

**Dartois aux Sardines.** — Procéder en tous points comme pour le « Dartois aux anchois », en remplaçant les filets d'anchois par des filets de sardines dépouillés. — Compter le même temps de cuisson.

**Écrevisses farcies.** — Cuire les écrevisses à la Bordelaise. (Voir *Écrevisses à la Bordelaise, Chap. des Poissons et Crustacés.*)

Détacher avec des ciseaux une bande de test, sur toute la longueur du dos des écrevisses; retirer les queues et les couper en dés.

Retirer également l'intérieur des coffres; y ajouter un peu de sauce Béchamel réduite; passer au tamis, mélanger à ce coulis les dés de queues; et en garnir les carapaces d'écrevisses. — Saupoudrer de mie de pain très fine, arroser de beurre fondu, glacer vivement et dresser sur serviette.

**Fish balls.** — En Angleterre et en Amérique on désigne sous ce nom les *Croquettes de morue à l'Américaine* dont la formule est indiquée plus haut.

**Fondants.** — On désigne sous ce nom un genre de petites croquettes, invariablement façonnées en forme de poires et dont l'appareil se compose d'une purée simple, ou d'une purée principale additionnée, en proportions déterminées, de purées secondaires ou auxiliaires.

Les Fondants se panent à l'anglaise, à la mie de pain fraîche excessivement fine, et se font frire au moment. — Se dressent sur serviette avec bordure de persil frit.

**Fondants de Bécasse Castellane.** — Appareil composé de : 3 parties de purée de bécasse; une partie de purée de foies de volaille sautés au beurre; une partie de purée de marrons passée à l'étamine et une partie de sauce Salmis de bécasse très réduite.

Bien mélanger le tout; étaler sur plafond beurré et refroidir sur glace.

Diviser l'appareil en parties du poids de 60 grammes; mouler en forme de poires allongées; paner à l'anglaise comme il est dit, et faire frire au moment.

**Fondants de Faisan Marly.** — Appareil composé de : 3 parties de purée de faisan; 2 parties de sauce Salmis de faisan très réduite et une partie de purée de foies de volaille raidis au beurre.

Procéder exactement comme il est dit dans la recette précédente.

**Fondants de Foie gras Monselet.** — Appareil composé de deux tiers de purée de foie gras poché au Madère; un tiers de purée de truffe et de sauce Madère très réduite.

Façonner et traiter les fondants d'après la méthode exposée.

**Fondants de Grives à la Liégeoise.** — Rôtir les grives à la casserole en les tenant saignantes; déglacer avec quelques gouttes de fonds de gibier, Madère, et ajouter 4 baies de genévrier par 12 grives. Piler les grives; passer au tamis; ajouter à la purée le tiers de son poids de foies de volaille raidis au beurre et de beurre bien ferme.

Traiter les fondants comme il est expliqué plus haut; les frire au moment et piquer une patte de grive sur chaque.

**Fondants de Volaille Louissette.** — Appareil composé de : deux tiers de purée de volaille; un tiers de purée de foie gras et purée de langue à l'écarlate; un décilitre de sauce Parisienne réduite à fond, par 500 grammes de purée réunie.

Traiter comme les autres fondants.