

blanc, proportions convenables pour un plat de la contenance d'un demi-litre.

Saupoudrer copieusement de fromage râpé ; cuire au four ou au bain-marie, et glacer au dernier moment.

**Sardines à la Diable.** — Enlever la peau et l'arête des sardines ; les enduire de moutarde cayennée ; et les dresser sur toasts brûlants.

**Scotch-Woodcock.** — Griller de longues tartines de pain, épaisses d'un centimètre ; les couvrir d'une sauce au beurre à l'anglaise, très épaisse et additionnée, dans de fortes proportions, de câpres et de purée d'anchois.

Saupoudrer de Parmesan râpé ; glacer vivement à la salamandre ; détailler rapidement en petits rectangles et servir brûlant.

**NOTA.** — On peut remplacer la sauce par des œufs brouillés garnis de filets d'anchois.

**Tartelettes Agnès.** — Foncer en pâte fine des moules à tartelette cannelés ; les garnir d'un appareil de Quiche au fromage relevé au cayenne (voir *Hors-d'œuvre chauds.*) — Les cuire au moment et, en les sortant du four, placer sur chaque tartelette un rond de moelle pochée, roulée dans de la glace de viande fondue et additionnée de persil haché.

**Tartelettes à l'Ecossaise.** — Croûte de tartelettes cuites à blanc ; garnies au moment d'une purée de Haddock liée à la sauce Béchamel

**Tartelettes Kitchener.** — Garnir des croûtes de tartelettes cuite à blanc avec un salpicon de Haddock poché, lié à la sauce Mornay au Currie.

Glacer vivement et dresser sur serviette.

**Tartelettes à la Florentine.** — Garnir des croûtes de tartelettes cuites à blanc de « Soufflé au Parmesan » additionné de truffe râpée, de queues d'écrevisses coupées en dés et fortement assaisonné à la mignonnette.

Cuire au four pendant environ 3 minutes.

**Tartelettes Marquise.** — Foncer les tartelettes en pâte fine ; garnir le fond et les parois d'un cordon d'appareil à gnoki, couché à la poche munie d'une douille unie, dont l'ouverture doit avoir le diamètre d'un macaroni.

Emplir le milieu de sauce Mornay cayennée ; saupoudrer de fromage râpé et cuire à four vif.

**Tartelettes Raglan.** — Garnir le fond de croûtes de tartelettes cuites à blanc, avec une purée de laitances de harengs fumés.

Couvrir cette purée avec du Soufflé de Haddock, dressé en forme de ruche au moyen de la poche munie d'une grosse douille cannelée. Passer au four pendant 6 minutes et servir de suite.

**Tartelettes Tosca.** — Garnir des croûtes de tartelettes avec des queues d'écrevisses préparées « à l'Américaine ».

Recouvrir de « Soufflé au Parmesan » et passer au four pendant 3 minutes.

**Tartelettes Vendôme.** — Foncer en pâte fine des moules à tartelettes ; piquer le fond et les garnir de cette composition :

Pour 12 tartelettes : 50 grammes d'échalote hachée, chauffée au