

son moulage, procéder selon les formules exposées dans la Série des *Appareils et préparations divers, Chapitre des Garnitures.*

**Mousselines de Saumon.** — Préparer les Mousselines selon les procédés indiqués à la formule initiale. (Voir Série des *Appareils et Préparations divers, Chapitre des Garnitures.*)

Les disposer sur une couche de gelée solidifiée au fond d'un ustensile en argent ou en cristal, et les recouvrir de même gelée très limpide. Tenir au rafraîchissoir jusqu'au moment de servir.

**Saumon froid, ou Darne froide à la Norvégienne.** — Dépouiller la pièce ; la décorer et la glacer à la gelée blanche comme il est indiqué pour la « Darne en Belle-vue ». Faire prendre, dans le fond du plat de service, une couche de gelée bien claire et, sur cette gelée, placer un tampon en semoule, taillé de la forme voulue.

Dresser la pièce sur ce tampon et piquer sur le milieu une rangée de belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée.

Entourer d'une garniture de : petites timbales en concombre fortement blanchies, marinées et garnies en dôme d'une purée de saumon fumé ; demi-œufs durs glacés à la gelée ; toutes petites tomates, ou demi-tomates pelées, pressées dans un coin de torchon pour leur donner une forme ronde, piquées d'un fragment de queue de persil et décorées de feuilles en beurre vert poussées au cornet ; petites barquettes de betterave cuite, marinées et garnies de queues de crevettes liées à la sauce Mayonnaise. — Envoyer une sauce Russe à part.

**Saumon froid, ou Darne froide à la Parisienne.** — Retirer la peau de façon à ce que la partie mise à nu forme un rectangle régulier, dont les extrémités soient à égale distance de la tête et de la queue du saumon. S'il s'agit d'une darne, le rectangle formé par la partie mise à nu doit comprendre les deux tiers de la surface.

Couvrir la partie mise à nu de sauce Mayonnaise liée à la gelée et laisser prendre.

Dresser ensuite la pièce sur un tampon bas, en riz ou en semoule, de même forme qu'elle, et border le rectangle saucé d'un cordon de Beurre de Montpellier, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Décorer le centre du rectangle avec des détails de corail ; blanc et jaune d'œuf dur hachés, pluches de cerfeuil, etc. Entourer la pièce d'une bordure de petits fonds d'artichauts, garnis en dôme d'une fine macédoine de légumes liée à la Mayonnaise collée.

— Servir à part une sauce Mayonnaise.

**Saumon froid, ou Darne froide Riga.** — Préparer saumon ou darne selon la méthode « à la Parisienne », et dresser de même sur un tampon bas en riz ou en semoule.

Entourer la pièce de : tronçons de concombre façonnés en timbales cannelées, blanchis fortement, marinés ensuite avec filet d'huile et jus de citron, et garnis de salade de légumes liée à la Mayonnaise ; tartelettes garnies de même salade avec, sur chacune, un coffre d'écrevisse paré et farci de Mousse d'écrevisses ; demi-œufs durs dentelés remplis de caviar.

Border le plat de croûtons de gelée très limpide.

**Saumon froid, ou Darne froide à la Royale.** — Le saumon ou la darne étant égouttés, enlever la peau sur l'un des côtés et masquer la