

retourner le pain si c'est nécessaire pour assurer une coloration égale ; démouler sur un couvercle de casserole pour égoutter le beurre et faire glisser ensuite sur le plat de service.

**Pommes Anna pour garniture B.** — Pour ce genre de pommes on se sert généralement de moules à baba ou à dariole, mais ces moules doivent être en cuivre étamé, autant que possible. Après les avoir très grassement beurrés, les garnir de minces rondelles de pommes de terre taillées selon le diamètre du moule, assaisonnées et montées l'une sur l'autre. Ranger les moules dans une plaque contenant assez de friture très chaude, pour qu'elle arrive à moitié de leur hauteur ; cuire à four chaud pendant 25 minutes. — Démouler juste au moment de servir.

**Pommes de terre à la Berrichonne.** — Les tourner en pommes Château et les ajouter à 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et revenu au beurre, avec 100 grammes d'oignon haché par kilo de pommes. Mouiller de bouillon juste à couvert ; adjoindre un bouquet garni et cuire en réduisant de moitié.

Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Pommes de terre Berny.** — Ajouter 120 grammes de truffe hachée par kilo d'appareil à « Croquettes de pommes de terre » ; diviser la préparation en parties du poids de 60 grammes. — Mouler en forme d'abricot ; tremper dans de l'œuf battu pour anglaise et rouler dans des amandes très finement effilées.

Plonger les pommes à friture chaude 5 à 6 minutes avant de servir.

**Pommes de terre à la Boulangère.** — Leur préparation a été indiquée dans différents articles. (Voir notamment *Epaule de mouton Boulangère, Chapitre des Entrées et Relevés.*)

**Pommes de terre Byron.** — Préparer la quantité voulue de « Pommes Macaire » (Voir plus loin) et la cuire au beurre dans une petite poêle. Dresser sur le plat de service ; arroser copieusement de crème ; saupoudrer de fromage râpé et glacer vivement.

**Pommes de terre Château.** — Les tourner en forme de grosse olive ; les assaisonner ; les cuire doucement au beurre clarifié pour les obtenir dorées et bien moelleuses ; saupoudrer légèrement de persil haché au moment de servir.

**Pommes de terre à la Crème.** — Pour cette préparation, il est nécessaire d'avoir l'espèce de pommes dite « Vitelotte », ou une autre espèce de nature ferme et non farineuse. Les cuire à l'eau salée ; les peler aussitôt cuites et les couper en rondelles un peu épaisses.

Les mettre dans un sautoir ; mouiller à couvert de crème bouillante ; assaisonner et réduire la crème en travaillant les pommes à la spatule, en plein feu. Au dernier moment, finir avec de la crème crue.

**Croquettes de Pommes de terre.** — Peler les pommes ; les couper en quartiers, et les cuire vivement à l'eau salée en les tenant un peu fermes. — Égoutter ; sécher ces pommes à l'entrée du four et les passer au tamis. Dessécher ensuite la purée avec 100 grammes de beurre ; l'assaisonner de sel, poivre, muscade et la lier, hors du feu, avec un œuf entier et 4 jaunes par kilo de purée.

Diviser l'appareil en parties du poids de 60 grammes ; mouler en forme