

Piroguis Livoniens. — Préparer une panade à la mie de pain de seigle comme pour les « Piroguis en croissants ».

Lorsqu'elle est bien froide, la détailler d'une forme quelconque et faire bien colorer les détails au beurre. — Les ranger ensuite sur un plat; saupoudrer la surface de Kache et de Parmesan râpé, et passer à four vif pendant 5 minutes.

Piroguis à la Moscovite. — Appareil : 250 grammes de poisson blanc cuit, sans peaux ni arêtes; 5 œufs durs; 125 grammes de vésiga cuit. — Hacher et mélanger, poisson, œufs et vésiga.

Préparation : Sur une abaisse de pâte à coulibiac (pâte à brioche commune sans sucre) tailler, avec un emporte-pièce ovale uni de 10 centimètres de longueur sur 6 à 7 de largeur, le nombre voulu d'abaisse; garnir le milieu avec la valeur d'une demi-cuillerée de l'appareil ci-dessus; mouiller légèrement les bords de l'abaisse, et enfermer la garniture en ramenant ces bords l'un vers l'autre et en les soudant, de façon à former comme un petit pantin ovale.

Tenir les Piroguis dans un endroit assez chaud pendant 25 à 30 minutes, et leur donner 20 minutes de cuisson à four chaud.

— Au moment de servir, introduire dans chaque Piroguis la valeur d'une cuillerée à café de sauce Colbert.

Piroguis au Poisson. — Procéder exactement comme pour les Piroguis au gibier, en remplaçant le hachis de gibier par un hachis de poisson cuit quelconque.

Piroguis Polonais. — Appareil : Couper en très petits dés 250 grammes de tétine de veau et 250 grammes de viande de veau bien maigre. Faire revenir au beurre avec un oignon haché; assaisonner assez fortement de sel et de poivre et laisser refroidir.

Préparation : Détailler le nombre voulu d'abaisse ovales, en feuillettage, et de mêmes dimensions que celles des « Piroguis Moscovites »; garnir ces abaisse avec l'appareil préparé; mouiller les bords et fermer les Piroguis, en faisant la soudure sur le milieu, et dans la longueur.

Dorer et donner 18 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis de Smolensk. — Appareil : 125 grammes de Kache de semoule; 4 œufs durs; un oignon et une cuillerée et demie de persil hachés : le tout passé au beurre. — Laisser refroidir.

Apprêt : Préparer le nombre voulu d'abaisse en feuillettage, ayant 6 centimètres de côté et 6 à 7 millimètres d'épaisseur; garnir le milieu avec l'appareil ci-dessus; mouiller légèrement les bords, et couvrir avec des abaisse de feuillettage de mêmes dimensions que les précédentes.

Dorer et donner 18 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis aux Truffes. — Détailler de moyennes truffes cuites, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur; les enrober de sauce Béchamel réduite et laisser refroidir.

Les enfermer ensuite entre deux rondelles de Blinis, et bien souder celles-ci avec un peu de farce; paner à l'anglaise avec mie de pain très fine et faire frire au beurre clarifié, en temps utile pour que les Piroguis soient prêts juste au moment de les servir.

Piroguis au Vésiga. — Appareil : 125 grammes de Vésiga cuit au Consommé avec une branche de céleri; 2 racines de persil; 2 œufs durs.