

LASAGNES

Les lasagnes peuvent recevoir les différents apprêts du macaroni et des nouilles; il est donc inutile de leur consacrer des formules qui seraient les mêmes. (Voir *Macaroni*.)

MACARONI

On désigne, sous ce nom, toutes les pâtes de forme cylindrique, depuis le Spaghetti dont la grosseur est celle d'un gros vermicelle, jusqu'au canneloni dont le tube intérieur a un centimètre de diamètre.

Toutes ces pâtes sont cuites à l'eau bouillante, salée à raison de 8 à 10 grammes au litre. — Un macaroni, de même que les autres pâtes du même genre, ne doit jamais se rafraîchir.

Tout au plus, si la cuisson doit être arrêtée, peut-on ajouter un peu d'eau fraîche et retirer la casserole du feu. Il est essentiel qu'il soit cuit seulement au moment d'être employé. Un macaroni réchauffé ne peut jamais donner qu'un mauvais résultat.

Canneloni farcis. — 1° Préparer la composition suivante : 250 grammes de Farce gratin A, un peu grasse; 100 grammes de panade; 2 jaunes d'œufs; 100 grammes de jambon; 100 grammes de foie gras; 150 grammes de cervelle cuite; 50 grammes de truffe coupée en brunoise. — Piler jambon et foie gras; mélanger ensuite les autres éléments.

2° Blanchir les canneloni; les couper en tronçons de 8 centimètres de longueur; les fendre longitudinalement (ce qui donne une surface rectangulaire) et les garnir de farce.

Les rouler sur eux-mêmes; les ranger côte à côte sur un plat beurré, saupoudré de fromage râpé; saupoudrer la surface de fromage et de mie de pain mélangés; arroser de beurre fondu et gratiner à four doux pendant un quart d'heure.

Entourer d'un cordon de jus de bœuf en servant.

NOTA. — Ceci est le procédé type, mais les farces de canneloni peuvent être variées et comporter de la chair cuite de bœuf, de volaille, ou de gibier.

Macaroni au Gratin. — Préparer le macaroni comme celui « à l'Italienne » en y ajoutant un peu de sauce Béchamel; le dresser sur un plat à gratin beurré saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer également la surface de fromage râpé mélangé de chapelure; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Macaroni crème Gratin aux truffes. — Cuire 500 grammes de macaroni, à l'eau bouillante salée, pendant 14 à 16 minutes.

L'égoutter à fond; le mettre dans un sautoir avec 2 décilitres de Crème fraîche et laisser bouillir pendant 5 minutes.

Assaisonner d'une pincée de poivre et d'un peu de muscade râpée; ajouter 250 grammes de Gruyère râpé, 100 grammes de beurre et une vingtaine de lames de truffe. Bien mélanger le tout.

Dresser sur plat à gratin beurré parsemé de fromage râpé; saupoudrer également la surface de fromage mélangé de chapelure; arroser de beurre fondu, et faire gratiner vivement au four ou la Salamandre.