

**Pommes de terre en Copeaux.** — Lever sur de belles pommes des rubans de forme irrégulière, en faisant tourner celles-ci entre les doigts et en suivant de la pointe du couteau. — Les frire en les tenant bien sèches et les dresser en buisson.

**Pommes de terre Fraise.** — Se lève à l'aide d'un outil spécial, composé d'une lame tournant en hélice autour d'un axe qui est enfoncé au centre d'une pomme de terre tournée en cylindre. Fixer les deux extrémités de la pomme de terre en les accrochant l'une à l'autre et traiter comme les « Pommes soufflées ». — C'est, en somme, une variante des pommes Chatouillard.

**Pommes de terre en Liards.** — Sont les « Pommes Collerette » sans être cannelées.

**Pommes de terre Pailles.** — Tailler les pommes en julienne fine et longue ; les laver et bien les éponger dans un linge.

Les mettre à friture chaude et les égoutter au bout de quelques minutes dans le panier spécial aux fritures. — Juste au moment de servir, les plonger à nouveau dans la friture fumante pour les rendre bien croustillantes ; égoutter sur un linge et saler légèrement.

**Pommes de terre Pont-Neuf.** — Equarrir les pommes sur les côtés et sur les bouts ; les tailler en bâtonnets d'un centimètre de côté. Les plonger à friture chaude et les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur, tout en restant moelleuses à l'intérieur.

C'est le type fondamental des pommes de terre frites.

**Pommes de terre Soufflées.** — Equarrir les pommes sur les côtés, et les tailler en tranches, en donnant à celles-ci une épaisseur rigoureusement égale de 3 millimètres.

Les laver à l'eau froide ; bien les éponger et les mettre à la friture chaude.

Dès que les pommes sont dans la friture, remettre celle-ci en plein feu pour rétablir l'équilibre calorifique, la température de la graisse se trouvant fortement abaissée par suite de l'immersion des pommes. Maintenir le même degré de chaleur, jusqu'à ce que leur cuisson soit assurée, ce qui se constate quand elles montent à la surface de la graisse.

Les égoutter dans le panier spécial ; les plonger aussitôt dans une autre friture plus neuve et très chaude. Cette immersion provoque le gonflement, lequel est surtout déterminé par le saisissement à haute température. — Laisser bien sécher les pommes ; les égoutter sur un linge étendu ; saler légèrement et dresser.

**Nids pour le pressage des Pommes frites.** — Prendre des pommes pailles lavées et éponnées. En tapisser le panier à friture spécial dite « Moule à Nid », en les enchevêtrant et en ayant soin de rogner les parties qui dépassent les bords. Fermer le moule, frire de belle couleur et démouler en sortant de la friture. Dresser sur serviette et garnir d'une pomme frite quelconque.

**Pommes de terre Georgette.** — Voir aux *Hors-d'œuvre chauds*.

**Gratin de Pommes de terre à la Dauphinoise.** — Emincer finement un kilo de pommes de terre Hollande. Les mettre dans une terrine et leur ajouter : sel, poivre, muscade rapée, un œuf battu, trois quarts de