

Homard Cardinal. — Plonger le homard, vivant, dans un Court-bouillon A bouillant.

Aussitôt cuit, le fendre en deux dans la longueur; retirer les chairs de la queue; les escaloper et les tenir au chaud dans quelques cuillerées de sauce Cardinal.

Détacher les pinces, et en retirer les chairs par une large ouverture pratiquée au couteau, ou avec de forts ciseaux, sous les pinces, sans briser ou déformer celles-ci.

Couper en dés les chairs retirées, ainsi que celles qui se trouvent dans les coffres; y ajouter le même poids de champignons cuits et moitié de ce poids de truffes, également coupés en dés; lier ce salpicon avec quelques cuillerées de sauce Homard.

Avec une partie de celui-ci, garnir les pinces vidées et étaler le reste, en couche bien égale, au fond de chaque demi-carapace de homard. Sur ce salpicon, dresser les escalopes de homard tenues au chaud, en les alternant de belles lames de truffe. Les deux demi-carapaces étant ainsi garnies, les poser sur un plat et, pour les maintenir d'aplomb, disposer les pinces de chaque côté.

Napper escalopes et pinces de sauce Cardinal; saupoudrer de fromage râpé; arroser de beurre fondu et glacer vivement, à four vif, ou à la Salamandre.

Homard Clarence. — Cuire le homard au court-bouillon, et l'égoutter aussitôt prêt.

Lorsqu'il n'est plus que tiède, le fendre dans la longueur; retirer les chairs de la queue; les escaloper et les tenir au chaud avec quelques gouttes de fumet de poisson ou de cuisson de champignons.

Retirer des coffres les chairs et parties crémeuses; les piler en y ajoutant 2 cuillerées de crème; passer au tamis fin et ajouter ce coulis dans 2 décilitres et demi de sauce Béchamel au currie.

Garnir aux deux tiers les deux demi-carapaces, avec du riz à l'Indienne; dresser les escalopes de homard sur ce riz, en les intercalant de lames de truffe; napper légèrement avec une partie de la sauce Béchamel au currie préparée; dresser sur un plat long, chaud.

— Servir à part le reste de la sauce.

Coquilles de Homard Mornay. — Border de toutes petites coquilles Saint-Jacques, ou de petites coquilles en argent d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Garnir le fond de salpicon de homard lié à la sauce Mornay; couvrir le salpicon d'une escalope de homard; placer une lame de truffe sur celle-ci; napper de sauce Mornay au naturel ou truffée, et glacer vivement.

NOTA. — Ces coquilles peuvent également se napper de sauce Vin blanc, Parisienne ou Cardinal. Dans ce cas, le salpicon est lié avec celle des sauces employée pour le glaçage des coquilles.

Homard à la Crème. — Procéder comme pour le « Homard à la New-burg à cru »; mais déglacer au cognac seulement, et ajouter aussitôt 125 grammes de truffes fraîches, pelées et coupées en lames épaisses.

Mouiller presque à couvert avec de la crème légère et bien fraîche; assaisonner de sel, d'une pointe de Cayenne, et finir de cuire le homard.