

Cet appareil est moulé alors dans de tout petits moules décorés après avoir été légèrement huilés. Des moules historiés, à petits-fours, conviennent très bien pour cela.

Duchesses Nantua. — Les Duchesses sont les Carolines sous une autre forme, et se font de même en Pâte à chou sans sucre, de la grosseur d'un chou à Saint-Honoré. Elles se diffèrent cependant des Carolines, en ce qu'elles sont simplement lustrées à la gelée, sans être enrobées de sauce Chaud-froid.

Les fourrer à la poche, d'une fine purée d'écrevisse ; les lustrer à la gelée rose et les saupoudrer de pistaches hachées.

Duchesses à la Reine. — Les fourrer d'une fine purée de volaille à la crème, et les lustrer à la gelée blanche.

Duchesses Sultane. — Elles se fourrent d'une purée de volaille finie au Beurre de pistache et se lustrent à la gelée. Mettre sur chacune une demi-pistache mondée, ou une pincée de pistaches hachées.

Duchesses diverses. — *Au Caviar.* — Les garnir de caviar frais, ou de crème de caviar ; lustrer à la gelée et servir glacé.

A la Norvégienne. — Fourrées d'une purée de Kilkis au beurre, et lustrées à la gelée.

Au Saumon fumé. — Fourrées d'une purée de saumon fumé au beurre, ou de crème de saumon fumé. Lustrer à la gelée et servir très froid.

Eclairs Karoly. — Tout petits éclairs en pâte à chou, fourrés d'une purée résultant de débris et d'intestins de bécasses à la fine Champagne, passée au tamis fin, beurrée, et bien relevée.

Napper de sauce Chaud-froid brune ; lustrer à la gelée et décorer avec quelques détails de truffe.

Eperlans marinés. — Leur apprêt rentre dans la catégorie de préparation culinaire connue sous le nom générique d'Escabèche ; déformation du terme espagnol *Escabecia*, dont la formule suit.

Escabèche (formule type). — Le terme Escabèche doit toujours être suivi du nom de l'élément de base de la préparation, comme : *Escabèche d'éperlans*, *Escabèche de rougets*, etc.

Préparation : Quels qu'ils soient, faire colorer à l'huile très chaude les poissons bien nettoyés, essuyés dans un linge et passés à la farine. La coloration étant obtenue, les égoutter et les ranger dans un plat creux ou autre ustensile.

Chauder l'huile jusqu'à ce qu'elle fume légèrement et jeter dedans, pour un demi-litre d'huile : 8 gousses d'ail non épluchées ; une demi-carotte et un oignon coupés en rouelles très minces. Laisser frire pendant quelques instants et ajouter : 3 décilitres de vinaigre ; un décilitre et demi d'eau ; 10 grammes de gros sel ; brindilles de thym ; une demi-feuille de laurier ; 3 queues de persil et 2 petits piments.

Donner 12 minutes d'ébullition ; verser bouillant sur les poissons et laisser mariner pendant 24 heures.

— Servir avec quelques cuillerées de marinade bien froide.

Fenouil (Pieds de). — Selon grosseur, les pieds de fenouil sont partagés en deux ou en quatre, et préparés absolument comme les Artichauts à la Grecque.