

d'heure. Égoutter; dresser en timbale chaude; arroser de beurre fondu additionné de jus de citron, persil haché et filet de glace de viande fondue.

Piroguis Caucasiens (*Hors-d'œuvre russe*). — Préparer une pâte à chou commune additionnée de fromage râpé et l'étaler sur deux plaques, en couche bien égale de 6 à 8 millimètres; de façon que, étant cuites, ces abaisses aient une épaisseur d'un centimètre à un centimètre et demi.

Assembler ces deux abaisses, en les soudant au moyen d'une couche de sauce Béchamel au fromage, réduite, et additionnée de champignons cuits très finement émincés.

Détailler en rectangles de 8 centimètres de long sur 3 centimètres de large, et les masquer entièrement de la même sauce qui a servi à souder les abaisses. Rouler d'abord ces rectangles enduits de sauce dans de la chapelure fine; les paner à l'anglaise ensuite.

— Au moment de servir, plonger les piroguis à grande friture chaude et dresser sur serviette.

Piroguis en Croissants. — Faire fondre 30 grammes de beurre; y ajouter 3 cuillerées de jus de veau corsé et 250 grammes de fine mie de pain de seigle. Mélanger et dessécher cet appareil à feu vif, comme une panade pour farce. Étaler cette panade sur une plaque beurrée, en épaisseur bien égale de 7 à 8 millimètres.

Après refroidissement, détailler en croissants, en ayant soin de tremper l'emporte-pièce à l'eau chaude pour faciliter la coupe.

Masquer de *twarogue* (Voir *Série des Appareils pour garnitures*) l'une des faces des croissants; les rassembler deux par deux et, au moment de servir, les faire bien colorer des deux côtés au beurre clarifié.

Piroguis au Fromage. — Foncer en pâte à brioche commune sans sucre, des moules à darioles bien beurrés. Garnir l'intérieur de *twarogue*; recouvrir cet appareil d'un rond de même pâte et le souder sur les bords des moules légèrement mouillés.

Tenir dans un endroit assez chaud, pendant 25 à 30 minutes, pour que la pâte subisse un commencement de fermentation. Mettre à four chaud 20 minutes avant de servir.

Piroguis au Gibier. — Préparer autant d'abaisses rondes en feuilletage, ayant 10 centimètres de diamètre sur un demi-centimètre d'épaisseur, qu'il faut de Piroguis. Garnir le milieu de hachis de gibier passé au beurre, d'œufs durs hachés, et de kache de sarrasin, ou simplement de riz cuit.

Mouiller légèrement les bords; recouvrir d'abaisses en feuilletage ayant les mêmes dimensions et épaisseur que les précédentes; dorer et donner 15 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis aux Légumes. — Procéder exactement comme pour les Piroguis au Gibier, en remplaçant le hachis de gibier par l'appareil suivant :

Appareil : 200 grammes de Brunoise de carotte étuvée au beurre, ou le même poids de Brunoise ordinaire; 3 œufs durs hachés, blancs et jaunes; 100 grammes de kache ou de riz cuit. Lier le tout avec la valeur de 3 décilitres et demi de sauce Béchamel réduite; laisser refroidir complètement avant de procéder à l'appât des Piroguis.

NOTA. — Pour le Kache. Voir *Série des Appareils auxiliaires, Chapitre des Garnitures*.