

bouillir; ajouter 100 grammes de farine tamisée; dessécher à fond et renverser la pâte sur un marbre.

Lui faire absorber 100 grammes de fécule en la maniant; donner 10 tours et laisser reposer.

Abaissier ensuite cette pâte sur une épaisseur de 7 millimètres; la détailler à volonté avec un emporte-pièce spécial; faire sécher ces détails à l'étuve, et les coller avec du repère sur les bords du plat.

Bordures en pâte à nouille. — Ces bordures se font avec de la pâte à nouille très ferme; soit en détails comme ci-dessus, soit avec des bandes de 4 à 5 centimètres de hauteur sur 6 à 7 millimètres d'épaisseur; lesquelles sont historiées au moyen des petits emporte-pièce spéciaux dits « évidoires », puis collées et soudées sur les bords du plat.

D'une façon comme de l'autre, ces bordures sont toujours dorées au jaune d'œuf et séchées.

Croûtons. — Les croûtons se font en pain de mie. Leur forme et leurs dimensions sont réglées selon l'emploi auquel on les destine. On les frit au beurre clarifié, et toujours au dernier moment.

Duxelles sèche. — La Duxelles a pour base invariable les champignons hachés, et on peut la préparer avec n'importe quel champignon comestible.

Chauffer pendant quelques instants une cuillerée d'oignon et une cuillerée d'échalote hachés avec 30 grammes de beurre et autant d'huile. Ajouter 250 grammes d'épluchures et queues de champignons hachées finement et fortement pressées pour en extraire l'eau de végétation. Faire revenir jusqu'à évaporation complète de toute humidité; assaisonner de sel et de poivre, compléter avec une pincée de persil haché, débarrasser dans une terrine et couvrir d'un papier beurré.

Cette Duxelles sèche est usitée dans de nombreux apprêts.

Duxelles pour légumes farcis (*Tomates, champignons, etc.*). — Prendre 100 grammes de Duxelles sèche, soit 4 cuillerées. Lui ajouter un demi-décilitre de vin blanc et le faire réduire presque entièrement. L'additionner ensuite de : un décilitre de sauce Demi-glace fortement tomatoée; une petite pointe d'ail écrasé; 25 grammes de mie de pain.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la composition ait acquis, par la réduction, une consistance suffisante pour l'emploi auquel elle est destinée.

Duxelles pour garnitures diverses (*Tartelettes, oignons, concombres, etc.*). — Additionner 100 grammes de Duxelles sèche de 60 grammes de farce mousseline, ou de farce à la panade, ou de farce gratin selon les cas.

Les légumes farcis avec cette Duxelles sont pochés, au lieu d'être gratinés.

Duxelles à la bonne femme (*Pour certaines préparations de cuisine ménagère*). — Ajouter simplement à la Duxelles, crue, le même poids de chair à saucisses bien assaisonnée.

Essence de Tomate. — Passer au tamis le jus de tomates bien mûres. Le recueillir dans une casserole et le cuire lentement jusqu'à ce qu'il se trouve à l'état de sirop.

Passer à la mousseline, sans pression, et tenir en réserve.

NOTA. — Cette essence de tomate est très utile pour donner le dernier ton aux petites sauces brunes.