

au beurre et à la purée Soubise et additionnées d'une julienne de truffe. Servir à part une Glace de viande bien beurrée, additionnée du vin de braisage, dégraissé et réduit.

Jambon à la Choucroute. — Cuire entièrement le jambon à l'eau; enlever la peau et retirer l'excès de graisse.

S'il est servi entier : L'entourer de choucroute braisée et de pommes de terre à l'anglaise fraîchement cuites.

S'il est servi détaillé : Dresser les tranches en turban ; disposer la choucroute au milieu et entourer avec les pommes de terre.

Dans un cas comme dans l'autre, servir à part une sauce Demi-glace au vin du Rhin.

Jambon aux Epinards. — Braiser le jambon au Madère. — Les épinards peuvent être traités à l'anglaise, ou selon le mode ordinaire, mais sont servis à part, en timbale.

— Servir en même temps une sauce Demi-glace additionnée du vin de braisage, réduit.

Jambon Financière ou Godard. — La cuisine moderne n'admet guère, comme garnitures de jambons, que les légumes et Pâtes ou farineux, tandis que l'ancienne cuisine lui appliquait couramment les garnitures Financière et Godard : ce qui peut se faire encore.

Le jambon servi avec l'une de ces garnitures est braisé au Madère et la garniture s'envoie à part. Le vin de braisage, réduit, est ajouté à la sauce de la garniture.

Jambon Fitz-James. — Braiser le jambon au Madère et le glacer. Dresser ; entourer de timbales de rizot tomaté et de champignons farcis alternés.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée de crêtes, de rognons et du vin de braisage, réduit.

Jambon aux Fèves de Marais. — Braiser le jambon ; le glacer et le dresser. — Envoyer en même temps des fèves bien fraîches, dépouillées de leur pellicule, liées au beurre et additionnées de sarriette hachée.

— Servir à part le fonds braisage.

Jambon frais Braisé ou Rôti. — Le jambon frais se traite comme une noix de veau.

S'il est braisé, le temps de cuisson peut se compter à raison de 40 minutes au kilo.

S'il est rôti au four, on compte environ 35 minutes au kilo.

Les garnitures qui conviennent au jambon frais, braisé ou rôti, sont : les Purées de légumes, Légumes verts, Chicorée, Endives, ou Pâtes alimentaires, etc.

— Servir à part un jus légèrement lié.

Jambon aux Laitues. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Le dresser ; l'entourer de demi-laitues braisées, ou, s'il est servi découpé, disposer les demi-laitues au milieu des tranches.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire.

Jambon à la Maillot. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Dresser, entourer d'une garniture « à la Maillot » (voir *Chapitre des Garnitures*), disposée en bouquets bien détachés.

— Servir à part un jus lié, additionné d'une partie du vin de braisage.