

d'une chemise de hachis de volaille, de façon à donner aux croquettes la forme et la grosseur d'un petit œuf de poule. Paner à l'anglaise, avec mie de pain excessivement fine ; frire au moment.

Accompagnement : Velouté à l'essence de champignons.

Croquettes de Volaille. — Salpicon de chairs de volaille, champignons et truffes, dans les proportions établies à la formule initiale, lié d'un Velouté à l'essence de champignons réduit et additionné, au moment du mélange, de 3 jaunes par 500 grammes d'appareil.

Croquettes en forme de rectangles, panées à l'anglaise et frites au moment.

Accompagnement : Sauce Demi-glace claire ou sauce Périgueux.

Croustades. — Elles se font de différentes façons selon l'usage auquel elles sont destinées.

1° *Croustades à blanc* : Foncer les moules, beurrés (moules ronds, ovales ou autres), en pâte à foncer fine ; piquer le fond, tapisser de papier blanc ; emplir l'intérieur de lentilles ou de pois cassés et cuire à four moyen. Retirer la garniture et tenir les Croustades à l'entrée du four pendant quelques minutes pour sécher l'intérieur.

2° *Croustades de semoule ou de riz* : Cuire semoule ou riz au Consommé blanc. Le riz, notamment, doit être très cuit.

Faire la liaison avec 6 jaunes d'œufs et 50 grammes de fromage râpé, par 100 grammes de riz ou de semoule (compris crus) ; étaler l'appareil sur plaque beurrée, en couche de 3 centimètres d'épaisseur.

Après refroidissement, détailler l'appareil avec un emporte-pièce uni de 5 centimètres et demi de diamètre, en trempant celui-ci à l'eau chaude pour la facilité de la coupe. Paner 2 fois les morceaux à l'anglaise, en ménageant un couvercle ; faire frire, et retirer l'intérieur, en laissant une épaisseur d'un quart de centimètre.

3° *Croustades en pomme Duchesse* : Garnir d'appareil à pomme Duchesse, en le foulant fortement, des moules à darioles beurrés. Tremper les moules à l'eau chaude, démouler, et paner 2 fois à l'anglaise ces petits cylindres de pomme. Marquer le couvercle à l'aide d'un emporte-pièce, faire frire et vider l'intérieur, en laissant une épaisseur de parois d'un demi-centimètre.

Croustades de Creve tes Joinville. — Croustades en riz, préparées comme il est expliqué plus haut.

Garniture : La même que celle des Bouchées à la Joinville.

Croustades Nantua. — Croustades frites, remplies avec la garniture des Bouchées à la Nantua.

Croustades de Ris de Veau Financière. — Croustades en pâte à foncer, faites en moules cannelés et cuites à blanc.

Garniture : Escalopes de ris de veau ; petites quenelles ; champignons en gros dés ; petites crêtes et rognons, saucés d'une Demi-glace au Madère.

Croustades de Volaille Régence. — Croustades frites de forme cylindrique.

Garniture : Petits filets de volaille ; petites quenelles en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; truffes en petites olives ; crêtes et rognons de coq. — Sauce Parisienne à l'essence de champignons.