

SÉRIE DES FARINEUX ET PATES ALIMENTAIRES

FONDUS AU PARMESAN

Ce genre de fondus est très usité en Belgique, où il est souvent servi comme hors-d'œuvre chaud; il n'a rien de commun avec la Fondue au fromage de la Suisse et du pays Bressan.

Préparer un roux blanc avec 60 grammes de beurre et 60 grammes de farine; mouiller d'un demi-litre de lait; bien assaisonner de sel, poivre, muscade; faire prendre l'ébullition et cuire au four, à découvert, pendant 25 minutes. Enlever ensuite la croûte qui s'est formée sur la composition; changer celle-ci de casserole et lui incorporer 5 jaunes d'œufs et 100 grammes de Parmesan râpé.

Etaler sur plaque beurrée; beurrer également le dessus et laisser refroidir. Renverser ensuite sur la table farinée; détailler à l'emporte-pièce rond de 3 centimètres de diamètre; paner à l'anglaise; traiter à friture très chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

GNOKI

Gnoki au Gratin. — Préparer une pâte à chou avec les éléments suivants : un demi-litre de lait; une pincée de sel et un peu de muscade; 100 grammes de beurre; 250 grammes de farine; 6 œufs. Quand la pâte est prête, lui incorporer 125 grammes de Parmesan râpé.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une petite noix; les faire tomber dans un sautoir d'eau bouillante salée et les pocher doucement.

Dès que les gnoki montent à la surface de l'eau et sont élastiques sous le doigt, les égoutter sur un linge. — Napper de sauce Mornay le fond d'un plat à gratin; ranger les gnoki dessus en les espaçant un peu; les couvrir de la même sauce; les saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu et gratiner à four de chaleur moyenne.

Gnoki à la Romaine. — Faire tomber en pluie 250 grammes de semoule dans un litre de lait bouillant. — Assaisonner de sel, poivre et muscade; cuire doucement pendant 20 minutes.

Retirer du feu; lier la semoule avec 2 jaunes d'œufs et l'étaler, en couche d'un centimètre d'épaisseur, sur une plaque mouillée.

Lorsque la composition est bien froide, détailler les gnoki avec un emporte-pièce rond de 4 à 5 centimètres de diamètre. — Les ranger dans des timbales basses, beurrées; les saupoudrer de Gruyère et de Parmesan râpés; arroser de beurre fondu et gratiner à four chaud.

Gnoki de Pommes de terre. — Cuire comme pour purée un kilo de pommes de terre. Les égoutter aussitôt cuites; les passer vivement au tamis, travailler la purée, pendant qu'elle est brûlante, avec 50 grammes