

125 grammes de maigre de jambon haché. Les rouler en forme de bouchon ; les tremper à l'anglaise, et les paner avec du vermicelle légèrement brisé. On les aplatis ensuite pour leur donner une forme rectangulaire ; puis on les frit à friture bien chaude.

Pommes de terre Schneider. — Procéder comme pour les « Pommes à la Maitre-d'hôtel », en remplaçant le lait par du Consommé. — Réduire de même ; compléter avec beurre, glace de viande fondu et persil haché.

Pommes de terre Suzette. — Peler de belles pommes Hollande en les tournant en forme d'œuf. Les couper légèrement sur l'un des bouts pour pouvoir les faire tenir debout et les cuire au four sur une plaque.

Les ouvrir comme un œuf à la coque ; réservier les couvercles et retirer la pulpe de l'intérieur.

Assaisonner celle-ci, lui ajouter, par kilo, et en la travaillant : 125 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs, quelques cuillerées de crème épaisse et un petit salpicon de blanc de volaille, langue, truffe et champignons. — Remplir les coquilles de pommes avec cette composition ; remettre les couvercles et les passer au four pendant 10 minutes. Ranger les pommes sur un plat en les sortant du four et les lustrer au beurre fondu.

Pommes de terre Voisin. — Elles se préparent exactement comme les « Pommes Anna » ; seulement, on sème, entre chaque lit de rondelles de pommes de terre, une petite couche de fromage râpé. La cuisson se fait de même.

Purée de pommes de terre. — Peler des pommes Hollande ; les couper en quartiers et les cuire vivement à l'eau salée.

Dès que la pulpe cède sous le doigt, égoutter les pommes, les sécher à l'entrée du four pendant quelques minutes puis les passer au tamis et travailler vigoureusement la purée avec 200 grammes de beurre par kilo. Ajouter ensuite, petit à petit, environ 2 décilitres et demi de lait bouillant, pour amener la purée à la consistance convenable. — Chauffer sans laisser bouillir.

Nota. — Ne pas oublier que les pommes de terre pour une purée ne doivent être que juste cuites, et qu'une purée de pommes de terre qui attend perd toutes ses qualités.

Quenelles de Pommes de terre. — Préparer une composition de « pomme Duchesse » ; lui ajouter, par kilo, 3 œufs entiers et 150 grammes de farine. Diviser en parties du poids de 50 grammes ; les rouler en forme de bouchon ou de palet, ou les mouler à la cuiller en les disposant sur un couvercle plat, sans bords et fariné.

Pocher les quenelles à l'eau salée ; les égoutter ; dresser sur un plat beurré et saupoudré de fromage râpé ; saupoudrer également les quenelles de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

En sortant le plat du four, arroser les quenelles de beurre noisette.

Soufflé de Pommes de terre. — Préparer un demi-litre de purée de pommes de terre à la crème en la tenant un peu ferme ; lui ajouter 3 jaunes d'œufs et 3 blancs fouettés en neige très ferme. Dresser dans une casserole à Soufflé, beurrée, ou dans de petites caisses en porcelaine et cuire comme un Soufflé ordinaire.