

chées (salpicons ou purées) leur sont applicables, en ayant soin de leur donner la consistance d'un appareil à croquettes.

Leur appellation est toujours déterminée par l'élément principal de la garniture.

Coquilles de Crevettes. — (Voir *Crevettes*, Chap. des Crustacés.)

Coquilles de queues d'Ecrevisses. — (Voir *Ecrevisses*, Chap. des Crustacés.)

Côtelettes diverses. — Comme variation, tous les appareils à croquettes décrits plus loin peuvent être préparés en forme de petites côtelettes, dont l'os est simulé par un fragment de Macaroni, ou une pointe de pain frit pour le papillotage.

L'appareil de ces côtelettes peut aussi se composer de tous salpicons de volaille, gibier, poissons, crustacés, liés avec une quantité relative de farce, correspondant à l'élément principal, et relâchée avec de la sauce très réduite.

Dans ce dernier cas, ces côtelettes sont panées à l'anglaise comme les autres, mais leur cuisson et coloration se font au beurre clarifié, et non par la friture.

Crêtes de coq Demidoff. — Pocher dans un *blanc* léger de grosses crêtes de coq bien blanches, en les tenant un peu fermes.

Les inciser assez profondément pour les fourrer d'une purée de foie gras truffée, et les enrober de sauce Villeroy. Les parer après refroidissement complet de la sauce, et les paner à l'anglaise.

Frire au moment à friture bien chaude; dresser en buisson, sur serviette, avec bordure de persil frit.

Cromesquis. — Les cromesquis comportent les mêmes appareils que les croquettes et, comme celles-ci, prennent le nom de l'élément dominant de l'appareil, soit volaille, gibier, poisson, etc. Cependant, ils se différencient des croquettes par le mode de traitement final, en ce qu'ils ne se panent pas à l'anglaise.

Les cromesquis se font des trois façons suivantes et s'accompagnent d'une sauce en rapport avec la composition de l'appareil.

Cromesquis à la Française. — Quel que soit l'appareil, le diviser en parties du poids de 70 grammes au maximum; les façonner en forme de rectangles sur la table saupoudrée de farine.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire ordinaire et les plonger à grande friture bien chaude. Maintenir la friture à haute température pour obtenir l'enveloppe de pâte très croustillante.

Dresser sur serviette avec persil frit autour ou au milieu.

Cromesquis à la Polonaise. — Préparer les rectangles d'appareil comme ci-dessus; les envelopper chacun d'une crêpe sans sucre, excessivement mince. Au moment de plonger les cromesquis dans la friture, tremper la partie où les bords de la crêpe se rejoignent, dans une pâte à frire claire — cela pour assurer la soudure — et traiter à grande friture. — Dresser de même.

Cromesquis à la Russe. — Envelopper d'abord les rectangles d'appareil avec de la crêpine excessivement mince; tremper en pâte à frire claire au moment de mettre les cromesquis à la friture. Dans ce cas, leur