

Préparer un litre de terrapène comme il est expliqué ci-dessus ; l'égoutter ; la mettre dans une casserole avec un demi-litre de crème ; laisser cuire pendant 5 à 6 minutes et ajouter la purée de jaunes d'œufs comme liaison.

Laisser bouillir encore pendant 10 minutes et, au moment de servir, compléter avec un peu d'excellent Madère, sel, poivre et Cayenne.

TORTUE

Si la chair et les nageoires de tortue employées pour préparer le « potage à la tortue » doivent être utilisées, elles ne doivent être cuites qu'aux deux tiers, et finies en les braisant au Madère.

On les accompagne ordinairement d'une garniture brune, comme *Financière* ou *Tortue*.

Nageoires de Tortue à l'Américaine. — Après les avoir cuites aux deux tiers, compléter leur cuisson par braisage comme il est dit ci-dessus. — Lorsqu'elles sont prêtes, on les désosse, on les dresse sur le plat de service, et on les masque d'une « sauce à l'Américaine ».

Nageoires de Tortue au Madère. — Après les avoir braisées selon la façon indiquée ci-dessus, les désosser et les dresser.

Réduire le fonds de braisage ; le lier à l'arrow-root ; ajouter un peu de vieux Madère et verser sur les morceaux de tortue.

HUITRES

Quenelles d'Huîtres à la Reine. — Préparer une farce mousseline avec 125 grammes de filets de volaille et 6 huîtres crues.

Avec cette farce, mouler de grosses quenelles à la cuiller à potage, en fourrant chaque quenelle de 2 huîtres pochées et froides.

Pocher ces quenelles comme les Mousselins ordinaires.

Aussitôt pochées, les égoutter sur un linge ; les dresser en turban sur un plat rond et les napper de sauce Suprême bien relevée. Placer une lame de truffe sur chaque quenelle, et garnir le milieu du turban de pointes d'asperges liées au beurre.

Formules diverses d'Huîtres. — Voir au *Chapitre des Hors-d'œuvre, Série des Hors-d'œuvre chauds* :

HUÎTRES A L'ANGLAISE — A L'AMÉRICAINE — BARQUETTES DIVERSES — A LA FAVORITE — A LA FLORENTINE — AU GRATIN — A LA MARÉCHALE — A LA MORNAY — A LA POLONAISE — SOUFFLÉES — PETITS SOUFFLÉS D'HUÎTRES — A LA VILLEROY — A LA VLADIMIR.

OURSINS

L'Oursin ou Hérisson de mer se sert principalement en Hors-d'œuvre. Après en avoir supprimé les piquants, on l'ouvre du côté plat en coupant la coquille à l'aide de ciseaux, puis on le débarrasse de l'eau qu'il contient et du tube digestif. — La partie comestible est constituée par des ovaires dont la couleur est généralement d'un rouge pourpre, et elle se prend avec des mouillettes de pain, comme s'il s'agissait d'un œuf à la Coque, d'où cette autre appellation « d'œuf de mer » attribuée à l'Oursin.