

La pâte à brioche est abaissée au rouleau, comme toute autre pâte, détaillée à l'emporte-pièce et, quand les pâtés sont prêts, on les tient dans un endroit assez chaud pour assurer une légère fermentation de la pâte.

Dorer et cuire à four chaud.

**Pâtés Manon (PETITS).** — Se préparent exactement comme les Petits pâtés à la Bourgeoise, en remplaçant le hachis par du Godiveau additionné de langue bien rouge hachée finement.

**Pâtés Mazarin, ou Petits Pâtés au jus.** — Apprêter le nombre voulu de petites croustades cannelées en pâte à foncer, cuites à blanc, et le même nombre de couvercles en demi-feuilletage, taillés sur une abaisse d'un demi-centimètre d'épaisseur, avec un emporte-pièce rond cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Dorer; poser au milieu de chaque couvercle un point cannelé en feuilletage plein, et cuire à four moyen.

Garnir les croustades d'un gros salpicon de quenelles de godiveau, champignons, ris d'agneau, truffe, saucé d'une Demi-glace claire.

Dresser sur serviette, et poser un couvercle sur chaque croustade.

**Pâtés Nîmois (PETITS).** — Se font en feuilletage, de forme ronde cannelée, un peu plus grands que les Petits pâtés ordinaires. Leur garniture comporte une farce préparée dans les proportions suivantes : 250 grammes de filet de mouton, coupé en dés et sauté au beurre; 125 grammes de foies de volaille; 150 grammes de lard gras frais; une cuillerée de fines herbes cuites et autant de truffe hachée.

Piler finement et séparément : dés de filet de mouton, foies de volaille et lard; rassembler les trois éléments et les piler encore ensemble; passer au tamis, et mélanger dans la farce fines herbes et truffe.

**Pâtés ordinaires.** — Se font comme les Petits pâtés à la Bourgeoise avec deux abaisses de feuilletage, taillées à l'emporte-pièce rond uni, de 7 centimètres de diamètre; l'abaisse du dessous étant tenue un peu plus mince que celle du dessus.

— Se garnissent, à volonté, de hachis ordinaire fin ou de godiveau.

**Pâtés à la Parisienne (PETITS).** — Se font en feuilletage; de forme ronde comme les Petits pâtés à la Bourgeoise, et se garnissent de godiveau truffé.

**Pâtés au Verjus (PETITS).** — Se font en feuilletage, avec deux abaisses rondes de 7 centimètres de diamètre, ayant toutes deux 4 millimètres d'épaisseur.

Garnir chaque pâté de 2 beaux grains de verjus épépinés, enveloppés de godiveau additionné de ciboulettes hachées.

**Pellmènes Sibériens (*Hors-d'œuvre russe*).** — Genre de ravioles, en pâte à nouille abaissée très mince, faites en forme de petits pâtés avec deux abaisses rapportées, l'une sur l'autre, enfermant gros comme une noix de l'appareil suivant :

*Appareil* : Jambon gras et maigre, et la même quantité de chair de gelinotte rôtie, coupés en dés. Assaisonner de sel, poivre, muscade; ajouter un peu de persil haché et lier ce salpicon avec la valeur d'une bonne cuillerée de sauce Espagnole réduite, par 100 grammes de salpicon.

*Préparation* : Pocher les Pellmènes à l'eau bouillante pendant un quart.