

de mie de pain fine et sèche. Pocher à l'eau pendant 12 minutes, ou à la vapeur.

Huîtres Villeroy. — Ouvrir les huîtres; les pocher dans leur eau; les parer et les éponger à fond pour les enrober de sauce Villeroy. — Laisser refroidir; paner à l'anglaise avec mie de pain très fine et faire frire au moment.

— Dresser sur serviette, ou en coquilles concaves bien essuyées, avec une pincée de feuilles de persil frit autour.

Huîtres Vladimir. — Pocher les huîtres; les ébarber et les remettre dans les coquilles concaves.

Les couvrir de sauce Suprême réduite; saupoudrer la surface de mie de pain frite mélangée de Parmesan râpé; arroser de beurre fondu et faire glacer.

Mazagrans (Petits). — Terme générique de toute préparation, comportant une garniture enfermée entre deux abaisse d'appareil à pomme Duchesse.

Les Mazagrans pour Hors-d'œuvre chauds se font en grands moules à tartelettes, et sont susceptibles d'admettre tous les salpicons usités pour Bouchées, Croquettes, ou Rissoles.

Ils prennent toujours le nom de l'élément principal de la garniture.

Apprêt. — Foncer d'une mince abaisse de pomme duchesse des moules à tartelettes unis, beurrés; garnir l'intérieur d'un salpicon serré et froid, en l'élevant légèrement en dôme. Couvrir avec une seconde abaisse de pomme duchesse coupée à l'emporte-pièce cannelé; souder cette seconde abaisse sur la première à l'aide d'œuf battu.

Dorer; placer au milieu du dôme une rondelle cannelée en même appareil et faire colorer au four. La coloration est, du reste, la seule chose à obtenir, puisque tous les éléments du Mazagran sont cuits.

Démouler en sortant du four et dresser sur serviette.

Nalesnikis (Hors-d'œuvre russe). — Lisser en terrine 250 grammes de fromage blanc égoutté, et pressé au besoin; y ajouter 250 grammes de beurre bien ramolli en pommade. Les deux éléments étant bien mélangés, compléter avec sel, poivre et un œuf entier.

Diviser cet appareil en parties du poids moyen de 60 à 70 grammes; envelopper chaque partie dans un pannequet très mince fait en pâte sans sucre, et lui donner la forme rectangulaire d'un Cromesquis.

Au moment de servir, tremper en pâte à frire très légère; plonger à grande friture chaude et dresser sur serviette.

Oeufs de Vanneau Christiana. — Cuire les Oeufs durs (Voir *Cuisson des Oeufs de Vanneau*, Chapitre des Oeufs), et les écarter. On aura préparé à l'avance de petits nids en appareil à pomme duchesse, couchés à la grosse douille cannelée, dorés, et bien colorés au four.

Dresser les nids en couronne; placer dans chacun d'eux un Oeuf de Vanneau debout; napper celui-ci de sauce Demi-glace additionnée d'un quart de purée de foie gras et saupoudrer de truffe hachée; cela, en laissant les nids absolument intacts.

Paillettes au Parmesan. — Ces Paillettes, dont l'emploi est indiqué en différents endroits de l'ouvrage, sont considérées plutôt comme Savoury, et ont été classées dans cette Série (Voir *Savouries*).