

en les tenant un peu fermes, et les mariner à l'huile et au vinaigre. — Servir avec une sauce Moutarde à la Crème.

Choux rouges. — Les ciseler en fine julienné et les faire mariner au vinaigre pendant 6 heures. Egoutter; ajouter la valeur de 100 grammes de pomme de reinette pelée et émincée par livre de julienne; assaisonner comme une salade ordinaire.

Choux verts (Paupiettes de). — Grandes feuilles de chou vert fortement blanchies, rafraichies, égouttées à fond et détaillées en petits rectangles. Garnir d'oignon blanchi, ou de salade de riz, ou de toute autre condimentation; assaisonner, rouler en paupiettes, dresser sur rapiers, et arroser d'huile au moment.

Ce Hors-d'œuvre peut se faire avec toute espèce de choux et on peut procéder aussi de cette façon : Garnir la moitié des feuilles de choux avec la condimentation adoptée; recouvrir avec l'autre moitié des feuilles, et détailler avec un emporte-pièce uni de la dimension d'une pièce de 5 francs.

Concombres à la Danoise. — Tronçons de concombres façonnés en forme de barquettes ou de cassolettes. Garnir d'un appareil de purée de saumon fumé, de filets de harengs en dés et d'œufs durs hachés, en parties égales. Semer à la surface du raifort râpé et haché.

Concombres farcis. — Les préparer comme ci-dessus en barquettes ou en tartelettes; blanchir, rafraichir, mariner et garnir à volonté d'une purée quelconque, macédoine, salade, etc.

Concombres en Salade. — Peler les concombres; les fendre dans la longueur; les épépiner et les émincer finement.

Saupoudrer de sel fin, et laisser dégorger pendant 25 à 30 minutes. Egoutter à fond ensuite; assaisonner au moment de : poivre, huile, vinaigre, et condimenter de cerfeuil haché.

NOTA. — Les petits concombres verts et les concombres anglais n'ont pas besoin de dégorger à l'avance; on ne doit les assaisonner qu'au dernier moment.

Cornets d'York. — Sur des tranches excessivement minces de jambon bien maigre, tailler des triangles de 9 centimètres de hauteur sur 7 de base. Rouler ces triangles en cornets; garnir l'intérieur de gelée hachée poussée à la poche et dresser en couronne, avec persil bien vert au milieu.

Crèmes pour Hors-d'œuvre. — Avec le caviar, le saumon fumé, le thon, la volaille, filets de gibier, etc., on prépare des crèmes très fines qui remplacent souvent les beurres dans la préparation des Hors-d'œuvre.

Leur préparation : Piler finement 125 grammes de l'un ou l'autre des éléments indiqués, en y ajoutant petit à petit 2 cuillerées de crème épaisse et bien fraîche. Passer au tamis fin; assaisonner selon la nature de l'élément employé, et additionner l'appareil de 3 cuillerées de crème fouettée très ferme.

Crèmes moulées. — Avec les crèmes ci-dessus, on peut obtenir une très grande variété de petits hors-d'œuvre délicats et particulièrement recommandables.

Dans ce cas, l'appareil indiqué plus haut est additionné de quelques cuillerées de gelée fondue (cette gelée en rapport avec l'élément de base), avant d'y mélanger la crème fouettée.