

Tomates farcies à l'Italienne. — Lever un couvercle sur de belles tomates moyennes et fermes; les vider sans les briser; les farcir, à cru, de rizotto additionné d'un demi-décilitre de glace de viande et d'un décilitre de purée de tomate, réduite, par kilo de rizotto.

Les ranger sur plaque et cuire au four. — En les sortant du four, les disposer avec précaution sur le plat de service; les napper sobrement de sauce Tomate claire et semer une pincée de persil haché sur chacune.

Tomates farcies à la Provençale. — Les couper en deux; retirer les pépins; les assaisonner et les placer, du côté coupé, dans une poêle contenant de l'huile fumante.

Les retourner quand elles sont cuites à moitié; laisser cuire encore un instant; les ranger sur un plat à gratin et les farcir de la composition suivante : Pour 6 tomates à farcir, faire revenir à l'huile 2 cuillerées d'oignon haché; ajouter 4 tomates pelées, pressées et concassées, une pincée de persil haché, une pointe d'ail écrasé; cuire à couvert pendant 12 minutes. Compléter avec 4 cuillerées de mie de pain de table, trempée au Consommé et passée au tamis; 2 anchois également passés au tamis; finir avec du jus de bœuf en daube un peu gras.

Les tomates étant farcies, les saupoudrer de mie de pain additionnée de fromage râpé; arroser d'huile et les gratiner.

Ces tomates se servent chaudes ou froides, à volonté.

Tomates farcies à la Portugaise. — Préparer les tomates comme il est dit et les farcir de Riz à la Portugaise. Dresser ce riz en dôme régulier et saupoudrer de persil haché.

NOTA. — En dehors des formules ci-dessus, on peut encore garnir les tomates, préparées comme il est dit, avec un hachis de poulet ou d'agneau, ou des œufs brouillés que l'on saupoudre de Parmesan râpé et que l'on glace rapidement à la salamandre.

Tomates frites. — Choisir des tomates moyennes, à chair ferme; les échauder, les peler ensuite; les diviser en tranches d'un centimètre d'épaisseur; les assaisonner de sel et de poivre; tremper les tranches dans une pâte à frire légère et les plonger au fur et à mesure dans la friture fumante.

— Egoutter, dresser sur serviette et servir immédiatement.

Mousse de Tomates. — Faire blondir au beurre une cuillerée d'oignon haché. Mouiller de un décilitre de vin blanc sec et le réduire de moitié. Ajouter 300 grammes de chair de tomates pressées, sans pelures ni pépins et grossièrement hachée; sel, poivre, une pointe de poivre rouge et une branche de persil.

Couvrir et cuire doucement pendant 25 minutes.

Compléter avec 4 cuillerées de Velouté et 3 cuillerées de gelée de pied de veau ou, à défaut, 3 feuilles de gélatine trempée à l'eau froide. — Laisser bouillir encore 2 minutes; puis, passer à l'étamine et régler l'assaisonnement en tenant compte de l'addition de crème qui suit.

La préparation étant presque froide, lui mélanger 5 ou 6 cuillerées de crème à moitié fouettée.

La verser alors dans l'ustensile où elle doit être servie et la mettre sur glace ou au rafraichissoir.

Tomates sautées à la Provençale. — Les tomates étant coupées en deux, pressées et assaisonnées, les mettre dans une poêle contenant de l'huile fumante, le côté coupé en dessous. Les retourner quand elles