

Croquettes de Homard. — Salpicon de chair de homard, champignons et truffes, lié d'une sauce Béchamel réduite, finie au Beurre rouge et relevée au Cayenne. — Croquettes en forme de navette.

Accompagnement : Sauce Homard légère.

Croquettes à la Hongroise. — Salpicon de pieds de veau fraîchement cuits, détaillés pendant qu'ils sont encore tièdes; champignons et jambon, lié d'un Velouté très réduit et condimenté au Paprika.

Croquettes en forme d'ovale.

Accompagnement : Sauce Demi-glace relevée au Paprika.

Croquettes à l'Indienne. — Appareil composé de : riz poché au bouillon de poisson, additionné à poids égal d'un salpicon de chair de homard, lié d'une sauce Béchamel au lait de coco, condimentée au currie et réduite à fond. — Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Sauce Currie.

Croquettes Jean-Bart. — 1° Salpicon de chair de homard, lié à la sauce Béchamel réduite, relevée au Cayenne et finie au Beurre rouge.

2° Huitres pochées et égouttées, mélangées dans une sauce Béchamel crémeuse, très réduite.

Rouler l'appareil d'huitres en partie de la grosseur d'une belle noix; les envelopper d'une chemise d'appareil de homard. Mouler en boules, paner à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Béchamel finie au Beurre de corail.

Croquettes à la Milanaise. — Macaroni blanchi coupé en petits tronçons; julienne courte de volaille, langue écarlate et truffe; le tout lié d'une sauce Béchamel tomatée, fortement additionnée de fromage râpé et réduite.

Refroidir sur plaque beurrée; l'appareil étant étalé en couche de 2 centimètres et demi d'épaisseur.

Détailler en carrés de 5 centimètres de côté, paner à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Tomate légère beurrée.

Croquettes à la Nantaise. — Salpicon de chairs cuites et froides d'un seul ou de plusieurs poissons, additionné du tiers de son poids de champignons hachés et lié d'une sauce poisson réduite.

Croquettes en forme de rectangles étroits, panés à l'anglaise, et frites au moment.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Croquettes Savigny. — Salpicon de jambon, fonds d'artichauts et morilles, lié à la sauce Béchamel réduite, avec addition de 4 jaunes d'œufs par 5 décilitres de sauce, au moment du mélange de l'appareil.

Croquettes en forme de palets, panées à l'anglaise et frites au moment.

Accompagnement : Soubise légère à la Crème.

Croquettes Sully. — Comportent deux appareils :

1° Hachis de chair de volaille cuite, lié au Velouté à l'essence de champignons, réduit.

2° Purée de foie gras additionnée de farce fine de volaille, dans les proportions de 40 grammes de farce par 125 grammes de purée.

Rouler l'appareil foie gras en parties d'environ 30 grammes, et en forme de petit œuf, en enfermant au centre une boule de truffe. Envelopper