

en grille. Compléter avec une couche d'épinards lissée en dôme ; ranger dessus deux rangs croisés de filets d'anchois et cuire comme un Soufflé ordinaire.

NOTA. — Comme variation, les filets d'anchois peuvent être remplacés par de fines escalopes de jambon maigre.

**Soufflé aux Épinards aux truffes.** — Procéder comme pour le Soufflé ci-dessus, en remplaçant les filets d'anchois par de belles lames de truffe.

NOTA. — Ces deux variétés de « Soufflé aux épinards » peuvent être, à volonté, servis comme Légumes, en les moulant dans de grandes timbales, ou comme garnitures, en les dressant dans de petites cassolettes de grandeur convenable.

## FENOUIL TUBÉREUX

(Fenucchi.)

Ce légume est peu usité, bien à tort, car il est d'une grande finesse et d'une saveur parfaite. — Il se prépare d'après les mêmes formules que le Cardon et le Céleri, après avoir été cuit à l'eau salée.

## FEUILLES DE VIGNE FARCIES OU DOLMAS

Tant que les feuilles de vigne sont bien tendres, elles peuvent servir à préparer la garniture suivante :

Supprimer les queues, blanchir les feuilles, bien les égoutter ; puis les rassembler par trois ou quatre, de manière à former un plateau circulaire, au centre duquel on dépose une cuillerée de riz Pilaw lié à la purée de foie gras. Ensuite ramener l'extrémité des feuilles sur le riz, de manière à l'enfermer dedans et à former des boules régulières et de même grosseur.

Ranger ces boules dans un plat à sauter, dont le fond sera garni de bardes de lard, en les serrant l'une contre l'autre ; recouvrir de minces bardes de lard ; mouiller juste à couvert avec de bon Consommé ; faire prendre l'ébullition et braiser doucement ensuite.

— Servir avec le fonds de braisage.

## FÈVES

Les fèves doivent être écosées au moment de les cuire et il est de règle absolue d'en enlever la peau, sauf lorsqu'elles sont servies à l'Anglaise.

On les cuit à l'eau bouillante salée, additionnée d'un bouquet de sarriette dont la grosseur est proportionnée à la quantité de fèves. Lorsqu'elles sont cuites et égouttées, on leur ajoute les feuilles de la sarriette, hachées. Ne pas oublier que la sarriette est le condiment indispensable des fèves.

**Fèves à l'Anglaise.** — Cuire simplement les fèves à l'eau salée et les dresser sous serviette comme des pommes de terre en robe de chambre. — On les accompagne d'un bon morceau de beurre frais.

**Fèves au beurre.** — Etant bien égouttées, les sauter à feu vif pour