

bon, une escalope de foie gras, une cuillerée de pointes d'asperges et un cordon de sauce.

**Jambon de Prague Norfolk.** — Préparer le jambon « sous Croûte ».

— Servir en même temps : 1° des escalopes taillées sur des ris de veau braisés ; 2° une timbale de petits pois à la paysanne ; 3° le fonds de braisage du ris de veau.

Pour le service, on accompagne chaque tranche de jambon d'une escalope de ris, d'une cuillerée de petits pois et d'un peu de fonds.

**Jambon ordinaire sous Croûte.** — Pocher le jambon à moitié ; l'égoutter ; retirer la peau ; le parer et le recouvrir d'une Matignon épaisse et bien cuite au beurre. — L'enfermer dans une abaïsse de pâte à l'eau chaude ; bien souder les extrémités de celle-ci ; poser la pièce sur une plaque ; ménager une ouverture dessus et mettre au four chaud.

Au bout d'une heure et demie, introduire du Madère dans l'intérieur, autant qu'il en peut tenir ; fermer l'ouverture et continuer la cuisson pendant une demi-heure environ.

— Dresser et servir à part une sauce Madère.

#### MOUSSES ET MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON

Ces deux préparations partent du même principe ; c'est-à-dire qu'elles ont pour base le même élément, qui est une farce Mousseline de jambon.

Nous avons déjà dit la raison qui oblige à employer ces deux termes différents. La *Mousse* se poche dans un moule et généralement pour un service ; tandis que les *Mousselines* se moulent à la cuiller, en forme de grosses quenelles auxquelles on donne la forme d'œuf.

#### *Composition de la Farce.*

La préparation de la farce Mousseline est invariable, quel que soit son élément de base. (Voir *Série des Farces, Chapitre des Garnitures.*)

Cependant, dans l'apprêt de la « farce Mousseline de Jambon », il y a lieu de tenir compte du degré de salaison plus ou moins prononcé du jambon employé, pour régler en conséquence l'assaisonnement en sel.

Si la chair du jambon n'est pas très rouge, on peut aussi augmenter le ton de la farce en l'avivant avec quelques gouttes de rouge végétal pour lui donner une teinte rose pâle très nette.

#### *Traitement de la Mousse de jambon chaude.*

Mettre la farce dans un moule à bords assez hauts, genre moule à Charlotte, bien beurré. Pocher au bain-marie et à couvert, en maintenant l'eau du bain à la température de 98 degrés.

Le temps de pochage, pour un moule de la contenance d'un litre, peut être fixé à 40 minutes. L'à-point de pochage se reconnaît, lorsque l'appareil commence à monter dans le moule en gonflant.

Lorsque la Mousse est sortie du bain, la laisser reposer pendant 3 minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur ; puis la renverser sur un plat et attendre 2 minutes avant d'enlever le moule ; ce qui ne doit être fait qu'après avoir soigneusement épongé le liquide qui a pu tomber sur le plat.