

Les tranches d'aubergines étant farcies on les place dans un plat en terre huilé juste de grandeur ; les arroser d'huile et les cuire une demi-heure à four très modéré. — On les sert, soit chaudes, soit froides, dans le plat où elles ont été préparées.

**Aubergines à la Provençale.** — Les partager en deux et les frire. Retirer la chair, la hacher et la cuire avec une quantité relative d'oignon revenu à l'huile. Ajouter même volume de tomate sautée à l'huile, mie de pain fraîche, pointe d'ail, persil haché, sel et poivre.

Farcir les aubergines et les gratiner. En sortant le plat du four, les entourer d'un cordon de sauce Tomate.

**Aubergines à la Serbe.** — Les frire d'abord comme celles « à l'Egyptienne » et retirer la chair de l'intérieur. Garnir les écorces avec la composition suivante : La chair des aubergines et viande cuite de mouton, hachées ; tomates pressées, concassées et sautées au beurre ; oignon haché cuit au beurre à l'avance ; riz cuit nature. Saupoudrer de chapelure fine et gratiner à four vif. — Les entourer d'un cordon de sauce tomate en les sortant du four ; semer dessus un peu de persil haché.

**Aubergines Soufflées.** — Couper en deux de belles aubergines ; les ciseler et les frire comme de coutume ; puis, retirer la chair de l'intérieur et ranger les écorces sur un plat à gratin beurré.

Hacher très finement la chair retirée ; la mélanger à la même quantité de sauce Béchamel, réduite, additionnée de Parmesan râpé et de 2 jaunes d'œufs crus. Ajouter 3 blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Avec cette composition, garnir les écorces d'aubergines ; les ranger sur un plat ; cuire à four doux comme un Soufflé ordinaire.

— Servir immédiatement, en sortant les aubergines du four.

## CARDONS

**Traitemet et cuisson.** — Après avoir supprimé les branches flétries du tour, détacher les pétioles blancs et les couper en tronçons de 7 à 8 centimètres de longueur. Peler ces tronçons ; les frotter au citron pour les empêcher de noircir ; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche acidulée. — Préparer de même le cœur du cardon, après en avoir retiré les parties ligneuses ; cuire le tout dans un Blanc, avec 500 grammes de graisse de veau hachée, répandue à la surface pour empêcher la pénétration de l'air qui ferait noircir le cardon.

Cuire tout doucement pendant environ une heure et demie.

---

**Cardons au Jus.** — Dresser les cardons en timbale, et les saucer d'un succulent fonds de veau lié à l'arrow-root.

**Cardons à la Milanaise.** — Procéder comme il est expliqué pour les « Asperges à la Milanaise ».

**Cardons à la Moelle.** — Dresser les cardons en pyramide sur un plat rond ; les couvrir d'une sauce Moelle et les entourer de toutes petites bouchées feuilletées, garnies de moelle coupée en dés et pochée.

Ou bien : dresser les cardons dans une timbale ; disposer dessus le cœur divisé en rondelles, lesquelles sont dressées en couronne avec une