

de bouchon, de poivre, ou d'abricot; paner à l'anglaise et plonger à grande friture chaude 5 ou 6 minutes avant de servir.

Croquettes de Pommes de terre Dauphine. — Préparer l'appareil à croquettes comme ci-dessus; l'additionner, par kilo, de 300 grammes de Pâte à chou commune, très ferme et sans sucre.

Diviser en parties du poids de 50 grammes; mouler en forme de bouchon; paner à l'anglaise et plonger à la friture très chaude 5 à 6 minutes avant de servir.

Pommes de terre Diétrich. — (Voir *Chapitre des Hors-d'œuvre.*)

Pommes de terre Duchesse. — Leur composition est la même que celle des Croquettes. On les moule, à volonté, en forme de petites brioches à tête, de galettes, de petits pains, ou on les dresse à la poche sur plaque beurrée.

Dorer, et mettre à colorer au four 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre Duchesse au Chester. — La composition de ces pommes est la même que celle des Croquettes, additionnée de 100 grammes de Chester râpé par kilo de composition. Mouler en forme de toutes petites galettes; ranger sur plaque beurrée; dorer; recouvrir chaque galette d'une mince lame de Chester et mettre au four 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre fondantes. — Façonner les pommes en forme de grosse olive allongée et en observant qu'elles doivent être du poids de 90 grammes environ. Les cuire doucement au beurre ou au saindoux, dans un sautoir, et en les retournant.

Lorsqu'elles sont cuites, les retirer pour les aplatir légèrement avec une fourchette, sans les briser. Egoutter le beurre de cuisson; remettre les pommes de terre dans le sautoir avec 100 grammes de beurre frais par kilo; les tenir à couvert jusqu'à ce qu'elles aient complètement absorbé le beurre.

Pommes de terre frites en Allumettes. — Equarrir les pommes sur les bouts et sur les côtés; les tailler en bâtonnets de grosseur intermédiaire entre les pommes Pailles et les pommes Pont-Neuf. Mettre à friture chaude et laisser bien sécher avant d'égoutter.

Pommes de terre Chatouillard. — Parer les pommes en forme de gros cylindre; les traverser, bien au centre, avec une fine aiguille à brider; puis les tailler en spirale, du haut en bas, avec un petit couteau d'office dont la pointe s'appuie et se guide sur l'aiguille, de manière à obtenir de longs rubans ayant une épaisseur égale de 3 millimètres. — Ces rubans se traitent comme les « Pommes soufflées ». (Voir ci-dessous.)

Pommes de terre Chip. — Ce sont des pommes taillées en fines rondelles; ce qui se fait ordinairement avec un rabot spécial.

Elles sont mises à l'eau froide pendant 10 minutes; égouttées ensuite, séchées dans un linge et frites en les tenant très croquantes. Elles se servent chaudes ou froides et accompagnent généralement les gibiers rôtis à l'anglaise.

Pommes de terre Collerette. — Tourner les pommes de terre en forme de bouchon et les tailler avec un couteau spécial qui les cannelé. — Elles se traitent comme les « Pommes Chip ».