

Ch. Ranhoffer, qui dirigea pendant très longtemps les cuisines du fameux restaurant Delmonico de New-York.

Plonger la terrapène dans un bassin contenant assez d'eau pour qu'elle puisse nager à son aise.

On la laisse une demi-heure environ, puis on renouvelle l'eau en recommençant cette opération à plusieurs reprises. Finalement, on la lave bien, puis on l'échaude en la plongeant dans une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la fine peau blanche qui recouvre la tête et les pattes s'enlève aisément en la frottant avec un torchon propre.

La terrapène étant ainsi échaudée, on la cuit à l'eau bouillante, sans sel, ou à la vapeur. Le temps de cuisson varie naturellement selon la grosseur et la qualité de la bête, mais ne doit pas dépasser trois quarts d'heure.

On reconnaît que la terrapène est cuite en pressant les pattes entre les doigts : la chair doit céder sous la pression si elle est suffisamment cuite.

Les terrapènes qui exigent plus de trois quarts d'heure de cuisson sont de qualité inférieure, et celles qui exigent plus d'une heure (à moins qu'il ne s'agisse de très grosses pièces) doivent être rejetées comme sans valeur ; car, en admettant qu'on parvienne, à force de cuisson, à les obtenir tendres, elles n'en seront pas moins filandreuses et sans grande saveur.

La terrapène étant cuite, on la laisse refroidir, puis on lui arrache les ongles, et on sépare avec un couteau la partie plate du dessous de la carapace du dessus : détacher soigneusement toutes les chairs d'après ces deux parties ; détacher aussi les pattes d'après le corps ; les couper en morceaux de 4 centimètres carrés et les mettre de côté. Retirer le foie en prenant bien garde de ne pas crever le fiel ; enlever celui-ci avec précaution ainsi que les parties du foie avec lesquelles il était en contact. Ce fiel est jeté, ainsi que la tête, la queue, le cœur, les entrailles, et les muscles blancs de l'intérieur. Retirer aussi soigneusement les œufs ; les joindre aux pattes, au foie escalopé et aux morceaux de carapace, tronçonnés de même grosseur que les pattes. — Assaisonner le tout de sel, poivre noir, Cayenne, et couvrir d'eau juste à hauteur.

Faire bouillir ; achever la cuisson dans un four doux pendant 20 à 30 minutes et réserver pour emploi.

Si la terrapène ne doit pas être employée immédiatement, on la moule dans de petits pots en porcelaine ou dans des moules dans lesquels on place 5 ou 6 œufs, une escalope de foie, et environ 180 grammes de chair. On ajoute assez de cuisson pour obtenir un poids total de 200 à 210 grammes.

Chacun de ces pots, ainsi rempli, représente une portion suffisante pour 2 ou 3 personnes.

Terrapène à la Baltimore. — Chauffer au bain-marie un litre de terrapène ; l'égoutter, et réserver la cuisson.

Jeter les morceaux dans 60 grammes de Beurre noisette ; assaisonner de sel et de poivre du moulin, et sauter les morceaux pendant 2 minutes.

Ajouter la cuisson ; faire prendre l'ébullition et lier avec une cuillerée de fécule délayée à l'eau froide, en roulant la casserole sur le fourneau. Finir avec 2 cuillerées de Xérès ; dresser en cassolettes d'argent, ou dans des ustensiles en porcelaine ayant la forme d'une tortue.

Terrapène à la Maryland. — Piler 8 jaunes d'œufs durs avec 125 grammes de beurre et les passer au tamis.