

Décorer chaque escalope d'un point de corail et de deux pluches de cerfeuil ; les napper à la gelée.

Apprêter une Salade russe (sans jambon ni langue), y ajouter les débris de chairs de la langouste, coupés en dés ; la lier avec de la sauce Mayonnaise additionnée de gelée fondue.

Avec cette salade, emplir 10 moules à dariole décorés d'une lame de truffe au fond, et chemisés à la gelée ; ou simplement huilés si on veut se dispenser de les chemiser.

Préparer également 10 œufs durs qui seront coupés aux deux tiers de leur hauteur, vidés du jaune, et garnis de caviar dressé en petite pyramide émergeant de l'œuf. On peut denteler les bords de ces œufs, ce qui les rend plus jolis à l'œil.

Enfin, dresser la langouste comme il est expliqué dans la recette précédente en disposant dessus, de la tête à la queue, les escalopes bien parées.

Entourer avec les petites timbales de salade russe, démoulées au moment, en les alternant avec les œufs garnis de caviar ; border le plat de croûtons de gelée bien claire, coupés à l'emporte-pièce rond cannelé, et décorés chacun d'un point de truffe.

NOTA. — Selon la même méthode, on prépare aussi la Langouste à la Néva, à la Moscovite, à la Sibérienne, etc.

Ce ne sont là que des sous-genres de la Langouste à la Russe. Ces dénominations ne se justifient que par des transpositions de détail, ou de légères modifications dans la garniture, qui est dressée dans de petites barquettes en concombre ou en betterave ; tandis que, au lieu d'être dressé dans des œufs durs, le caviar est mis dans de petites caisses plissées.

Ces préparations à noms de circonstance, ne s'appuyant en somme, ni sur un principe formel, ni sur des règles classiques, et ne relevant absolument que de la fantaisie, nous nous abstenons d'en exposer les formules.

## LANGOUSTINES

**Langoustines au Paprika.** — Partager les langoustines en deux sur la longueur, et les traiter exactement comme le « Homard à la Newburg à cru », en les faisant revenir avec une quantité relative d'oignon haché et de Paprika.

Dresser en rosace sur un plat rond.

NOTA. — Les langoustines peuvent également se préparer selon toutes les formules indiquées pour le Homard.

## TERRAPÈNE

La Terrapène est une petite tortue originaire de l'Amérique du Nord. Les Américains la dénomment « diamond-back » ou « dos de diamant » en français, à cause de la forme des facettes en relief qui ornent la carapace. Les gourmets américains en font grand cas.

En Europe on l'a rarement vivante, et on l'emploie surtout en conserve.

### Cuisson de la Terrapène.

Bien que, comme il est dit plus haut, la terrapène soit très rarement importée vivante en Europe, nous indiquons néanmoins la façon de la préparer selon les formules de *The Epicurian*, le remarquable ouvrage de