

rement. Leur cuisson se fait à four de moyenne chaleur, et demande 12 à 14 minutes.

Ces cannelons peuvent être garnis de tous salpicons, ou purée de volaille, de gibier, etc., en ayant soin toutefois de tenir la garniture un peu serrée pour qu'elle ne s'épanche pas au dehors, si les cannelons sont dressés à plat sur serviette.

Leur dressage se fait le plus ordinairement debout, autour d'un tampon en cône tronqué posé sur le milieu du plat.

Les cannelons prennent le nom de leur garniture, comme : Cannelons à la Reine, à la Joinville, à la Parisienne, Mogador; ou de volaille, de foie gras, etc.

**Cannelons à l'ancienne.** — Sur une abaisse de demi-feuilletage, tailler des rectangles de 9 centimètres de long sur 4 de large; les masquer d'une couche de farce quelconque, truffée ou non.

Les rouler en paupiettes de façon à enfermer la farce à l'intérieur; ranger sur plaques et donner 12 minutes de cuisson à four chaud.

La nature de la farce détermine l'appellation de ces Cannelons, dont la variété peut être grande.

**Cassolettes Aiglon.** — Entourer les bords de petites cassolettes en porcelaine fine d'un cordon de feuilletage destiné à former bourrelet; les garnir aux deux tiers d'un salpicon de foie gras et truffes, lié à la sauce Demi-glace. Finir d'emplir à la poche avec un appareil à Soufflé de foie gras, et en faisant faire le dôme.

Donner 15 minutes de cuisson à four doux, et dresser sur serviette.

**Cassolettes Alice.** — Prendre de petites cassolettes plus larges que hautes; les beurrer et les fonder d'une mince couche d'appareil à pomme Duchesse.

Garnir l'intérieur de petites escalopes de blanc de volaille liées au Velouté réduit. Recouvrir d'une abaisse de même appareil, levé à l'emporte-pièce cannelé; dorer et faire colorer au four pendant 12 à 14 minutes.

**Cassolettes Suzanne.** — Emplir aux deux tiers de pointes d'asperges liées au Velouté, de petites cassolettes en porcelaine plissée. Compléter la garniture de chaque cassolette avec un filet mignon de volaille contisé, poché au moment; placer une belle lame de truffe au milieu du filet mignon.

**Ciernikis (Hors-d'œuvre russe).** — Appareil : 250 grammes de fromage blanc, pressé; 250 grammes de farine; 50 grammes de beurre fondu; 3 œufs; sel, poivre et muscade.

Mélanger; travailler à la cuiller pendant quelques instants; passer au tamis et faire absorber encore 75 grammes de farine.

*Préparation :* Avec cet appareil, mouler des petites galettes de 4 à 5 centimètres de diamètre sur un centimètre d'épaisseur; les pocher à l'eau bouillante pendant 15 à 18 minutes.

Egoutter au moment; dresser en timbale bien chaude et arroser de beurre fondu.

**Colombines.** — Leur préparation est la même que celle des « Barquettes à la Chevreuse », à cette seule différence qu'elles se font en moules à tartelettes. Leur enveloppe est faite de même d'un appareil de semoule lié au Parmesan et aux jaunes d'œufs, et toutes les garnitures des Bou-