

Dresser de même dans un ustensile en cristal et emplir celui-ci avec la gelée apprêtée.

— Servir sur bloc de glace, ou avec de la glace en neige autour de l'ustensile.

**Côtelettes froides de Saumon.** — *Méthode A.* — Parer en forme de côtelettes de toutes petites escalopes de saumon; les pocher doucement, en plat beurré, avec vin blanc et jus de citron; laisser refroidir sous presse légère; chaudfroiter et glacer à la gelée.

Dresser les côtelettes le long d'une salade de légumes, liée à la Mayonnaise et dressée en pyramide.

— Servir une sauce Mayonnaise à part.

*Méthode B.* — Beurrer grassement des moules en fer-blanc ayant la forme de petites côtelettes; les foncer chacun avec une tranche de saumon bien rouge, aplatie très mince, et dépassant d'un centimètre et demi les bords des moules.

Remplir l'intérieur avec les parures bien assaisonnées; ramener les extrémités de la tranche de saumon, de façon à enfermer ces parures; ranger sur plaque et pocher, à four doux, à sec, ou à la vapeur.

Démouler sur un plafond; laisser refroidir; napper à la gelée blanche et décorer, soit avec un petit pois, pluche de cerfeuil, point de corail, etc. — En un mot, décor sobre et net.

Dresser le long d'une salade de légumes liée à la Mayonnaise, disposée en pyramide et surmontée d'un hâtelet. Ou bien, dresser les côtelettes en couronne dans un ustensile plat et peu profond, en cristal ou en argent; les recouvrir de gelée fine, fondue et froide. Ces côtelettes, qui servent surtout pour les soupers de bal, peuvent être également dressées sur une coupe ou sur un fond de plat en riz, en semoule, en corn-flour, ou en stéarine.

Quelle que soit la forme de dressage adoptée, on sert toujours, en même temps que ces côtelettes, une saucière de sauce froide.

*Méthode C.* — Procéder comme il est expliqué aux « Côtelettes de homard Arkangel », en remplaçant chair et Mousseline de homard par de la chair et de l'appareil Mousseline de saumon.

**Mayonnaise de Saumon.** — Garnir le fond d'un saladier avec de la laitue ciselée légèrement assaisonnée; couvrir de saumon froid effeuillé, sans peaux ni arêtes; masquer de sauce Mayonnaise et décorer avec :

Filets d'anchois, câpres, olives dénoyautées, petits quartiers ou rondelles d'œufs durs, petits cœurs de laitue, bordure de minces rondelles de radis, etc.

**Médallions de Saumon.** — Ces médaillons ont la même destination, dans les services, que les Côtelettes décrites ci-dessus.

Tailler sur un saumon des escalopes de 8 millimètres d'épaisseur; les pocher à four doux sur plat beurré et refroidir sous presse légère. Les parer ensuite avec un emporte-pièce uni, ovale ou rond, selon la forme adoptée. Les napper, soit avec de la Mayonnaise, ou l'une des sauces qui en dérivent, liée à la gelée; soit avec une sauce Chaud-froid, blanche, rose ou verte. Les décorer ensuite selon le goût et les lustrer à la gelée. Pour le dressage, procéder comme pour les « Côtelettes froides de saumon ».

**Mousses de Saumon.** — Tant pour l'apprêt de la Mousse que pour