

moment dans une pâte à frire légère, et mettre à grande friture bien chaude.

Dresser en buisson, sur serviette, avec bordure de persil frit.

Beignets à la Bénédictine. — Appareil composé de deux tiers de brandade de morue et d'un tiers de purée de pomme de terre.

Diviser en parties de la grosseur d'une belle noix, et façonner en forme de palets ovales.

Au moment de servir, tremper les palets dans une pâte à frire légère, et les mettre à grande friture chaude.

Beignets Cardinal. — Pocher des laitances dans un court-bouillon au vin blanc ; les faire refroidir sous presse très légère et les enrober ensuite de sauce Homard serrée. — Parer après refroidissement de la sauce ; tremper au moment en pâte à frire légère, et saisir à friture chaude.

Beignets de Cervelle. — Pocher les cervelles dans un court-bouillon ordinaire ; les détailler en escalopes aussi régulières que possible ; les mariner pendant 20 minutes avec huile, jus de citron et fines herbes.

Tremper au moment dans une pâte à frire ordinaire ; plonger à grande friture chaude, et tenir l'enveloppe de pâte bien croquante.

Beignets à l'Italienne. — *Appareil* : 250 grammes de blanc de volaille et 150 grammes de jambon maigre, cuit, coupés en dés ; 125 grammes de Parmesan frais, pilé en pâte avec une petite cervelle de veau pochée et froide.

Mélanger dés de volaille et de jambon à la pâte de Parmesan et de cervelle.

Préparation : Diviser l'appareil en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les rouler en boules sur la table farinée ; enrober au dernier moment de pâte à frire ordinaire et plonger à grande friture bien chaude.

Beignets de Laitances. — Pocher au court-bouillon au vin blanc des laitances de harengs frais ; les mariner ensuite pendant 20 minutes avec filet d'huile, jus de citron et persil haché. — Tremper en pâte à frire ordinaire et faire frire au moment.

Beignets de Laitances Villeroy. — Pocher les laitances au court-bouillon au vin blanc ; les faire refroidir sous presse très légère et les enrober de sauce Villeroy additionnée de truffe hachée.

Parer après refroidissement de la sauce ; tremper au moment en pâte à frire fine et claire ; plonger à grande friture chaude et tenir l'enveloppe bien sèche.

Beignets à la Mathurine. — Appareil de pâte à chou sans sucre, additionné de filets de harengs et de sardines à l'huile coupés en petits dés, dans les proportions de 30 grammes de chaque par 125 grammes de pâte à chou.

Pour l'apprêt et le traitement à la friture, procéder exactement comme pour les Beignets soufflés ordinaires.

Beignets à la Niçoise. — Voir *Beignets d'anchois*.

Beignets Pignatelli. — Additionner à 125 grammes de pâte à chou ordinaire, sans sucre : 2 cuillerées de jambon très maigre, cuit, coupé en dés ; 25 grammes d'amandes mondées, finement effilées et légèrement grillées.