

## SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDES

---

**Appareils à Cromesquis et à Croquettes.** — Voir au Chapitre des *Hors-d'œuvre chauds*.

**Appareils à pommes Dauphine, Duchesse, et Marquise.** — Voir au Chapitre des *Légumes* à l'article *Pommes de terre*.

**Appareil Maintenon** (*Pour farcir les côtelettes de ce nom*). — Réduire de moitié 4 décilitres de sauce Béchamel et un décilitre de Soubise.

Faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs, et ajouter 100 grammes de champignons émincés, étuvés au beurre à l'avance.

**Appareil à la Montglas** (*Pour côtelettes et divers*). Détailler en julienne courte et un peu plus grosse que la julienne ordinaire : 150 grammes de langue écarlate ; 150 grammes de foie gras ; 100 grammes de champignons cuits ; 100 grammes de truffe.

Lier cette julienne avec 2 décilitres et demi de sauce Demi-glace au Madère très réduite ; étaler sur un plat beurré et laisser refroidir pour l'emploi.

**Appareil à la Provençale** (*Pour côtelettes farcies*). — Réduire très serrée 5 décilitres de sauce Soubise. L'additionner d'une pointe d'ail écrasé et faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs.

**Bordures en farce.** — Ces bordures se font en farce de même nature que l'élément principal des mets auxquels elles servent de support : elles se pochent dans des moules à bordure, unis ou cannelés, grassement beurrés.

Les moules unis sont décorés à volonté avec de belles lames de truffe, détails de blanc d'œuf poché, langue écarlate, pistaches, etc.

On peut se dispenser de décorer les moules historiés.

Ces bordures servent surtout pour les Entrées de volaille, de poisson, et petites Entrées de viandes de boucherie saucées.

**Bordures en Légumes.** — Ces bordures se font en moules unis, grassement beurrés, dont le fond et les parois sont décorés en chartreuse avec des légumes divers préparés pour cet emploi. L'intérieur du moule est rempli d'une farce de veau liée à la pomme de terre (Voir *Farce de veau* pour bordures) tenue un peu ferme ; le pochage se fait au bain-marie et au four.

Ces bordures servent principalement pour les Entrées de viandes de boucherie garnies de légumes.

**Bordures en pâte blanche.** — Mettre dans une casserole : un décilitre d'eau, 5 grammes de sel et 20 grammes de saindoux. Faire