

Petits pois à la Française. — Mettre dans une casserole de grandeur un peu plus que suffisante pour contenir ces différents éléments : un litre de petits pois fraîchement écossés ; un bouquet, comprenant : un cœur de laitue, 2 branches de persil et 2 branches de cerfeuil ; 12 petits oignons ; 125 grammes de beurre ; 10 grammes de sel et 20 grammes de sucre en morceaux. Manier le tout ensemble jusqu'à ce que cela forme une masse compacte et tenir au frais jusqu'au moment de mettre en marche.

Au moment de mettre les pois en cuisson, leur ajouter 3 cuillerées à soupe d'eau ; les cuire doucement en tenant la casserole bien couverte.

Au moment de servir, retirer le bouquet ; faire la liaison au beurre, hors du feu ; couper la laitue en quatre et la dresser sur les pois.

NOTA. — On peut ajouter dans les petits pois la laitue ciselée à cru, mais comme il y a à tenir compte des goûts, mieux vaut la cuire entière.

Petits pois aux Laitues. — Préparer les petits pois au beurre, ou à la Française, en leur ajoutant le nombre nécessaire de laitues blanchies et ficelées. — Dresser en timbale et disposer dessus, en croix ou en couronne, les laitues coupées en deux ou en quatre, et parées.

Pois Princesse ou Mange-tout. — Les diviser chacun en deux ou trois fragments, et les traiter selon l'un des modes applicables aux petits pois.

Petits pois à la Menthe. — Cuire les petits pois à l'eau salée avec un bouquet de menthe fraîche.

On les prépare ensuite « à l'Anglaise » ou « au Beurre », en y ajoutant quelques feuilles de menthe, blanchies, qui sont disposées dessus.

Pois à la Paysanne. — Prendre de gros pois très frais ; les marquer en cuisson comme ceux « à la Française », avec la laitue ciselée dedans et les oignons coupés en quatre. Les lier au moment avec un beurre manié composé de 30 grammes de beurre et 10 grammes de farine par litre de pois.

Purée de pois frais, dite Saint-Germain. — Cuire les petits pois avec juste assez d'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel et d'une pincée de sucre par litre, pour les couvrir. Ajouter une laitue et quelques queues de persil liées ensemble. Lorsque les pois sont cuits, les égoutter ; réduire leur cuisson pendant qu'on les passe au tamis.

Travailler la purée avec 125 grammes de beurre frais par litre de purée ; lui ajouter, finalement, la cuisson réduite presque à glace.

PIMENTOS OU PIMENTS DOUX

Les piments employés en cuisine sont de plusieurs espèces : les uns, comme le piment du Chili et le piment de Cayenne (Cayenne pepper), sont d'une saveur forte et brûlante, et on ne les emploie que comme condiment.

Les gros piments ou piments doux, verts, rouges ou jaunes, sont employés comme garniture. — Bien qu'il y ait une différence de qualité correspondante à celle de couleur, cette différence n'est pas très sensible, et quoique les gros piments rouges d'Espagne soient les meilleurs, on peut soumettre les autres variétés aux mêmes préparations.