

**Céleri à la Bonne femme.** — Ciseler finement les branches par le travers; ajouter la même quantité de pommes de reinette pelées, coupées en petits quartiers et ciselées de même. Assaisonner d'une sauce Moutarde à la crème.

**Céleri à la Grecque.** — Pieds de céleri très petits ou moyens, fendus en deux ou quatre, selon grosseur; blanchis, rafraîchis, et traités ensuite comme les Artichauts à la Grecque.

**Céleri-rave.** — Se détaille en grosse julienne, ou en paysanne, et s'assaisonne avec une sauce Moutarde à la Crème, ou une Vinaigrette moutardée.

**Cèpes marinés.** — Les choisir parmi les plus petits et très frais. Après les avoir blanchis pendant 7 à 8 minutes, les égoutter et les rafraîchir; les mettre ensuite dans une terrine et les couvrir de la marinade suivante, versée dessus bouillante en la passant au chinois.

*Proportions pour 1 kilo de cèpes :* Un demi-litre de vinaigre; un décilitre et demi d'huile; 10 grammes d'ail broyé; fragments de thym et de laurier; 6 grains de gros poivre; une pincée de coriandre; une pincée de fenouil et une petite racine de persil. Faire bouillir tout doucement pendant 10 minutes avant de verser sur les Cèpes. Laisser macérer pendant 8 jours et servir avec marinade.

*Pour conserve :* Donner 35 minutes d'ébullition pour boîtes d'un litre; 25 minutes pour boîtes d'un demi-litre; 20 minutes pour boîtes d'un quart de litre.

**Cerises au vinaigre.** — Cerises aigres, à peine mûres, préparées comme les cerises à l'eau-de-vie, et mises en bocaux avec, par kilo de cerises : 3 clous de girofle; un fragment de cannelle; râpure de muscade et 10 grammes d'estragon. Couvrir de vinaigre, bouilli avec 200 grammes de cassonade blonde par litre et complètement refroidi. — Laisser macérer pendant 15 jours, et servir avec marinade.

Cette conserve se trouve dans le commerce.

**Cerneaux au verjus.** — Ce Hors-d'œuvre peut se faire depuis les premiers jours d'août (c'est-à-dire quand l'amande de la noix est complètement formée) jusqu'au 15 septembre.

Ouvrir les noix, sortir les cerneaux sans les briser, enlever la pellicule jaune qui recouvre les lobes, et jeter ceux-ci au fur et à mesure dans de l'eau très fraîche. Les dresser sur rapiers juste au moment de servir; les arroser de verjus reposé et bien décanté, et semer dessus un peu de gros sel et de cerfeuil haché. (Le cerfeuil est facultatif.)

**Cervelas divers.** — Se dressent en couronne ou en turban comme tout saucisson, avec touffe de persil vert au milieu.

**Cervelle Robert.** — Cervelles de mouton ou d'agneau bien dégorgées, limonnées, pochées au court-bouillon, refroidies, et détaillées en escalopes. Parer celles-ci et dresser sur rapiers. — Couvrir avec une sauce Moutarde à la Crème, additionnée de la purée des parures passées au tamis, et d'une très fine julienne de blanc de céleri.

NOTA. — Ces escalopes de cervelles peuvent aussi se dresser en croûtes de tartellettes. Dans ce cas, quand celles-ci sont garnies, on les borde de persil haché, et le milieu est couvert de jaune d'œuf haché.

**Choux-fleurs.** — Les diviser en tout petits bouquets; les blanchir