

ser bien refroidir. Détailler ensuite l'appareil avec un emporte-pièce uni de la grandeur d'une pièce de 2 francs. Enfiler ces rondelles de semoule sur brochettes en bois, en les alternant de rondelles de Gruyère frais de mêmes épaisseurs et dimensions. Paner à l'anglaise ; frire au moment et remplacer les brochettes par des hâtelets.

NOTA. — Ce genre d'attereau, qui est dénommé aussi « à la Royale », « à la Princesse », ou « à la Florentine », a conservé pour la majorité des praticiens l'appellation que nous lui donnons.

Attereaux Villeroy. — Sous cette dénomination générique qui précise la forme de l'apprêt, les attereaux peuvent se composer indifféremment de : ris de veau ou d'agneau braisés, cervelle, foie gras, rognons ou crêtes comme élément principal.

Les éléments auxiliaires sont, selon les cas : champignons, truffes, langue écarlate ou jambon, détaillés de même forme que l'élément principal.

Les attereaux prennent le nom de l'élément principal, comme, par exemple : *Attereaux de ris de veau à la Villeroy*.

Pour l'apprêt des brochettes, enrobage, etc., procéder comme il est expliqué à la formule initiale.

Attereaux d'Huîtres Villeroy. — Pocher de grosses huîtres ; les ébarber et les enfiler par 6 sur brochettes en bois, en les alternant d'escalopes de champignons cuits.

Enrober d'une sauce Villeroy additionnée de l'eau des huîtres réduite ; paner à l'anglaise, et rouler les attereaux en cylindre.

Frire au moment, et dresser comme de coutume.

Barquettes. — Logiquement, et pour éviter des confusions, les barquettes, qui ne se différencient des tartelettes que par la forme, doivent être réservées pour les garnitures de poissons, mollusques, crustacés, etc. ; tandis que les tartelettes sont employées de préférence pour les appareils à base de volaille, de gibier, et composés mixtes. — Il résulte de cette distinction, toute naturelle, une simplification appréciable et une attribution définitive de destination.

Par dérogation à la règle, les barquettes sont parfois, dans des apprêts spéciaux, foncées d'un appareil quelconque ; mais, le plus généralement, elles le sont en pâte fine ou en rognures de feuilletage. On les cuit à blanc, selon le procédé ordinaire.

Barquettes Chevreuse. — Chemiser le fond et les parois de moules à barquettes beurrés, d'un appareil de semoule cuite au Consommé blanc, lié avec Parmesan râpé et jaunes d'œufs ; dans les proportions de 100 grammes de Parmesan et 4 jaunes par 125 grammes de semoule crue.

Garnir l'intérieur de l'appareil adopté selon l'ordonnance du menu ; recouvrir d'une mince couche de semoule, et démouler en trempant légèrement les moules à l'eau tiède. Paner à l'anglaise, avec mie de pain fraîche et très fine ; frire au moment. Dresser sur serviette avec touffe de persil frit bien vert au milieu.

NOTA. — 1° L'appareil des barquettes peut être un Salpicon de volaille, de gibier, de foie gras, de crevettes, de homard, de queues d'écrevisses ; ou bien une Purée de volaille, de gibier, ou de foie gras.

2° L'appellation des barquettes est déterminée par l'élément principal de la garniture. Ici, la dénomination « à la Chevreuse » est justifiée par l'enveloppe d'appareil de semoule, et elle est applicable à tout article traité par ce mode de préparation.