

qu'aux bords les deux demi-carapaces de homard avec cette Mousse au Paprika et faire prendre sur glace.

Au moment de servir, disposer sur la Mousse les escalopes de homard préparées en les intercalant avec les huîtres. Dresser les deux demi-carapaces sur un plat couvert d'une serviette pliée, en les plaçant dos à dos ; disposer un beau cœur de laitue au milieu, et garnir chaque extrémité d'un bouquet de persil frisé bien vert.

— Servir à part une sauce Mayonnaise, ou autre sauce froide.

**Mayonnaise de Homard.** — Procéder exactement comme pour la Mayonnaise de Saumon, en remplaçant les escalopes de saumon par des débris et des escalopes de homard.

**Mousse de Homard.** — Cuire le homard avec un peu de Mirepoix à la Bordelaise, une demi-bouteille de vin blanc et quelques cuillerées de cognac flambé. — Le laisser refroidir dans sa cuisson.

L'ouvrir quand il est froid ; en retirer toutes les chairs et les piler finement en y ajoutant, peu à peu, la valeur de 2 décilitres de Velouté de poisson froid par 500 grammes de chair.

Passer au tamis ; mettre la purée obtenue dans une sauteuse placée sur glace, et la travailler pendant quelques minutes. L'additionner ensuite de 4 ou 5 cuillerées de gelée de poisson bien froide, et de 2 décilitres de crème à moitié fouettée. — Rectifier alors l'assaisonnement et le relever légèrement au Cayenne.

**Mousse de Homard moulée.** — Toutes les observations relatives au moulage et au dressage de cette sorte de Mousse ont été exposées à l'article « Mousse d'écrevisses ». Il est donc absolument inutile de les répéter, et il n'y a qu'à s'y reporter.

**Pain de Homard.** — Préparer l'appareil selon l'exposé de la formule type. (Voir *Pains froids, Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*)

Ajouter à cet appareil les débris et parties crémeuses d'un homard cuit comme pour « Mousse », ainsi que la chair de la queue et truffes coupées en dés. — Pour le moulage, procéder comme il est indiqué.

**Homard avec Sauces diverses.** — Le homard étant cuit au court-bouillon et refroidi, est partagé en deux dans la longueur, sans séparer complètement les deux moitiés. On brise la carapace des pinces pour la facilité du service et la pièce est dressée sur serviette pliée, entourée de persil frisé ou de coeurs de laitue.

— Servir à part une sauce Mayonnaise, ou l'une de celles qui en dérivent comme : Rémoulade, Tartare, etc.

**Salade de Homard.** — Procéder comme pour la « Salade de Saumon », en remplaçant celui-ci par des débris et des escalopes de homard. L'assaisonnement est le même.

**Soufflés froids de Homard (PETITS).** — Procéder comme il est expliqué pour les Petits Soufflés froids d'écrevisses, en remplaçant la Mousse d'écrevisses par de la Mousse de homard.

## LANGOUSTE

Toutes les préparations chaudes de homard étant applicables à la langouste, il n'y a pas lieu de les répéter.