

ment modifiée selon le goût ou l'idée. C'est ainsi que la farce du Soufflé peut être additionnée de truffe coupée en gros dés, d'escalopes de homard, de laitances ou d'huîtres pochées.

Au lieu d'être incorporées à la farce, ces garnitures peuvent être dressées sur le Soufflé quand il est cuit.

HOMARD FROID

Aspic de Homard. — Chemiser légèrement de gelée un moule à douille uni ou historié; le décorer selon le goût.

Ranger les escalopes de homard dedans en les intercalant de lames de truffe, et en les disposant par rangées superposées alternées de couches de gelée, laquelle doit, autant que possible, être blanche.

Laisser prendre au frais et démouler au moment selon le procédé habituel.

Aspic de Homard à la Russe. — Enrober les escalopes de sauce Mayonnaise liée à la gelée; les décorer avec truffe, corail, etc., et les disposer, debout, dans un moule à bordure fortement chemisé de gelée blanche; en les plaçant de façon à ce que le côté décoré apparaisse, après le démoulage de l'aspic.

Finir de remplir le moule de gelée; laisser prendre; démouler au moment et dresser une salade russe au milieu de la bordure.

Homard Carnot. — Décorer chaque escalope d'une belle lame de truffe, et les napper à la gelée blanche.

Préparer une bordure en appareil à Pain de Homard et faire prendre en cave à glace.

Démouler cette bordure au moment; disposer dessus, en couronne, les escalopes de homard; entourer de croûtons de gelée.

— Servir à part une sauce Mayonnaise à la Russe.

Côtelettes de Homard Arkangel. — Mélanger la même quantité de caviar et de chair de homard, coupée en petits dés. Lier ce mélange avec de l'appareil à Mousse de homard, en quantité égale aux deux éléments indiqués et, avec cet appareil, garnir immédiatement de petits moules à Côtelettes légèrement huilés.

Dès que l'appareil est solidifié, démouler les Côtelettes; les napper de sauce Chaud-froid de poisson finie au Beurre de homard, et les décorer chacune d'une belle lame de truffe cannelée.

Lustrer à la gelée et tenir au frais, jusqu'au moment de servir.

Dresser en turban sur un plat rond et garnir le milieu de gelée blanche hachée.

— Servir une salade russe à part.

Homard Grammont. — Fendre un homard cuit et froid. — Retirer les chairs de la queue; les parer; les diviser en escalopes bien régulières et les napper très fortement de gelée.

Décorer chaque escalope d'une belle lame de truffe cannelée, et la luster à la gelée.

Pocher autant d'huîtres qu'il y a d'escalopes; les égoutter, éponger, et bien les napper de gelée.

Avec les parties crémeuses des coffres et la chair des pinces, préparer une Mousse au Paprika bien rosée. (Voir *Mousse de homard*.) Remplir jus-