

Croûtes à la Champenoise. — Croûtes rondes, en pain de mie, de 4 à 5 centimètres de diamètre et un centimètre et demi d'épaisseur.

Cerner à un demi-centimètre des bords ; frire au beurre clarifié et vider, de façon à former comme de petites caisses rondes. — Garnir de cervelle de porc, cuite au beurre, avec oignon haché fondu au beurre à l'avance, assaisonnée de sel, poivre, et relevée d'une pointe d'ail broyée. — Lisser la surface avec la lame d'un couteau ; dresser sur serviette et servir brûlant.

Croûtes au Foie de Raie. — Préparer des croûtes en pain de mie comme ci-dessus.

Pocher le foie de raie dans un court-bouillon fortement aromatisé ; l'égoutter à fond, le détailler en dés et garnir les croûtes. Arroser le foie de beurre noisette ; ajouter une goutte de jus de citron, et semer dessus un soupçon de persil haché.

Croûtes à la Moelle. — Tailler des croûtes en pain de mie de 4 centimètres de côté sur un centimètre et demi d'épaisseur. Les cerner à un demi-centimètre des bords ; les frire au beurre clarifié et vider l'intérieur.

Pocher au Consommé autant de belles rondelles de moelle qu'il y a de croûtes ; pocher aussi les débris, coupés en dés. — Garnir le fond des croûtes avec ces dés de moelle bien égouttés ; poser dessus une rondelle de moelle pochée, légèrement nappée de glace de viande et, sur celle-ci, une lame de truffe de dimensions un peu inférieures à celles de la rondelle de moelle.

Croûtes à l'Oie fumée. — Apprêter des croûtons ronds, en pain de seigle, en leur donnant 4 centimètres de diamètre sur un centimètre d'épaisseur. Les cerner ; frire au beurre clarifié et retirer la mie de l'intérieur.

Garnir le fond d'un peu de choucroute à l'allemande ; poser sur celle-ci une mince tranche d'estomac d'oie fumé ; napper avec un filet de sauce Espagnole ; glacer légèrement et dresser sur serviette.

Dartois aux Anchois, ou Sausselis. — Abaisser un morceau de feuilletage en bande de 9 à 10 centimètres de large, sur un demi-centimètre d'épaisseur ; la longueur à volonté. Relever sur plaque mouillée ; masquer la bande d'une couche de farce de merlan au Beurre d'anchois, en laissant toutefois un centimètre et demi de pâte non masquée sur les bords, pour assurer le soudage de la seconde abaisse. Ranger sur la farce une garniture de filets d'anchois coupés en minces lanières, et en disposant ceux-ci en quadrille ou en grille ; couvrir d'une seconde abaisse de feuilletage de mêmes longueur et largeur, mais un peu plus épaisse que celle du dessous ; la souder sur les bords laissés libres et légèrement mouillés. — Parer légèrement le tour du Dartois ; chiqueter de la pointe du couteau ; dorer et rayer en traçant les divisions de détail des Dartois de 3 en 3 centimètres. Cuire à four chaud pendant 20 à 25 minutes.

Détailler en sortant du four et dresser sur serviette.

Dartois aux Filets de Sole. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant la farce de merlan par de la farce de sole à la crème, et en substituant aux filets d'anchois de fines aiguillettes de filets de sole crus.