

**Rissoles à la Bohémienne.** — Appareil composé d'un salpicon comportant deux tiers de foie gras et un tiers de truffes coupés en dés, lié d'une sauce Demi-glace réduite.

Se font en pâte à brioche commune, et en forme de chausson uni. Tenir dans un endroit assez chaud pendant 25 minutes, pour une légère fermentation de la pâte; frire au moment à grande friture chaude.

**Rissoles à la Bressane.** — Appareil composé d'un salpicon de foies de volaille sautés au beurre, lié d'une sauce Duxelles réduite, additionnée de champignons cuits finement émincés.

Se font en pâte à foncer fine, en forme de chausson dentelé.

**Rissoles à la Dauphine.** — Ces rissoles se font invariablement avec de la pâte à brioche commune tenue un peu ferme.

On peut mentionner sur le menu le nom de l'élément principal de leur garniture, comme « Rissoles de volaille, ou de Crevettes à la Dauphine ».

Quelle que soit leur garniture, on leur donne toujours la forme de chausson, et on les prépare assez à temps pour que la pâte ait le temps de se développer légèrement.

**Rissoles à l'Indienne.** — Appareil composé d'un salpicon de homard, lié avec une sauce Béchamel réduite condimentée au currie.

Préparer autant d'huîtres pochées et enrobées à la Villeroy, qu'il y a de rissoles à faire. Pour garnir les rissoles, envelopper chaque huître d'une chemise d'appareil de homard.

Se font en rognures de feuilletage et en forme de chausson uni. Dorer et saupoudrer de chapelure très fine.

**Rissoles Joinville.** — Appareil composé de queues de crevettes, julienne courte de champignons et de truffes, lié d'une sauce Normande réduite finie au moment avec Beurre de crevette et d'écrevisse.

Se font en rognures de feuilletage et en forme de chausson cannelé.

**Rissoles Marly.** — Appareil composé d'un salpicon comportant trois quarts de chairs de faisan et un quart de truffes, lié d'une sauce Demi-glace additionnée d'un quart de coulis de faisan.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de petits pâtés rectangulaires.

**Rissoles aux Morilles.** — Appareil composé d'un salpicon de morilles étuvées au beurre, lié d'une sauce Béchamel serrée.

Se font en pâte à foncer fine, en forme de petits pâtés ronds cannelés.

**Rissoles Nantua.** — Appareil composé d'un salpicon comportant deux tiers de queues d'écrevisses et un tiers de truffes, lié d'une sauce Béchamel réduite, finie au moment au Beurre d'écrevisse.

Se font en rognures de feuilletage, de forme ovale, avec deux abaisses cannelées, soudées et appuyées avec le dos d'un coupe-pâte.

**Rissoles à la Normande.** — Appareil composé d'huîtres, de toutes petites moules pochées et de queues de crevettes, lié d'une sauce Normande serrée.

Se font en rognures de feuilletage, en forme de chausson uni.

**Rissoles à l'Ostendaise.** — Appareil composé d'huîtres pochées, liées d'une sauce Béchamel additionnée de cuisson d'huîtres, et réduite.

Se font comme les Rissoles à la Normande.