

Le disposer dans une timbale beurrée, par couches alternées de pointes d'asperges liées au beurre.

Lisser la surface en dôme; placer dessus de belles lames de truffe et cuire au four de moyenne chaleur.

NOTA. — Si le Soufflé est de peu d'importance, on met seulement un lit de pointes d'asperges au milieu de l'épaisseur : s'il est gros, on en met deux ou trois.

**Soufflé de Jambon Carmen.** — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches, alternées de couches de tomate fondue au beurre avec un piment doux par livre de tomate, passée au tamis et très réduite.

Lisser en dôme; semer à la surface une pincée de fine julienne de piment rouge et cuire au four de chaleur moyenne.

NOTA. — Au lieu d'être intercalée entre les couches d'appareil, la purée de tomate peut être mélangée directement à l'appareil du Soufflé.

**Soufflé de Jambon des Gastronomes.** — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches alternées de morilles émincées et sautées au beurre. Lisser l'appareil; saupoudrer la surface de truffe hachée; placer une boule de truffe au milieu du soufflé et cuire comme de coutume.

**Soufflé de Jambon à la Milanaise.** — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches intercalées d'un lit de fine garniture à la Milanaise. Lisser et décorer la surface de fragments de macaroni poché, trempés dans du beurre fondu, en les incrustant légèrement dans l'appareil. Saupoudrer de Parmesan râpé et cuire au four de chaleur moyenne.

**Soufflé de Jambon à la Périgourdine.** — Dresser le Soufflé comme ci-dessus, en intercalant les couches d'appareil d'un lit d'épaisses lames de truffe. Lisser; saupoudrer la surface de truffe hachée et cuire comme de coutume.

## JAMBON FROID

**Jambon à la Gelée.** — Le jambon pour froid doit, autant que possible, refroidir dans sa cuisson, à moins qu'il ne doive être désossé.

Dans ce cas, il est retiré de la cuisson aussitôt prêt et incisé par dessous en suivant les bords de la noix; puis les os sont dégagés et retirés. Le jambon est ensuite roulé, fortement serré dans un linge et mis à refroidir sous presse.

Qu'il soit désossé ou non, on retire la peau, lorsqu'il est bien froid; puis on le pare et on enlève une partie de la graisse. Il est ensuite arrosé de gelée jusqu'à ce qu'il en soit couvert d'une couche assez épaisse et bien égale. — Dresser avec une papillote au manche et de beaux croûtons de gelée autour.

**Jambon de Prague en Surprise.** — Cuire le jambon au Champagne et le laisser refroidir. Ensuite le parer et former sur le centre un vide en forme de caisse pouvant contenir un Parfait de foie gras. — Egaliser la surface; remplir le vide de gelée et décorer aux truffes.

Entourer le jambon avec la partie retirée détaillée en tranches très minces.

— Servir une tranche de jambon avec une cuillerée de foie gras.