

de beurre, 2 petits œufs, 2 jaunes, 150 grammes de farine, sel, poivre et muscade.

Diviser cette composition en parties de la grosseur d'une noix ; rouler celles-ci en boules ; les aplatis légèrement avec une fourchette pour former comme un grillage dessus ; les pocher à l'eau bouillante.

Egoutter ensuite les gnoki sur un linge ; les dresser par couches dans la timbale de service ou dans un plat creux beurré, en semant du fromage râpé entre chaque couche ; saupoudrer la surface de fromage râpé ; arroser copieusement de beurre fondu et gratiner à four chaud.

Noques au Parmesan. — Dans une terrine, chauffée à l'avance, mettre 250 grammes de beurre manié ; le travailler avec sel, poivre, muscade, en y ajoutant petit à petit 2 œufs et 2 jaunes battus en omelette ; 150 grammes de farine et un blanc d'œuf fouetté en neige bien ferme.

Prendre la composition par parties de la grosseur d'une noisette ; faire tomber ces parties dans un sautoir d'eau bouillante salée et les pocher.

Egoutter les noques sur un linge ; les dresser en timbale ; saupoudrer copieusement de fromage râpé et arroser de Beurre noisette.

KACHE

Les différentes formules concernant le « Kache » ont été données dans la « Série des Appareils et Préparations pour Garnitures ». (Voir *Chapitre des Garnitures ou à la Table des matières*.)

POLENTA

Dans un litre d'eau bouillante additionnée de 15 grammes de sel, faire tomber 250 grammes de farine de maïs, en remuant avec une cuiller pour bien mélanger. Laisser cuire pendant 25 minutes ; puis ajouter 60 grammes de beurre et 75 grammes de Parmesan râpé.

Si la Polenta est apprêtée pour légume ou garniture, on l'étale alors en couche mince sur une plaque mouillée. Lorsqu'elle est froide, on la détaille en ronds ou en losanges qui sont d'abord colorés au beurre ; puis on les dresse sur un plat, on les saupoudre de fromage râpé et on les arrose de Beurre noisette.

Soufflé Piémontais. — Faire bouillir un demi-litre de lait avec 6 grammes de sel ; semer dedans 60 grammes de farine de maïs ; bien mélanger ; couvrir et cuire à four doux pendant 25 minutes.

Mettre ensuite la pâte dans une autre casserole ; la travailler avec 50 grammes de beurre et autant de Parmesan râpé ; puis, y mélanger : un œuf, 3 jaunes et 3 blancs fouettés en neige bien ferme.

Dresser en timbale beurrée saupoudrée de fromage râpé et cuire comme un autre Soufflé.

Timbale de Polenta. — Préparer la pâte comme il est indiqué à la Notice. Avec cette pâte, remplir un moule à timbale, beurré, et laisser refroidir. — Démouler ; marquer l'emplacement du couvercle ; paner la timbale à l'anglaise et la frire.

Retirer ensuite le couvercle ; vider la timbale avec précaution ; la réserver pour l'utiliser comme une autre croûte de timbale.