

Brochettes d'huîtres Lucifer. — Pocher dans leur eau de belles « natives » ; les ébarber ; les éponger et les tremper dans de la moutarde claire. Les paner à l'anglaise et les embrocher ensuite par six au nombre. Les frire au moment et dresser sur serviette.

Choux au fromage. — Coucher à la poche des choux en pâte à chou commune, un peu plus gros que ceux à Saint-Honoré.

Dorer ; cuire à four de chaleur moyenne, en les tenant bien secs.

Lorsqu'ils sont froids, cerner le dessus ; garnir le fond de « Fondue au fromage » relevée au cayenne ; compléter avec de la crème Chantilly additionnée de Parmesan râpé, qui est dressée à la poche comme pour les choux à la crème.

Camembert frit. — Bien débarrasser le fromage de sa croûte extérieure ; le détailler en losanges allongés.

Saupoudrer ceux-ci de Cayenne ; les paner deux fois à l'anglaise et les frire au moment à friture bien chaude.

Canapés ou Toasts. — Ce sont des Toasts, ni plus ni moins ; c'est-à-dire des tranches de pain parées d'une forme quelconque, grillées, beurrées et garnies à volonté.

Canapés Cadogan. — Toasts de forme ovale, creusés légèrement, frits au beurre et garnis d'épinards au beurre. Disposer 2 huîtres sur les épinards de chaque toast ; couvrir de sauce Mornay et glacer vivement.

Canapés à l'Ecossaise. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés, garnis de purée de Haddock et glacés.

Canapés des Gourmets. — Préparer des toasts très minces ; les frire au beurre et les garnir de fondue au fromage.

Les rassembler par deux, avec une tranche de Bacon grillé au milieu.

Canapés de Haddock. — Escaloper finement la chair de Haddock ; l'étaler sur un plat fortement tartiné de beurre additionné de cayenne ; mettre le plat au feu juste le temps de chauffer le beurre, ce qui suffit pour pocher la chair. Dresser sur toasts carrés, grillés et beurrés à la dernière minute.

Canapés Ivanhoé. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés et garnis de purée de Haddock, avec un tout petit champignon grillé sur la purée de chaque toast.

Canapés aux œufs brouillés. — 1° Disposer les œufs brouillés en dôme sur les canapés ; saupoudrer de Parmesan râpé et glacer vivement. — 2° Dresser les œufs comme ci-dessus et les recouvrir d'un quadrillage de filets d'anchois.

Canapés Rabelais. — Toasts de forme carrée, grillés, beurrés, copieusement tartinés d'une composition de langue fumée et jambon maigre hachés, liés au beurre moutardé et relevée au Cayenne.

Saupoudrer la surface de raifort râpé.

Canapés de Saumon. — 1° Toasts rectangulaires garnis de fines escalopes de Saumon fumé au naturel. — 2° Toasts ronds garnis de purée de saumon.

Canapés Saint-Antoine. — Toasts de forme rectangulaire, grillés, beurrés et garnis, brûlants, d'une couche de Roquefort, pétri avec un tiers