

traitement demande une certaine attention, car il faut que le calorique de la friture ait le temps de cuire et de dissoudre la crêpine.

Nota. — En principe, l'appareil des cromesquis à la Polonoise et à la Russe comporte des cèpes ou des gribouis au lieu de champignons ordinaires.

Croquets divers. — Leur appareil se compose invariablement d'un farinage comme : aiguillettes, becs de plume, nouilles fraîches, tenu un peu ferme au blanchissage, copieusement additionné de jambon maigre détaillé en fine julienne et lié à la sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé.

Etaler l'appareil sur plaque beurrée, en épaisseur d'un centimètre et demi ; laisser refroidir.

Le diviser ensuite en rectangles de 7 à 8 centimètres de long sur 3 de large; paner deux fois à l'anglaise, avec mie de pain très fine, pour doubler le volume de la croûte extérieure, et frire au moment à grande friture bien chaude. — Dresser sur serviette avec persil frit.

Croquettes. — *Base des appareils :* Les proportions des éléments constitutifs d'appareils à croquettes s'équilibrent ainsi, en réglant les proportions des éléments auxiliaires qui sont ordinairement : champignons ou cèpes, jambon ou langue, truffes, sur celles de l'élément dominant, lequel est : volaille, gibier, poissons ou crustacés, et détermine l'appellation des croquettes. Ces proportions sont de : la moitié du poids de l'élément principal pour les champignons ou cèpes ; le tiers pour jambon ou langue, le sixième pour les truffes.

Ainsi, pour 500 grammes de salpicon de volaille ou de gibier, les quantités d'éléments auxiliaires seraient de 250 grammes de champignons ou cèpes ; 160 à 170 grammes de jambon ou langue et 85 grammes de truffe.

La quantité de sauce réduite, *en rapport avec l'élément principal des croquettes*, est de 4 décilitres par 500 grammes de salpicon.

Le salpicon étant mélangé dans la sauce réduite, étaler l'appareil sur plat beurré et laisser refroidir.

Formes : Elles sont variables et d'ailleurs facultatives. Néanmoins, nous indiquons celles qui sont le plus généralement adoptées dans les recettes qui suivent. — Diviser l'appareil en parties du poids moyen de 70 grammes ; leur donner la forme adoptée et les paner à l'anglaise, en veillant à ce que l'appareil soit bien enduit d'œuf partout, afin qu'il ne puisse s'échapper dans la friture.

Traitements : Mettre toujours les croquettes à grande friture très chaude, afin d'assurer le saisissement, c'est-à-dire la solidification immédiate de l'enveloppe d'œuf et de mie de pain combinés ; laquelle, formant une croûte résistante, s'oppose à tout échappement des éléments de l'intérieur.

Dressage et accompagnement : Les croquettes se dressent toujours sur serviette avec persil frit.

Leur accompagnement est une sauce ou un coulis léger en rapport avec l'élément principal.

Nota. — Le principe d'apprêt étant bien établi, nous ne donnons, dans les recettes de croquettes qui suivent, que la composition de l'appareil, et les sauces d'accompagnement.

Croquettes de morue à l'Américaine. — Morue cuite, débarrassée de toutes peaux et arêtes, finement effeuillée, mélangée avec un poids