

6 cuillerées de crème fouettée ; 5 blancs d'œufs montés en neige ferme. — Dresser en timbale beurrée et farinée ; saupoudrer la surface de Parmesan râpé et cuire comme un Soufflé.

Pommes Nana pour garnitures. — Tailler les pommes en julienne ; les assaisonner et les mouler en les tassant dans des moules à dariole grassement beurrés. Les cuire comme les « Pommes Anna pour garniture », dans une plaque contenant de la friture très chaude.

En les sortant du four, les démouler et les arroser de « Sauce Château. »

Pommes de terre Ninon. — Cuire des pommes de terre au four et les vider aussitôt cuites en recueillant la pulpe dans un plat. Travailler cette pulpe à la fourchette en y incorporant un tiers de foie gras truffé. Avec cette composition, garnir des moules à tartelettes contenant du beurre clarifié très chaud. Les mettre au four de chaleur vive afin d'obtenir une enveloppe formant croûte et de belle couleur.

Démouler, dresser en couronne et napper de sauce Châteaubriand.

Pommes de terre Noisette. — Lever les pommes à la cuiller ronde, de la grosseur d'une belle noisette. Les assaisonner ; les cuire au beurre en ayant soin de les tenir dorées et moelleuses.

Pommes de terre à la Normande. — Faire revenir au beurre, à blanc, 100 grammes de blanc de poireau et un demi-oignon émincés. Saupoudrer d'une cuillerée de farine ; mouiller de trois quarts de litre de lait bouillant ; assaisonner de sel, poivre et muscade ; ajouter un kilo de pommes de terre émincées en liards et un bouquet garni. — Cuire doucement ; verser ensuite dans un plat creux et gratiner la surface.

Pommes de terre à la Parisienne. — Préparer les « pommes Noisette » comme ci-dessus, mais taillées un peu plus petites.

Lorsqu'elles sont cuites, les rouler dans de la glace de viande blonde dissoute, et les saupoudrer de persil haché.

Pommes de terre au Parmesan. — Procéder comme il est indiqué pour les « Pommes au Chester », en remplaçant le Chester par du Parmesan.

Pommes de terre Persillées. — Cuire les pommes « à l'anglaise » ; bien les égoutter et les rouler dans du beurre fondu additionné de persil haché.

Pommes de terre Robert. — Préparer une composition de « Pomme Macaire » ; lui ajouter, par kilo, 6 œufs et une cuillerée de ciboulette hachée. — Cuire à la poêle comme la « Pomme Macaire ».

Pommes de terre Roxelane. — Cuire au four 6 belles pommes Hollande. Retirer la pulpe ; la travailler en lui ajoutant 150 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs et la quantité suffisante de crème bien fraîche pour la ramollir. Compléter avec 2 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme.

Dresser cette composition dans de petites timbales, faites avec des brioches, sans tête, vidées de leur mie. — Saupoudrer de truffe hachée et cuire à four doux, comme un soufflé.

Pommes de terre à la Savoyarde. — Procéder comme pour le « Gratin à la Dauphinoise », en remplaçant le lait par du Consommé.

Pommes de terre Saint-Florentin. — Préparer une composition de « Pommes croquettes » ; lui incorporer, par kilo de composition,