

réduisant la crème. — Ajouter un peu de sauce Béchamel claire au dernier moment et dresser en timbale.

Croquettes de Crosnes. — Les crosnes étant cuits à l'eau salée, en les tenant un peu fermes, sont égouttés aussi complètement que possible et mélangés à une sauce Parisienne très réduite, dont la quantité s'évalue à raison de 3 décilitres et demi par livre de crosnes. — Etaler la composition sur un plat beurré et laisser refroidir.

Diviser ensuite cette composition en parties du poids de 60 grammes environ; les façonner en forme de boule, de poire, de palet, ou autre; les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

Plonger les croquettes dans la friture très chaude, 5 à 6 minutes avant de servir; les égoutter sur un linge; saler légèrement et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit bien vert.

Crosnes à la Milanaise. — Blanchir, égoutter et éponger les crosnes. Les faire étuver au beurre pendant 12 à 15 minutes; les disposer ensuite dans une timbale, par couches alternées de Gruyère et de Parmesan râpés. — Arroser modérément avec d'excellent fonds provenant d'un braisé de bœuf; recouvrir d'une couche de fromage et faire prendre couleur au four.

Crosnes sautés au beurre. — Etant blanchis, égouttes et éponges, mettre les crosnes dans une poêle contenant du beurre très chaud; les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement rissolés. — Dresser en timbale et saupoudrer légèrement de persil haché.

Crosnes au Velouté. — Les cuire complètement à l'eau salée. Bien les égoutter et les lier avec la quantité nécessaire de Velouté à l'essence de champignons.

Purée de Crosnes. — Cuire les crosnes à l'eau salée, en les tenant un peu fermes, et en leur adjoignant, par livre de crosnes, 125 grammes de pommes de terre coupées en petits quartiers.

Aussitôt cuits, égoutter crosnes et pommes; passer au tamis; dessécher la purée sur un feu très vif. Lui ajouter la quantité de lait nécessaire pour ramener la purée à l'état ordinaire; chauffer; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

NOTA. — On sert également les crosnes au gratin, à la polonaise, etc., en procédant comme pour les choux de Bruxelles.

ÉPINARDS

Autant qu'il est possible, les épinards ne doivent être préparés qu'au dernier moment.

Après les avoir blanchis rapidement à grande eau bouillante salée, on les rafraîchit et on les presse fortement pour en exprimer l'eau; puis, selon les cas, on les hache ou on les passe au tamis.

S'ils doivent être servis en feuilles, on les égoutte bien sur un tamis, sans les rafraîchir ni les presser.

Épinards à l'Anglaise. — Ils sont simplement blanchis en feuilles, bien égouttés et dressés en timbale sans être rafraîchis.

Épinards à la Crème. — Etant hachés ou passés au tamis, mettre