

Pannequets divers garnis. — A titre de variation, les Pannequets garnis peuvent être usités comme Hors-d'œuvre chaud.

L'appareil est le même que celui des Pannequets ordinaires, sauf que le sucre en est exclu.

Ces Pannequets se garnissent à volonté de tous appareils de bouchées et croquettes, purées, etc., et prennent le nom de l'élément principal de leur garniture.

On les masque d'une couche de la garniture adoptée et, après les avoir roulés en paupiettes, on affranchit les extrémités. Les Pannequets sont ensuite détaillés en losanges et dressés sur serviette.

Pâtés à la Beauceronne (PETITS). — Sur une abaisse de rognures de feuilletage, tailler des rectangles ayant 9 à 10 centimètres de long sur 7 à 8 centimètres de large. Placer au milieu de chaque rectangle une mauviotte désossée, enveloppée d'une chemise de hachis très fin. Mouiller les bords de l'abaisse; souder les bords en donnant la forme d'un petit pantin et couvrir d'une feuille en feuilletage plein, détaillée à l'emporte-pièce cannelé.

— Dorer, et donner environ 20 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés pour Bortsch (PETITS). — Pour 20 pâtés : Faire blondir au beurre une forte cuillerée d'oignon haché, ajouter 125 grammes de bouts de filet de bœuf coupés en gros dés, sel, poivre, et persil haché. Sauter à feu vif pendant quelques minutes; passer à la machine à farce fine (ou piler et passer au tamis) et mélanger à la farce un œuf dur finement haché. — Procéder comme pour Pâtés à la Bourgeoise, mais les faire un peu plus petits. (Cet accompagnement du Bortsch peut également se faire en Rissoles.)

Pâtés à la Bourgeoise (PETITS). — Sur une abaisse de feuilletage de 6 à 7 millimètres d'épaisseur, tailler autant de petites abaisses rondes de 6 centimètres de diamètre, qu'il y a de pâtés à faire. Abaisser les rognures et détailler, en les tenant plus minces, le même nombre de rondelles; relever celles-ci sur plaques mouillées; mouiller très légèrement les bords au pinceau; placer, au milieu de chacune de ces abaisses, gros comme une bille de hachis fin, additionné de champignons crus et persil hachés; couvrir avec les premières abaisses préparées; appuyer celles-ci avec le dos d'un emporte-pièce rond de 5 centimètres de diamètre et dorer.

Compter 13 à 15 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés du Chanoine (PETITS). — Détailler, sur une abaisse de feuilletage d'un demi-centimètre d'épaisseur, un nombre d'abaisses ovales double de celui des pâtés à faire. En relever la moitié sur plaque; garnir chaque abaisse d'une demi-laitance de hareng frais, pochée (ou d'un morceau équivalent d'autre laitance), et enrobée de fines herbes cuites. Mouiller légèrement les bords; couvrir avec l'autre moitié d'abaisses; appuyer celles-ci avec le dos d'un emporte-pièce ovale et dorer.

Compter 15 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés Dauphine (PETITS). — La caractéristique de ces pâtés est qu'ils se font en pâte à brioche commune, sans sucre, et tenue un peu ferme. Leur préparation est exactement la même que celle des autres petits pâtés et peut comporter, comme garniture, n'importe quelle farce, hachis ou salpicon.