

Les mettre dans un plat à sauter ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux par livre de choux ; couvrir et étuver au four pendant un quart d'heure.

**Choux de Bruxelles au gratin.** — Les cuire, les égoutter et les sécher au beurre ; les assaisonner et les lier avec une petite quantité de sauce Béchamel bien beurrée ; les dresser ensuite sur le plat de service, napper d'un peu de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé et glacer vivement.

**Choux de Bruxelles à la Milanaise.** — Procéder comme il est indiqué pour le Chou-fleur du même nom.

**Choux de Bruxelles à la Polonoise.** — Procéder comme pour le chou-fleur.

**Choux de Bruxelles sautés.** — Les cuire et, après les avoir bien égouttés, les mettre dans une poêle contenant du beurre très chaud. Les sauter jusqu'à ce qu'ils soient légèrement rissolés ; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Purée de Choux de Bruxelles dite Flamande.** — Cuire les choux aux trois quarts ; bien les égoutter sans les rafraîchir et finir de les cuire en les étuvant au beurre. Ensuite, les passer au tamis et ajouter à leur purée un tiers de purée de pommes de terre.

Chauffer ; beurrer hors du feu, et dresser en timbale.

### CHOU MARIN (SEA-KALE)

Le Sea-Kale est l'un des meilleurs et des plus fins légumes que fournit l'Angleterre.

On le pare ; on le bouteille par 4 ou 6 pieds et on le cuît simplement à l'eau salée.

Toutes les préparations indiquées pour le Cardon, et toutes les sauces que l'on sert avec les asperges lui sont applicables.

### CHOU DE MAI

Le *Chou de Mai*, qui est très employé en Belgique, se traite comme les choux verts, ou le chou de printemps anglais (*Spring cabbage*).

### CONCOMBRES ET COURGETTES

Bien que différents de formes, ces deux légumes admettent à peu près les mêmes préparations lorsqu'ils sont cuits. — On les emploie surtout pour les garnitures.

**Concombres à la Crème.** — Peler et façonner les concombres en forme d'olive ; les blanchir et les égoutter.

Ensuite les étuver au beurre, aux trois quarts ; mouiller de crème bouillante et finir la cuisson en réduisant la crème. Tout à fait au dernier moment ajouter un peu de sauce Béchamel pour lier légèrement et dresser en timbale.