

de sorte que, lorsqu'elles sont retirées, après la solidification de la composition, ces Mousses figurent exactement de petits Soufflés.

Emplir cassolettes ou timbales de composition en faisant monter celle-ci presque à la hauteur des bandes de papier; tenir sur glace, ou en cave sanglée, jusqu'au moment du service.

Dresser sur serviette après avoir enlevé les bandes de papier.

**Suprême d'Ecrevisses au Champagne.** — Dans une Mirepoix bien releyée, faire sauter 40 écrevisses vivantes; les mouiller d'une demi-bouteille de Champagne sec, et finir de les cuire à couvert.

Aussitôt cuites, décortiquer les queues; parer celles-ci et les tenir au frais. — Piler très finement les carapaces avec 150 grammes de beurre; les ajouter dans trois quarts de litre de Velouté bouillant, additionné de 4 ou 5 feuilles de gélatine; ajouter aussi la cuisson des écrevisses passée à la passoire fine, et faire bouillir un instant pour que les débris d'écrevisses dégagent leur arôme dans la sauce.

Passer à l'étamine, dans une terrine vernie placée sur glace; remuer la composition avec un fouet et, dès qu'elle commence à se lier, lui incorporer un demi-litre de crème à moitié fouettée.

Verser dans une timbale en argent ou en porcelaine, en ayant soin de ne remplir l'ustensile qu'aux deux tiers, et mettre sur glace.

La Mousse étant prise, décorer le dessus avec les queues d'écrevisses tenues au frais; compléter le décor avec des pluches de cerfeuil et des détails de truffe.

Recouvrir le décor d'une légère couche de gelée ambrée, bien fonduante, et laisser sur glace jusqu'au dernier moment.

Au moment de servir, incrustler l'ustensile dans un bloc de glace vive taillée, ou le placer dans un double fond garni de glace pilée.

## HOMARD

**Homard à l'Américaine A.** — Condition première : avoir le homard vivant.

Tronçonner la queue; détacher les pattes; briser les pinces pour faciliter l'extraction de la chair après cuisson; fendre le coffre en deux dans la longueur; retirer la poche qui se trouve à hauteur de la tête et qui contient généralement du gravier. Mettre de côté les intestins et le corail; assaisonner les morceaux de sel et de poivre.

Pour un homard du poids de 800 à 900 grammes :

Chauder fortement dans un sautoir 4 cuillerées d'huile et 30 grammes de beurre; jeter les morceaux dedans; les sauter jusqu'à ce que les chairs soient bien raidies et que la carapace ait pris une couleur rouge vif.

Retirer alors la graisse, en penchant le sautoir fermé avec son couvercle; semer sur les morceaux 2 échalotes hachées et gros comme un pois d'ail écrasé; ajouter un petit verre de cognac flambé, 2 décilitres de vin blanc, un décilitre et demi de fumet de poisson, une cuillerée de glace de viande fondue; 3 tomates pressées, pelées et hachées, ou une cuillerée et demie de purée de tomate; 3 cuillerées de sauce demi-glace; une pincée de persil concassé et une pointe de Cayenne.

Couvrir la casserole et cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Retirer ensuite les morceaux de homard sur un plat; extraire la chair