

SÉRIE DES COQUILLAGES, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, BATRACIENS ET TORTUES

CRABE A L'ANGLAISE

Le cuire à l'eau salée et laisser refroidir.

Retirer ensuite les chairs des pattes et des pinces ; détacher le plastron de la carapace ; extraire les chairs de l'intérieur et mettre les parties crémeuses dans une terrine. A cette sorte de purée, ajouter un peu de moutarde anglaise et une pointe de Cayenne ; la monter avec huile et vinaigre comme une sauce mayonnaise, et y mélanger la totalité des chairs retirées, bien effilées à la fourchette.

Avec cet appareil, emplir la coquille concave ; la dresser sur serviette pliée, en la soutenant avec les pinces placées de chaque côté ; lisser la surface en dôme et décorer à volonté avec : persil, corail de homard, jaune et blanc d'œuf durs, hachés.

CREVETTES

Indépendamment de leur emploi en Hors-d'œuvre et garniture, les crevettes se traitent de différentes façons parmi lesquelles nous indiquerons seulement celles-ci.

Coquilles de Crevettes glacées. — Border les coquilles d'un petit cordon cannelé fait en appareil à pomme duchesse.

Les garnir en dôme d'un salpicon de queues de crevettes lié à la sauce Béchamel chaude ; napper de sauce au Vin blanc additionnée de truffe hachée et glacer vivement.

Coquilles de Crevettes garnies. — Border les coquilles comme ci-dessus et garnir le fond de pointes d'asperges liées au beurre, additionnées de fine julienne de truffe. Disposer les queues de crevettes, légèrement chauffées et bien égouttées, sur cette garniture ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

NOTA. — Ce genre de coquilles se fait en coquilles Saint-Jacques choisies parmi les plus petites, ou dans de toutes petites coquilles en argent. Dans l'ordre des services, elles doivent être considérées comme un Hors-d'œuvre chaud.

Crevettes au Currie. — Faire revenir et cuire à fond un gros oignon, avec 50 grammes de beurre et une prise de Currie. Ajouter 500 grammes de queues de crevettes épluchées ; lier avec 3 décilitres de Velouté de poisson et dresser en timbale.

— Servir à part du riz à l'Indienne.