

SÉRIE DES FARINEUX ET PATES ALIMENTAIRES**FONDUS AU PARMESAN**

Ce genre de fondus est très usité en Belgique, où il est souvent servi comme hors-d'œuvre chaud ; il n'a rien de commun avec la Fondué au fromage de la Suisse et du pays Bressan.

Préparer un roux blanc avec 60 grammes de beurre et 60 grammes de farine ; mouiller d'un demi-litre de lait ; bien assaisonner de sel, poivre, muscade ; faire prendre l'ébullition et cuire au four, à découvert, pendant 25 minutes. Enlever ensuite la croûte qui s'est formée sur la composition ; changer celle-ci de casserole et lui incorporer 5 jaunes d'œufs et 100 grammes de Parmesan râpé.

Etaler sur plaque beurrée ; beurrer également le dessus et laisser refroidir. Renverser ensuite sur la table farinée ; détailler à l'emporte-pièce rond de 3 centimètres de diamètre ; paner à l'anglaise ; traiter à friture très chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

GNOKI

Gnoki au Gratin. — Préparer une pâte à chou avec les éléments suivants : un demi-litre de lait ; une pincée de sel et un peu de muscade ; 100 grammes de beurre ; 250 grammes de farine ; 6 œufs. Quand la pâte est prête, lui incorporer 125 grammes de Parmesan râpé.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une petite noix ; les faire tomber dans un sautoir d'eau bouillante salée et les pocher doucement.

Dès que les gnoki montent à la surface de l'eau et sont élastiques sous le doigt, les égoutter sur un linge. — Napper de sauce Mornay le fond d'un plat à gratin ; ranger les gnoki dessus en les espaçant un peu ; les couvrir de la même sauce ; les saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner à four de chaleur moyenne.

Gnoki à la Romaine. — Faire tomber en pluie 250 grammes de semoule dans un litre de lait bouillant. — Assaisonner de sel, poivre et muscade ; cuire doucement pendant 20 minutes.

Retirer du feu ; lier la semoule avec 2 jaunes d'œufs et l'étaler, en couche d'un centimètre d'épaisseur, sur une plaque mouillée.

Lorsque la composition est bien froide, détailler les gnoki avec un emporte-pièce rond de 4 à 5 centimètres de diamètre. — Les ranger dans des timbales basses, beurrées ; les saupoudrer de Gruyère et de Parmesan râpés ; arroser de beurre fondu et gratiner à four chaud.

Gnoki de Pommes de terre. — Cuire comme pour purée un kilo de pommes de terre. Les égoutter aussitôt cuites ; les passer vivement au tamis, travailler la purée, pendant qu'elle est brûlante, avec 50 grammes