

**Marrons braisés et glacés.** — Les choisir très gros et les tremper à la friture pour les éplucher. — Ensuite, les ranger l'un à côté de l'autre dans un sautoir, de manière à ce qu'il n'y en ait qu'un rang. S'ils étaient entassés l'on n'obtiendrait qu'un résultat défectueux.

Les mouiller à hauteur avec du fonds de veau corsé; les remuer le moins possible pour ne pas les briser.

Aux trois quarts de la cuisson, réduire le mouillement et rouler doucement les marrons dans la glace qui résulte de cette réduction, pour les couvrir d'une couche brillante.

Les marrons ainsi préparés servent principalement pour garnitures.

**Purée de marrons.** — Étant bien épluchés, les cuire avec du Consommé blanc et céleri, comme pour les « Marrons étuvés », et 15 grammes de sucre par 500 grammes de marrons. Continuer la cuisson jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement; passer au tamis et traiter la purée comme il est indiqué pour celles qui précèdent.

## NAVETS

Soit comme Légume, soit pour Garniture, les Navets se préparent comme les carottes. On peut donc les servir, soit Glacés, soit à la Crème, etc.

On les sert également farcis, selon les formules suivantes :

**Navets farcis A.** — Choisir des navets ronds, de grosseur égale et moyenne. Les peler en leur donnant une belle forme; puis, à l'aide d'un emporte-pièce uni, les cerner profondément du côté de la racine, en enfonçant l'ustensile dans la pulpe.

Cela fait, les blanchir fortement et les vider.

Avec la pulpe retirée, préparer une purée à laquelle on ajoute la même quantité de purée de pommes de terre. Garnir les navets avec cette purée, en la faisant monter un peu en dôme.

Ranger les navets ainsi farcis dans un sautoir; terminer leur cuisson au beurre, en ayant soin de les arroser souvent.

**Navets farcis B.** — Préparer les navets comme ci-dessus, mais les farcir avec une composition de semoule cuite au Consommé et additionnée de Parmesan râpé. Achèver la cuisson comme il est indiqué dans la recette précédente.

NOTA — Par le même procédé on peut préparer des Navets farcis aux Épinards, à la Chicorée, et même avec du riz. Ce sont autant de garnitures agréables à l'œil et excellentes en même temps.

**Purée de Navets.** — Émincer les Navets et les cuire avec un peu de beurre, sel, sucre, et juste la quantité d'eau nécessaire. Passer au tamis; lier la purée de navets avec la quantité strictement nécessaire d'excellente purée de pommes de terre.

**Pousses ou Feuilles de Navets (*Turnips tops*).** — Les jeunes pousses, ou feuilles de navets sont fort appréciées en Angleterre comme légume de Lunch.

Elles se préparent comme les « Choux verts à l'Anglaise ».