

Composition de la farce pour Crépinettes truffées : Un kilo de chair à saucisses fine ; 125 grammes de truffes hachées ; 2 cuillerées de cuisson de truffe.

Pour les unes comme pour les autres diviser le hachis en parties du poids de 100 grammes et les envelopper de crêpine en leur donnant une forme rectangulaire.

Crépinettes truffées. — Les arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Dresser en couronne ; verser une sauce Périgueux au milieu et servir à part une purée de pommes de terre à la Crème.

Crépinettes Cendrillon. — *Méthode ancienne :* Envelopper des crépinettes truffées chacune dans deux feuilles de fort papier beurré. Les ranger sur un âtre et les couvrir d'une forte couche de cendres rouges ; renouveler les cendres plusieurs fois pendant le cours de la cuisson, qui est de 20 minutes environ.

Au moment de servir, enlever le premier papier et laisser les crépinettes dans le second.

Méthode moderne : Enfermer les crépinettes, chacune dans une abaisse ovale, faite en pâte à pâté.

Ranger sur plaque ; doré, rayer ; cuire pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et dresser sur serviette.

ÉMINCES ET HACHIS

Ces préparations suivent les mêmes règles d'apprêt que les « Emincés et Hachis de bœuf » ; les mêmes formules leur sont applicables.

FRICADELLES

Procéder d'après la méthode et les proportions décrites aux « Fricadelles de Bœuf », en remplaçant la viande de Bœuf par de la chair de porc.

GAYETTES

Détailler en petits lardons 500 grammes de foie de porc et 500 grammes de graisse d'intestin ou de lard gras frais. Déposer ces lardons sur un plat et leur ajouter : 3 gousses d'ail broyées et hachées ; 20 grammes de sel, une pincée de poivre et un peu d'épices. Mélanger le tout ; diviser en parties du poids de 100 grammes ; les envelopper, comme les crépinettes ordinaires, dans de la crêpine ramollie à l'eau tiède et bien épongée.

Entourer chaque Gayette de quelques tours de fil ; les ranger dans une plaque beurrée ; arroser de saindoux et cuire au four pendant une demi-heure environ.

Ces Gayettes se servent généralement froides.

PATÉ DE PORC A L'ANGLAISE

(Hot Pork pie.)

Tapisser entièrement le fond et les parois d'un *pre-dish* (plat spécial à paté) de minces tranches de jambon cru. — Préparer, pour un plat de