

**Concombres farcis A.** — Couper les concombres en tronçons de 5 centimètres de longueur; les peler; les blanchir et les égoutter.

Les creuser ensuite en forme de petites caisses rondes; ranger ces caisses l'une à côté de l'autre dans un sautoir et les étuver au beurre. Lorsqu'elles sont aux trois quarts de leur cuisson, les remplir d'une farce crue de volaille, au moyen d'une poche dans laquelle est mise la farce et en faisant bomber légèrement celle-ci.

Finir la cuisson des concombres tout doucement, en pochant la farce.

**Concombres farcis B.** — Peler les concombres, les fendre en deux dans la longueur et les vider au moyen d'une cuiller à racines.

Cela fait, les blanchir et les égoutter sans les rafraîchir.

Garnir chaque moitié de concombre au ras des bords, avec une farce de volaille à la frangipane, additionnée du tiers de son poids de Duxelles. Remettre les concombres en forme, en rapportant les moitiés l'une sur l'autre; les envelopper d'une barde de lard d'abord, d'une mousseline ensuite; les ficeler et les braiser selon la manière ordinaire.

Lorsqu'ils sont cuits, les déballer et les partager en rondelles, dont l'épaisseur est déterminée par le volume de l'objet auquel elles sont adjointes comme garniture.

**Concombres glacés.** — Après les avoir façonnés en forme de grosses gousses d'ail, les blanchir rapidement.

Les traiter ensuite comme il est expliqué pour les « Carottes glacées » et les rouler suffisamment dans leur cuisson, réduite à l'état de sirop épais, pour qu'ils soient bien enveloppés d'une couche de cette réduction.

**Courgettes à la Provençale.** — Emincer les courgettes et les cuire au beurre; les additionner d'un tiers de riz pilaw lié avec quelques cuillerées de sauce Béchamel.

Verser le tout dans un plat à gratin; saupoudrer la surface de Parmesan et mie de pain mélangés; arroser de beurre fondu et gratiner.

NOTA. — En Provence, les Courgettes se préparent aussi comme les Aubergines, soit râpées, frites, sautées, etc.

## CROSNE DU JAPON OU STACHYS

Quel que soit l'apprêt qui leur est destiné, les crosnes doivent être nettoyés, blanchis en les tenant un peu fermes et séchés au beurre sans les laisser colorer. — Il est nécessaire de les employer aussi frais que possible si on veut les nettoyer à fond et les obtenir bien blancs.

La meilleure manière de les peler est de les sasser avec du gros sel dans un torchon solide; ensuite ils sont lavés et débarrassés des dernières parcelles de pellicules.

**Beignets de Crosnes.** — Les nettoyer et les cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes. Bien égoutter; puis les mélanger à une quantité relative de sauce Parisienne très réduite; étaler la composition sur un plat et laisser refroidir. (Voir plus loin *Croquettes de Crosnes*.)

Prendre la composition par cuillerées; les tremper au moment dans la pâte à frire; frire et dresser sur serviette avec persil frit.

**Crosnes à la Crème.** — Après les avoir blanchis et étuvés au beurre aux trois quarts, les mouiller de crème bouillante; finir de les cuire en