

Fonds de plats, Tampons et Croustades. — *Fonds de plat en pain* : Les fonds de plat, les tampons et les croustades diminuent chaque jour d'importance, car le nouveau service les exclut presque entièrement. Ils se font en pain, et le plus souvent en riz.

Ceux en pain se taillent sur un pain de mie rassis. On les fait frire au beurre, et on les colle sur le plat avec du repère.

Préparation des Tampons et croustades en riz : Laver, jusqu'à ce que l'eau reste parfaitement claire, 2 kilos de riz Patna.

Le blanchir à grande eau pendant cinq minutes en le faisant partir à froid ; puis, l'égoutter et le laver à l'eau chaude. L'égoutter à nouveau ; le mettre dans une grande casserole garnie d'un linge solide et propre, ou foncée de bardes de lard, et ajouter 10 grammes d'alun. Rabattre linge ou bardes sur le riz ; couvrir la casserole et cuire à sec, à four doux ou à l'étuve, pendant 3 heures.

Ensuite, piler le riz vigoureusement ; le triturer dans une serviette enduite de saindoux, puis, le mouler aussitôt dans un ustensile graissé au saindoux et laisser refroidir.

Quand il est bien froid, ce riz est taillé de la forme voulue, et on peut le conserver longtemps dans de l'eau fraîche additionnée d'alun, en changeant celle-ci fréquemment.

Fondue de Tomate ou Portugaise. — Passer au beurre ou à l'huile un gros oignon haché ; ajouter 500 grammes de tomates pelées, pressées et concassées ; une pointe d'ail écrasé ; sel et poivre. Laisser cuire lentement jusqu'à réduction complète de toute humidité.

Selon la saison, c'est-à-dire selon le degré de maturité des tomates, on peut condimenter cette fondue d'une pointe de sucre en poudre.

Kache de Sarrazin pour Potages. — *Pour un service* : Avec 7 à 8 décilitres d'eau tiède salée, détrempar en pâte compacte un kilo de gruau de sarrazin. Le verser et le fouler dans une casserole russe, et le mettre à four chaud pendant environ 2 heures.

En le sortant du four, enlever la croûte de dessus ; faire tomber dans une casserole tout l'intérieur du pain sans toucher à la croûte qui s'est formée autour.

Travailler ce Kache avec 100 grammes de beurre, et le mettre refroidir sous presse, en couche de un centimètre d'épaisseur. Le détailler ensuite avec un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs ; faire colorer ces ronds au beurre clarifié, et les dresser dans des raviers, ou sur serviette.

NOTA. — On sert aussi le Kache tel qu'il se trouve en sortant du four. Dans ce cas, on le dresse dans des pots spéciaux.

Kache de Semoule pour le Coulibiac. — *Pour un service* : Bien mélanger 200 grammes de grosse semoule avec un œuf battu ; l'étaler sur une plaque et la faire sécher à chaleur douce.

La passer ensuite à travers une passoire assez grosse ; la pocher au consommé pendant 20 minutes environ, et l'égoutter soigneusement.

Matignon. — Emincer en fine paysanne : 125 grammes de rouge de carotte ; 125 grammes d'oignon ; 50 grammes de céleri ; 400 grammes de jambon cru. Ajouter une feuille de laurier et une brindille de thym ; faire étuver au beurre et déglacer avec un peu de vin blanc.