et servir tel quel.

## JETS DE HOUBLON

La partie comestible se sépare de la partie ligneuse en cassant les jets comme des pointes d'asperges. Après les avoir lavés à plusieurs eaux, les cuire à l'eau salée additionnée du jus d'un demi-citron par litre d'eau.

Les jets de houblon se préparent au *Beurre*, à la *Crème*, au *Velouté*, etc.