

Enfin, on désigne également par ce nom les préparations dressées en ustensiles spéciaux en argent, en porcelaine, ou en terre imitant la forme des croûtes de timbales.

L'apprêt des *Tourtes* et des *Vol-au-Vent*, qui ressort du travail de la pâtisserie, est trop connu pour qu'il soit utile d'en faire une grande description. Les mêmes garnitures sont applicables aux unes et aux autres, mais l'usage de la Tourte a été presque généralement abandonné pour celui du Vol-au-vent.

Sont également désignées sous le nom de Tourtes, différentes préparations, surtout locales, qui consistent en deux abaisses soudées l'une sur l'autre, cerclées d'une bande de feuillettage, et renfermant une garniture dont les éléments sont cuits ou ont subi un commencement de cuisson ; à moins que ces éléments soient de petit volume, et que leur cuisson puisse coïncider exactement avec celle des abaisses de pâte.

Observation.

Tout en conservant ce Chapitre des « Entrées mixtes », nous avons cru devoir, pour la simplification des recherches, reporter chacun des articles qui le composent dans la Série de son élément principal.

Pour trouver la recette que l'on désire consulter, il n'y a donc qu'à en chercher la page à la Table alphabétique des matières.

