

de son poids de beurre et pointe de poivre rouge. Glacer à la Salamandre.
— Sur chaque toast, placer une tranche de Bacon, grillée au dernier moment.

Carcasses de Volailles. — Prendre de préférence des carcasses de poulets cuits à blanc.

Après les avoir parées, les enduire de moutarde cayennée et les griller.

Champignons sous cloche. — Parer de moyens champignons ; les assaisonner de sel et de poivre; garnir la cavité de chacun avec gros comme une noix de Beurre à la maître-d'hôtel et une demi-cuillerée à café de crème.

Placer ces champignons, chacun sur un toast rond de 5 centimètres de diamètre, grillé, ou frit au beurre.

Dresser sur plats à œufs ; couvrir d'une petite cloche spéciale en verre, ayant 10 centimètres de diamètre et 6 à 7 centimètres de hauteur, dont les bords reposent sur le fond du plat. Le diamètre de celui-ci doit, autant que possible, être le même que celui de la cloche. Mettre les plats sur le coin du feu, et laisser cuire à chaleur modérée pendant environ 25 minutes.

Condés au fromage. — Préparer une abaisse de rognures de feuillettage comme pour les Allumettes.

Etaler dessus une forte couche de sauce Béchamel, liée aux jaunes d'œufs, très réduite, relevée au cayenne et additionnée, quand elle est froide, de Gruyère et de Parmesan coupés en tout petits dés.

— Détailler et cuire comme les Allumettes.

Crème frite au fromage. — Mélanger 100 grammes de farine, 50 grammes de crème de riz, 3 œufs et 2 jaunes. Délayer avec un demi-litre de lait ; assaisonner de sel, cayenne et muscade ; faire bouillir et cuire pendant 5 minutes, en plein feu, et sans cesser de remuer.

Ajouter 125 grammes de Gruyère râpé ; étaler cette composition sur plaque beurrée ; la laisser refroidir et la détailler ensuite en losanges allongés. — Paner ces losanges à l'œuf et à la mie de pain mélangée de Gruyère râpé ; les frire au moment et dresser sur serviette.

Croquettes de Camembert. — Délayer 60 grammes de farine et 60 grammes de crème de riz avec 2 décilitres de lait. Ajouter 500 grammes de Camembert, nettoyé et coupé en dés ; 150 grammes de beurre, sel, cayenne et muscade.

Cuire la composition en remuant ; l'étaler sur plaque pour la refroidir ; détailler en forme de petits palets ; paner deux fois à l'anglaise et frire au moment.

Délices de Foie gras. — Foie gras frais clouté de truffes, bien assaisonné, bardé et poché en terrine dans une gelée au Champagne, ou au vin du Rhin. Laisser refroidir pendant 24 heures.

Dégrossir la gelée à la cuiller d'abord, et à l'eau bouillante ensuite.

Servir tel quel et bien froid, avec accompagnement de tranches de mie de pain grillées, croustillantes et brûlantes.

Diablotins. — Ce sont de petits Gnoki, pochés, saupoudrés de fromage râpé additionné d'une pointe de cayenne et gratinés au moment.

Diablotins d'Epicure. — Petits toasts ronds grillés, beurrés et tartinés, pendant qu'ils sont brûlants, d'une composition de deux parties de