

sont cuites à moitié; semer dessus un peu de persil haché avec une pointe d'ail et additionné de mie de pain. Mettre à four doux pour terminer la cuisson, et les dresser sur le plat de service en les sortant du four.

Tomates à la Rivoli (Froides). — Choisir de jolies petites tomates bien rouges; les vider entièrement sans les endommager. Placer dans chacune un rognon de coq poché au beurre et débarrassé de sa pellicule; remplir le vide avec de la mousse de tomate et les ranger dans un plat creux ou une timbale basse.

— Recouvrir entièrement de bonne gelée de volaille.

Purée de Tomate. — Voir « Sauce Tomate ». (*Chapitre des Sauces.*)

Soufflé de Tomate à la Napolitaine. — Préparer 3 décilitres de purée de tomate bien réduite. Lui incorporer : 50 grammes de Parmesan râpé, 2 cuillerées de sauce Béchamel très serrée et 3 jaunes d'œufs.

Ajouter 3 blancs fouettés en neige bien ferme; dresser par couches dans une timbale à soufflé, beurrée, en disposant sur chaque couche, un petit lit de macaroni fraîchement cuit, lié avec beurre et Parmesan râpé.

— Cuire comme un Soufflé ordinaire.

TOPINAMBOURS OU ARTICHAUTS DE JÉRUSALEM

Topinambours à l'Anglaise. — Tourner les topinambours en forme de grosse olive et les cuire doucement au beurre.

Les assaisonner; puis les lier avec un peu de sauce Béchamel claire.

Nota. — Les topinambours peuvent aussi être cuits à l'eau et au lait, mais il est préférable de les cuire au beurre.

Topinambours frits. — Les peler; les détailler en tranches épaisses; cuire celles-ci au beurre; puis les tremper dans de la pâte à frire et les frire au dernier moment. — Dresser sur serviette avec persil frit.

Purée de Topinambours (dite Purée Palestine). — Les peler; les émincer et les cuire doucement au beurre. — Passer au tamis; travailler la purée sur le feu avec 50 grammes de beurre par 500 grammes de purée. Ajouter la quantité de purée de pommes de terre nécessaire pour la lier et la compléter avec quelques cuillerées de lait bouillant.

Soufflé de Topinambours. — Procéder comme pour le « Soufflé de Pommes de terre ».

TRUFFES

Les truffes sont surtout employées comme garnitures, mais on les sert également à titre de Légume ou de Hors-d'œuvre.

Dans ce cas, elles doivent être préparées de façon très simple, n'ayant besoin d'aucun raffinement pour être parfaites.

Truffes sous la Cendre. — Choisir de belles truffes fraîches, les nettoyer parfaitement et ne pas les peler. Les saler légèrement et arroser d'un filet de fine Champagne. — Envelopper d'abord chaque truffe d'une fine barde de lard, puis d'un double papier blanc beurré ou graissé et humecter d'eau l'extérieur du dernier papier. — Les ranger sur une