

garniture à la Financière, fortement tomatée et corsée à la glace de viande. Recouvrir la garniture de macaroni, disposer sur celle-ci une couronne de belles lames de truffe; rapporter le couvercle et dresser la timbale sur serviette.

Timbale Milanaise à l'Ancienne. — Décorer en pâte à nouille un moule à charlotte, beurré, et le fonder en pâte fine.

Tapisser le fond et les parois de la timbale avec le macaroni préparé comme ci-dessus; ajouter la garniture Financière et la recouvrir de macaroni. Former ensuite la timbale avec une abaisse de pâte bien soudée et la cuire à four chaud pendant 45 à 50 minutes.

Au moment de servir la renverser sur un plat; détacher le fond; le diviser en petits triangles, et les ranger sur le plat autour de la timbale. Couvrir la garniture mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Tomate; disposer sur celle-ci un décor combiné avec champignons, crêtes et lames de truffe.

VOL-AU VENT

Vol-au-vent à la Financière. — Préparer la garniture Financière, comme il est indiqué; la verser dans une croûte de vol-au-vent; entourer d'écrevisses troussées et dresser sur serviette.

Vol-au-vent Frascati. — Ajouter à une garniture de pointes d'asperges, liées au beurre, de minces escalopes de blanc de volaille, champignons émincés et lames de truffes.

Verser dans une croûte de vol-au-vent; compléter par un bottillon de pointes d'asperges placé debout au milieu de la garniture et l'entourer d'une couronne de lames de truffe.

Vol-au-vent à la Toulousaine. — La garniture de ce vol-au-vent est constituée : moitié par un élément principal qui est, ou peut être : escalopes de blanc de volaille, cervelle, ris de veau ou d'agneau pochés : moitié par une garniture ordinaire à la Toulousaine.

Dresser dans la croûte et entourer d'écrevisses troussées.

PILAW DE VOLAILLE

Le *Pilaw*, qui est le plat national des pays Orientaux, comporte une infinité de formules.

Les différents *Curries* de veau, d'agneau, de volaille, sont des *Pilaws* et, tous, excepté celui « à la Parisienne » qui est indiqué ci-dessous, relèvent du même mode d'apprêt que le *Currie*; sauf la différence des condiments et le traitement du riz, qui n'est pas le même que celui du « Riz à l'Indienne ».

Pilaw de volaille à la Grecque. — Découper le poulet en petits morceaux; le faire revenir à la graisse de mouton avec un gros oignon haché. — Saupoudrer de 30 grammes de farine; mouiller d'un demi-litre de Consommé blanc; ajouter un petit piment coupé en dés et 50 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne. — Cuire doucement.

Dresser en timbale et servir à part du riz *Pilaw*.