

ENTRÉES FROIDES

On naît gourmet. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri.

Colette

*BETTERAVES ROUGES

Des betteraves rouges cuites , un œuf dur, un peu d'huile, du vinaigre, de l'ail, du cerfeuil

Préparez vos betteraves rouges en une salade très aillée, ajoutez du cerfeuil et décorez d'un œuf dur écrasé.

L'ensemble doit être préparé longtemps à l'avance.

CHAUD-FROID DE LAPIN

Un bon lapin, 2 carottes, un oignon, des clous de girofle, du thym, du laurier, du persil, 1 cuillerée à soupe de viandox, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, des feuilles de gélatine, du cognac ou du madère, 1 jaune d'œuf

Faites un pot-au-feu avec le lapin coupé en morceaux, un litre et demi d'eau, du sel et du poivre, 2 carottes en tranches, 1 oignon piqué de girofle, persil, thym, laurier, et le viandox. Cuisez 2 heures. Dissoudre dans 1 litre de bouillon bouillant 20 grammes de gélatine en feuilles.

Faites une sauce blanche avec $\frac{3}{4}$ de litre de ce bouillon puis liez-la avec la crème et le jaune d'œuf. Mettez-la au frais. Dans le dernier quart de bouillon gélatiné, ajoutez un peu de madère ou de cognac, salez et mettez au frais dans un bol ; trempez chaque morceau de lapin dans la sauce tiède. Puis faites un buisson artistique. Nappez avec le reste de la sauce. Ajoutez rondelles de citron ou truffes en lamelles pour une grande réception.

Mettez au frais. Le lendemain, au moment de servir, décorez de gelée hachée.

*ŒUFS FARCIS À LA MIREILLE

Des œufs durs, une boîte de thon, des filets d'anchois, des olives noires, du concentré de tomate

Partagez les oeufs durs en deux. Supprimez les jaunes et farcissez les blancs avec une purée de thon tomate.

Posez sur chaque œuf un petit filet d'anchois roulé en anneau avec une petite olive que l'on peut facultativement farcir de câpres.

Dressez les œufs en ravier sur une salade de pommes de terre ou une salade de tomates.

PÂTÉ À LA VIANDE

2 kilos de porc maigre dans l'épaule, 3 oignons moyens, 3 pommes de terre, 1 œuf

(Pour 3 pâtés - on peut les conserver 10 jours en lieu froid)

Hachez 4 livres de porc maigre dans l'épaule, ajoutez 3 oignons moyens coupés fin, sel, poivre et une tasse d'eau.

Faites cuire 30 minutes dans une marmite. Cuisez à part 3 pommes de terre de taille moyenne. Moulinez-les en purée, et ajoutez-les à la viande déjà cuite.

Laissez cuire le tout une heure en remuant souvent.

Foncez alors 3 tourtières de pâte brisée. Remplissez avec cette préparation. Recouvrez de pâté en ourlant le bord. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire au four.

Gardez au frais.

* SALADE BARBOUCHI

Des cœurs d'artichaut, 4 œufs durs, une poignée de petits pois et de lentilles

Mélangez les cœurs d'artichauts cuits, en dés, avec des oeufs durs émiettés.

Ajoutez des petits pois cuits et froids et des lentilles.

Assaisonnez d'une vinaigrette relevée.

Colette

*SALADE JAPONAISE

250 grammes de macaronis, des pommes de terre, 3 cuillerées à soupe de petits pois, 1 poignée de haricots blancs, quelques noix fraîches, 4 tomates, 1 pomme, de la mayonnaise

Préparez des macaronis cuits à l'eau salée. Laissez-les refroidir froids et coupez-les en morceaux d'environ 2 ou 3 centimètres.

Puis ajoutez des pommes de terre cuites et froides, coupées en tranches, une coupelle de petits pois cuits et froids, des haricots blancs cuits et froids.

Mélangez avec des noix fraîches pelées, des tomates crues en tranches et une pomme coupée en tranches.

Assaisonnez d'une bonne mayonnaise très relevée. Le macaroni, les haricots et la tomate doivent primer.

SALADE MEDJEZ

250 grammes de museau de bœuf, 100 grammes de haricots verts, 1 belle betterave rouge crue, 4 pommes de terre moyennes, 1 branche de céleri, du cerfeuil, 1 petit piment rouge, 2 cuillères à soupe de sauce anglaise, 1 cuillère à soupe de moutarde

Prenez du museau de bœuf coupé fin. Ajoutez des haricots verts cuits et froids, la betterave crue préparée en julienne fine.

Mélangez avec des pommes de terre cuites coupées en petits morceaux, du céleri cru en tranches, un piment haché, un peu de cerfeuil.

Ajoutez de l'huile, du vinaigre, un peu de sauce anglaise, du sel, du poivre, de la moutarde.

Mélangez bien le tout.

Colette

* TOMATES À LA MENTONNAISE

4 tomates, 6 œufs durs, 4 filets d'anchois, quelques branches de persil

Videz les tomates.

Retournez-les pour les vider de leur eau puis farcissez-les avec une purée de jaunes d'œufs durs additionnée de filets d'anchois que vous aurez dessalés et coupés en dés.

Ajoutez du persil haché.

Colette

* TOMATES À L'ŒUF

4 tomates, 1 boîte de thon à l'huile, 6 œufs durs, des câpres, du cerfeuil et du persil, de la mayonnaise, de l'huile d'un pot d'anchois

Videz les tomates. Égouttez-les.

Farcissez ces tomates avec un mélange de thon à l'huile égoutté, d'œufs durs hachés (2 pour 50 grammes de thon), de câpres, de fines herbes et de mayonnaise parfumée à l'essence d'anchois.

Colette

TOMATES DÉCORÉES

8 petites tomates, 1 boîte de macédoine de légumes ou 1 boîte de thon à l'huile ou 1 boîte de crevettes ou de la viande froide, de la mayonnaise

Choisissez de petites tomates. Enlevez une couronne d'un centimètre autour du pédoncule. Videz les tomates par cette ouverture de leur eau et de leurs pépins. Saupoudrez-les de sel et retournez-les sur un plat pour les débarrasser de leur eau.

Garnissez-les ensuite en dôme soit d'une macédoine de légumes liée à la mayonnaise, soit de thon à l'huile ou de crevettes ou encore de viande froide coupée en dés et assaisonnée de mayonnaise ou de sauce rémoulade. Cela peut être une excellente façon d'utiliser les restes.

ENTRÉES CHAUDES

Pauline, j'ai faim, qu'est-ce que nous mangeons aujourd'hui? Qu'est-ce que vous nous avez fait?

Colette

* CROUSTADE AU FROMAGE

1 tasse de béchamel, 1 jaune d'œuf, 60 grammes de gruyère râpé, de la muscade, 5 tranches de pain de mie

Préparez une bonne tasse de béchamel très très épaisse. Préparez aussi un jaune d'œuf, 60 grammes de gruyère râpé, du sel, du poivre, de la muscade.

Coupez quatre ou cinq tranches de pain de mie minces. Préparez du beurre et de l'huile pour frire.

Ajoutez à la béchamel, hors du feu, le jaune d'œuf et le gruyère râpé. Assaisonnez. Laissez refroidir.

Tartinez les tranches de pain de mie avec une bonne couche (de 1 à 2 centimètres) de cette béchamel au fromage puis faites-les dorer à la poêle dans une friture chaude, moitié beurre, moitié huile en plaçant le côté tartiné de béchamel en premier dans la friture.

Servez chaud et bien doré.

*CROÛTE SAVOYARDE

250 grammes de pâte feuilletée, 1 tranche de jambon épaisse, de la sauce Mornay, 100 grammes de gruyère râpé

Sur un canapé de pâte feuilletée, posez une tranche de jambon poêlée.

Nappez d'une cuillerée de sauce Mornay (une béchamel avec 50 grammes de gruyère râpé et un jaune d'œuf)

Poudrez de 100 grammes de gruyère râpé et faites gratiner au four.

* FONDUE AU GRUYÈRE

3 verres de vin blanc très sec, 600 grammes de gruyère, 1 verre de Kirsch, 1 gros pain de campagne (pour trois personnes)

Frottez à l'ail un poêlon en terre et versez-y trois verres de vin blanc très sec. Salez et poivrez.

Lorsque le vin bout, versez 600 grammes de gruyère émincé et laissez fondre lentement.

Ajoutez un verre de kirsch.

Portez le poêlon au centre de la table sur une lampe à alcool de façon que la fondue fasse de petits bouillons.

Coupez le pain en gros dés.

Chaque convive piquera de sa fourchette un dé de pain et le tournera dans la fondue.

*GÂTEAU DE CHOU-RAVE

1 gros chou-rave, 60 grammes de fromage râpé, 2 œufs

Les plus gourmands seront intrigués et ne devineront pas de quoi se compose le bon gâteau suivant.

Écrasez et passez un gros chou-rave que vous aurez fait cuire à l'eau. Mélangez à cette purée 60 grammes de fromage râpé, deux jaunes d'œufs, et les blancs d'œufs battus en neige.

Mettez ce mélange dans un moule beurré au four jusqu'à ce que le gâteau ait gonflé. Retournez le moule et servez.

* SOUFLÉ AU FROMAGE

60 grammes de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, ½ l de lait, 4 œufs, 80 grammes de gruyère râpé

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, 15 grammes de farine. Faites un fond blanc, mouillez avec un demi-litre de lait chaud, salez légèrement, poivrez. Après un bouillon, retirez la sauce du feu, cassez dedans, l'un après l'autre, 4 œufs entiers, en fouettant la sauce.

Lorsque la pâte est bien travaillée, incorporez-y 80 grammes de gruyère râpé.

Mettez la préparation dans un plat beurré à four doux. Servez de suite.

* SOUFFLÉ AUX POINTES D'ASPERGES

1 kilo d'asperges, 1 cuillère de farine, 100 grammes de gruyère râpé, 2 verres de lait, 3 œufs

Cuisez les asperges à l'eau bouillante salée.

Coupez leur partie tendre et passez-les au tamis pour obtenir une petite purée.

Mélangez à la sauce fromagée que vous préparerez ainsi : une sauce béchamel moitié lait - moitié eau de cuisson à laquelle vous ajoutez 100 grammes de gruyère râpé. Vous ajoutez un par un 2 ou 3 jaunes d'œuf.

Cuisez à four chaud pendant 20 à 25 minutes.

Servez de suite.

SOUFFLÉ DE CHAMPIGNONS

Des restes de viande froide, 4 œufs, 125 grammes de champignons, de la béchamel, du beurre

Passez les restes de viande froide à la moulinette.

Cuisez dans le beurre 125 grammes de champignons de Paris, hachez-les.

Faites une béchamel, incorporez-y viande et champignons. Cassez 4 œufs, ajoutez les jaunes, battez les blancs très fermes, et mélangez.

Faites cuire dans un grand moule à soufflé pendant 20 à 25 minutes et servez très chaud.

SOUPES ET POTAGES

Je suis restée une paysanne.. Une maison très petite, un jardin assez grand bornent mes ambitions.

-Madame Molier, apportez-moi la bêche et le vieux couteau ! Les derniers poireaux nous attendent !

Colette

* BOUILLON AU RIZ

4 cuillères à soupe de bon riz, 1 litre de bouillon

Prenez 4 cuillerées de bon riz. Lavez-le à l'eau tiède et mettez-le crever dans 2 verres d'eau.

Lorsque le liquide est absorbé, versez dessus le bouillon et laissez-le mijoter pendant une heure. Ce potage est absolument délicieux.

SOUPE À L'OSEILLE

150 grammes d'oseille, 50 grammes de beurre, 3 grosses pommes de terre farineuses, 1 œuf, 1 verre de lait, des tranches de pain ou du vermicelle, du cerfeuil

Epluchez, en ôtant les queues, 150 grammes d'oseille. Lavez-la et pressez dans les mains, puis coupez-la en menus filets. Jetez ensuite dans une casserole contenant 50 grammes de beurre bien chaud. Remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue et mouillez-la avec un litre et demi d'eau chaude.

Ajoutez trois grosses pommes de terre bien farineuses pelées et coupées en quartiers. Salez et laissez cuire pendant trente minutes. Passez ensuite au presse-purée ou écrasez tout simplement à la fourchette les pommes de terre. Si la soupe est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.

Ensuite cassez un œuf entier dans la soupière, battez-le avec un verre de lait froid et versez la soupe dessus. Mettez des lames de pain et un peu de cerfeuil haché.

On peut faire cuire du vermicelle dans la soupe au lieu du pain.

SOUPE À L'OSEILLE NON ACIDE

1 petite poignée d'oseille, du beurre, 1 cuillère à soupe de farine, du cerfeuil, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'œuf

Vous aimez l'oseille blonde, mais vous redoutez son acidité. Voici comment vous ferez la soupe. Épluchez une petite poignée d'oseille pour 2 convives. Faites-la d'abord blanchir à l'eau salée bouillante, jetez-la sur une passoire puis faites-la revenir au beurre, dans un poêlon de terre.

Après l'avoir hachée, ajoutez une grosse cuillerée de farine. Délayez bien à la cuillère de bois.

Ajoutez du sel, de l'eau bouillante. Puis à la dernière minute du cerfeuil haché.

Ajoutez enfin une cuillerée de crème et un jaune d'œuf.

*POTAGE ARGENTEUIL

1 botte d'asperges, 4 petites pommes de terre cuites à la vapeur, du beurre frais, 1 jaune d'œuf, du cerfeuil

Faites cuire les asperges entières à l'eau bouillante salée. Coupez les somites sitôt cuites, mais encore fermes, mettez-les à part pour en faire la garniture d'un plat d'œufs brouillés ou d'une salade de légumes. Continuez la cuisson des tiges pour bien les attendrir et pouvoir les passer en purée. Mélangez cette purée à une petite purée de pommes de terre cuites à la vapeur ; délayez le tout avec l'eau de cuisson des asperges. Assaisonnez ; ajoutez hors du feu un morceau de beurre frais et liez au jaune d'œuf.

Plus économiquement, on peut lier le potage avec de la maïzena. Cuisez cette liaison avant l'adjonction du beurre qui, lui, ne doit pas cuire. On peut aussi ajouter en même temps que le beurre un peu de cerfeuil haché ; sa saveur s'allie agréablement à celle des asperges et son vert frais fait bien dans le potage.

* POTAGE AU POTIRON

1 potiron, du lait, du beurre, 2 jaunes d'œuf, des croûtons de pain frits au beurre

Mettez cuire le potiron coupé en petits carrés avec l'eau et le sel. Laissez mijoter à feu doux.

Passez à la passoire et moulinez.

Ajoutez du lait bouilli, du beurre et remuez fréquemment.

Au dernier moment, n'oubliez pas d'ajouter une liaison de jaunes d'œufs et des petits croûtons frits au beurre.

Vous pouvez relever ce potage avec de la muscade râpée ou de la poudre des quatre épices.

* POTAGE AUX COSSES DE POIS VERTS

1 livre de pois frais, une soupe aux poireaux, 1 jaune d'œuf ou de la crème fraîche

Lorsque les pois sont fermes et les cosses très vertes, ne jetez pas ces dernières, mais préparez le délicieux potage suivant :

Faites une soupe aux poireaux et aux pommes de terre à laquelle vous ajoutez 3 poignées de cosses de pois dont vous avez retiré la queue et la peau extérieure, trop fibreuse.

Cuisez une heure et demie. Passez au tamis, recuisez 10 minutes.

Liez à l'œuf ou à la crème.

* POTAGE AUX HARICOTS ET AUX TOMATES

Lorsque vous avez un reste de purée de haricots blancs, faites le potage suivant qui est très digestif, alors que le potage aux seuls haricots en grains est mal toléré.

Mettez cuire dans la quantité d'eau voulue 3 ou 4 tomates, quelques pommes de terre, un gros poireau émincé, la purée de haricots, du persil et du sel.

Laissez cuire 2 heures.

Passez au moulinet, ajoutez un peu de beurre frais au moment de servir.

* POTAGE BOUILLON DE LÉGUMES

L'eau de cuisson de haricots ou de lentilles, 1 poireau, 4 pommes de terre farineuses, 1 gros oignon, du tapioca, du cerfeuil

Lorsque vous faites cuire des haricots secs ou des lentilles pour en faire un plat, gardez précieusement l'eau de cuisson qui vous fera, le lendemain, un potage exquis.

Mettez cuire ce bouillon avec un poireau émincé, des pommes de terre coupées en petits morceaux et un gros oignon. Salez, très peu, puis passez.

Faites réchauffer en ajoutant une cuillerée de tapioca ou du cerfeuil haché.

* POTAGE CRÈME AU CHOU-FLEUR

½ chou-fleur, du beurre, 2 cuillères à soupe de farine

Faites cuire le demi chou-fleur à l'eau salée. Passez au moulinet légumes et eau de cuisson.

Mettez dans un poêlon vernissé, une grosse noix de beurre et 2 cuillerées de farine pour 4 personnes. Faites cuire jusqu'à ce que le beurre mousse. Ajoutez alors la purée de chou-fleur et son eau puis cuisez pendant 5 minutes en tournant constamment.

Liez au beurre frais.

*POTAGE CRÈME DE TOMATES

5 belles tomates, 1 oignon, du persil, 1 feuille de laurier, 1 cuillère à soupe de crème fraîche

C'est un potage qui ne sera pas acide s'il est bien exécuté. Coupez les tomates en morceaux et faites-les cuire une heure avec du sel, du poivre, un oignon émincé, de l'ail, du persil, le laurier. Passez au moulinet.

Faites une sauce blanche au beurre et à la farine. Mouillez-la avec la purée de tomates et son eau de cuisson. Laissez mijoter quelques instants. Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez de la crème ou du lait cru au moment de servir.

* POTAGE SOUBISE AUX POMMES DE TERRE

2 oignons, 4 pommes de terre, des tranches de pain, du gruyère râpé

Faites dorer dans du beurre une cuillerée à soupe d'oignons hachés par personne. Ajoutez la quantité d'eau chaude nécessaire et des pommes de terre coupées en morceaux.

Vérifiez l'assaisonnement, passez au tamis ou moulinet, et remettez cuire 10 minutes.

Servez avec des lamelles de pain grillé et du fromage râpé.

* POTAGE VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

125 grammes de têtes de champignons, 1 litre de bouillon de bœuf, 2 cuillères à soupe de farine, du beurre, 1 bouquet de persil, de la muscade, des croûtons

Laissez blondir légèrement 2 cuillerées à soupe de farine dans une grosse noix de beurre. Ajoutez petit à petit un litre de bouillon de bœuf (ou à défaut de viandox), un bouquet de persil, une pincée de poivre, un rien de muscade et de sel.

Passez au moulin à légumes 125 grammes de têtes de champignons bien lavés. Ajoutez-les au potage et laissez cuire environ 10 minutes.

Passez le potage, liez aux jaunes d'œuf et à la crème. Servez avec croûtons frits au beurre.

VIANDES

Quel ancêtre me légua cette sorte de religion du lapin sauté, du gigot à l'ail, de l'œuf mollet au vin rouge ?

Colette

COQ AU VIN

1 jeune coq, 200 grammes de champignons, 1 gousse d'ail, 100 grammes de lard fumé, des petits oignons, 1 bouquet garni, 1 verre de cognac, 1 verre de vin rouge

Faites revenir dans un gros morceau de beurre, quelques dés de lard et de petits oignons. Ajoutez 200 grammes de champignons émincés, une pointe d'ail, un bouquet garni et un jeune coq coupé en morceaux.

Assaisonnez et laissez cuire à petit feu.

Retirez les morceaux quand ils sont très dorés, faites un roux brun mouillé d'un peu d'eau bouillante et d'un verre de cognac, puis d'un verre de vin rouge.

Remettez les morceaux de coq, oignons et lardons et cuisez encore une heure ou plus si le coq n'est plus jeune.

DINDE AUX HARICOTS

1 dinde préparée et vidée, 250 grammes de haricots blancs secs, 1 oignon, 1 bouquet garni, de la purée de tomates

Faites tremper pendant 12 heures des haricots blancs secs. Jetez l'eau, puis mettez-les cuire à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avec oignon et bouquet garni.

Faites revenir dans du beurre de la purée de tomates, mêlez ensemble haricots et coulis de tomates ; laissez mijoter.

Lorsque la dinde sera rôtie au four, remplissez-la de cette farce à laquelle vous ajouterez le foie qui aura cuit au four dans l'animal. Remettez au four $\frac{1}{4}$ d'heure.

C'est aussi bon que la dinde aux marrons et plus original.

PERDREAUX COCOTTE

2 perdreaux, 100 grammes de lard fumé, ½ bol de crème

Faites fondre beurre et lard dans une cocotte ; faites ensuite dorer les perdreaux dans ce corps gras pendant 20 minutes.

Salez, poivrez, ajoutez un demi-verre d'eau bouillante et un demi-bol de crème.

Servez aussitôt.

PIGEONNEAUX AUX PETITS POIS

2 pigeonneaux de 30 jours, du beurre, 100 grammes de lard fumé, 2 cuillères à soupe de farine, du persil, du thym, 2 feuilles de laurier, 1 livre de pois nouveaux

Préparez une paire de pigeonneaux de 30 jours.

Faites-les revenir dans du beurre très chaud. Puis retirez-les. Mettez dans la cocotte du lard coupé en petits morceaux, puis lorsqu'il est doré, 2 cuillerées de farine. Faites un roux blond mouillé de deux verres d'eau chaude, sel, poivre, persil, thym et laurier.

Ajoutez une livre de pois nouveaux, cuisez $\frac{3}{4}$ d'heure.

Remplacez les pigeons et cuisez encore $\frac{3}{4}$ d'heure. Servez dans un plat creux chauffé.

POULET COCOTTE AUX LÉGUMES NOUVEAUX

1 jeune poulet, 100 grammes de lard fumé, 1 dizaine de petits oignons, du beurre, des pommes de terre, des légumes nouveaux (pois, haricots verts, carottes)

Faites dorer des petits lardons dans une cocotte, dorez aussi une dizaine de petits oignons. Retirez lard et oignons puis, dans le beurre chaud, faites prendre la couleur à un jeune poulet.

Laissez mijoter 10 minutes sur le coin du fourneau.

Ajoutez ensuite des pommes de terre et tous les légumes de saison qui seront cuits en dés et sautés au beurre.

Poursuivez la cuisson.

bœuf à l'alsacienne
dans l'eau froide, moitié
de la hauteur
une tête d'ail épluchée 14 à
16 gousses
poivre et sel
un pied de veau
laisser cuire à petit feu très
longtemps.

BŒUF À L'ALSACIENNE

1 kilo de bœuf à mijoter, 1 pied de veau, 1 tête
d'ail

Dans l'eau froide, moitié de la hauteur ;
une tête d'ail épluchée 14 à 16 gousses ;
poivre et sel ;
un pied de veau ;
laisser cuire à petit feu très longtemps.

Colette

BŒUF EN DAUBE

500 grammes de bœuf à mijoter, 1 morceau de 200 grammes de lard fumé, du persil, de l'ail haché, des couennes de porc, 2 oignons, 2 carottes, 1 bouquet garni, 1 bouteille de vin rouge de Bourgogne, 4 cuillerées de tomate épaisse, 2 sucres en morceaux

Prenez 500 grammes de bœuf. Coupez-le en gros carrés. Dans le milieu de chacun, introduisez un lardon roulé dans du persil et de l'ail haché. Mettez ces morceaux dans une cocotte pas trop grande au fond de laquelle vous aurez placé quelques morceaux de couenne de porc. Ajoutez deux oignons et deux carottes coupés en quatre, deux morceaux de sucre, un bouquet garni, sel, poivre et mouillez presque à couvert avec du vin rouge.

Cuisez doucement pendant quatre heures.

La sauce se lie avec quelques cuillerées de tomate épaisse.

Dégaissez et servez.

TOURNEDOS À LA LIMOUSINE

4 tournedos bardés par le boucher, 4 cèpes frais, 4 tranches de pain de mie, 2 bonnes cuillerées d'huile, 1 gousse d'ail, 3 échalotes, 50 grammes de beurre.

Les cèpes étant bien nettoyés et essuyés, faites-les frire entiers dans l'huile. Salez, poivrez, ajoutez échalotes et ail hachés.

Faites griller les tournedos. A défaut de gril, faites revenir à la poêle, au beurre, trois minutes de chaque côté.

Salez, poivrez et tenez-les au chaud.

Faites frire les croûtons au beurre.

Pour servir, placez chaque tournedos sur un croûton, puis disposez-les en couronne sur un plat avec les cèpes au centre.

CÔTELETTES DE VEAU À LA MOUTARDE

4 belles côtelettes de veau, de l'huile, 2 oignons, 100 grammes de lard fumé, 100 grammes de dés de jambon, 1 verre de vin blanc sec, du beurre, de la moutarde

Faites sauter de belles côtelettes de veau dans un peu d'huile avec des oignons émincés, de petits lardons, des dés de jambon. Lorsque les côtelettes sont bien dorées des deux côtés, ajoutez un petit verre de vin blanc sec de préférence ayant bouilli au préalable.

Laissez mijoter une demi-heure. Liez avec une cuillerée à soupe de beurre et une cuillerée à café de moutarde forte ou deux cuillerées de moutarde douce.

Servez avec des pommes de terre paille.

POITRINE DE VEAU FARCIE (Régal de Colette)

1 poitrine de veau, 1 livre de chair à saucisses, 1 livre de viande cuite, 6 oignons, du beurre, des fines herbes, 1 œuf, 1 kilo de carottes, du saindoux, ½ litre de bouillon

Enlevez les os plats de la poitrine, puis avec un long couteau, ouvrez-la de bout en bout dans le sens de la longueur, au milieu de son épaisseur pour qu'elle forme une poche que vous remplirez avec une farce composée de chair à saucisses mélangée à une part égale de viande cuite hachée, des oignons hachés cuits au beurre, des fines herbes, du sel, du poivre et un œuf entier. Après avoir farci la poitrine, recousez l'ouverture. Mettez dans une braisière sur un lit de carottes et d'oignons en rouelles. Graissez-la un peu sur le dessus avec du saindoux et mettez à four chaud.

Quand la viande est bien colorée, mouillez avec un demi-litre de bouillon ou d'eau. Puis salez, couvrez et laissez cuire au four pendant au moins deux heures. Servez la poitrine coupée en tranches, arrosée de son jus bien dégraissé et accompagnée d'une garniture quelconque.

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AUX CHAMPIGNONS

3 rognons de veau, du beurre, 250 grammes de champignons de Paris, 2 cuillères de vin blanc, du bouillon, du persil, ½ citron

Dénervez et dégraissez 3 rognons de veau, escalopez-les en tranches minces.

Faites-les sauter rapidement au beurre, retirez-les, et dans le même beurre, faites sauter 250 grammes de champignons de couche épluchés, déglacés de 2 cuillères de vin blanc.

Ajoutez 4 décilitres de jus, faites-le réduire. Remettez les rognons dans la sauce et ajoutez 25 grammes de beurre frais, du persil haché, le jus d'un demi-citron et servez en timbale.

VEAU MARENGO

1 kilo d'épaule de veau ou 1 kilo de poitrine, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 250 grammes de champignons, 2 cuillères à soupe de farine, du bouillon, du vin blanc sec, de la purée de tomates

Mettez beurre et huile dans une cocotte. Faites-y dorer un morceau de poitrine ou d'épaule de veau coupé en morceaux. Ajoutez un oignon, un bouquet de persil, des champignons. Saupoudrez de farine.

Remuez jusqu'à ce que la farine soit blonde. Mouillez avec bouillon et vin blanc. Salez, poivrez ; ajoutez un peu de purée de tomates de conserve et laissez mijoter une heure et demie.

GIGOT D'AGNEAU DE PAULINE

Un beau gigot d'agneau, une tête d'ail, 3 tranches de barde de lard

Entaillez votre gigot de gousses d'ail émincées, dessus et dessous. Recouvrez-le des tranches de barde de lard.

Mettez-le à four chaud pendant une heure. Il faut l'arroser souvent. Attendez dix minutes avant de le découper.

Vous pouvez le servir avec des haricots panachés (blancs et flageolets) accompagnés de petites pommes de terre rissolées au dernier moment dans le jus du gigot.

LE PETIT AGNEAU AUVERGNAT

1 carré d'agneau découpé, du beurre, 1 oignon, 100 grammes de lard maigre, 1 bouquet garni, du bouillon, 1 cuillère à café de vinaigre, du pain sec ou de la chapelure, 1 cuillère à café de farine, du persil

Découpez un carré d'agneau en morceaux.

Faites fondre dans une poêle un morceau de beurre. Ajoutez-y quelques rondelles d'oignons, quelques morceaux de lard maigre que vous ferez revenir avec les morceaux d'agneau, un bouquet garni.

Une fois la viande bien dorée, mouillez-la d'un peu de bouillon et d'un filet de vinaigre. Saupoudrez-la de mie de pain émietté ou de chapelure, d'un soupçon de farine et braisez-la ; il ne faut pas qu'elle baigne. Salez et poivrez.

Lorsque la cuisson est presque achevée, que la sauce est bien réduite et liée (à Saint-Flour, on lie la sauce avec un jaune d'œuf ; à Aurillac, on la lie avec de la crème), recouvrez votre sauté d'une pluie de persil finement haché. Servez très chaud.

CARRÉ DE PORC À LA PAYSANNE

1 carré de porc, 1 kilo de pommes de terre, 4 oignons, du persil

Rôtir le carré au four, dans un plat en terre.

À moitié de sa cuisson, entourez-le de pommes de terre coupées en quartiers et de quatre oignons émincés et sautés au beurre.

Complétez la cuisson en arrosant souvent la garniture avec la graisse du carré.

En sortant le plat du four, parsemez d'une pincée de persil concassé sur la garniture et servez tel quel.

PAUPIETTES DE JAMBON

4 tranches de jambon maigre, des restes de viande cuite

Taillez quelques tranches très minces de jambon bien maigre. Recouvrez-les d'une couche légère de viande hachée et roulez-les en paupiettes serrées

Ces bâtonnets sont très appétissants.

PAUPIÈTTE DE JAMBON

4 tranches de jambon maigre, des restes de viande
cuite

Tailles quelques tranches très minces de
jambon bien maigre. Recouvrez-les d'une couche
légère de viande hachée et roulez-les en paquet-
les serrez

(Les pâtisseries sont très appétissantes.)

RECETTES A L'ANCIENNE

*Je hais ces salles à manger. Ce soir,
au moins, j'irai manger chez Adolphe,
un gentil bistrot du cours Saleya.*

*Colette
(Carte postale envoyée de Nice)*

CASSOULET DE TOULOUSE

1 livre de haricots blancs, 1 saucisson à l'ail, des morceaux d'oie, 2 couennes de porc, du saindoux, 3 carottes, 4 gousses d'ail, 1 boîte de purée de tomates, de la chapelure

Haricots et tomates abondent ; préparez un bon cassoulet. Faites tremper 12 heures les haricots s'ils sont secs.

Cuisez-les à l'eau salée avec des couennes, des carottes coupées en quartier et des gousses d'ail. Au bout d'une heure, ajoutez un saucisson à l'ail. Cuisez encore une demi-heure.

Faites revenir $\frac{1}{4}$ d'oie dans du saindoux (ou du porc, à défaut d'oie).

Ajoutez de la purée de tomates, un bouquet garni et l'eau de cuisson des haricots dans un plat creux allant au four. Mettez les couennes, l'oie, le saucisson en tranches, les haricots, le jus, couvrez de chapelure.

Faites gratiner au four pendant une demi-heure.

CHOUCROUTE À L'ALSACIENNE

1 livre de choucroute, 1 oignon, 2 cuillères à soupe de saindoux, 1 verre de vin blanc, 1 pomme, quelques grains de genièvre, 1 litre de bouillon, du lard de poitrine fumé, quelques saucisses diverses, 1 verre de kirsch

Dans une marmite en terre, faites dorer un oignon haché dans 2 cuillerées de saindoux.

Ajoutez une livre de choucroute.

Laissez cuire 10 minutes, puis ajoutez encore un verre de vin blanc, et une pomme crue coupée en morceaux, plus quelques grains de genièvre.

Couvrez de bouillon, fermez hermétiquement et laissez cuire 3 heures,

A mi-cuisson, ajoutez du lard de poitrine fumé, puis quelques saucisses et un petit verre de kirsch

CONFIT D'OIE

Choisissez des oies bien grasses. Coupez-les crues de la même façon que pour les manger cuites. Cette opération terminée, retirez toute la graisse partout.

Mettez cette graisse à part dans un récipient. Placez les morceaux d'oies dans un autre récipient par couches en ayant soin de saupoudrer chaque couche de sel gris (1/2 livre par oie.) Laissez ainsi 24 heures. Après ces 24 heures, faites revenir les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. En même temps, faites fondre la graisse. Quand tous les morceaux sont bien revenus, placez-les dans un pot en grès et versez dessus la graisse bien chaude. Il faut une couche d'un bon centimètre recouvrant le tout.

Il faut acheter de la graisse d'oie car une oie, même très grasse, ne donne jamais assez de graisse pour être couverte. Il faut en acheter au moins un kilo par bête.

Laissez refroidir et figer pendant 24 heures sans couvrir. Lorsque la graisse est bien consistante, mettez dessus un papier bien humecté de bon cognac puis fermez hermétiquement.

Ne pas en prendre avant deux mois.

Chaque fois qu'on en prend un morceau il faut enlever la couche du dessus avec une cuillère ou mieux une spatule en bois et prendre le morceau avec une fourchette en bois. Ayez soin de bien recouvrir de la couche de graisse à chaque fois.

On fait un pot de carcasses, un pot de filet, un pot des membres. Les carcasses servent pour les soupes au chou.

Les filets et les membres, une fois sortis du pot, se trouvent recouverts de graisse. On les place tel quel dans une grande sauteuse, et quand la graisse est bien fondue et très chaude (pas bouillante), on y joint les légumes, pommes de terre coupées en rond, lentilles, haricots.

Il se peut qu'à l'heure actuelle, il soit peu facile de trouver à acheter de la graisse d'oie; dans ce cas, couvrir les membres qui baignent dans la graisse d'oie d'un centimètre de graisse de porc bien fine.

Ne verser la graisse de porc fondue, pour faire la couverture, que lorsque la graisse d'oie a été mise en premier et qu'elle ait bien pris. Cette graisse de porc devra être versée juste chaude de façon à se mélanger le moins possible.

COU D'OIE FARCI
1 cou d'oie, des abats, 1 foie cru, 200 grammes de chair à saucisses, 1 œuf bien frais, 1 oignon, deux branches de persil, quelques morceaux de truffe ou de champignons

Lorsque les oies sont découpées, on fait un saucisson exquis dans la peau du cou, peau que l'on a eu le soin de laisser le plus long possible, et surtout de ne pas déchirer.

Hachez le foie cru avec un peu de chair à saucisses, prenez un œuf bien frais, sel, poivre, oignon, persil (très peu), quelques petits morceaux de truffe ou de champignons. Quand tout est bien mélangé, remplissez la peau du cou de l'oie dont on a fait un petit sac en fermant avec une couture. Laissez un peu de vide, car cela gonfle beaucoup, fermez la seconde extrémité. Faites cuire ce saucisson une demi-heure avec les abats, le jour où vous les faites cuire. Ce saucisson est délicieux chaud mais froid, c'est un régal des Dieux.

La personne qui élève des oies, si elle aime les foies gras, devra élever des canards mulards. Le canard mulard (son nom l'indique) ne repro-

duit pas, il se fait avec des femelles de race pure Rouennaise et même des Duclerc, si possible, avec un mâle d'Inde ou de Barbarie, ce qui est la même chose.

Une fois élevés, à 6 ou 7 mois, on les enferme dans des épinettes pendant 30 jours en les gavant le plus possible. Le foie devient énorme, il est bien plus fin que le foie d'oie.

Avec le mulard, on fait du confit meilleur et plus fin que le confit d'oie.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Des gros escargots vivants, du gros sel gris, du vinaigre, 1 bouteille de vin blanc, 1 bouquet garni, 1 carotte, 1 oignon

Prenez des escargots vivants, lavez-les à plusieurs eaux. Mettez-les à dégorger pendant deux heures avec un mélange de sel gris, d'eau et de vinaigre. Remuez de temps en temps.

Lavez-les à nouveau dans plusieurs eaux. Blanchissez les escargots cinq à six minutes dans une grande quantité d'eau bouillante, égouttez-les. Tirez-les tous de la coquille et enlevez l'extrémité noire.

Lavez à l'eau tiède, égouttez-les. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les largement de deux tiers d'eau et d'un tiers de vin blanc. Ajoutez un bouquet garni, carottes, oignons, échalotes, le tout émincé. Salez à raison de 8 grammes de sel par litre de cuisson. Couvrez et laissez cuire trois heures à tout petit feu. Remettez les escargots dans les coquilles préalablement nettoyées. Elles doivent être rigoureusement propres.

Ensuite préparez le beurre d'escargots.

Pour 100 escargots, il faut : 400 grammes de beurre, 7 grammes de sel fin, 1 gramme de poivre, 16 grammes d'ail, 12 échalotes, 20 grammes de persil.

L'ail, les échalotes, le persil doivent être hachés si finement qu'on ne les retrouvera pas une fois qu'ils seront incorporés dans le beurre.

Bouchez les escargots avec cette préparation.

Un peu avant de les servir, mettez-les chauffer à four vif pendant 8 à 10 minutes.

GOUGÈRES

3 verres 1/2 d'eau, 250 grammes de gruyère ou de comté, 250 grammes de farine fine, 125 grammes de beurre, 5 œufs

Mettez dans une casserole l'eau, une pincée de sel, le beurre, faites bouillir le tout. Au premier bouillon, retirez du feu et versez la farine d'un coup dans le liquide bouillant. Tournez à la cuillère de bois.

Remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce que la pâte dessèche et finisse par se détacher de la casserole. Retirez du feu, laissez légèrement refroidir et ajoutez les œufs un à un en travaillant sans cesse.

Coupez le fromage en petits dés. Réservez-en deux cuillerées, et mélangez le reste dans la pâte par petites cuillerées, de façon à former une couronne. Dorez à l'œuf, parsemez du gruyère réservé et faites cuire à four moyen, une demi-heure environ.

LES TRUFFES

Des truffes, 1 bouteille de vin blanc sec, des petits morceaux de lard maigre demi-sel

Brossez les truffes, (ne pas les peler).
Mettez-les dans une novie en fonte ou mieux dans une cocotte noire en fonte.

Couvrez avec du vin blanc sec, pas du champagne.

Salez, poivrez, modérément. Ajoutez petits morceaux de très bon lard maigre demi-sel. Pas de bouquet garni. Laissez cuire, pas vite, et goûtez la cuisson de la truffe au bout de vingt minutes d'ébullition, je dis d'ébullition.

Colette

POISSONS

*Je veux que vous voyiez Rozven ...
J'ai un perchoir de rocher entre le ciel et
l'eau. On pêche les homards d'un bleu vif
et des crevettes en agathe, et des crabes
qui ont le dos en velours de laine.*

Colette

HADDOCK À LA NORMANDE

500 grammes de haddock, 125 grammes de très bon beurre, 1 cuillère à café de farine, 1 grande tasse de crème fraîche

Mettez le haddock dans l'eau froide. Laissez-le bouillir assez pour que les lames de la chair, soulevées avec un couteau, se détachent aisément. Ne jetez pas l'eau de la cuisson.

D'autre part, faites fondre (pour 4 ou 5 personnes) un quart de très bon beurre, ne le laissez pas blondir. Quand il est fondu, ajoutez en tournant toujours, une cuillerée à café, à peine, de farine. Quand le mélange est fait, ajoutez une grande tasse de bonne crème, tournez toujours, que la sauce soit très chaude sans cuire.

Colette

RIZ A LA VALENCIANA

1 poulet découpé, 250 grammes d'échine de porc frais, découpée, 125 grammes de jambon en petits dés, 1 kilo de grosses moules, 1 boîte de tomates d'Espagne au naturel, 500 grammes de riz de Valence, 1 bol et demi de liquide (eau et cuisson des moules), persil, thym, laurier, 1 gros oignon, un soupçon de piment rouge, 1 gramme de safran en poudre, 2 grammes de poivre rouge, du jus de citron, ½ verre de vin blanc

Grattez les moules avant de les mouiller, lavez-les à grande eau et surtout à grand bruit et très rapidement, ne pas les laisser dans l'eau. Mettez-les dans une casserole avec le vin blanc, le citron, le demi-verre d'eau. Laissez bouillir deux minutes, éteignez le gaz, laissez pocher.

Pendant ce temps si l'on a un réchaud à plusieurs brûleurs, on pourra faire simultanément les opérations suivantes, que l'on devra faire l'une après l'autre si l'on n'a qu'un seul feu. Dans le premier cas, il faut 35 minutes pour faire le riz à la valenciana ; dans le second cas, il faut 2 heures.

Agissons comme si nous avions au moins trois feux. Sur le 1^{er} feu, on fera blondir le jambon

dans le saindoux chauffé ; on le retire et l'on y fait revenir et cuire le poulet et le porc. Sur le 2^{ème} feu, on fera blondir les fines herbes auxquelles on ajoutera les tomates, que l'on assaisonnera au sel aromatique et que l'on laissera cuire complètement avec leur eau. Sur le 3^{ème} feu, on chauffera le saindoux fortement et en assez grande quantité, pour que le riz que l'on y jettera en soit bien imprégné, et on fera blondir le riz en le remuant très souvent car il brûle très facilement (brûlé, ce mets est absolument détestable). Le riz bien blond est réuni aux tomates bien cuites et au jambon ; on y verse de l'eau, bouillante. On assaisonne d'un peu de gros sel, on ajoute le safran, le poivre rouge, le piment et on laisse cuire 25 minutes en tout. Cinq minutes avant de servir on ajoute le porc, le poulet, les moules retirées de leur coquille, et les pimientos que l'on a coupés et fait frire un moment dans leur huile. Il ne faut pas mettre cette huile dans le mets.

On dresse le poulet et le porc au milieu d'un grand plat creux ; on dresse le riz en couronne avec les pimientos formant garniture, et on sert avec des assiettes chaudes.

Ce plat a été servi lors de la Conférence de Madrid du 07 décembre 1894

SAUCE AIGRE À L'ANCIENNE

2 ou 3 jaunes d'œufs, de la muscade, 1 verre de vinaigre, du beurre

Mettez dans une casserole 2 ou 3 jaunes d'œufs, un soupçon de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau et un morceau de beurre.

Poivrez et salez.

Faites cuire votre sauce en la remuant ; prenez garde qu'elle ne tourne pas.

On sert cette sauce pour accompagner des poissons ou sur les poissons ou à part dans une saucière.

LÉGUMES

Pendant la visite du jardin, Pauline a tiré du puits les bouteilles qui n'en sortent que pour être vidées..

-Tel est, nous dit Colette, le fond de mon régime. Point de viande, de cette viande bleue d'été..Des fruits, des légumes, du poisson et, de temps à autre, la moitié d'un jeune poulet délicatement arrosé d'huile et grillé en plein air sur des braises de fenouil et de romarin.

André Billy

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

Des artichauts, 75 grammes de chair à saucisses, 75 grammes de mie de pain rassis, 1 verre de vin blanc, 2 petits oignons, 2 gousses d'ail, du persil

Faites cuire les artichauts à l'eau bouillante salée.

Pendant qu'ils cuisent, faites une farce avec 75 grammes de chair à saucisses, 75 grammes de mie de pain rassis trempée dans du vin blanc (à défaut dans de l'eau très légèrement vinaigrée), les oignons, l'ail, le persil haché. Si vous ajoutez des champignons hachés, ce sera encore meilleur.

Faites revenir cette farce au beurre dans une poêle. Lorsque les artichauts sont cuits, retirez les chapeaux, enlevez le foin. Garnissez les artichauts de farce. Remettez les chapeaux, faites cuire au four dans un plat huilé ou beurré.

ASPERGES AU GRATIN

1 kilo d'asperges, 1 cuillère de farine, 100 grammes de gruyère râpé, 2 cuillères de chapelure, 2 verres de lait

Pour un kilo d'asperges, faites un bol de sauce béchamel faite moitié lait, moitié eau de cuisson des asperges. Ajoutez du beurre gros comme un petit œuf, une cuillerée de farine et 100 grammes de gruyère râpé ; comptez en plus deux cuillerées de chapelure.

Cuisez les asperges à l'eau bouillante salée, en les tenant plutôt un peu fermes.

Égouttez-les, coupez toute leur partie tendre en morceaux de 2 à 3 centimètres de longueur.

Passez au tamis ce qui reste des asperges en obtenant une petite purée que vous mélangerez à la sauce blanche fromagée et assaisonnée de sel. Ajoutez du poivre en même temps que les morceaux d'asperges.

Beurrez un plat à gratin, étendez-y le mélange. Saupoudrez la surface avec de la chapelure mêlée à un peu de fromage réservé.

Faites gratiner à four doux.

ASPERGES SAUCE LYONNAISE

1 kilo d'asperges, 2 œufs durs, des fines herbes, du beurre

Cuisez les asperges à l'eau bouillante salée, en les gardant toujours un peu fermes afin que les pointes ne s'en détachent pas.

Pilez les 2 jaunes d'œufs durs avec des fines herbes hachées, ajoutez très peu de sel fin et une pincée de poivre. Mettez au fond de la saucière et versez dessus, en tournant vivement de façon à en assurer le mélange, quelques grammes de beurre bouillant très légèrement roussi.

Servez avec les asperges.

ASPERGES SAUTÉES

1 kilo d'asperges, 3 œufs, du beurre frais

Choisissez les asperges d'égale grosseur, pas trop minces. Blanchissez-les à l'eau bouillante salée pendant huit à dix minutes. Égouttez-les, coupez leur partie comestible en morceaux de 3 centimètres de longueur que vous ferez sauter avec précaution, pour ne pas les abîmer, au beurre frais pas trop chaud pendant $\frac{1}{4}$ d'heure.

Lorsqu'elles sont bien cuites et légèrement dorées mais sans plus, ajoutez une persillade si vous le souhaitez.

Les asperges composent un fin légume autour d'un plat d'œufs ou d'une viande grillée ou rôtie.

CAROTTES AU LARD

750 grammes de carottes, 80 grammes de lard gras, 40 grammes de beurre.

Coupez en dés le lard, faites-le revenir et fondre dans le beurre. Réservez les lardons.

Coupez les carottes en rondelles. Faites-les revenir dans la graisse.

Mouillez avec un peu de bouillon. Ne salez pas.

Ajoutez les lardons et laissez sur le feu en récipient couvert jusqu'à cuisson complète.

Servez avec une viande grillée.

RAGOÛT DE CHAYOTTE

500 grammes de chayottes, du lard de poitrine, du beurre, 2 oignons, 2 tomates, du persil

Dans une casserole sur feu doux, mettez un morceau de beurre, lard de poitrine, deux oignons coupés, deux tomates coupées, sel, poivre, persil, et enfin vos chayottes épluchées et coupées en morceaux moyens. Faites cuire une heure à petit feu.

Colette

CHAYOTTES SAUCE BLANCHE

500 grammes de chayottes, de la sauce blanche

Faites cuire la chayotte à l'eau salée, et préparez une sauce blanche, mélangez au moment de servir avec la chayotte coupée en dés.

Colette

CHOUX À L'ALLEMANDE

Des petits choux frisés, 200 grammes de lard, du beurre, 1 bol de bouillon, des petites saucisses à cuire

Faites blanchir des choux frisés puis hachez-les grossièrement et faites-les cuire dans un poêlon en terre avec du beurre et du lard.

Une demi-heure avant de servir, ajoutez un bol de bouillon et des petites saucisses.

CHOUX DE BRUXELLES AUX MARRONS

*1 kilo de choux de Bruxelles, 50 grammes de
beurre, 200 grammes de marrons*

Faites griller à la poêle des marrons à moitié, au moins $\frac{1}{2}$ heure.

Quand vos choux de Bruxelles sont blanchis, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre et vos marrons déjà grillés. Sel, poivre. Cuisez à feu doux $\frac{1}{2}$ heure environ. Il faut que cela soit en ragoût.

Colette

COURGES EN SALADE

1 kilo de courges, de l'huile, du vinaigre, 5 œufs durs

Faites-les blanchir, coupez en morceaux sur la longueur et assaisonnez en salade, avec œufs durs.

Colette

COURGES FARCIES

1 kilo de courges, 300 grammes de chair à saucisses

Si elles sont moyennes, évidez-les par le bout coupées en tronçons de 15 à 18 centimètres, et bourrez-les avec une bonne farce de viande.

Cuisez à four doux.

Colette

ÉPINARDS AUX POMMES DE TERRE

1 kilo d'épinards, 1 oignon, 2 cuillères d'huile, 4 pommes de terre à chair jaune, 2 gousses d'ail, 6 œufs

Prenez 1 kilo d'épinards, faites-les cuire à l'eau salée.

Faites blondir dans un poêlon un oignon haché dans 2 cuillerées d'huile.

Ajoutez les épinards hachés puis quelques pommes de terre jaunes coupées en tranches.

Assaisonnez. Ajoutez 2 gousses d'ail. Couvrez d'eau bouillante. Laissez mijoter.

Servez avec des œufs pochés.

GÂTEAU DE LAITUE

2 laitues, un bol de béchamel, 2 œufs, 2 belles tranches de jambon maigre

Faites cuire des laitues à l'eau salée. Hachez-les, mêlez ce hachis à de la béchamel très épaisse et incorporez 2 œufs battus en omelette.

Assaisonnez.

Beurrez un moule à savarin.

Garnissez le fond avec du jambon maigre.

Versez le mélange et faites cuire au bain-marie au four pendant une petite heure. On aura gardé un peu de béchamel pour verser autour après le démoulage.

HARICOTS BLANCS FRAIS À LA TOMATE

*1 kilo de haricots blancs, 100 grammes de beurre,
2 oignons, 3 tomates*

Ecossez de beaux soissons frais.

Faites-les cuire 30 minutes à l'eau bouillante salée. Dans un poêlon, faites fondre un gros morceau de beurre dans lequel vous ferez revenir les oignons.

Ajoutez des tomates fraîches lavées et coupées en morceaux et faites mijoter avec les haricots pendant une demi-heure.

HARICOTS VERTS À L'ITALIENNE

1 kilo de haricots verts, de l'huile, 1 boîte de purée de tomates, 2 gousses d'ail, du persil

Commencez deux heures au moins avant de servir.

Chauffez de l'huile dans une poêle, versez-y une demi-boîte de purée de tomates (ou du coulis frais), 2 gousses d'ail hachées, sel, poivre, persil haché.

Ajoutez les haricots crus très bien épluchés et lavés (s'ils ne sont pas très jeunes, retirez les fils de côté.)

Arrosez d'eau bouillante et couvrez.

Ajoutez de l'eau bouillante au fur et à mesure de son évaporation (vérifiez l'assaisonnement).

LARDES POIRÉES

1 kilo de lardes, 1 bol de sauce blanche, 1 petit pot de crème fraîche

Le légume trop peu connu est excellent et vous pouvez en employer les feuilles et les tiges de façon différente. Les feuilles vertes se font absolument comme les épinards en branches.

Les tiges blanches se font blanchir, puis égoutter. Vous les coupez en morceaux d'un ou deux centimètres et les faites cuire dans une bonne sauce blanche que vous liez avec de la crème. Vous avez donc ainsi deux légumes en un seul.

Colette

LENTILLES MAÎTRE D'HÔTEL

*200 grammes de lentilles, 50 grammes de beurre,
du persil*

Faites cuire vos lentilles en les mettant à l'eau froide avec un peu de sel.

Quand elles sont tendres, mettez dans un poêlon un bon morceau de beurre, du persil haché.

Ajoutez les lentilles, faites sauter et servez.

MOUSSERONS À LA CREME

Des jeunes mousserons, 50 grammes de beurre frais, du persil, 100 grammes de crème fraîche

Cueillez à l'automne de jeunes mousserons dans les pâtures.

Ne les épluchez pas, mais brossez-les rigoureusement. Lavez-les dans de l'eau bouillante salée pendant un quart d'heure.

Egouttez-les et remettez-les cuire avec du beurre frais, persil haché, sel et poivre.

Ajoutez de la crème fraîche et servez aussitôt.

OIGNONS FARCIS

Des gros oignons, 6 cuillères de riz, de la chapelure, 50 grammes de beurre

Choisissez de gros oignons fermes et sains (au moins 50 grammes chacun). Epluchez-les soigneusement ; puis partagez-les en deux dans leur épaisseur et faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante. Egouttez-les puis creusez-les avec un couteau pour obtenir des calottes d'un centimètre d'épaisseur. Réservez la pulpe enlevée. Pour douze calottes, faites cuire 5 ou 6 cuillerées de riz dans moitié eau, moitié lait, avec la pulpe d'oignons réservée. Salez.

Quand le riz est bien cuit et a absorbé le liquide, passez-le en purée. Vous ajouterez un peu de beurre. Dans un plat à feu, rangez les calottes d'oignons, remplissez-les en dôme de purée de riz à l'oignon. Saupoudrez de chapelure blonde, parsemez de parcelles de beurre. Mettez un peu d'eau dans le fond du plat et faites cuire au four, sans les griller.

Ces oignons farcis se servent en tant que légumes ou bien comme garniture autour d'une épaule de mouton ou d'un rôti de porc.

PAIN DE CHOU-FLEUR

1 chou-fleur, 1 bol de béchamel, 125 grammes de gruyère râpé, 4 œufs

Faites blanchir un beau chou-fleur. Laissez-le refroidir un peu, passez-le ensuite à la moulinette.

Faites une béchamel consistante. Incorporez-y le chou ainsi que 125 grammes de gruyère râpé.

Ajoutez 4 jaunes d'œuf, puis les blancs battus en neige ferme, et introduisez ce mélange dans un moule à charlotte tapissé de chapelure.

Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure à four chaud.

On peut accompagner ce pain d'une sauce tomate.

Servez bouillant.

PETITS POIS AU JAMBON

2 tranches de jambon cru de 250 grammes chacune, 1 oignon, 500 grammes de petits pois écosés, 1 cœur de laitue

Dans une cuillerée de graisse ou de beurre frais, faites roussir 500 grammes de jambon cru coupé en deux tranches, avec un oignon coupé en rondelles. Le jambon doit être bien revenu.

Retirez-le.

Mettez les petits pois écosés et remuez souvent.

Une fois les pois imprégnés de la cuisson et toute la graisse disparue, arrosez d'un verre d'eau tiède, et ajoutez un cœur de laitue.

Poivrez, ne salez pas. Laissez cuire pendant deux heures à tout petit feu.

Trente minutes avant de servir, remettez les tranches de jambon et laissez mijoter jusqu'au moment de servir.

POMMES DE TERRE DAUPHINE

500 grammes de pommes de terre, 500 grammes de pâte à choux, de l'huile à friture

Préparez une purée de pommes de terre un peu sucrée. Additionnez du tiers de son poids de pâte à chou sans sucre.

Façonnez en forme de petits bouchons. Parez de chapelure fine et faites frire à grande friture très chaude.

POMMES DE TERRE SOUFFLÉES

*1 kilo de pommes de terre longues à chair jaune,
de l'huile à friture*

Prenez des pommes de terre longues à chair jaune. Coupez-les dans la longueur, de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs.

Faites-les frire une première fois à friture pas trop chaude pour les ramollir. Retirez-les puis faites-les frire une deuxième fois sans qu'elles se touchent. Elles gonfleront aussitôt.

Servez-les bien chaudes.

PURÉE PROVENÇALE

300 grammes de tomates, 100 grammes de cèpes, 300 grammes d'aubergine, 300 grammes de courgettes, 1 ou 2 piments doux, de l'huile

Coupez en morceaux tomates, cèpes, aubergines, courgettes, un ou deux petits piments doux, à volonté.

Cuisez dans de l'huile, bien assaisonné, pendant deux heures au moins, à feu doux. Les légumes doivent être réduits en purée. Se mange seul ou en garniture.

Colette

RIZ À L'INDIENNE

1 kilo de riz indien

Prenez du riz de l'Inde. Salez au sel gris et faites bouillir 5 litres d'eau environ. Jetez-y 1 kilo de riz indien bien lavé. Quand le grain s'écrase facilement entre les doigts, retirez du feu, versez le contenu de la casserole dans une passoire, égouttez à fond.

Remettez le riz égoutté dans la casserole et faites-le sécher à feu très doux. Quand les grains se détachent les uns des autres, retirez. Remuez de temps en temps avec une fourchette pour faciliter l'évaporation de l'humidité.

Deuxième manière – deux verres d'eau pour un verre de riz. Laissez cuire sans remuer. Quand le riz s'écrase, le verser dans un plat et achever l'évaporation au four tiède ou à feu très doux.

Colette

SALSIFIS FRITS

1 kilo de salsifis, du vinaigre, 300 grammes de farine, 1 cuillère à café d'eau de vie, 1 œuf, de l'huile à friture

Voici la meilleure manière de manger les salsifis qui abondent en hiver.

Grattez-les et jetez-les à mesure dans un récipient contenant de l'eau vinaigrée, faites-les cuire dans beaucoup d'eau avec un peu de sel et une cuillerée de farine.

Pendant qu'ils cuisent, préparez la pâte à frire suivante : un quart de litre de farine, dans un grand bol, faites un trou au milieu ; ajoutez un verre d'eau froide petit à petit en délayant bien à la cuillère de bois. Travaillez jusqu'à ce que la pâte se forme. Salez, poivrez, ajoutez une cuillerée à café d'eau de vie et un jaune d'œuf. La pâte doit être épaisse.

Au moment de servir, chauffez la friture. Battez le blanc en neige, ajoutez-le à la pâte.

Trempez les salsifis dans la pâte et faites-les frire jusqu'à une belle couleur blonde.

TOMATES FARCIES À LA CHAIR À SAUCISSES

1 kilo de tomates moyennes, 100 grammes de pain, 1 oignon, 500 grammes de chair à saucisses, 1 œuf, de la chapelure, 50 grammes de beurre, du persil

Choisissez de belles tomates de grosseur moyenne. Partagez-les en deux dans le sens de l'épaisseur. Retirez les graines et le jus, faites-les dégorger en les saupoudrant de sel.

Préparez un hachis que vous obtiendrez en mélangeant la mie de pain baignée dans du lait. Ajoutez du sel, de poivre, du persil et un oignon haché, puis la chair à saucisses et un jaune d'œuf.

Garnissez-en chaque tomate en dôme. Saupoudrez de chapelure ; posez un petit morceau de beurre sur chaque tomate. Arrosez le fond du plat d'huile ou de beurre fondu et faites cuire au four environ une heure.

DESSERTS

*La table de l'auberge brille de
massepains, de fruits confits, de frian-
dises méridionales sucrées et resucrées.*

Colette

BANANES EN DAUBE

6 bananes bien mûres, 50 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, de la cannelle ou de la vanille

Prenez des bananes mûres, enlevez la peau.

Beurrez un plat, dressez-y vos bananes en couronne ou en étoile.

Ajoutez un peu de beurre dessus, du sucre en poudre, une goutte d'eau pour faire fondre le sucre, un peu de cannelle ou de vanille, et faites cuire au four comme des pommes.

Colette

BEIGNETS (PÂTE À FRIRE)

100 grammes de farine, 2 œufs, de l'huile à friture

Mélangez 100 grammes de farine, 2 œufs (jaunes et blancs), allongez régulièrement avec de l'eau (le beignet est plus léger qu'au lait).

Parfumez à votre goût. Surtout ne mettez ni sucre, ni sel, ni beurre, ni huile, ni levure, ni bière.

BISCUIT FIN DE SAVOIE

90 grammes de sucre en poudre, 20 grammes de sucre en poudre vanillé, 45 grammes de fécule, 45 grammes de farine de gruau, 10 grammes de levure anglaise, 5 œufs frais,

Cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine, et les blancs dans une autre terrine.

Mélangez le sucre en poudre et le sucre vanillé avec les jaunes.

Travaillez vivement le mélange avec un fouet, jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger.

Incorporez-y ensuite, la farine, et la fécule, puis les blancs battus en neige très ferme, avec un grain de sel et en dernier lieu la levure anglaise.

Versez le tout dans un moule beurré. Faites cuire à four doux.

BONBONS DE COCO (OU COCADES)

1 kilo de sucre, 800 grammes de pulpe de coco râpée, 1 gousse de vanille

Faites un sirop avec un kilo de sucre.

Quand il est fondu, ajoutez 800 grammes de pulpe de coco râpée très fin et une gousse de vanille. Laissez cuire pendant 15 minutes.

Retirez du feu et tournez votre coco avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il commence à refroidir.

Ensuite vous huilez un marbre, et vous déposez le coco par cuillerées sur le marbre, que chaque dépôt donne la grandeur d'une grande pièce de cinq francs.

Laissez refroidir pour les décoller.

Colette

CARAMELS

250 grammes de sucre, quelques gouttes de citron ou de café

Mettez au feu 250 grammes de sucre mouillé d'une tasse à café d'eau. Laissez blondir.

Avant de l'étaler, ajoutez le parfum désiré : quelques gouttes de citron ou de menthe ou de café ou de chocolat.

Versez sur une plaque huilée.

Laissez refroidir.

CHOUX À LA CRÈME

125 grammes de farine, 85 grammes de beurre, 1 pincée de sel, 3 œufs entiers, de la crème fouettée

Mettez au feu l'eau et le beurre dans une casserole.

Lorsque cela bout, versez la farine d'un seul coup. Remuez bien pendant quelques minutes.

Laissez refroidir et incorporez les œufs un à un.

Disposez en petits tas sur une tôle. Mettez au four, pas trop chaud.

Quand les choux sont refroidis, garnissez-les de crème fouettée.

CLAFOUTIS LIMOUSIN

125 grammes de farine, ½ paquet de levure, 6 œufs, 1 kilo de cerises noires, 150 grammes de sucre, 1 litre de lait

Au milieu de la farine disposée en fontaine, versez le sel, la levure, le sucre en poudre et les œufs. Travaillez le tout à la spatule pendant environ dix minutes. Incorporez le lait en remuant toujours pour obtenir un mélange bien lisse. Laissez reposer cinq minutes.

Pendant ce temps, prenez les cerises qui doivent être bien mûres. Lavez-les et équeutez-les. Puis placez-les dans une tourtière assez large, bien beurrée. Ensuite recouvrez-les du mélange préparé.

Mettez à four chaud pendant environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

Démoulez tiède et saupoudrez de sucre semoule avant de servir.

CRÈME AU CHOCOLAT

3 tablettes de chocolat de 100 grammes, 300 grammes de beurre, 280 grammes de sucre en poudre, 3 œufs

Pesez : trois tablettes. Dans l'autre plateau, même poids de beurre. Même poids (un peu moins) de sucre en poudre. Un œuf par tablette ; séparez les jaunes et les blancs.

Cuisez le chocolat, avec très peu d'eau, à consistance sirupeuse. Retirez du feu.

Ajouter, en tournant, le beurre concassé. Ensuite, le sucre. Ensuite les jaunes battus. Ensuite la mousse des blancs battus. Touillez le tout $\frac{1}{2}$ heure.

Colette

CRÈME CRUE AU CHOCOLAT

3 tablettes de chocolat de 100 grammes, 3 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, de la crème chantilly

Dissolvez 3 tablettes de chocolat à feu doux.

Prenez 3 jaunes d'œufs et 2 cuillerées de sucre en poudre. Battez-les vivement pendant un quart d'heure.

Ajoutez les blancs en neige et doucement le chocolat.

Garnissez un moule de biscuits, et versez la crème dedans.

Mettez au frais quelques heures. Démoulez puis couvrez d'une crème chantilly.

CRÈME MANON

½ litre de lait, 2 cuillères à soupe de farine, 2 œufs, du kirsch ou du cognac ou du rhum

Délayez 2 cuillerées à soupe de farine dans ½ litre de lait.

Faites bien cuire.

Lorsque cela devient ferme, ajoutez 2 jaunes d'œuf. Parfumez au kirsch, au cognac ou au rhum. Laissez refroidir.

Au moment de servir, ajoutez 2 blancs battus en neige.

Cette crème peut se manger avec un gâteau de riz ou un autre gâteau.

CRÈME RÉGENCE AUX BISCUITS

½ litre de lait, 4 œufs, 80 grammes de sucre, 150 grammes de biscuits à la cuillère, ½ verre de kirsch

Faites bouillir le lait avec le sucre et le sel. Cassez les œufs dans une terrine. Battez-les comme pour une omelette. Versez dessus le lait bouillant en tournant avec une cuillère de bois.

Mêlez-y les biscuits. Passez le tout au tamis (ou à la passoire fine).

Beurrez un moule à charlotte, versez-y le mélange. Faites cuire au bain-marie au four.

Démoulez la crème sur un plat. Rangez en couronne sur le dessus des moitiés d'abricots au sirop. Mettez sur chacun d'eux une cerise au sucre.

Puis versez dessus une marmelade d'abricots délayée avec un peu de kirsch.

CRÊPES ALSACIENNES

250 grammes de farine, 20 grammes de sucre en poudre, 2 œufs, ½ litre de lait, 1 zeste de citron, 100 grammes de raisins de Corinthe, du sucre vanillé

Mélangez 250 grammes de farine, 20 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel.

Délayez avec 2 œufs entiers et le lait par petites quantités.

Ajoutez un zeste de citron râpé finement.

Versez un peu de cette pâte au fond de la poêle chauffée et beurrée, parsemez dessus des raisins de Corinthe lavés.

Retournez, saupoudrez de sucre vanillé et servez très chaud.

CROQUETS AUX AMANDES

3 œufs, ½ litre de sucre, 100 grammes de farine, des amandes coupées en lamelles, 1 paquet de levure alsacienne

Tamisez la farine, faites-en une fontaine.

Cassez les œufs et mélangez bien.

Ajoutez le sucre, les amandes. Formez une boule, que vous laisserez reposer ¼ d'heure.

Étendez-la en bandes de un centimètre d'épaisseur.

Faites cuire à four chaud et servez aussitôt.

CROÛTES AUX FRUITS

6 biscottes, 50 grammes de beurre, de la compote de fruits rouges, 50 grammes de sucre, du kirsch ou du marc

Prenez une biscotte par convive. Faites-les dorer dans une poêle, au beurre.

D'autre part, vous aurez préparé une compote de fruits rouges printaniers avec des fraises, des framboises et des groseilles.

Aromatisez cette compote avec du sucre et du kirsch (ou marc) et versez-la sur les croûtes très chaudes placées dans le plat à servir qui aura été réchauffé.

FLAN DE POMMES À L'ALSACIENNE

1 pâte brisée, 500 grammes de pommes, 2 œufs, 1 cuillère de crème fraîche, 50 grammes de sucre, 1 noix de beurre

Faites une pâte brisée.

Garnissez-en un moule à gâteaux à rebord un peu haut.

Coupez des pommes fondantes pelées, en tranches bien rondes comme pour les beignets.

Arrangez-les en couronne de manière à recouvrir le moule à gâteaux d'une sorte de rosace.

Battez un ou deux œufs avec une cuillère de crème ou de bon lait. Ajoutez une cuillère de sucre, une petite noix de beurre, un peu de cannelle.

Arrosez les pommes de cette crème et faites cuire au four doux environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

Pour servir, saupoudrez le gâteau de sucre.

GALETTES SALÉES

*100 grammes de beurre, 500 grammes de farine,
15 grammes de sel, 1 œuf, un peu de lait*

Mélangez la farine avec le sel et le blanc d'œuf, ajoutez le beurre et le lait.

Travaillez bien l'ensemble et coupez en rond avec un verre.

Dorez avec le jaune, cuisez à four moyen.
Les galettes doivent être bien colorées.

GÂTEAU AUX AMANDES

4 œufs, 100 grammes de sucre en poudre, 25 grammes de fécule de pomme de terre, 25 grammes d'amandes hachées, du zeste de citron

Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajoutez ensuite la fécule, les amandes hachées et le zeste de citron râpé. Travaillez bien l'ensemble.

Fouettez les blancs en neige très ferme. Mélangez le tout.

Versez dans un moule rond beurré et fariné.

Puis faites cuire à four doux pendant 25 minutes.

GÂTEAU BERRICHON

250 grammes de beurre, 60 grammes de farine, ½ litre de lait, 6 œufs, 20 grammes de sucre

Faites fondre le beurre. Ajoutez la farine, le lait sucré.

Remuez jusqu'à la consistance d'une pâte épaisse.

Laissez refroidir. Ajoutez les jaunes d'œufs et ensuite les blancs battus en neige.

Versez la préparation dans un moule caramélisé. Puis faites cuire à four doux pendant 30 minutes.

GÂTEAUX DE COINGS

1 kilo de coings écrasés sans jus, 1 kilo de sucre, de la crème à la vanille

Lorsque vous faites la gelée de coings, prenez les fruits qui restent dans le tamis après avoir préparé la gelée. Passez ces fruits au moulinet ; mettez cette purée à cuire avec un poids égal de sucre, sur feu moyen. Remuez sans cesse.

Lorsque, en remuant, vous pouvez apercevoir le fond de la bassine, prenez un peu de cette pâte entre le pouce et l'index, cela formera un filet. Versez alors cette pâte dans des bols et faites refroidir.

Ces gâteaux de coings, démoulés, sur une jatte et entourés de crème vanille bien épaisse, sont exquis.

GÂTEAU DE PAIN

600 grammes de mie de pain rassis, 2 œufs, 1 litre de lait, 75 grammes de sucre, 150 grammes de raisins de Corinthe, du caramel liquide, de la vanille ou ½ citron

Prenez environ 500 à 600 grammes de mie de pain rassis. Frottez-la bien entre les mains pour l'émietter.

Battez 2 œufs entiers dans un saladier.

Versez sur les œufs battus un litre de lait bouillant bien sucré et aromatisé de vanille ou de citron.

Mettez dans une terrine la mie de pain, et versez par-dessus le lait en remuant jusqu'à ce que la pâte soit bien imprégnée. Terminez en ajoutant 125 à 150 grammes de raisins de Corinthe.

Versez dans un moule bien caramélisé et placez au four bien chaud pendant $\frac{3}{4}$ d'heure.

Une fois cuit, sortez le gâteau du four.

Laissez-le refroidir et démoulez-le.

GÂTEAU DE PLOMB

*250 grammes de farine, 180 grammes de beurre,
30 grammes de sucre en poudre, 4 grammes de
sel, 2 jaunes d'œufs, ½ verre de lait*

Mélangez la farine, le sucre, le sel.

Ajoutez 180 grammes de beurre.

Pétrissez le tout ensemble, en intégrant bien
le beurre.

Ajoutez 2 jaunes d'œufs et le lait.

Puis étendez bien la pâte pour former une
galette.

Cuisez à four chaud pendant 30 minutes
environ.

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

500 grammes de pommes de terre, 125 grammes de chocolat, 85 grammes de sucre

Faites une purée avec les pommes de terre : après les avoir passées au presse-purée, écrasez-les encore au pilon pour en faire une pâte lisse.

Ajoutez le sucre et le chocolat fondu dans très peu d'eau.

Mettez le moule à tarte dans de l'eau très chaude.

Essuyez le vivement et étalez-y bien la pâte. Laissez refroidir et démoulez.

GÂTEAU DE RIZ AUX GROSEILLES

300 grammes de groseilles, 1 verre d'eau, 100 grammes de sucre, 6 cuillères à soupe de riz, ½ litre de lait, 3 œufs, du caramel, du sirop de groseilles

Mettez à cuire les groseilles pendant une demi-heure avec l'eau et 100 grammes de sucre.

D'autre part, faites cuire une cuillerée à soupe de riz par personne dans du lait sucré.

Quand le riz est bien cuit, incorporez un œuf entier et deux jaunes d'œufs, puis les deux blancs battus en neige. Garnissez avec cette préparation un moule caramélisé.

Faites cuire 45 minutes au bain-marie dans le four.

Démoulez au moment de servir et arrosez avec le sirop de groseilles.

GÂTEAU LOZÈRIEN

3 cuillères de riz, 125 grammes de pain, ½ litre de lait, 2 cuillères à soupe de farine, 5 œufs, 3 cuillères à soupe de sucre, 100 grammes de pruneaux, 100 grammes de raisins de Corinthe, 50 grammes de beurre

Faites crever à l'eau 3 cuillerées de riz.

Coupez en tranches 125 grammes de pain.

Versez dessus ½ litre de lait bouillant.

Délayez à part 2 cuillerées à soupe rases de farine avec un peu de lait, 5 œufs entiers, 3 cuillerées de sucre, un peu de sel.

Lorsque le riz est gonflé, égouttez-le et mêlez le tout. Ajoutez les pruneaux que vous avez fait tremper quelques heures dans de l'eau sucrée, et les raisins de Corinthe.

Beurrez un plat à gratin. Versez-y votre préparation. Parsemez de petits morceaux de beurre.

Puis mettez à four moyen pendant 30 minutes

Ce gâteau se mange froid.

GÂTEAU MOUSSELINÉ

250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de féculé, 6 œufs, 1 zeste de citron

Battez les blancs d'œufs en neige.

Battez les jaunes avec le sucre, la féculé.

Puis peu à peu ajoutez les blancs en neige et le zeste de citron finement râpé.

Versez dans un moule à gâteaux.

Puis faites cuire pendant 20 minutes à four doux.

Vous pouvez servir ce gâteau léger avec une salade de fruits ou une crème.

GÂTEAUX SECS

100 grammes de crème fraîche, 100 grammes de sucre, 100 grammes de farine

Mettez la crème dans un bol.

Ajoutez le sucre en poudre. Mélangez.

Ensuite incorporez la farine et une pincée de sel.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de lait.

Beurrez et farinez une plaque.

Disposez la pâte par petit tas et cuisez à four chaud pendant une vingtaine de minutes : les gâteaux doivent être dorés.

GAUFRES

250 grammes de farine, 1 verre d'eau, 1 verre de lait, 2 œufs, 25 grammes de levure

Faites dissoudre la levure dans le lait tiède.

Refroidissez avec l'eau. Délayez petit à petit la farine avec le mélange d'eau et de lait.

Ajoutez-y une pincée de sel et les œufs battus comme pour une omelette.

Faire cuire dans le gaufrier graissé avec de la couenne.

Saupoudrez de sucre des deux côtés, une fois que les gaufres sont cuites.

LES MERVEILLES

200 grammes de farine, 2 œufs, 50 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, 1 petit verre de kirsch, ½ citron, de l'huile à friture

Pétrissez ensemble 200 grammes de farine avec 2 œufs, 50 grammes de beurre, 30 grammes de sucre en poudre, un petit verre de kirsch et le zeste d'un demi-citron.

Pétrissez bien la pâte. Étendez-la deux fois et laissez-la reposer 30 minutes dans un endroit frais.

Étendez-la une troisième fois en bandes de 10 centimètres de largeur sur ½ centimètre d'épaisseur.

Jetez ces bandes dans la friture bouillante et laissez dorer.

Egouttez. Saupoudrez de sucre en poudre. Servez froid.

MADELEINES

25 grammes de farine, 25 grammes de sucre en poudre, 4 œufs, 250 grammes de beurre, 1 cuillère à soupe de rhum, 1 zeste de citron

Mettez dans une terrine 25 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers.

Battez le tout avec le batteur.

Travaillez bien l'ensemble. Ensuite mélangez 25 grammes de farine, 250 grammes de beurre fondu, une cuillerée à soupe de rhum, un peu de zeste de citron.

Beurrez les moules à madeleine, versez la pâte.

10 minutes de cuisson à four doux suffiront. Démoulez et laissez refroidir.

MILLET

2 cuillerées de farine, 2 cuillerées de sucre, ½ litre de lait, 2 œufs

Mélangez bien la farine, le sucre, une pincée de sel. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre moitié farine de froment et moitié farine de maïs.

Ajoutez les œufs et le lait.

Beurrez un plat à gratin avant d'y verser la pâte.

Cuisez à four chaud pendant 30 minutes.

Ce gâteau se mange chaud ou froid.

OMELETTE SOUFFLÉE VANILLE

100 grammes de sucre en poudre, 5 œufs, 1 pincée de sucre vanillé

Travaillez dans un saladier 4 jaunes d'œufs avec 100 grammes de sucre en poudre et une pincée de sucre vanillé.

Battez en neige les 5 blancs d'œufs. Puis mélangez avec les jaunes.

Dressez sur un plat long allant au four, en donnant la forme d'une omelette bombée.

Saupoudrez de sucre et passez à four doux pendant 12 minutes environ.

Cet entremets n'attend pas.

PÊCHES AU CASSIS

1 kilo de pêches, ¼ litre d'eau, 100 grammes de sucre, une gousse de vanille, 1 bouteille de crème de cassis de Dijon, un pot de gelée de cassis, 1 feuille de gélatine

Faites un sirop avec ¼ de litre d'eau et 100 grammes de sucre.

Ébouillantez des pêches de Montreuil pour en enlever la peau.

Faites-les cuire dans le sirop avec une gousse de vanille. Égouttez-les.

Préparez une feuille de gélatine et mêlez-la au sirop. Ajoutez ensuite de la crème de cassis pure de Dijon. Mettez plus de cassis que de sirop.

Ajoutez les pêches. Mettez au frais.

Pour que le dessert soit joli, servez chaque pêche entourée de sa gelée de cassis dans une petite cocotte en argent, en porcelaine ou dans une coupe de verre.

Colette

PÊCHES FLAMBÉES

1 kilo de pêches, ¼ litre d'eau, 100 grammes de sucre, du kirsch, 1 bol de crème pâtissière

Faites un sirop avec ¼ de litre d'eau, 100 grammes de sucre et un peu de kirsch.

Ebouillantez les pêches une minute.

Pelez-les et pochez-les dans le sirop.

Egouttez les pêches, dressez-les sur une crème pâtissière.

Arrosez de kirsch chauffé et enflammez au moment d'apporter à table.

PETITS BEURRE

120 grammes de beurre frais, 250 grammes de farine, 150 grammes de sucre en poudre, 1 œuf

Pétrissez tous les ingrédients avec soin.

Roulez la pâte pour qu'elle fasse un demi-centimètre d'épaisseur.

Coupez en tranches. Vous leur donnerez la forme d'un carré.

Piquez chaque carré avec une fourchette.

Déposez-les sur une plaque à four et cuisez à four pas trop chaud.

Les petits beurre doivent être dorés

POIRES IMPÉRATRICES

1 kilo de poires, ½ verre de vin rouge, 100 grammes de sucre, ¼ litre d'eau, du riz, du lait, de la crème à la vanille

Faites un sirop avec ¼ litre d'eau et 100 grammes de sucre, ½ verre de vin.

Épluchez les poires entières.

Cuisez-les dans le sirop.

Faites cuire du riz dans du lait en y ajoutant une cuillerée de sucre et une pincée de sel.

Mêlez ce riz à une crème vanille.

Dans un plat, sur le riz, dressez en dôme les poires en guirlande, debout, la queue en l'air et nappez avec le sirop rouge dans lequel elles ont cuit.

POMMES EN ROBE DE CHAMBRE

500 grammes de pâte brisée, 100 grammes de sucre, 1 œuf, 6 pommes, de la cannelle ou de la confiture

Faites une pâte à tarte brisée en y incorporant une cuillerée de sucre et la moitié d'un œuf battu dont l'autre moitié servira à dorer les pommes avant de les enfourner.

Partagez la pâte froide en autant de portions que de pommes à enrober et donnez à chaque portion une forme ronde.

Videz chaque pomme avec le vide-pommes. Glissez du sucre et de la cannelle ou de la confiture à l'intérieur. Entourez avec la pâte. Soudez à l'eau.

Posez sur une plaque beurrée avec la sou-
dure en dessous. Dorez à l'œuf.

Cuisez à four moyen jusqu'à coloration très dorée.

POMMES EN SURPRISE

4 belles pommes, de la confiture, 2 œufs, 20 grammes de sucre en poudre

Épluchez 4 belles pommes. Videz chaque pomme avec le vide-pommes. Remplissez chaque pomme avec de la confiture.

Rangez les pommes dans un plat allant au four. Mouillez d'un peu d'eau ou de vin blanc. Cuisez à four moyen.

Lorsque les pommes sont cuites, couvrez-les d'une meringue faite avec les blancs d'œufs battus en neige et 20 grammes de sucre.

Remettez au four pour faire dorer, environ 10 minutes.

PUDDING

250 grammes de pain rassis, ¼ litre de lait, 4 œufs, 2 cuillères à soupe de rhum, 1 citron, 100 grammes de fruits confits, 100 grammes de raisins de Corinthe, 250 grammes de sucre en poudre, un peu de beurre, 5 grammes de sel

Dans une terrine, rangez par couches 250 grammes de pain taillé en tranches minces avec 250 grammes de sucre en poudre, un demi-litre de lait tiède.

Battez dans une autre terrine 4 œufs avec 5 grammes de sel, 2 cuillerées de rhum, le zeste d'un citron.

Le lendemain, vous pétrissez le tout avec les mains. Ajoutez une assiettée de fruits confits et les raisins de Corinthe.

Mélangez encore puis mettez la préparation dans un moule beurré et garni de papier blanc.

Cuisez à four modéré 3 heures environ.

LE PUDDING POLONAIS

½ litre de lait, 12 biscottes, 4 œufs, 125 grammes de raisins de Malaga, 125 grammes de raisins de Smyrne, vanille et sucre à volonté, un peu de beurre, une cuillère à soupe de rhum

Mettez le lait dans une casserole et faites-le bouillir. Ajoutez les biscottes, la vanille, le sucre.

Remettez à chauffer. Ajoutez les 4 jaunes d'œuf, puis les 4 blancs battus en neige et les raisins qui ont trempé dans le rhum pendant un quart d'heure.

Vous verserez le tout dans un moule largement beurré et enfournerez pendant $\frac{3}{4}$ d'heure à température modérée.

SABLÉS AUX RAISINS

250 grammes de farine, 125 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de beurre, 1 œuf, 125 grammes de raisins de Corinthe.

Pétrissez la farine avec le sucre, le beurre ramolli et l'œuf entier. Ajoutez les raisins.

Roulez la pâte avec un rouleau pour qu'elle ait 1/2 centimètre d'épaisseur.

Utilisez un verre pour découper les sablés ronds.

Disposez-les sur une plaque beurrée.

Mettez au four à température moyenne. Ils doivent être bien dorés.

SORBETS D'ORANGE À LA CRÈME

4 oranges, 1 citron, 100 grammes de sucre, 2 décilitres d'eau, 100 grammes de crème fouettée, de la vanille

Pressez le jus de 4 oranges et d'un citron.

Passez au tamis.

Faites le sirop de sucre que vous parfumez avec les pelures de vos fruits (sans les faire cuire.) Incorporez le jus des fruits. Quand le sirop est refroidi, vous enlevez les pelures.

Mettez dans la sorbetière jusqu'à consistance voulue.

Remplissez quatre moitiés d'oranges vidées avec ce sorbet.

Recouvrez en pyramide de crème fouettée vanillée et parfumez de zeste d'orange râpé.

Colette

SOUFFLÉ À LA VANILLE

3 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre, 6 décilitres de lait, 50 grammes de sucre, de la vanille, 6 œufs

Délayez trois cuillerées à soupe rase de fécule dans 3 cuillerées de lait froid.

Versez dans un demi-litre de lait bouillant, sucré et vanillé.

Cuisez en battant très fort.

Ajoutez 6 jaunes d'œufs et 6 blancs battus en neige.

Dressez en timbale. Cuisez 25 minutes à four chaud.

Servez chaud.

TIMBALE AUX PRUNEAUX

500 grammes de beaux pruneaux, 100 grammes de sucre, ½ verre de vin rouge, 1 cuillère à soupe de rhum, 100 grammes de raisins de Corinthe,

Mettez à gonfler dans de l'eau une livre de beaux pruneaux. Fendez-les sur le côté. Retirez le noyau.

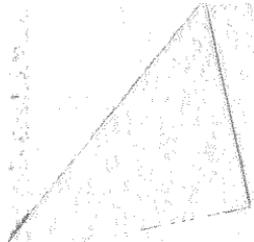
Cuisez-les 10 minutes avec le sucre, un peu de vin rouge et d'eau.

Quand le jus est bien réduit, vous laisserez refroidir.

D'autre part, mettez des petits raisins secs à macérer dans un peu de rhum.

Préparez la tarte dans un moule à bord haut (genre timbale), cuisez la pâte à vide.

Remplissez-la ensuite avec les pruneaux mêlés aux petits raisins et remettez 5 minutes au four.



TIMBALE MONTMORENCY

250 grammes de pâte Brisée ou sablée, 500 grammes de cerises ou une boîte de compote de cerises, 2 cuillères à soupe de kirsch ou de rhum, 100 grammes de sucre, de la gelée de groseilles

Faites cuire seule la pâte dans une tourtière à bords élevés. Mettez une plaque beurrée à l'intérieur pour l'empêcher de se boursoufler.

Faites une compote de cerises bien sucrée et parfumée au kirsch ou au rhum.

Liez-la avec de la gelée de groseilles fondu et remplissez la timbale.

TÔT-FAIT

*3 décilitres de lait, 2 œufs, 3 cuillères de farine,
30 grammes de sucre cristallisé, 1 gousse de
vanille*

Cassez un œuf frais.

Mélangez-y la farine jusqu'à ce qu'elle ne
forme plus de grumeaux.

Ajoutez l'autre œuf en tournant toujours.
Puis versez le lait bouillant sucré et vanillé.

Mélangez bien le tout.

Versez dans un plat beurré et mettez à four
modéré.

Servir quand le Tôt-fait est bien doré.

TRUFFES AU CHOCOLAT

125 grammes de chocolat râpé, 60 grammes de beurre frais, 1 cuillère à soupe ½ de lait

Faites fondre le chocolat avec la cuillerée et demie de lait, au bain-marie.

Laissez un peu refroidir. Ajoutez le beurre, par morceaux. Vous travaillerez bien pour que le mélange soit parfait.

Laissez durcir la pâte en la plaçant quelques heures dans un endroit frais.

Faites alors les boules et roulez-les dans du granulé de chocolat ou dans un mélange de cacao et de sucre en poudre.

TUILES À LA PEAU DE LAIT

De la peau de lait qui a bouilli, même quantité de farine et de sucre

Conservez pendant deux ou trois jours, la peau de lait cuit que peu de personnes aiment.

Ajoutez la même quantité de farine et de sucre. Mélangez bien.

Étendez cette pâte avec les doigts en petites galettes très minces de forme ovale, sur une tôle beurrée.

Mettez à four modéré quelques minutes.

Détachez les tuiles vivement en soulevant avec un couteau et posez-les sur le rouleau à pâtisserie ou à défaut sur une bouteille, afin qu'elles prennent bien une forme arrondie.

BOISSONS

*Depuis l'enfance, je connais le vin
français et je le tutoie.*

Colette

Les préférences de Colette :

Champagne Pommery.

Vins blancs de Chablis, de Sancerre.

Vin rosé de Saint-Tropez.

Le "tendron" méditerranéen.

Vins rouges de Bourgogne, du Beaujolais.

L'eau de Perrier : "Une eau qui rit. Une eau qui est dans la bouche comme une gorgée de champagne et une poignée d'aiguilles" (texte de publicité)

Crème de cassis

Mettez à macérer 1 kilo de cassis dans un pot avec ½ litre d'eau de vie.

Laissez macérer à la chaleur de l'été.

Passez au tamis et recueillez le jus (Sido of-frait la pulpe à ses poules.)

Puis ajoutez 400 grammes de sucre dissout dans un verre d'eau que l'on a fait fondre à chaud.

Mettez en bouteille et laissez reposer pendant au moins un mois.

Kir

Un petit fond de crème de cassis (suivant le goût) arrosé de vin blanc aligoté.

Ratafia

Prenez 1 litre de jus de pomme, ½ litre de goutte, 1 livre de sucre en poudre. Vous mélangerez le tout.

Faites chauffer pendant une heure, à feu très doux.

Puis laissez refroidir avant de mettre en bouteilles.

C'est un apéritif excellent.

Vin de noix

Dans un pot en grès, coupez 12 noix vertes cueillies en juillet. Mélangez avec un demi-litre d'alcool blanc et 3 litres de vin blanc. Laissez macérer pendant trois mois.

Ajoutez ensuite 500 grammes de sucre et faites macérer pendant un mois encore puis vous pourrez mettre en bouteilles.

Vin chaud

Faites chauffer à ébullition du vin rouge avec quelques rondelles de citron et d'oranges.

Ajoutez du sucre, environ 100 grammes pour un litre, de la cannelle et quelques grains de poivre. Mélangez bien le tout.

Vin d'Oranges

1 litre eau de vie ^{cognac, ou} ^{armagnac,}
4 litres vin, ^{blanc} ~~sec~~ ^{pas de sucre,}
4 oranges coupées en tranches
1 citron coupé en tranches
1 bâton vanille
1 kg sucre de canne
laisser macérer pendant
40 jours —
filtrer et mettre en
bouteilles
oranges : belles, et mûres.
facultatif : un clou de girofle.

Vin d'oranges

1 litre d'eau de vie (cognac ou armagnac, pas de marc)

4 litres de vin blanc sec

4 oranges coupées en tranches

1 citron coupé en tranches

1 bâton de vanille

1 kilo de sucre de canne

Laisser mariner pendant 40 jours.

Filtrer et mettre en bouteilles.

Oranges : belles et mûres

Facultatif : un clou de girofle

Colette

IDEES DE PETITS REPAS VITE FAITS
CONSEILS ET RECOMMANDATIONS
DE COLETTE

À TABLE

« Finis ton pain... Ne laisse pas d'eau rougie dans ton verre... Ne tiens pas ta fourchette de la main gauche... » Elle a sept ans. C'est bien tôt pour lui apprendre à aimer ce qu'elle n'aime pas.

GALETTE DES ROIS

Vous avez pensé à la Galette des Rois ?
Bien feuilletée, riche de beurre fin, salée à point ?
Surtout qu'elle soit grosse d'un petit haricot,
plutôt que du dangereux « nageur » de porcelaine.

FROMAGES

Non loin de mon village se façonnaient les soumaintrains, les rouges saints-florentins... habillés de feuilles de betteraves.

FROMAGE BLANC

De l'ail, de blancs oignons, des cerises, gros sel et poivre sur le fromage blanc à peine figé, le muscadet bien frais... Quand on ne peut pas faire mieux, c'est une manière d'aller à la campagne.

FROMAGE ET VIN

Mais qu'eussent pensé les vedettes de l'écran, à voir Polaire s'attabler devant un fromage de Munster à point et un litre de vin rouge ? Car elle aimait, disait-elle, « le fromage qui se tient mal et le vin qui n'a pas de goût ».

HUITRES

Des huîtres bien froides !... Oh ! oui, des portugaises, vertes sur leur belle nacre pure et difforme... Ne courez pas m'en acheter une douzaine. La portugaise est savoureuse à une petite table de terrasse, le verre de Chablis d'un côté, le vinaigre à l'échalote de l'autre, et dans un « bon » courant d'air.

LA FLOGNARDE

Un verre d'eau ou de lait, pincée de sel, trois cuillerées de sucre, deux œufs entiers. Mêlez avec les doigts, achevez la pâte au fouet, laissez monter 20 minutes, sur une tôle graissée. Puis 20 minutes à four vif, où la flognarde devient énorme. Mangez bouillant !

REPAS MAIGRES

Certaines envies de repas maigres me tentent comme des convoitises coupables. Mais justement, ces vendredis-là: « À déjeuner, me dit Pauline, il y a une omelette au lard et le reste de veau froid. »

PRIMEURS

Des saveurs incomparables : la première gorgée d'un verre d'orgeat frais ; la première framboise d'un petit panier bien cueilli – le premier croûton d'une frottée d'ail. Après nous continuons ; mais ce n'est plus la même lune de miel de bouche.

RAISINS

Le muscat noir et son excès de sucre, le chasselas dans sa chemise en papier de soie, le gaillac et sa grosse peau, le picardan bleu, la clairette ronde, l'olivette longue, la « panse » venue du Midi, - Vendémiaire nous les apporte, et Nivôse les remporte.

SOUPE AUX CERISES

Le jour où on ne cuisine pas. Un verre de lait par-ci, une lame de jambon par-là, et la soupe aux cerises de conserve avec des petits croûtons frits, - et puis on a liquidé le reste de fromage – c'est effrayant ce qu'on peut ingurgiter quand on ne mange pas...

VIN D'ORANGES

Quatre belles oranges mûres, en tranches minces, quatre litres de vin blanc, un citron finement taillé, un litre de bon cognac ou armagnac ; un kilo de sucre (canne) un bâton de vanille ; 40 jours de macération, filtrez, mettez en bouteille : vous avez, tonique, haut en goût, le fameux vin d'oranges.