

**Morilles à la Poulette.** — Les cuire comme il est expliqué à la Notice et les ajouter dans une sauce à la Poulette avec leur cuisson, réduite.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**Morilles sautées.** — Après les avoir bien lavées, les sécher complètement dans un torchon; les couper par moitiés ou en quartiers, selon leur grosseur.

Les assaisonner de sel et de poivre; les sauter au beurre, à la poêle, et à feu assez vif pour éviter l'exsudation de l'eau de végétation. Dresser en timbale; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

**Timbale de Morilles Châtelaine.** — Prendre un kilo de morilles; réserver 8 des plus grosses pour farcir et 100 grammes de queues pour préparer une Duxelles. Cuire le reste comme des champignons; bien les égoutter pour les ajouter à 4 décilitres de sauce Béchamel réduite. Beurrer un moule uni à bords bas; le décorer aux truffes; le tapisser dans le fond et sur les parois d'une couche assez épaisse de godiveau à la crème additionné de champignons et truffes crus, hachés. Garnir le milieu avec le ragoût de morilles; recouvrir de godiveau et pocher au bain-marie pendant 50 à 55 minutes.

Dresser la timbale; l'entourer avec les morilles réservées, coupées en deux, farcies avec la Duxelles apprêtée, additionnée de persil, de 2 jaunes d'œufs durs hachés, et gratinées.

**Tourte de Morilles Villeneuve.** — Cuire les morilles comme il est dit à la Notice et les égoutter. Réduire leur cuisson aux trois quarts; l'additionner de quelques cuillerées de sauce Béchamel et de 30 grammes de beurre par livre de morilles. Chauffer cette sauce sans la laisser bouillir; sauter les morilles dedans et les dresser dans une croûte de tourte, ou simplement au milieu d'une bande de feuilletage en couronne, posée sur le plat de service.

Les morilles ainsi préparées peuvent également se dresser dans une croûte de Vol-au-vent.

## MOUSSERONS, ORONGES ET GIROLES

Ces diverses variétés de champignons comestibles n'ont qu'un temps, et s'emploient diversement, mais la meilleure manière de les apprêter est de les sauter rapidement au beurre avec un peu d'oignon ou d'échalote hachés.

## BRIONNE OU CHAYOTTE

Cet excellent légume, qui n'est connu que depuis peu, commence à être apprécié par les gourmets. Il est en sa saison de fin octobre à la fin de janvier, c'est-à-dire à une époque où les concombres et les courgettes, auxquels il ressemble beaucoup comme saveur, quoique avec une finesse plus grande, sont hors de saison.

On le prépare comme ces deux légumes et on peut lui appliquer aussi les apprêts du Cardon et de l'Artichaut.