

Jambon Soufflé froid. — Procéder comme il est expliqué à la formule du « Jambon Soufflé chaud », en remplaçant l'appareil à Soufflé chaud par de l'appareil de Mousse froide.

Lustrer à la gelée et dresser avec de beaux croutons de gelée autour.

Mousse froide de Jambon. — Piler finement 500 grammes de jambon cuit, bien maigre, en y ajoutant 2 décilitres de Velouté, froid ; passer au tamis.

Recueillir la purée dans une terrine ; régler l'assaisonnement ; la travailler sur glace pendant quelques minutes et lui mélanger un décilitre et demi de gelée fondu, en ajoutant celle-ci petit à petit. Lui incorporer finalement 4 décilitres de crème à moitié fouettée.

Pour le moulage de la Mousse, voir *Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*

Mousse froide de Jambon à l'Alsacienne. — Préparer la Mousse comme ci-dessus, en ajoutant au jambon un tiers de foie gras cuit.

Compléter la préparation avec un salpicon de foie gras et de truffes et mouler la Mousse comme il est indiqué.

Démouler au moment, si la Mousse a été moulée ; l'entourer de petites Mousselines moulées à la cuiller à entremets et raffermies en cave à glacer.

Mousse froide de Jambon au foie gras. — Garnir à moitié un plat carré, profond, avec de la Mousse de jambon. Égaliser la surface et, quand la Mousse est prise, ranger dessus des coquilles de foie gras, levées sur un Parfait de foie gras avec une cuiller trempée à l'eau chaude. Recouvrir aussitôt ces coquilles de succulente gelée de volaille mi-prise et la laisser prendre.

Pour servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive.

Mousse de Jambon au blanc de Volaille. — Garnir aux deux tiers un plat carré, profond, avec de la Mousse de jambon.

Quand cette Mousse est prise, disposer dessus des escalopes de suprême de volaille, pochées, bien blanches, nappées de sauce Chaud-froid blanche.

Recouvrir de gelée comme ci-dessus et servir de même.

NOTA. — A la rigueur on peut se dispenser de chaudfroiter les escalopes de volaille ; mais elles doivent être bien recouvertes de gelée.

Mousselines froides de Jambon. — Pour la préparation de ces Mousselines, voir la formule initiale, *Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*

Petits Soufflés froids de Jambon. — Voir la formule initiale comme ci-dessus, ou procéder comme il est expliqué à l'article *Petits Soufflés froids d'écrevisses*.

Pâté de Jambon. — Voir à la *Série des Pâtés froids*.

LANGUE DE PORC

La Langue de porc peut se traiter comme la Langue de veau, et être préparée selon toutes les formules indiquées à cet article.