

La masquer de fine farce de poisson au Beurre d'anchois; détailler en rectangles de 2 centimètres de largeur; poser un filet d'anchois en longueur sur chaque rectangle farci; relever sur plaque et donner 12 à 14 minutes de cuisson.

**Allumettes Caprice.** — Bande de feuilletage, comme pour Allumettes aux anchois, masquée de farce de volaille à la crème, additionnée de langue écarlate bien rouge et de truffe hachées. Détailler et cuire comme ci-dessus.

**Allumettes aux Crevettes.** — Le procédé est le même, en employant une fine farce de merlan au Beurre de crevette additionnée de queues de crevettes escalopées.

**Allumettes diverses.** — Ce genre de Hors-d'œuvre peut être infiniment varié, puisque toutes les farces, simples ou composées, sont susceptibles d'être employées pour sa préparation; mais on ne doit pas oublier que l'Allumette hors-d'œuvre est une imitation de l'Allumette petit gâteau, et qu'elle ne doit pas être confondue avec le genre Dartois, qui comporte 2 abaisses superposées, enfermant la garniture et qui ne se détaille qu'après cuisson.

**Attereaux.** — Hors-d'œuvre de l'ancienne cuisine, que la cuisine moderne remet en faveur.

En fait, l'attereau est une brochette quelconque, dont les éléments, parés en petites escalopes de mêmes dimensions, sont enfilés, en les alternant, sur une petite brochette en bois, et enrobés de Sauce réduite; ce qui est la caractéristique de l'apprêt. Ensuite, la sauce étant bien solidifiée, les attereaux sont parés, panés à l'anglaise, frits au moment et, pour le service, la brochette de bois est retirée et remplacée par un hâtelet.

Leur dressage se fait sur serviette avec bordure de persil frit; ou bien les attereaux sont piqués et rangés en cercle sur un tampon de riz ou de pain frit, avec bouquet de persil frit au milieu.

Autrefois, les attereaux étaient moulés en caisses unies, carrées, cylindriques ou autres; les mêmes que celles qui servent pour les hâtelets transparents.

La dénomination de l'attereau est toujours déterminée par l'élément principal qui le compose.

**Attereaux à la Genevoise.** — Foies de poularde raidis au beurre ris d'agneau braisés, cervelles pochées, champignons, truffes et fonds d'artichauts, détaillés en carrés de 2 centimètres et demi de côté, enfilés sur brochettes, et enrobés de sauce Duxelles très réduite.

Refroidir; masquer d'une couche de farce ramollie à l'œuf battu et paner à l'anglaise en donnant aux attereaux une forme cylindrique. — Faire frire au moment; remplacer les brochettes de bois par des hâtelets, comme il est dit, et dresser sur tampon.

**Attereaux au Parmesan (ou Brochettes de Parme).** — Appareil: 200 grammes de semoule cuite avec un litre de Consommé blanc, en comptant environ une demi-heure de cuisson.

Ajouter à la semoule, hors du feu: 150 grammes de Parmesan râpé et 100 grammes de beurre.

Étaler sur plaque beurrée, en épaisseur d'un demi-centimètre, et lais-