

à peu près équivalent d'appareil à pomme Duchesse, et une petite partie de sauce Béchamel réduite.

Rouler l'appareil en boules sur la table bien saupoudrée de farine; paner à l'anglaise et faire frire au beurre clarifié.

Accompagnement invariable : Sauce Tomate.

NOTA. — Ces croquettes peuvent aussi bien se faire avec d'autres poissons, et on peut se dispenser de les paner à l'anglaise.

Croquettes à la Bergère. — Salpicon de chair d'agneau de lait, jambon, champignons (ou mousserons de préférence), lié à la sauce Béchamel très serrée. — Croquettes en forme d'abricots.

Accompagnement : Sauce Fines Herbes.

Croquettes à la Bohémienne. — Salpicon de foie gras et de truffes, dans les proportions de deux tiers de l'un et un tiers de l'autre, lié à la sauce Parisienne. — Croquettes en forme de poires avec queue imitée en truffe.

Accompagnement : Sauce Périgieux.

Croquettes Chasseur. — Salpicon de chair cuite de gibier à plume, champignons et parures de truffes, lié d'une sauce Demi-glace très serrée, à l'essence de gibier. — Croquettes en forme de rectangles.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de gibier.

Croquettes à la Dominicaine. — Appareil composé dans les proportions de : 100 huitres pochées; la moitié en poids de champignons coupés en dés; 2 décilitres et demi de sauce Béchamel additionnée d'un tiers de Soubise réduite, finie au Beurre de homard et relevée au Cayenne. — Croquettes en forme d'ovale allongé.

Accompagnement : Sauce Vin blanc additionnée de l'eau des huitres, réduite.

Croquettes garnies. — Une garniture mise en rapport avec l'élément des croquettes, peut leur être adjointe, sans préjudice de la sauce d'accompagnement : C'est ainsi qu'en Angleterre, où les croquettes sont très appréciées, leur service se fait généralement. Des croquettes de volaille se garniront, par exemple, de petits pois, de pointes d'asperges, d'une fine macédoine de légumes, etc.; celles de gibier seront accompagnées d'une purée de marrons, avec sauce Poivrade ou Venaison, claires, à part.

Seulement, dans ce cas, elles perdent leur caractère de Hors-d'œuvre chauds, et doivent être considérées plutôt comme des Entrées légères.

Croquettes à la Gastronomes. — Salpicon de filets de gibier à plume et de truffe, dans les proportions de trois quarts des uns, et un quart de l'autre; lié d'une sauce Suprême bien réduite. — Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Purée de marrons très légère.

Croquettes de Gibier. — Sans spécification de nature, le salpicon peut comporter toutes chairs de gibiers disponibles, avec champignons et truffes, selon les proportions ordinaires. Liaison à la sauce Demi-glace réduite.

Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Sauce Poivrade claire, ou coulis de gibier léger.