

Macaroni à l'Italienne. — Cuire le macaroni à l'eau bouillante; l'égoutter complètement; le mettre dans un sautoir et le sauter sur le feu pour le sécher. — L'assaisonner de sel, poivre et muscade; le lier avec 150 grammes de Gruyère et Parmesan râpés, par moitié; 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux par 500 grammes de macaroni. Sauter le tout pour bien assurer la liaison et dresser en timbale.

Macaroni au Jus. — Blanchir le macaroni à l'eau salée en le tenant un peu ferme et l'égoutter. Le mettre ensuite à mijoter dans un jus de Braisé de bœuf et jusqu'à absorption presque complète de celui-ci par le macaroni.

Dresser en timbale et arroser le macaroni de quelques cuillerées du même jus.

Macaroni à la Milanaise. — Le macaroni étant blanchi et tronçonné, le lier au fromage, puis l'additionner d'une sauce Demi-glace tomatée et des éléments indiqués à la garniture Milanaise.

Ou bien : Le lier simplement à « l'Italienne »; le dresser en timbale en ménageant un creux au milieu, et dresser dans ce vide la garniture Milanaise, liée à la sauce Demi-glace tomatée.

Macaroni Nantua. — Le macaroni étant cuit, égoutté et bien séché, le lier à la « Crème d'écrevisse »; puis, lui mélanger 2 douzaines de queues d'écrevisses par livre de macaroni.

Dresser en timbale et couvrir le macaroni d'une julienne de truffe bien noire.

Macaroni à la Napolitaine. — Préparer à l'avance une Estouffade de bœuf au vin rouge et à la tomate. Cette Estouffade doit cuire pendant 10 à 12 heures; la viande doit être réduite à l'état de purée et passée au tamis.

Blanchir du gros macaroni, en le tenant un peu ferme; l'égoutter; le couper en petits tronçons et le lier au beurre.

Saupoudrer le fond d'une timbale avec du fromage râpé; recouvrir d'une couche de purée d'Estouffade; disposer une couche de macaroni sur celle-ci et alterner ainsi les couches de fromage, purée et macaroni, jusqu'à ce que la timbale soit pleine.

— Servir tel quel.

Macaroni à la Sicilienne. — Le macaroni étant blanchi, le lier au fromage comme pour « Italienne » et l'additionner d'un quart de purée de foies de volailles détendue au Velouté.

Macaroni aux truffes blanches. — Préparer le macaroni « à l'Italienne » comme il est indiqué plus haut et l'additionner de 200 grammes de truffes blanches du Piémont, coupées en copeaux minces, par livre de macaroni. — Tenir à couvert pendant 5 minutes et dresser en timbale.

NOUILLES

On les achète généralement toutes prêtes. Toutefois, si on veut les apprêter soi-même, les proportions de la pâte sont celles-ci : 500 grammes de farine, 15 grammes de sel, 4 œufs entiers et 5 jaunes.

Détremper comme une pâte ordinaire; fraiser deux fois et laisser reposer au frais pendant une heure ou deux avant de détailler.