

Petits Coulibiacs de Saumon. — Détailler de la pâte à brioche commune et ferme, ou des rognures de feuilletage, en abaisses cannelées de 12 centimètres de diamètre. Garnir chacune de ces abaisses avec une escalope de saumon et les éléments indiqués pour le coulibiac A ; les fermer en pâté russe, c'est-à-dire avec la soudure en haut et au milieu.

Si les coulibiacs sont en pâte à brioche, laisser fermenter la pâte pendant un quart d'heure et procéder comme à la formule A.

S'ils sont en rognures de feuilletage, les dorner.

Cuire les uns et les autres au four de chaleur moyenne, en comptant 18 minutes pour la cuisson.

Darne de Saumon Chambord. — Marquer la darne en cuisson sur fonds d'aromates ; mouiller aux deux tiers de sa hauteur avec deux tiers de vin rouge et un tiers de fonds de poisson ; faire braiser doucement et glacer au dernier moment.

Dresser et entourer la darne d'une *garniture Chambord*.

— Sauce Génevoise, tirée du fonds de braisage réduit.

Darne de Saumon à la Danoise. — Pocher la darne à l'eau de sel ; l'accompagner de pommes de terre à l'anglaise et d'une sauce blanche (dite Bâtarde) finie au Beurre d'anchois.

Darne de Saumon Daumont. — Pocher la darne dans un court-bouillon au vin blanc préparé à l'avance.

Dresser et entourer avec *garniture Daumont*. (Voir *Garniture*.)

— Sauce Nantua à part.

Darne de Saumon à la Dieppoise. — Pocher la darne au court-bouillon au vin blanc.

Garniture et sauce Dieppoise.

— Pommes de terre à l'anglaise à part.

Darne de Saumon à l'Écossaise. — Pocher la darne au court-bouillon au vin blanc.

Accompagnement : Sauce Hollandaise additionnée, par litre, d'un déci-litre de brunoise étuvée au beurre et finie de cuire au Consommé.

Darne de Saumon Lucullus. — Dépouiller la darne sur l'un des côtés ; la piquer aux truffes et la braiser au Champagne sur fonds d'aromates.

Garniture autour de la darne : Petites bouchées garnies de queues d'écrevisses ; petites cassolettes de laitances ; petites mousselines d'huîtres, pochées en moules à dariole.

Sauce à part : Le fonds de braisage de la darne, passé, réduit, monté avec moitié beurre ordinaire et moitié Beurre d'écrevisse.

Darne de Saumon Nesselrode. — Après avoir retiré l'arête centrale et toutes les arêtes de l'intérieur, farcir la darne avec une Mousse crue de homard raffermie avec un peu de farce de brochet.

Foncer un moule à pâté rond uni, bien beurré avec une mince abaisse de pâte à l'eau chaude, préparée à l'avance et tenue bien ferme. Tapisser l'intérieur du pâté de minces bardes de lard ; placer la darne dedans et debout ; fermer le pâté avec une abaisse de même pâte ; faire une ouverture et cuire à four très chaud.

En sortant le pâté du four, le retourner sens dessus dessous pour faire égoutter le lard fondu et le liquide qui se trouvent dedans, mais sans le