



X

ENTRÉES MIXTES

Sont compris sous le nom d'Entrées mixtes : les *Croustades diverses*, *Pâtés chauds*, *Timbales*, *Tourtes* et *Vol-au-vent*. L'ancienne cuisine classait aussi dans cette série les *Casseroles au Riz*, qui n'étaient en somme qu'une forme de Timbale, dont la cuisine moderne a complètement délaissé l'usage.

Les *Croustades*, qui sont également tombées en désuétude, sont cependant à indiquer, comme une variété et une ressource en certaines occasions. Elles se font en pain de mie, et de formes diverses ; soit rondes, ovales ou carrées, et on les historie selon le goût, en ayant soin de ménager dessus une légère cavité pour le dressage de la garniture. Après avoir fait frire la croustade, la cavité est masquée d'une légère couche de farce qui est pochée à l'entrée du four. L'utilité de cette farce est de former un isolant entre la croûte et la sauce de la garniture.

Les garnitures usuelles des Croustades sont des Emincés de Volaille, de Gibier, ou des Salmis divers.

La caractéristique du *Pâté chaud* est que la cuisson de sa garniture se fait en même temps que celle de la pâte d'enveloppe, et qu'il s'accompagne d'une courte sauce au fumet de l'élément principal de la garniture, avec, parfois, un entourage supplémentaire de champignons et de truffes.

Les *Timbales* s'interprètent diversement, et c'est là l'une de ces erreurs qu'a consacrées l'usage, de désigner sous une dénomination identique des préparations qui se différencient d'une façon très sensible.

C'est ainsi que, sous un même nom générique, elles sont représentées : ou par une croûte cuite à blanc, dans laquelle on dresse la garniture ; ou par une chemise de farce qui contient la garniture, laquelle est recouverte d'une couche de même farce, et le tout est poché au bain-marie. D'autres fois, la timbale est foncée de macaroni blanchi légèrement, qui est disposé en spirale dans le moule beurré ; ou bien d'olives dénoyautées, farcies et pochées ; ou bien de détails de farcè pochée en plaque.

Dans ces divers cas, cette première enveloppe est tapissée d'une couche de farce crue qui a pour but de relier l'élément adopté, et d'assurer la solidité de la timbale. L'intérieur est ensuite garni et la timbale, recouverte d'une couche de farce, est pochée au bain-marie.