

Quelle que soit la façon dont on prépare les piments doux, ceux-ci doivent être débarrassés de leur pellicule extérieure et de leurs graines. — A cet effet, on les grille ou on les plonge un instant dans une friture bien chaude ; on enlève la pellicule aussitôt, puis on ouvre le piment du côté où se trouvait le pédicule pour en extraire les graines.

Pimentos farcis. — Choisir pour cela les petits piments verts pointus qui affectent la forme d'une carotte.

Détacher les pédicules après en avoir retiré la peau ; les vider et les remplir à peu près à moitié avec du riz Pilaw à moitié cuit.

Les ranger ensuite dans un sautoir et les braiser soigneusement avec d'excellent fonds de veau ou de bœuf.

Pimentos pour garniture. — Pour cet emploi, on donne la préférence aux gros piments d'Espagne, rouges ou verts.

Après les avoir pelés, on les braise ; lorsqu'ils sont cuits, on les détaille selon leur destination.

Pimentos pour garniture de viandes froides. — Hacher un gros oignon d'Espagne ; le faire blondir dans un décilitre d'huile d'olive et y joindre 500 grammes de pimentos grillés et débarrassés de leur pelure. Laisser cuire doucement avec l'oignon pendant 15 à 20 minutes ; ajouter 3 décilitres de bon vinaigre et laisser réduire de moitié. Assaisonner de sel et poivre ; ajouter une pointe d'ail, 2 décilitres et demi de purée de tomate et 100 grammes de raisins de Smyrne. Couvrir et cuire tout doucement pendant une heure et demie.

(Se sert froid.)

Purée de Pimentos. — Braiser de gros piments rouges avec les deux tiers de leur poids de riz.

Le tout étant bien cuit, passer au tamis, et beurrer à raison de 60 grammes de beurre par litre de purée.

NOTA. — Cette purée convient particulièrement pour les Volailles et les Viandes blanches pochées. Il est bon de la tenir un peu légère.

POMMES DE TERRE

Pommes de terre à l'Anglaise. — Tourner les pommes en forme de grosses gousses d'ail ; les cuire à l'eau salée ou à la vapeur. — Elles accompagnent principalement les poissons bouillis.

Selon le mode anglais, elles sont cuites sans sel.

Pommes de terre Anna A. — Les parer en forme de cylindres et les émincer en fines rondelles. Laver celles-ci et les éponger dans un linge.

Ranger les rondelles au fond du moule spécial à ces pommes ou dans une sauteuse à fond épais, grassement beurrée, par rangées circulaires, en chevalant les rondelles et en disposant chaque nouvelle rangée en sens inverse de la précédente. Assaisonner ; étaler une couche de beurre sur ce premier lit ; puis en recommencer un second, fait de même, de rangées de rondelles disposées inversement. — Faire ainsi 5 ou 6 lits, en assaisonnant et en interposant une couche de beurre entre chaque lit.

Couvrir l'ustensile ; cuire à bon four pendant une demi-heure ;