

Lorsqu'il est cuit, les feuilles de l'enveloppe sont rabattues de manière à figurer la tige et à dégager l'épi, si celui-ci est servi entier. On dresse alors les épis sur une serviette et on les accompagne d'un ravier de beurre frais. — Si le Maïs doit être grillé, on met les épis au four sur une grille ; quand ils sont bien renflés et dorés, on détache les grains qui sont dressés sur une serviette.

Quelquefois aussi, les épis sont servis entiers.

Lorsque le Maïs doit être servi comme accompagnement, on détache les grains et on les lie au beurre ou à la crème, exactement comme s'il s'agissait de petits pois.

A défaut de Maïs frais, on trouve d'excellentes conserves dans le commerce.

Croquettes de Maïs. — Cuire le maïs à l'eau ou à la vapeur ; l'égoutter, le dessécher avec soin et le lier avec un peu de sauce Béchamel assez ferme en le travaillant en plein feu. L'appareil étant serré à point, le lier aux jaunes d'œufs comme celui des croquettes ordinaires de volaille. — Débarrasser sur un plat, couvrir d'un papier beurré et laisser refroidir.

Mouler en forme de bouchon, de palet ou de rectangle ; paner à l'anglaise ; frire à grande friture neuve très chaude et servir aussitôt.

NOTA. — Les croquettes de Maïs sont assez souvent usitées comme garniture.

Soufflé de Maïs à la Crème. — Cuire le Maïs à l'eau ou à la vapeur ; le passer rapidement au tamis, puis mettre la purée en casserole avec un petit morceau de beurre ; la dessécher vivement ; ajouter ensuite à cette purée assez de crème fraîche pour en faire une pâte mollette. Lier cette pâte avec 3 jaunes d'œufs par 500 grammes de purée et y incorporer 4 blancs d'œufs fouettés bien fermes. — Mouler et cuire comme un soufflé ordinaire.

Soufflé de Maïs au Paprika. — Avant de passer le Maïs au tamis, lui ajouter 2 cuillerées d'oignon haché, revenu au beurre, et une forte pointe de Paprika par 500 grammes de Maïs.

Opérer ensuite selon la méthode indiquée pour les Soufflés.

NOTA. — Ces deux Soufflés se servent comme garniture et peuvent être cuits, à volonté, dans une timbale ou dans de petites casseroles. — Ce sont d'excellents accompagnements pour les grosses pièces de volaille pochées.

MARRONS

Fendre légèrement l'écorce sur le côté bombé ; les mettre au four pendant 7 à 8 minutes dans une plaque contenant un peu d'eau : cela, pour pouvoir les éplucher facilement.

Ou bien, les fendre de même et les mettre par petites parties dans un panier à friture que l'on trempe dans une friture fumante. On les épluche pendant qu'ils sont brûlants.

Marrons étuvés. — Aussitôt épluchés, les mettre en cuisson avec juste assez de Consommé pour qu'ils soient mouillés à hauteur, et une demi-branche de céleri par livre de marrons.

S'ils sont apprêtés pour Oies ou Dindes farcies, on doit les tenir un peu fermes ou ne les cuire qu'aux deux tiers.