

Rissoles Pompadour. — Appareil composé d'un salpicon de foie gras, langue écarlate, champignons et truffes, en quantités égales, lié d'une sauce Périgueux réduite. La garniture comporte en plus une rondelle de moelle pochée, enfermée dans l'appareil de chaque rissole.

Se font en demi-feuilletage, en forme de petit pâté cannelé, et se dorent aux jaunes d'œufs.

Rissoles à la Reine. — Appareil composé d'un hachis de volaille, lié d'une sauce Béchamel fortement additionnée de crème, et réduite.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de bourse plissée.

NOTA. — L'ancienne cuisine les dénommait « Rissoles au Blanc-manger ».

Rissoles Victoria. — Appareil composé d'un salpicon comportant trois quarts de chair de homard et un quart de truffes, lié d'une sauce Homard réduite.

Se font en rognures de feuilletage et de même forme que les « Rissoles Nantua ».

Sausselis aux Anchois. — Le mot Sausselis est le nom russe du Dartois. (Cette préparation ayant été indiquée sous sa dénomination, voir *Dartois aux Anchois*.)

Sausselis aux Choux. — (*Hors-d'œuvre russe*). — Émincer en fine paysanne la valeur de 500 grammes de chou bien blanc et l'étuver au beurre jusqu'aux trois quarts de sa cuisson, avec un gros oignon haché. Assaisonner de sel et de poivre; ajouter 3 œufs durs hachés et laisser refroidir.

Avec ce chou, garnir des bandes de feuilletage abaissées rectangulairement; mouiller et couvrir de bandes de feuillage de mêmes dimensions. Opérer, d'ailleurs, absolument comme pour le Dartois.

Cuire au four de chaleur moyenne pendant une demi-heure environ; détailler en sortant du four et dresser sur serviette.

Sausselis de Filets de Sole. — Voir *Dartois de filets de sole*.

Soufflés de Crustacés (PETITS). — Ces Soufflés se cuisent dans des caisses plissées en papier, ou en cassolettes de porcelaine dont la contenance est d'un décilitre environ.

Appareil pour 10 caisses : Piler finement 250 grammes de chairs et débris de crustacés comme : homard, écrevisses, crevettes; passer au tamis fin. Ajouter à cette purée : un décilitre et demi de sauce Béchamel réduite avec addition de fumet du crustacé employé; assaisonnement; 3 jaunes d'œufs et 3 blancs montés en neige bien ferme. Dresser l'appareil dans les caisses, ou cassolettes beurrées, et cuire à four doux pendant 12 minutes.

Soufflés à la Florentine (PETITS). — *Appareil pour 10 caisses :* Mélanger 100 grammes d'épinards, blanchis, pressés, hachés, assaisonnés de sel, poivre, muscade, et desséchés au beurre à un décilitre et demi de sauce Béchamel à la crème, réduite. Ajouter 3 jaunes d'œufs et 4 petits blancs montés en neige ferme.

Dresser en caisses ou en cassolettes et cuire comme ci-dessus.

Soufflés de Gibier (PETITS). — *Appareil pour 10 caisses :* Piler finement 250 grammes de chair de gibier cuit (gibier à poil ou à plume), en y ajoutant un décilitre et demi de sauce Béchamel additionnée de quelques