

Salsifis au gratin. — Préparer des salsifis à la crème en tenant la liaison très courte; les additionner de Gruyère et Parmesan râpés et d'un peu de muscade; les dresser dans la timbale ou le plat de service; saupoudrer de fromage râpé et de chapelure fine; arroser de beurre et faire gratiner vivement.

Salsifis sautés. — Les couper en tronçons de 5 centimètres de long; les sauter au beurre, à la poêle, jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés. — Assaisonner et dresser en timbale avec persil haché.

TOMATES

Tomates à la Bressanne. — Les préparer comme celles « sautées à la Provençale » et, en les sortant du four, placer sur chacune un beau foie de volaille sauté au beurre.

Tomates grillées. — Employer les tomates entières, autant que possible; les huiler; les assaisonner et les griller doucement.

Tomates farcies. — Si les tomates à farcir sont grosses, on les coupe en deux sur l'épaisseur; si elles sont moyennes ou petites, on se contente de leur enlever, du côté du pédicule, une tranche coupée horizontalement.

D'une façon comme de l'autre, les presser légèrement pour en faire sortir l'eau et les graines; assaisonner l'intérieur de sel et de poivre; les disposer sur une plaque huilée et les cuire à moitié au four. On les farcit ensuite d'une manière ou de l'autre selon les indications du Menu.

Tomates farcies à l'Ancienne. — Prendre des tomates moyennes; lever un couvercle du côté du pédicule; les presser sans les déformer; assaisonner l'intérieur de sel et de poivre; ajouter un filet d'huile dans chacune et les passer au four pendant 5 à 6 minutes. Après les avoir égouttées, les farcir, en procédant comme pour les champignons, de Duxelles relevée d'une pointe d'ail, additionnée de jambon coupé en dés très fins. Rapporter dessus les parties enlevées, parées à l'emporte-pièce rond; arroser d'huile et cuire au four pendant 12 minutes environ. En sortant les tomates du four, les entourer de sauce Demi-glace fortement tomatoée.

Tomates farcies à la Carmélite. — Préparer les tomates comme ci-dessus; les garnir d'œufs durs hachés liés à la sauce Béchamel; saupoudrer de fromage râpé; arroser d'un filet d'huile et les passer à la salamandre pour glacer la surface.

Dresser sur le plat de service et entourer d'un cordon de sauce Tomatoe.

Tomates farcies au Gratin. — Les tomates étant préparées comme il est dit ci-dessus, les farcir de Duxelles un peu serrée; saupoudrer de chapelure; arroser de quelques gouttes d'huile et les gratiner à four chaud. — En sortant le plat du four, entourer les tomates d'un cordon de sauce Demi-glace tomatoée, claire.

Tomates farcies à la Hussarde. — Préparer de belles demi-tomates comme il est dit aux « Tomates farcies ». Les garnir d'œufs brouillés aux champignons et jambon; parsemer la surface de mie de pain frite au beurre et dresser.