

Emplir la platine ou le flan foncé, et déjà garni de lard avec un appareil composé de : 4 décilitres de crème; 3 petits œufs; une pincée de sel fin. Compléter avec 25 grammes de beurre, divisé en parcelles, réparties sur l'appareil.

Compter 30 à 35 minutes de cuisson à four moyen.

Détailler la quiche en triangles, quand elle n'est plus que tiède.

**Quiches au jambon (PETITES).** — Foncer des moules à tartelettes, à bords un peu hauts, en pâte à foncer fine ou en rognures de feuilletage. Garnir le fonds d'une mince rondelle de maigre de jambon, et compléter avec le même appareil que ci-dessus, dont les proportions suffisent pour 15 tartelettes.

Compter 15 à 18 minutes de cuisson à four moyen.

**Ramequins.** — Les ramequins se servaient assez communément autrefois comme Hors-d'œuvre chaud. Ce sont des diminutifs de la Gougère bourguignonne; seulement, on les dresse en forme de « chou grillé », tandis que la Gougère se dresse en couronne.

Préparer un appareil de Pâte à chou sans sucre, en remplaçant l'eau par du lait. Ajouter 50 grammes de Gruyère frais râpé et 50 grammes de même fromage coupé en tout petits dés, par quart de Pâte à chou qui représente un poids de pâte de 650 à 670 grammes.

Coucher sur plaque en forme de chou moyen; dorer, semer sur chaque chou une pincée de Gruyère frais détaillé en brunoise, et cuire à four de moyenne chaleur pendant 12 à 15 minutes.

Dresser sur serviette en sortant du four.

**Rastegaïs (Hors-d'œuvre russe).** — Se font exactement comme les « Piroguis à la Moscovite », en remplaçant le poisson blanc par un salpicon de saumon cru.

Ils se ferment de même, en soudant dessus les extrémités des abaisses, en forme de petits pantins ovales.

**Ravioles à la Sibérienne.** — Ce sont les Pellmènes indiqués plus haut, sous le nom plus explicatif de « Ravioles ».

**Rissoles.** — Nom générique d'un Hors-d'œuvre chaud qui comporte essentiellement : 1<sup>o</sup> un salpicon, lié exactement comme un appareil à croquettes et bien refroidi, dont l'élément principal, soit : volaille, gibier foie gras, etc., détermine la dénomination ; 2<sup>o</sup> Une enveloppe de pâte, soit pâte à foncer fine, demi-feuilletage ou rognures, ou pâte à brioche commune sans sucre.

*Les rissoles se traitent invariablement par la friture et se dressent sur serviette, avec persil frit bien vert, sans accompagnement.*

Chaque genre de rissoles prend une forme différente.

**Rissoles à la Bergère.** — Salpicon de ris d'agneau braisés, de mousserons, de morilles (ou de champignons ordinaires à défaut) lié d'une sauce Béchamel soubisée serrée.

Elles se font en demi-feuilletage, et en forme de petit pâté cannelé. Dorer, frire au moment et dresser comme il est dit.

**Rissoles Bouquetière.** — Appareil composé de deux tiers de fin printanier préparé selon la règle et d'un tiers de pointes d'asperges, lié d'une sauce Béchamel à la crème bien réduite.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de bourse plissée.