

Mirepoix. — Les éléments sont les mêmes que pour la Matignon; à cette différence qu'on les taille en brunoise plus ou moins fine selon l'emploi auquel la Mirepoix est destinée, et que le jambon peut être remplacé par du lard de poitrine très maigre, coupé en dés et blanchi.

Faire revenir au beurre.

Mirepoix fine, dite à la Bordelaise. — Les grosses Mirepoix adjointes à certaines préparations pour leur donner le ton aromatique qui leur convient se font ordinairement au moment; mais il n'en est pas de même pour la Mirepoix à la Bordelaise, qui sert notamment pour les écrevisses et les homards. Elle doit être préparée à l'avance, et ainsi :

Couper en brunoise excessivement fine : 125 grammes de rouge de carotte; autant d'oignon; 30 grammes de queues de persil; ajouter une pincée de thym et de laurier pulvérisés.

Mettre le tout dans une petite casserole avec 50 grammes de beurre et étuver jusqu'à cuisson complète.

Débarrasser dans une petite terrine; tasser la Mirepoix avec le dos d'une fourchette, couvrir d'un rond de papier blanc beurré et tenir en réserve.

NOTA. — Pour obtenir une Mirepoix plus fine, on peut hacher les éléments qui la composent; seulement, dans ce cas, il est nécessaire de les presser fortement dans un coin de torchon, pour en extraire l'eau de végétation, dont l'évaporation ne pourrait se faire pendant l'étuvage. Cette eau, restée dans la Mirepoix, provoquerait la moisissure ou la fermentation, si celle-ci devait être conservée assez longtemps.

Orge perlé pour volailles farcies et autres usages. — Faire blondir au beurre 75 grammes d'oignon haché; ajouter 250 grammes d'orge mondé, lavé, égoutté et bien épongé; le chauffer en remuant avec la cuiller de bois et couvrir avec trois quarts de litre de bouillon blanc bouillant. Assaisonner d'une pincée de poivre, couvrir et cuire au four, très doucement pendant environ 2 heures. Au dernier moment, arroser l'orge avec 50 grammes de beurre cuit à la noisette.

Pâte à chou d'office. — Réunir dans une casserole : Un litre d'eau; 200 grammes de beurre; 10 grammes de sel. Faire bouillir et ajouter, hors du feu, 625 grammes de farine tamisée. Mélanger, dessécher à feu vif, et additionner ensuite à la pâte 12 à 14 œufs selon leur grosseur.

Cette pâte à chou qui est usitée le plus souvent pour l'appareil de « Pommes à la Dauphine », pour les Gnoki, etc., doit être tenue plus ferme que la Pâte à chou ordinaire.

Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc. — Mettre dans une terrine : 125 grammes de farine tamisée; une pincée de sel; 2 cuillerées d'huile ou de beurre fondu, et environ 2 décilitres d'eau à peine tiède. Mélanger en soulevant avec la cuiller, et sans travailler la Pâte si elle doit être employée de suite, afin d'éviter l'élasticité qui l'empêcherait de s'attacher après les objets trempés dedans. Si elle est préparée à l'avance, elle peut être travaillée, le repos lui faisant perdre toute élasticité.

Lui ajouter, au moment de s'en servir, 2 blancs d'œufs fouettés en neige.

Pâte à frire pour Légumes (Salsifis, Céleris, Crosnes, etc.). — Délayer dans une terrine : 125 grammes de farine; une pincée de sel;