

Chou-fleur à la Crème. — Diviser le chou-fleur en bouquets; enlever les petites feuilles qui sont après et le cuire à l'eau salée.

Bien l'égoutter; dresser les bouquets dans une timbale en reformant le chou.

— Servir une sauce Crème à part.

Nota. — On peut aussi le cuire aux trois quarts et le finir dans la sauce Crème.

Fritot de Chou-fleur. — Les bouquets étant bien égouttés, les assaisonner; saupoudrer de persil haché et les mariner pendant 20 minutes avec huile et jus de citron. Tremper en pâte à frire; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Chou-fleur au Gratin. — Le chou-fleur étant bien égoutté, le sécher au beurre pendant quelques minutes; puis, le mouler dans un bol en fourrant l'intérieur de quelques cuillerées de sauce Mornay.

Masquer de même sauce le fond d'un plat et démoluer le chou-fleur dessus; recouvrir entièrement de sauce Mornay; saupoudrer de fromage râpé, mélanger de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner.

Chou-fleur à la Milanaise. — Dresser le chou-fleur sur un plat beurré saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer également de fromage la surface du chou-fleur, ajouter quelques petits morceaux de beurre et gratiner.

En sortant le plat du four, arroser le chou-fleur de Beurre noisette et servir de suite.

Chou-fleur à la Polonaise. — Bien égoutter le chou-fleur et le dresser sur un plat beurré.

Saupoudrer la surface de jaunes d'œufs durs et persil hachés, mélangés.

Juste au moment de servir, arroser de Beurre noisette, dans lequel on aura fait frire 30 grammes de mie de pain très fine par 125 grammes de beurre.

Chou-fleur avec sauces diverses. — Cuire le chou-fleur à l'eau salée. Bien l'égoutter et le dresser en timbale.

Servir en même temps soit : une saucière de *Beurre fondu*, ou une *sauce au Beurre*, une *Hollandaise*, ou une *sauce Mousseline*.

Purée de Chou-fleur dite Dubarry. — Cuire le chou-fleur à l'eau salée; bien l'égoutter sans le rafraîchir; le passer au tamis et additionner sa purée d'un quart de fine purée de pommes de terre à la crème, tenuue un peu ferme.

Chauffer; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

CHOUX DE BRUXELLES

Choux de Bruxelles à l'Anglaise. — Les cuire à l'eau salée; bien les égoutter et les dresser en timbale ou sur une grille.

Choux de Bruxelles à la Crème. — Cuire les choux; bien les égoutter sans les rafraîchir; puis les sécher au beurre et les hacher. Leur faire absorber ensuite la plus grande quantité possible de crème fraîche.

Choux de Bruxelles à la Bonne femme. — Les cuire en les tenant un peu fermes; les égoutter sans les rafraîchir.