

Les ranger sur une plaque à mesure qu'elles sont enrobées de sauce ; laisser refroidir ; les paner à l'anglaise ensuite et faire frire au moment.

NOTA. — Les moules à la Villeroy représentent plutôt un élément de garniture pour poissons qu'un mets spécial.

COQUILLES SAINT-JACQUES OU PÈLERINES

Placer les coquilles sur le fourneau pour les faire ouvrir ; enlever la valve supérieure ; détacher les chairs de la coquille concave en passant dessous la lame d'un couteau pliant, et les laver d'abord à grande eau. Les mettre à blanchir ensuite pendant 8 à 10 minutes et les égoutter.

Diviser la noix en rondelles minces, escaloper le corail et couper les barbes en salpicon.

Coquilles Saint-Jacques au Gratin. — Après avoir bien brossé et nettoyé les coquilles concaves, masquer le fond de sauce Duxelles et ajouter une demi-cuillerée de vin blanc. Ranger sur cette sauce les rondelles de noix, corail, et barbes ; border les coquilles de lames de champignons crus et couvrir le tout de sauce Gratin.

Saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et mettre gratiner en observant qu'il s'agit, là, de la conduite d'un Gratin complet.

Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. — Blanchir les chairs comme il est dit plus haut ; escaloper les noix et le corail ; les faire braiser doucement avec vin blanc et cuisson de champignons.

Masquer le fond des coquilles concaves de sauce au Vin blanc ; ranger dessus les escalopes de noix et le corail avec un petit champignon et 2 lames de truffe par coquille ; border les coquilles d'une ligne de petites moules pochées ; napper de sauce au Vin blanc et glacer vivement.

Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne. — Blanchir les chairs, et les braiser comme ci-dessus.

Border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme duchesse, couché à la poche munie d'une moyenne douille cannelée ; doré et faire colorer au four à l'avance.

Masquer le fond des coquilles d'une cuillerée de sauce au Vin blanc additionnée d'un peu de truffe hachée ; garnir les coquilles avec les escalopes de noix et le corail, en les alternant de lames de champignons cuits. Napper de la même sauce au Vin blanc et glacer.

ESCARCOTS

Préparation des Escargots.

Prendre des escargots bouchés ; retirer la cloison calcaire ou épiphragme ; les laver à plusieurs eaux et les mettre à dégorger pendant 2 heures avec sel gris, vinaigre et une pincée de farine.

Les laver de nouveau et à grande eau pour les débarrasser de toute mucosité, puis les blanchir pendant 5 à 6 minutes en les couvrant amplement d'eau.

Après les avoir égouttés et rafraîchis, les sortir des coquilles et supprimer le bout noir dit « le cloaque ». Ensuite, les mettre en cuisson avec : moitié vin blanc et eau, assez pour qu'ils en soient largement couverts ; carottes, oignons, échalotes émincés et un fort bouquet garni.