

Après les avoir nettoyées, lavées et égouttées, les ranger (sans les blanchir) dans une casserole bien étamée où, pour un kilo d'endives, on prépare une cuisson ainsi composée : Le jus d'un demi-citron, une pincée de sel, 50 grammes de beurre et 2 décilitres d'eau. Poser dessus un rond de papier beurré, couvrir la casserole; faire bouillir vivement; achever la cuisson sur le côté du feu pendant 30 à 35 minutes.

Les Endives peuvent être servies ainsi au naturel; elles constituent un légume ou une garniture très appréciés. On peut les servir avec tous les Relevés de boucherie.

On peut également leur appliquer certaines formules des cardons, notamment celles : à la Crème et à la Milanaise.

Endives à l'Ardennaise. — Les endives étant parées, les marquer dans un sautoir grassement beurré, avec eau et beurre dans les proportions ci-dessus, sauf le citron. A mi-cuisson, ajouter 125 grammes de lard de poitrine en petits dés, blanchi, et 100 grammes de maigre de jambon haché. Compléter la cuisson, dresser en timbale et couvrir avec le fonds réduit et beurré.

Endives à la Bourgeoise. — Étant lavées et égouttées, les ranger dans un sautoir très grassement beurré. Saler légèrement, couvrir et cuire à petit feu. — Arrivées à leur point de cuisson, le beurre doit se trouver clarifié et les premières feuilles un peu rissolées.

Endives à la crème. — Les cuire comme il est indiqué à la Notice en les tenant un peu fermes, et les finir comme tout autre légume à la crème.

Endives au jus. — Étant cuites et bien égouttées, les dresser en timbale en les repliant; les arroser d'un excellent jus provenant d'un Braisé de veau.

Endives Mornay. — Étant cuites et égouttées, les ranger sur un plat long dont le fond sera nappé de sauce Mornay. Recouvrir de même sauce; saupoudrer de fromage; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

CHOUX

Culinairement, les choux peuvent être divisés en 7 classes qui sont :

1° Les « Choux blancs », que l'on emploie à peu près uniquement à la préparation de la choucroute;

2° Les « Choux rouges », qui servent comme légume, hors-d'œuvre et condiment;

3° Les « Choux pommés », qui conviennent surtout pour braiser, et pour les cuissons à l'anglaise;

4° Les « Scotch Kale » (Choux frisés) et les « Spring Cabbages » (Choux de printemps et Choux de Mai), qui sont généralement préparés à l'anglaise;

5° Les « Choux-fleurs » et les « Brocolis », dont on utilise surtout la fleur, mais dont les feuilles sont souvent préparées à l'anglaise quand elles sont tendres;

6° Les « Choux de Bruxelles »;