

lame de zioelle pochée sur chaque rondelle de cœur. — Couvrir le tout avec la sauce Moelle.

**Cardons Mornay.** — Procéder exactement comme pour les cardons au Parmesan, en remplaçant la sauce Demi-glace par de la sauce Mornay. Glacer vivement et servir immédiatement.

**Cardons au Parmesan.** — Après avoir bien égoutté les morceaux, les dresser en pyramide par rangs superposés.

Arroser chaque rang de quelques cuillerées de fine sauce Demi-glace et saupoudrer de Parmesan râpé. Couvrir le tout de même sauce, saupoudrer de Parmesan et glacer vivement.

**Cœur de Cardon aux fines herbes.** — Le cœur du cardon étant cuit, le parer autour de manière à lui donner une forme cylindrique ; le découper transversalement, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Rouler ces rondelles dans de la glace de viande blonde légère, beurrée et additionnée de fines herbes hachées.

NOTA. — Ainsi préparé, le cœur de cardon constitue une excellente garniture pour Tournedos et Poulets sautés.

**Cardons avec Sauces diverses.** — On peut les servir avec une sauce *Demi-glace*, *Crème*, *Hollandaise*, *Mousseline*, *Italienne*, *Bordelaise*, etc.

Facultativement, la sauce est versée dessus, ou servie à part.

Si les cardons sont saucés, on les dresse dans une timbale ; si la sauce est envoyée à part, on peut les dresser sur une grille en argent, comme les asperges.

## CAROTTES

**Carottes glacées pour garnitures.** — Les carottes nouvelles ne se blanchissent pas ; elles sont tournées entières ou coupées en deux ou quatre, selon leur grosseur et parées. — Si elles sont vieilles elles sont tournées en forme d'olive allongée et fortement blanchies avant d'être mises en cuisson.

Mettre les carottes dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles en soient à peu près couvertes, 6 grammes de sel, 30 grammes de sucre et 60 grammes de beurre par demi-litre d'eau.

Cuire jusqu'à évaporation presque complète, pour obtenir une réduction à l'état de sirop. Sauter les carottes dans cette réduction pour les envelopper d'une couche brillante.

NOTA. — Quel que soit l'emploi ultérieur des carottes, elles doivent être d'abord préparées de cette façon.

**Carottes à la Crème.** — Préparer les carottes comme ci-dessus et, quand le mouillement est réduit à l'état de sirop, les couvrir de crème bouillante. — Réduire suffisamment celle-ci et dresser en timbale.

**Carottes Marianne.** — Tailler des carottes nouvelles en grosse julienne. Etuver cette julienne au beurre, en y ajoutant moitié de son poids de mousserons sautés au beurre.

Au dernier moment, rouler le tout dans un Beurre à la maître-d'hôtel additionné de glace de viande et dresser en timbale.

**Carottes à la Vichy.** — Emincer les carottes et, si elles sont vieilles, les blanchir assez fortement.