



XVI

SAVORYS

Nous estimons que l'usage des Savorys est contraire aux règles gastronomiques, et qu'ils n'ont aucune raison de figurer sur un menu classique; néanmoins, nous en indiquons ci-après quelques formules, choisies parmi celles qui, gastronomiquement, sont le plus admissibles, ou que l'usage a consacrées.

Il existe quelques rapports entre les Hors-d'œuvre et les Savorys. Beaucoup, parmi les Hors-d'œuvre dont nous avons donné les formules, peuvent servir comme Savorys, en relevant leur assaisonnement. Au nombre de ceux-là, nous citerons notamment : les Tartelettes diverses; les Barquettes; les Frivolités; les Eclairs à la Karoly; les Allumettes aux anchois, etc. La seule différence à faire entre les deux préparations est que les Savorys doivent toujours être très relevés comme assaisonnement, et surtout en poivre de Cayenne.

Allumettes. — Préparer une bande de rognures de feuilletage dont les dimensions seront de 8 centimètres de large sur un demi-centimètre d'épaisseur et de longueur à volonté. Etaler dessus de la sauce Béchamel très réduite, additionnée de Gruyère râpé et relevée au Cayenne. Saupoudrer la surface de Parmesan râpé; appuyer celui-ci sur la sauce avec la lame d'un couteau; détailler en rectangles de 2 centimètres de largeur; ranger sur une plaque légèrement mouillée; cuire au four de chaleur moyenne pendant 12 minutes.

Anges à Cheval. — Envelopper de belles huitres, chacune d'une fine lame de Bacon. Les embrocher; les assaisonner; les griller et les dresser sur toasts en pain grillé. — Au moment de servir, les saupoudrer de bread-crumps et de Cayenne.

Beignets Soufflés. — Préparer de la pâte à chou commune, sans sucre; l'additionner, par 500 grammes de pâte, de 150 grammes de Gruyère détaillé en Brunoise.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une noisette; traiter à la friture chaude comme les Beignets autres soufflés.

Beurreks à la Turquie. — (Voir *Hors-d'œuvre chauds*.)