

**Pimentos à l'Algérienne.** — Les faire griller à feu doux pour : 1° pouvoir en retirer la peau soulevée par le calorique; 2° en atténuer l'âcreté brûlante. — Les couper en deux dans la longueur et en retirer les graines; puis les détailler en julienne, et assaisonner à l'huile et au vinaigre. Dresser sur rapiers avec de tout petits et très minces anneaux d'oignon autour.

**Poireaux à la Grecque.** — Couper les blancs en tronçons de 8 centimètres de longueur; les blanchir fortement et compléter leur cuisson dans une marinade semblable à celle des *Artichauts à la Grecque*.

**Poireaux farcis.** — Couper les blancs à la base, en tronçons de 3 à 4 centimètres de hauteur. Les blanchir très fortement et les mariner ensuite avec huile et vinaigre. Retirer l'intérieur — de façon à faire une petite caisse en forme de cylindre ayant un fond — et les farcir à volonté.

**Poitrines d'Oie fumées.** — Se détaillent en escalopes aussi minces que possible, qui sont dressées avec persil en branches autour.

**Poivrons doux.** — S'apprêtent comme les Pimentos. (Voir ci-dessus.)

**Pontargue de Mulet.** — Est un produit qui nous vient des pays orientaux, et qui a la forme d'une saucisse. On la détaille en tranches excessivement minces et on l'assaisonne d'huile et de jus de citron.

**Pontargue de Thon.** — Se sert comme celle de Mulet.

**Purées pour Hors-d'œuvre.** — Ce sont des spécialités anglaises connues sous les noms de : *Potted-beef, potted-ham, potted-chicken, potted-tongue, potted-salmon*, etc.

Ces purées se trouvent dans le commerce et s'apprêtent ainsi.

Piler l'élément choisi : soit viande de bœuf, jambon, chair de poulet, etc., lequel doit être cuit et froid, avec le tiers de son poids de beurre et un peu de graisse cuite de l'élément en traitement (s'il en a).

Assaisonner à point; passer au tamis et mettre en pots.

Ces purées se servent comme les Rillettes de Tours.

**Radis.** — Leur apprêt est du ressort de l'office, mais on les utilise fréquemment pour le décor des Hors-d'œuvre.

**Radis noirs.** — Les peler; les émincer finement et les saupoudrer de sel fin. Laisser dégorger pendant 15 à 20 minutes; puis, les égoutter et les assaisonner avec poivre, huile et vinaigre.

**Relishes américains.** — C'est une sorte d'*Acéto-dolce*, qui se compose d'éléments divers comme : raisins, prunes, abricots, petits oignons et cornichons préparés au vinaigre condimenté de sucre et de cannelle, et relevé au Cayenne.

Ce Hors-d'œuvre comporte, comme accompagnement, des petits biscuits à la cannelle, et il est d'usage de le laisser sur table pendant tout le service.

**Rillettes de Tours.** — Se servent dans leurs pots, et bien froides.

**Rillons de Blois.** — On les dresse en cassolettes, ou simplement sur serviette; mais bien froids.

**Roll mops.** — Voir *Harengs roulés*.

**Rougets au Safran (ou à l'Orientale).** — Les choisir parmi les plus petits; ce sont ceux qui conviennent le mieux pour cet apprêt.