

Les tranches d'aubergines étant farcies on les place dans un plat en terre huilé juste de grandeur ; les arroser d'huile et les cuire une demi-heure à four très modéré. — On les sert, soit chaudes, soit froides, dans le plat où elles ont été préparées.

Aubergines à la Provençale. — Les partager en deux et les frire. Retirer la chair, la hacher et la cuire avec une quantité relative d'oignon revenu à l'huile. Ajouter même volume de tomate sautée à l'huile, mie de pain fraîche, pointe d'ail, persil haché, sel et poivre.

Farcir les aubergines et les gratiner. En sortant le plat du four, les entourer d'un cordon de sauce Tomato.

Aubergines à la Serbe. — Les frire d'abord comme celles « à l'Egyptienne » et retirer la chair de l'intérieur. Garnir les écorces avec la composition suivante : La chair des aubergines et viande cuite de mouton, hachées ; tomates pressées, concassées et sautées au beurre ; oignon haché cuit au beurre à l'avance ; riz cuit nature. Saupoudrer de chapelure fine et gratiner à four vif. — Les entourer d'un cordon de sauce tomate en les sortant du four ; semer dessus un peu de persil haché.

Aubergines Soufflées. — Couper en deux de belles aubergines ; les ciseler et les frire comme de coutume ; puis, retirer la chair de l'intérieur et ranger les écorces sur un plat à gratin beurré.

Hacher très finement la chair retirée ; la mélanger à la même quantité de sauce Béchamel, réduite, additionnée de Parmesan râpé et de 2 jaunes d'œufs crus. Ajouter 3 blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Avec cette composition, garnir les écorces d'aubergines ; les ranger sur un plat ; cuire à four doux comme un Soufflé ordinaire.

— Servir immédiatement, en sortant les aubergines du four.

CARDONS

Traitement et cuisson. — Après avoir supprimé les branches flétries du tour, détacher les pétioles blancs et les couper en tronçons de 7 à 8 centimètres de longueur. Peler ces tronçons ; les frotter au citron pour les empêcher de noircir ; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche acidulée. — Préparer de même le cœur du cardon, après en avoir retiré les parties ligneuses ; cuire le tout dans un Blanc, avec 500 grammes de graisse de veau hachée, répandue à la surface pour empêcher la pénétration de l'air qui ferait noircir le cardon.

Cuire tout doucement pendant environ une heure et demie.

Cardons au Jus. — Dresser les cardons en timbale, et les saucer d'un succulent fonds de veau lié à l'arrow-root.

Cardons à la Milanaise. — Procéder comme il est expliqué pour les « Asperges à la Milanaise ».

Cardons à la Moelle. — Dresser les cardons en pyramide sur un plat rond ; les couvrir d'une sauce Moelle et les entourer de toutes petites bouchées feuilletées, garnies de moelle coupée en dés et pochée.

Ou bien : dresser les cardons dans une timbale ; disposer dessus le cœur divisé en rondelles, lesquelles sont dressées en couronne avec une