

Laitues farcies pour garniture. — Les braiser comme les « Laitues au jus ». Ensuite les fendre en deux et les parer ; étaler sur chaque partie une petite cuillerée de farce de volaille simple, ou, selon les cas, additionnée d'un quart de Duxelles ou de jambon haché, ou d'un peu de truffe finement hachée. Replier chaque moitié sur elle-même ; les ranger dans un sautoir et les arroser du fonds de braisage et de quelques cuillerées de bouillon. — Couvrir et mettre au four en temps voulu pour pocher la farce.

Dresser, et napper de jus de veau additionné du fonds de cuisson très réduit.

Laitues à la Florentine. — Après les avoir blanchies, rafraîchies et égouttées, détacher les feuilles. Rapporter celles-ci l'une sur l'autre par 5 ou 6 de façon à former une sorte de petit plateau circulaire.

Au centre de ce plateau, disposer une cuillerée de riz pilaw additionné de jus d'Estouffade et de Parmesan râpé. Enfermer le riz dans les feuilles de manière à former des boules.

Ranger ces boules dans un sautoir bardé ; mouiller à couvert de bouillon un peu gras ; faire prendre l'ébullition et cuire doucement pendant 30 à 35 minutes.

Au moment de servir, égoutter les laitues et les ranger dans un plat creux. Placer sur chacune une rondelle de moelle pochée ; saupoudrer de Parmesan râpé, napper de jus de veau réduit et légèrement tomaté.

NOTA. — En réglant la grosseur des boules selon leur destination, ces Laitues peuvent servir de garniture pour Potages, pour petites Entrées comme Noisettes diverses et Tournedos et même pour grosses pièces de Relevés.

Laitues à la Moelle. — Braiser et dresser les laitues. — Disposer dessus une couronne de larges lames de moelle pochée, et saucer d'un jus lié légèrement beurré.

Laitues à la Serbe. — Braiser les laitues ; les parer ; les ouvrir dans la longueur ; les farcir avec une cuillerée de riz à la Grecque et les reformer avec soin. — Les saucer légèrement avec un excellent jus de veau lié et tomaté.

Soufflé de Laitues. — Opérer de la manière indiquée pour le Soufflé d'épinards.

LENTILLES

Les lentilles se cuisent d'après le procédé indiqué pour les légumes secs avec garniture de carottes, oignons et bouquet garni.

Lentilles au beurre. — Les égoutter soigneusement ; les sécher en les sautant sur le feu et les lier au beurre à raison de 50 grammes de beurre par livre de lentilles.

Dresser en timbale et semer dessus un peu de persil haché.

Purée de Lentilles, dite Purée Esaü. — Procéder comme pour la « Purée de haricots ».

MAÏS

On doit choisir le Maïs bien frais et encore laiteux ; on le cuit à la vapeur ou à l'eau salée, en laissant l'enveloppe autour de l'épi.