

Chapitre des légumes.) — 10 croquettes de macaroni bien lié au fromage, et façonnées en forme de palets.

Accompagnement : Sauce Italienne.

Garniture à l'Indienne (*Pour Poissons, pièces de Boucherie et Volailles*). — 125 grammes de riz Patna préparé à l'Indienne (Voir Riz, *Chapitre des Légumes*).

Accompagnement : Sauce à l'Indienne.

Garniture à la Japonaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 625 grammes de crosnes liés au Velouté et dressés dans de petites croustades cannelées, faites en moules à brioches et bien colorées au four — 10 croquettes de riz.

Accompagnement : Le jus de la pièce tiré à clair.

Garniture à la Jardinière (*Pour pièces de Boucherie*). — 125 grammes de carottes et autant de navets levés à la cuiller unie ou cannelée, ou à la colonne, cuits au consommé, et glacés — 125 grammes de petits pois — autant de petits flageolets et de haricots verts coupés en petits losanges : ces trois légumes liés au beurre, séparément, et au moment — 10 bouquets de chou-fleur fraîchement cuits.

Dresser ces éléments autour de la pièce, en bouquets distincts, et en alternant les nuances ; napper chaque bouquet de chou-fleur d'une cuillerée à café de sauce Hollandaise.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture Joinville (*Pour Poissons*). — Détaillez en Salpicon ou en julienne courte : 125 grammes de champignons cuits ; 50 grammes de truffe ; ajouter 125 grammes de queues de crevettes et lier avec quelques cuillerées de sauce Joinville.

Comme complément : 10 lames de truffe — un beau champignon cuit, bien blanc, piqué de 8 crevettes « bouquet » dont la queue doit être décortiquée.

— Sauce Joinville.

Garniture Judie (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 10 petites demi-laitues braisées et bien parées — 10 beaux rognons de coq — 10 lames de truffe.

Accompagnement : Sauce Demi-glace très fine.

Garniture à la Languedocienne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 rondelles d'aubergines, d'un centimètre d'épaisseur, farinées et frites à l'huile — 400 grammes de cèpes émincés et sautés à l'huile — 400 grammes de tomates pelées, pressées, concassées et sautées à l'huile, avec addition d'une pointe d'ail broyé — persil concassé.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture Lorette (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petites croquettes de volaille — pointes d'asperges ou petits pois liés au beurre — lames de truffe.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture Louisiane (*Pour Volailles*). — 500 grammes de maïs à la crème — 10 timbales de riz au gras faites en moules à darioles, — 20 rondelles de bananes, frites.

Accompagnement : Le fonds de cuisson de la volaille, réduit.