

des tronçons de queues et des pinces, et la mettre dans une timbale; dresser dessus les demi-coffres, debout, appuyés l'un sur l'autre. — Tenir au chaud.

Réduire la cuisson à 2 décilitres; y ajouter les intestins hachés avec gros comme une noix de beurre; cuire encore un instant et passer à l'étamine.

Chauffer ce coulis sans le laisser bouillir; le compléter, hors du feu, avec 100 grammes de beurre divisé en petits morceaux; verser sur les morceaux de homard et saupoudrer d'une pincée de persil concassé.

**Homard à l'Américaine B.** — Préparer le homard comme ci-dessus. Prendre simplement les chairs des tronçons et des pinces; les dresser en timbale et couvrir avec la sauce.

NOTA. — Dans cette dernière méthode, qui est celle des services anglais et américains modernes, les morceaux de coffre ne sont pas servis. On les utilise généralement pour la préparation du Beurre rouge.

**Homard à la Bordelaise.** — Découper le homard vivant, comme pour « l'Américaine »; assaisonner les morceaux.

Faire raidir les chairs et colorer la carapace dans 50 grammes de beurre clarifié; puis, retirer la moitié du beurre, et ajouter : 2 cuillerées d'échalote hachée et gros comme un pois d'ail écrasé; 3 cuillerées de cognac flambé et un décilitre de vin blanc; faire réduire de moitié.

Compléter avec : 2 décilitres et demi de fumet de poisson; 2 décilitres de sauce Espagnole maigre; un décilitre et demi de sauce tomate; un petit bouquet garni; une pincée de sel et une pointe de Cayenne.

Couvrir et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer ensuite les chairs des tronçons et des pinces, comme dans l'appât « à l'Américaine »; les ranger dans un petit sautoir et tenir au chaud.

Ajouter à la sauce les intestins hachés; les cuire un instant; réduire la sauce à 2 décilitres, la passer à l'étamine et l'ajouter aux chairs de homard.

Chauffer le tout sans laisser bouillir; compléter avec quelques gouttes de jus de citron, 75 grammes de beurre divisé en petits morceaux, une demi-cuillerée de cerfeuil et estragon hachés; rouler le sautoir sur le fourneau pour assurer le mélange. — Dresser en timbale, avec une pincée de persil concassé.

**Homard à la Broche.** — Prendre un gros homard bien vivant; le tuer et le fixer sur broche.

Mettre dans la lèchefrite : 125 grammes de beurre; un tiers de bouteille de Champagne sec; une pincée de sel; 6 boules de poivre en grains. Arroser presque continuellement le homard avec ce mélange : c'est le seul moyen d'obtenir une cuisson parfaite. — Celle-ci demande environ 40 minutes pour un homard du poids de un kilo.

Dresser le homard, et l'accompagner :

1° D'une sauce Ravigote froide additionnée de la cuisson passée et dégraissée.

Ou bien : 2° Passer cette cuisson au chinois fin, la dégraisser et réduire vivement des trois quarts.

Ajouter 2 cuillerées de glace de viande, une cuillerée et demie de *Derby-sauce*, une pincée de persil haché; finir cette sauce avec 75 grammes de beurre et quelques gouttes de jus de citron.