

L'ECOLE DE CUISINE

REVUE MENSUELLE ILLUSTRÉE, PARAISSANT LE PREMIER DE CHAQUE MOIS
Véritable Revue Autodidactique de l'Art Culinaire

2^{ème} ANNÉE

DANS CE NUMERO
VOUS TROUVEREZ ENTRE AUTRES
LA RECETTE :

NUMÉRO 1

DU BROCHET A LA NAGE - DE LA
POULARDE A LA NEVA - DE LA SAUCE
AURORE - UNE GRANDE VARIÉTÉ DE
GATEAUX FEUILLETÉS ET.....

UNE ETUDE approfondie concernant LA PATE FEUILLETEE

POUR NOS
COURS
DE
CUISINE

veuillez voir
à la page 28

JANVIER 1936



PRIX 3 francs



AGENT DU SUD-EST:

H. M. BOBILLIER

INGÉNIEUR A. et M.

37, Rue Servient, 37, LYON

vous trouverez

AUX ARTS MENAGERS

Tout ce qui concerne votre Foyer

**ARMOIRES FRIGORIFIQUES -
MEUBLES DE CUISINE EN ACIER
OU EN BOIS LAQUÉ - CIREUSES**

NOTEZ BIEN L'ADRESSE : 37, Rue Servient, TÉL MONCEY 02-13

Le Gérant : J. MOUTAFIAN

Imp. VALENTIN, Givors

à votre réveil

Blécao

à votre goûter

Blécao

déjeuner instantané
aliment vitaminé,
léger, reconstituant,
à base de Blédine

5¹,50

la boîte de 275 gr.
pour 20 déjeuners

Etablissements JACQUEMAIRE
N° 156 à Villefranche (Rhône)



E. 422

de votre moule Gobel

vous retirerez un gâteau "bien pris", cuit à point.

Tous les modèles GOBEL, parfaitement étudiés, sont ainsi pratiques et durables. Leur variété vous permettra de faire des pâtisseries, entremets, sorbets, toujours appréciés, toujours renouvelés

En vente partout : moules à savarn, moules à glaces, à brioche, à baba, plaques à madeleines ; découpoirs, sorbetières "La Parisienne" etc...

S^{te} des Etabl. GOBEL Fils, Joué-les-Tours (I.-&-L.)

Au capital de 5.000.000 de francs



GBL



L'ECOLE DE CUISINE

REVUE MENSUELLE ILLUSTRÉE

VÉRITABLE REVUE AUTODIDACTIQUE DE L'ART CULINAIRE

LA SEULE REVUE CULINAIRE
DE LA RÉGION LYONNAISE

DIRECTION-RÉDACTION: 37, Rue Servient, 37 - LYON - TÉL. MONGEY 02-19

ABONNEMENTS: France et ses Colonies: 30 francs par an
Union Postale: 40 frs - Autres Pays: 50 frs

La Reproduction de nos Articles est Interdite, sauf Autorisation

exigez un MATTEI
seul créateur du
CAP CORSE



APÉRITIF TONIQUE

CAP CORSE
MATTEI

CRÉÉ EN 1872 A BASTIA
PAR L.N. MATTEI

Concessionnaire exclusif:
Etienne REYNAUD

MARSEILLE. 43, Rue d'Italie - Tél. C. 45-18
PARIS. Halle aux Vins, 24, 25, 26, Préau
des Cauts-de-Vie. Tél. Odéon 6415

*Pour la bonne table,
Pour la bonne cuisine*

ADOPTÉZ
LA MARGARINE
ASTRA
EXTRA-FINE TABLE

*EN VENTE DANS
LES MEILLEURES
MAISONS D'ALIMENTATION*

LA MOUTARDE DIAPHANE LOUIT
au Vinaigre de vin de BORDEAUX EST PARFAITE

à votre réveil

Blécao

à votre goûter

Blécao

déjeuner instantané
aliment vitaminé,
léger, reconstituant,
à base de Blédine

5¹/₅₀

la boîte de 275 gr.
pour 20 déjeuners

Etablissements JACQUEMAIRE
N° 156 à Villefranche (Rhône)



E. 422

de votre moule Gobel

vous retirerez un gâteau "bien pris", cuit à point.

Tous les modèles GOBEL, parfaitement étudiés, sont ainsi pratiques et durables. Leur variété vous permettra de faire des pâtisseries, entremets, sorbets, toujours appréciés, toujours renouvelés

En vente partout : moules à savann, moules à glaces, à brioche, à baba, plaques à madeleines; découpoirs, sorbetières "La Parisienne" etc...

St^e des Etabl. GOBEL Fils, Joué-les-Tours (I.-&-L.)

Au capital de 5.000.000 de francs



L'ÉCOLE DE CUISINE

REVUE MENSUELLE ILLUSTRÉE

VÉRITABLE REVUE AUTODIDACTIQUE DE L'ART CULINAIRE

LA SEULE REVUE CULINAIRE
DE LA RÉGION LYONNAISE

DIRECTION-RÉDACTION: 37, Rue Servient, 37 - LYON - TÉL. MORCEY 02-19

ABONNEMENTS: France et ses Colonies: 30 francs par an
Union Postale: 40 frs - Autres Pays: 50 frs

La Reproduction de nos Articles est Interdite, sauf Autorisation

exigez un MATTEI
seul créateur du
CAP CORSE

APÉRITIF TONIQUE
**CAP CORSE
MATTEI**
CRÉÉ EN 1872 A BASTIA
PAR L.N. MATTEI
Concessionnaire exclusif:
Etienne REYNAUD
MARSEILLE - 43, Rue d'Italie - Tél. C. 45-18
PARIS - Halle aux Vins, 24, 25, 26, Préau
des Eaux-de-Vie - Tél. Odéon 6415

*Pour la bonne table,
Pour la bonne cuisine*

ADOPTÉZ

LA MARGARINE

ASTRA

EXTRA-FINE TABLE

*EN VENTE DANS
LES MEILLEURES
MAISONS D'ALIMENTATION*

LA MOUTARDE **DIAPHANE** LOUIT

au Vinaigre de vin de BORDEAUX EST PARFAITE

LE MEILLEUR DESSERT

LES PETITS GERVAIS

suisses et demi-sel frais

Exiger la marque CH, GERVAIS

LES CRÈMES ET ENTREMETS

au

LAIT GALLIA CH. GERVAIS

concentré sucré

SONT LES MEILLEURS

SAUCISSONS

OLIDIA

LES MEILLEURS



Fromageries PICON, Saint-Félix (Haute-Savoie)

Fabricants de Gruyère Emmenthal, Frontière Suisse, Comté d'origine

Les boîtes Crème de Gruyère de la MÈRE PICON contiennent des bons primes Les primes offertes sont expédiées franco domicile aux ayants-droit après réception des bons-primes.

Echantillon gratuit sera envoyé à tous les détaillants en fromages et à MM les Restaurateurs qui nous en feront la demande

CRÈME DE GRUYÈRE DE LA MÈRE PICON

FOIES GRAS FRAIS ET AU NATUREL :: CONFITS OIES, CANARDS, DINDES, ETC.
Sa spécialité
SANS GRAISSE

MARQUE
DÉPOSÉE

LE DUROCHER

MARQUE
DÉPOSÉE

Garanti pur foies gras et truffes sans graisse

En vente dans toutes les bonnes maisons d'alimentation

MONT-DE-MARSAN :: Toutes conserves de luxe :: — LANDES —

Sommaire de ce Numéro

EN ORDRE ALPHABETIQUE

Allumettes fourrées.....	19
Allumettes à la Royale.....	17
Barquettes de fraises.....	19
Brochet à la nage.....	8
Champignons farcis.....	6
Chaussons aux pommes.....	20
Condés feuilletés.....	21
Consommé de volaille à la Royale...	5
Conversations.....	21
Cornets feuilletés.....	23
Court-bouillon.....	8
Crème Chantilly.....	19
Crème fouettée.....	19
Crème Pithiviers.....	24
Duxelles pour légumes farcis.....	6
Filet de bœuf à la Forestière.....	6
Galette feuilletée.....	23
Gâteau d'Artois.....	24
Gâteau Champigny.....	19
Gâteaux feuilletés.....	25
Gâteau Jalousie.....	25
Gâteau mille-feuilles.....	26
Glace Royale.....	17
Langues de bœuf.....	26
Marmelade de pommes.....	21
Menus pour janvier.....	12
La pâte feuilletée.....	15
Poularde à la Néva.....	9
Royale pour potages.....	5
Sauce Aurore.....	14
Sauce Béchamel.....	14
Sauce Chaudfroid blanche.....	10

PAR CATEGORIES

APPAREILS DIVERS

COURT-BOUILLON, p. 8. — DUXELLES POUR LEGUMES FARCIS, p. 6. — ROYALE POUR POTAGES, p. 5.

LEGUMES

CHAMPIGNONS FARCIS, p. 6.

MENUS

MENU POUR FETER "LES ROIS" p. 5.
MENU POUR JANVIER, p. 12.

PATISSERIE

ALLUMETTES FOURREES, p. 19. — ALLUMETTES A LA ROYALE, p. 17. — BARQUETTES DE FRAISES, p. 19. — CHAUSSONS-AUX-POMMES, p. 20. — CONDES-FEUILLETES, p. 21. — CONVERSATIONS, p. 21. — CORNETS FEUILLETES, p. 23. — CREME CHANTILLY, p. 19. — CREME FOUETTEE, p. 19. — CREME PITHIVIERS, p. 24. — GALETTE FEUILLETEE, p. 23. — GATEAU D'ARTOIS, p. 24. — GATEAU CHAMPIGNY, p. 19. — GATEAUX FEUILLETES, p. 25. — GATEAU JALOUSIE, p. 25. — GATEAU MILLE-FEUILLES, p. 26. — LANGUES DE BŒUF, p. 26.

POISSONS

BROCHET A LA NAGE, p. 8.

POTAGES

CONSOMME DE VOLAILLE A LA ROYALE, p. 5.

SAUCES

SAUCE AURORE, p. 14. — SAUCE BECHAMEL, p. 14. — SAUCE CHAUDFROID BLANCHE, p. 10.

TERMES CULINAIRES, p. 4

USTENSILES DE CUISINE, p. 11

VIANDE DE BOUCHERIE

FILET DE BŒUF A LA FORESTIERE, p. 6.

VOLAILLE

POULARDE A LA NEVA, p. 9.

Les Termes Culinaires

La clé de la compréhension



BLANCHIR	Mettre à l'eau et donner quelques bouillons pour attendre les denrées alimentaires ou pour leur enlever les impuretés, amertumes, etc.
BLANC MANGER	Sorte d'entremets glacé, à base de lait d'amandes.
BOUQUET GARNI	Assemblage de branches : de thym, laurier, cerfeuil, céleri, réunies par quelques tours de ficelle. S'emploie pour communiquer un bon goût à certaines préparations ; il ne faut pas oublier de le retirer avant de servir le plat.
BRAISER	Faire cuire avec peu de mouillement à feu doux, à l'étouffée, pour conserver tous leurs sucs aux viandes employées.
BRIDER	Serrer les cuisses et les ailes des volailles contre le corps en les maintenant dans cette position par une ficelle qu'on fait traverser le corps et dont on noue les deux bouts.
BRUNOISE	Légumes taillés en petits dés, pour garniture ou pour potages.
CASSON	Sucre en grains.
CARAMELAGE	Synonyme de CARAMELISATION. Faire brunir le sucre, sous l'action de la chaleur, sans y ajouter d'eau.
CHAPELURE	Mie de pain rassise, desséchée au four, pilée au mortier ou écrasée dans un torchon, puis passée au tamis. Quand on veut obtenir de la chapelure brune, on étale la chapelure sur une tôle et on la met au four pour lui faire acquérir une couleur dorée.
CHAUDFROID	Plat de volaille préparé à chaud et que l'on sert glacé.
CHAUDFROITER	Napper avec de la sauce chaudfroid.
CHEMISER	Couvrir d'une couche les parois intérieures d'un moule, soit avec de la gelée, biscuits, etc., pour en garnir le vide du milieu avec l'élément principal du mets.
CHIQUETER	Tenir verticalement un couteau et en tirer le dos de la lame sur une pâte pour y former des raies.
CISELER	Faire des incisions sur les viandes ou poissons pour en faciliter la cuisson des parties internes.
CLARIFIER	CLARIFIER LA GELEE : la rendre claire et limpide. CLARIFIER LE SUCRE : en enlever l'écume quand le sucre bout. CLARIFIER LES CEUFS : en séparer le blanc du jaune.
CLOUTER	Planter dans la chair des poissons, volailles ou légumes des truffes ou autres aromates taillés en forme de clous : CLOUTER UN OIGNON AVEC DES GIROFLES.
CONCASSER	Ecraser grossièrement et, par extension, diviser en morceaux irréguliers : BEURRE CONCASSE.
CONTISER	Faire des incisions pour y introduire des lames de truffes : CONTISER UNE VOLAILLE.

MENU ET RECETTES

pour Fêter « Les Rois »

(Dîner pour huit couverts)

CONSOMME DE VOLAILLE A LA ROYALE
BROCHET A LA NAGE
FILET DE BŒUF FORESTIERE
POULARDE A LA NEVA
GALETTE DES ROIS
CHAMPAGNE

CONSOMME DE VOLAILLE A LA ROYALE

Vous faites la veille un excellent bouillon de bœuf, additionné d'une poule ou d'abatis de volaille (voir la recette dans notre numéro de décembre).

Vous mettez dans une casserole 500 gr. de viande de bœuf hachée, bien maigre, prise dans la culotte ou dans la tranche de bœuf; vous y ajoutez trois blancs d'œufs, une carotte et un poireau coupés en dés (en morceaux); vous mélangez bien tout cela avec un petit fouet, puis vous y versez trois litres de bouillon FROID et

chaud. Vous beurrez un moule uni, vous y versez cette sorte de crème que vous faites pocher au bain-marie et au four, une vingtaine de minutes. Vous faites refroidir, vous démoulez, vous découpez en tranches d'abord, puis en dés, en losanges ou en étoiles, en vous servant d'emporte-pièces de même décor.

Lorsque le consommé est assez cuit, vous le passez. Pour cela vous mettez une serviette mouillée sur une grande terrine, vous y versez le consommé, puis vous serrez la



On passe le consommé à la serviette

bien dégraissé. Vous faites rapidement partir en ébullition tout en tournant avec le fouet, puis vous faites cuire ce bouillon lentement pendant une heure et demie à deux heures.

Vous préparez la ROYALE POUR POTAGES de la façon suivante: Vous mettez dans une terrine sel, poivre et trois œufs (ou par économie les jaunes des œufs dont vous avez pris les blancs pour clarifier le bouillon); vous battez un peu, puis vous y mélangez 1/4 de litre de bouillon très

serviette, pour en extraire tout le liquide. Il existe dans le commerce des anneaux spéciaux pour effectuer le serrage, mais à la rigueur, vous pouvez vous faire aider par une autre personne, qui tient les deux coins de la serviette qu'elle tord dans un sens pendant que vous la tordez dans le sens opposé.

Ce consommé une fois passé doit être très limpide. Vous le versez dans la soupière et vous y ajoutez la Royale découpée.

BROCHET A LA NAGE Veuillez voir la recette à la page 8

FILET DE BŒUF A LA FORESTIERE

Vous achetez un filet de bœuf d'un kilo environ que vous gardez au moins 24 h. dans la glacière pour qu'il soit bien tendre; vous le parez (enlever les nerfs), vous le piquez de lardons de lard gras salé, pour nourrir la chair pendant la cuisson; puis vous le ficelez, sans trop le serrer, en espaçant les tours de ficelle de 3 à 4 centimètres.

Pour PIQUER le filet vous procédez de la façon suivante : Vous placez le filet devant vous dans le sens de la longueur, vous enfoncez dans la chair, en commençant d'un bout du filet, une aiguille à piquer; vous la faites sortir un ou deux centimètres plus loin, toujours dans le sens de la longueur, pour qu'au découpage chaque tranche se présente régulièrement lardée; vous tirez l'aiguille jusqu'à la partie fendue qui se trouve vers la queue, dans laquelle vous mettez un lardon, vous tirez alors l'aiguille complètement, de façon que celle-ci en sortant entraîne le lard. Pour obtenir un piquage irréprochable, il faut que les deux extrémités du lard qui se trouvent hors de la viande soient d'égale longueur. Vous continuez ainsi de suite, par rangées pour recouvrir toute la surface.

Pour faire cuire le filet, vous mettez dans une cocotte ou une braisière, toutes les parures du filet, un peu de graisse, un petit oignon et une carotte coupés en rouelles, vous y posez le filet que vous faites revenir rapidement sur toutes les faces, puis vous arrosez d'un verre à madère de bon vin blanc ou de porto, vous assaisonnez le filet de sel et de poivre, vous couvrez le récipient et vous faites cuire au four, en comptant 13 à 15 minutes par livre. Il faut éviter l'ébullition du liquide. Vous arrosez de temps en temps, en rejetant dessus, avec une cuillère, le jus de la cuisson.

Tout en surveillant la viande, vous préparez la garniture composée de CHAMPIGNONS FARCIS. Pour cela vous prenez une dizaine de gros champignons (plus si vous voulez en servir deux par personne); vous en supprimez la partie terreuse du côté de la racine, vous séparez les têtes

des queues, vous les lavez bien, un par un en les frottant entre les doigts dans un grand récipient d'eau. Vous les mettez au fur et à mesure dans une terrine d'eau citronnée.

DUXELLES POUR LEGUMES FARCIS.

— Vous faites chauffer dans une casserole un peu d'huile, vous y faites revenir 50 gr. d'oignon finement haché, puis vous y ajoutez une cuillerée d'échalote hachée; vous tournez encore quelques minutes avec la spatule en bois, puis vous y ajoutez 250 gr. de champignons (queues ou parures de champignons si vous en avez) bien lavés, hachés et pressés dans un torchon; vous assaisonnez de sel et de poivre, vous faites revenir 5 à 6 minutes en plein feu en remuant avec la spatule; puis vous versez un demi-décilitre de vin blanc que vous faites réduire, puis vous y ajoutez 2 cuillerées à soupe de purée de tomates, un peu de jus de veau (si vous en avez), une pointe d'ail, et 25 gr. de mie de pain émiettée; vous mélangez quelques instants sur le feu; puis vous y ajoutez, hors du feu, une pincée de persil haché. Cette Duxelles doit être assez consistante.

Quant aux têtes de champignons, après les avoir bien égouttées, vous les rangez sur une plaque beurrée et huilée, en les plaçant le côté creux au-dessus, vous les arrosez d'un peu d'huile, vous les assaisonnez de sel et de poivre, et vous les faites cuire aux trois quarts (puisqu'on les remettra au four pour les gratiner), 5 à 7 minutes à four chaud.

Vous remplissez ces têtes avec la Duxelles, que vous dressez en dôme, vous en saupoudrez la surface avec de la chapelure, vous les arrosez d'un peu d'huile ou de beurre fondu, et vous les faites gratiner à four assez chaud.

Dès que votre filet de bœuf est cuit, vous le retirez et vous le laissez reposer un peu avant de découper. Vous dégraissez le jus et vous le passez au travers d'une passoire fine, vous déglacez le récipient en

(Voyez la suite à la page 28.)

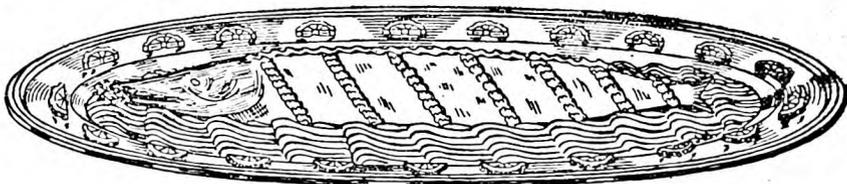
NOTIONS CULINAIRES

concernant le Brochet



Le brochet est un poisson à petites écailles. Son corps est allongé, sa tête aplatie et la mâchoire inférieure en pointe est plus allongée que la supérieure. Sa grande gueule est garnie de dents recourbées en arrière, aiguës et tranchantes. Le dos est de couleur vert noirâtre, les flancs d'un vert pâle, le ventre blanc.

Sa voracité est légendaire, ce qui lui a valu le surnom de : requin des eaux douces. Il est sans pitié, et lorsqu'il a bien faim, il n'hésite pas à attaquer les moins forts de ses frères. La femelle, à l'époque de la ponte, est dolente et lourde, mais les mâles sont galants et l'accompagnent dans les coins propices qu'elle cherche pour déposer ses œufs, et ils ne la quittent pas jusqu'à ce qu'elle soit délivrée. Mais, malheureusement, la galanterie des jeunes mâles est bien mal récompensée. La femelle qui, pour ainsi dire malade, ne se nourrissait que de fretins étourdis qui passaient à proximité d'elle, devient, après la ponte, d'une telle voracité que, si elle n'a rien à sa portée pour assouvir sa faim, elle attaque sans pitié ses galants.



Brochet à la Nage

(Voyez la recette à la page 8.)

On trouve le brochet dans les étangs, rivières ou fleuves; mais plus particulièrement dans les cours d'eau peu rapides. Il se plaît dans les profondeurs où le courant est plus atténué, dans les tournants sans courant, à l'embouchure des bras morts. En étang, il reste toujours dans les profondeurs. Il se tient à l'affût dans les herbes, les roseaux et les anfractuosités des bords. Il s'élance comme une flèche sur ses proies : petits poissons, vers, grenouilles. Quand il s'agit d'un poisson, il l'attrape par le travers du corps, le tue à moitié dans ses redoutables mâchoires, et dans son élan l'emmène au fond de l'eau; là, il le lâche, pour l'attraper par la tête et l'engloutir. Il s'en va ensuite tranquille en quête de nouvelles victimes.

En général, c'est de décembre à mars qu'on capture les plus gros brochets qui, pour la plupart, sont des femelles. Celles-ci ont le corps plus courts mais plus larges que les mâles.

Le brochet contient un grand nombre d'arêtes très fines. Son foie est excellent, mais ses œufs passent pour être nocifs.

NETTOYAGE. — Vous mettez le brochet sur le dos, le côté de la queue tourné vers vous. Vous tenez les deux nageoires ventrales et vous grattez avec un couteau à écailler, en commençant le grattage du côté de la tête et en poussant le couteau toujours devant vous, c'est-à-dire le mouvement doit aller vers la tête. Lorsque vous avez écaillé jusqu'aux nageoires ventrales, vous mettez le brochet sur le côté, vous le tenez par la queue et vous tirez un peu vers vous pour tendre la peau au moment de gratter; maintenant vous poussez votre couteau du côté du ventre vers le dos, en diagonale, vous commencez encore le grattage du côté de la tête pour descendre vers la queue. Vous coupez les nageoires avec des ciseaux.

Vous coupez le trou de l'anus, vous coupez les ouïes, en faisant attention de ne pas vous piquer les doigts avec les dents pointues comme des aiguilles, et, du côté de la tête, vous essayez de tirer toutes les entrailles; à la rigueur vous passez un doigt dans le trou agrandi de l'anus pour bien détacher la membrane qui adhère à l'arête dorsale et sous laquelle se trouve du sang noirâtre. Vous lavez bien à grande eau, en tenant cette partie vidée sous le robinet.

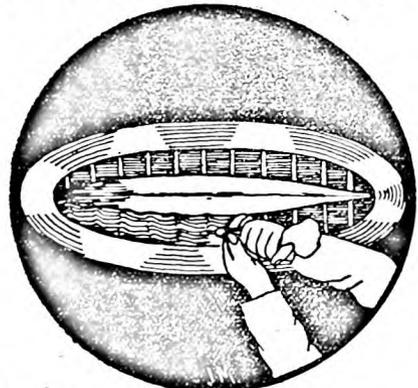
CUISSON. — On fait généralement court-bouillonner le brochet. Quelquefois on le sert en filets frits, braisé au vin blanc sur fond d'aromates. Lorsqu'il s'agit de brochetons, on les fait griller comme des maquereaux. Sa chair pilée est employée à la confection de délicieuses quenelles.

BROCHET A LA NAGE

Vous préparez un COURT-BOUILLON de la manière suivante: Vous coupez en rondelles deux petites carottes, un oignon et deux échalotes; vous les mettez dans une marmite, vous y versez six litres d'eau, deux verres de vinaigre, vous y ajoutez

nettoyez votre brochet en vous conformant aux explications données ci-dessus.

CUISSON AU COURT-BOUILLON. — Lorsque votre brochet est vidé et bien lavé, vous mettez ses barbillons dans la gueule pour que celle-ci reste entr'ouverte, pen-



Le dressage de la mayonnaise autour du brochet

150 gr. de gros sel, une dizaine de grains de poivre écrasés, et un bouquet garni, composé de: persil, thym, laurier attachés ensemble avec un bout de ficelle. Vous couvrez et vous faites cuire pendant une heure.

Pendant que ce court-bouillon cuit, vous

dant la cuisson. Vous posez le poisson, couché sur le ventre, dans un torchon de cuisine, dans lequel vous l'enveloppez, sans déplacer le poisson. Retenez bien que le poisson conservera la forme que vous lui donnez dans le torchon. Après avoir ficelé les deux bouts de ce dernier, vous posez
(Voyez la suite à la page 28.)



Les Classiques de la Cuisine

POULARDE A LA NEVA

Pour la préparation de ce plat, il vous faut : 3 litres environ de gelée, une belle poularde de Bresse, un foie gras de 6 à 700 gr., une macédoine de légumes.

Vous préparez la veille une gelée d'aspic en vous conformant à la recette que nous avons expliquée dans notre numéro de décembre à la page 17.

Pendant sa cuisson, vous nettoyez votre poularde que vous aurez choisie bien en poitrine, plutôt charnue que grasse, puisqu'elle est destinée à être pochée, et non rôtie. Après avoir plumé et flambé votre poularde, vous la videz en ayant soin de

lement contre le corps le bout des pilons, dont vous aurez retranché les pattes au-dessus de la jointure.

Lorsque le bouillon de votre gelée a cuit quatre à cinq heures, vous placez votre poularde nettoyée, bridée et frottée de citron dans un grand récipient, dans lequel vous versez le bouillon au travers d'un chinois ou d'une passoire, vous y mettez un oignon, une carotte en rouelles, un bouquet garni, quelques grains de poivre et un peu de sel. Vous faites partir en ébullition, puis vous couvrez, vous diminuez l'intensité de la chaleur pour faire pocher la poularde,



POULARDE A LA NEVA

ne laissez aucun débris de poumon dans le coffre de la carcasse. (Veuillez voir à la page 13 la manière de vider la volaille.)

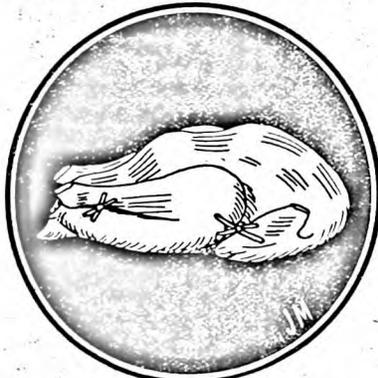
Vous enlevez ensuite l'os de la fourchette qui se trouve en haut de la poitrine (position debout), du côté du cou, que vous pouvez couper soit avec des ciseaux, soit avec la pointe d'un couteau ; puis avec une aiguille à brider garnie de ficelle, vous attachez la grosse jointure des cuisses aux ailerons en prenant avec la peau du cou que vous aurez laissé un peu long au moment de couper le cou. Vous attachez éga-

sans ébullition, 50 à 60 minutes, suivant son importance. Vous laissez refroidir la poularde dans sa cuisson même (si vous la sortez chaude elle se dessècherait en refroidissant). Lorsqu'elle est froide, vous la retirez, vous dégraissez bien le bouillon et vous la clarifiez avec des blancs d'œufs (comme il est expliqué dans notre numéro de décembre).

Le lendemain matin vous procédez à la cuisson du foie gras, que vous aurez fait mariner avec un verre de madère et deux ou trois truffes bien lavées et brossées.

(Pour la cuisson, veuillez voir notre numéro de décembre). Vous laissez ce foie gras refroidir, sans découvrir, et quand il est bien froid vous le détaillez en autant d'escalopes que vous avez de personnes à servir. Vous régularisez ces escalopes avec un coupe-pâte et vous passez les parures au tamis fin, vous travaillez cette purée dans une terrine en y ajoutant 75 à 150 gr. de beurre ramolli en pommade, puis 60 à 100 gr. de crème épaisse ; vous n'en oubliez pas l'assaisonnement et vous gardez cette farce dans la glacière.

Ensuite, vous préparez la sauce CHAUD-FROID BLANCHE de la façon suivante : Vous faites fondre 50 gr. de beurre, vous y ajoutez 40 gr. de farine, vous faites cuire 2 ou 3 minutes en tournant avec une spatule ; puis vous mouillez ce roux avec trois



Poularde Bridée

quarts de litre de gelée clarifiée (et quelques cuillerées à café de lait cuit si vous en avez) ; vous remuez avec le fouet jusqu'à l'ébullition, puis vous laissez mijoter une demi-heure environ, sans plus remuer, pour que la graisse et l'écume remontent à la surface, que vous enlevez de temps en temps avec une cuillère.

Vers la fin de la cuisson, lorsque cette sauce est bien dépouillée, vous mettez dans une assez grande sauteuse deux jaunes d'œufs et 125 gr. de crème double, vous délayez bien avec le fouet puis vous y versez la sauce, en remuant toujours, puis vous mettez sur le feu cette sauteuse, dont vous fouettez le contenu, en grattant bien le fond, jusqu'à ce que l'ébullition se produise. Il faut maintenir cette ébullition pen-

dant six à sept minutes, toujours en tournant avec le fouet. Cette sauce doit être crémeuse mais pas épaisse, elle doit simplement bien napper la spatule ; si elle était trop épaisse vous y ajouteriez un peu de crème ou un peu de gelée. Vous passez cette sauce au chinois ou à l'étamine, vous rectifiez l'assaisonnement et vous laissez refroidir. Vous donnez de temps en temps quelques coups de fouet pour éviter qu'il se forme une peau à la surface.

Quant à la garniture, elle se compose d'une macédoine de légumes composée de : carottes, haricots verts, navets coupés en petits morceaux et petits pois ; tous cuits séparément à l'eau bouillante et salée. Tous ces légumes égouttés et refroidis doivent être liés avec une mayonnaise très serrée et sans gélatine si possible.

Avec cette macédoine liée, vous faites de petits aspics en comptant un par personne. Pour cela, vous mettez dans un bain de glace, dans un grand récipient, vos moules à aspics ronds ou à côtes, pour qu'ils soient bien glacés, SANS QUE L'EAU Y PENETRE. Vous remplissez ces moules de gelée mi-prise, c'est-à-dire liquide COMME DE L'HUILE ; vous laissez ainsi dans la glace jusqu'à ce que la gelée commence à se prendre (coaguler) autour des parois. A ce moment, vous videz rapidement ce qui n'est pas solidifié et dans le creux ainsi formé vous mettez de la macédoine froide, mais pas jusqu'aux bords pour pouvoir verser dessus encore un peu de gelée et couvrir la macédoine. Vous laissez bien prendre dans ce bain de glace.

Si vous ne voulez pas faire vous-même la macédoine, ou si vous êtes dans l'impossibilité de vous procurer des légumes frais, vous achetez une boîte de macédoine de conserve, vous égouttez les légumes sur la passoire, vous les rincez à l'eau quelques minutes, vous les égouttez, puis vous les liez avec la mayonnaise.

Revenant à votre poularde, vous en retirez les ficelles, vous la dépouillez de toute sa peau, vous la posez sur le dos et vous faites une incision horizontale au-dessus de l'aïeron (position sur le dos), vous passez la lame du couteau le long de l'os du sternum, et vous la glissez sur cet os jusqu'à l'incision précitée, pour enlever le blanc qu'on appelle : SUPREME. Vous détachez celui de l'autre côté, puis avec un

(Voyez la suite à la page 27)

Les Ustensiles de Cuisine

ET LEUR EMPLOI

BASSINE A FRITURE (6) : Bassine généralement en tôle emboutie, à bords évasés ou droits, à bec pour transvaser la friture, à deux poignées fixes, à tige de fixation pour maintenir suspendu au-dessus de la bassine le panier à fil tiré, dont les dimensions sont proportionnées à celle de la bassine.

BASSINE A PRALINE (7) : Bassine ressemblant au bassin à blancs d'œufs, à fond demi-sphérique, en cuivre non étamé, et à deux poignées fixes.

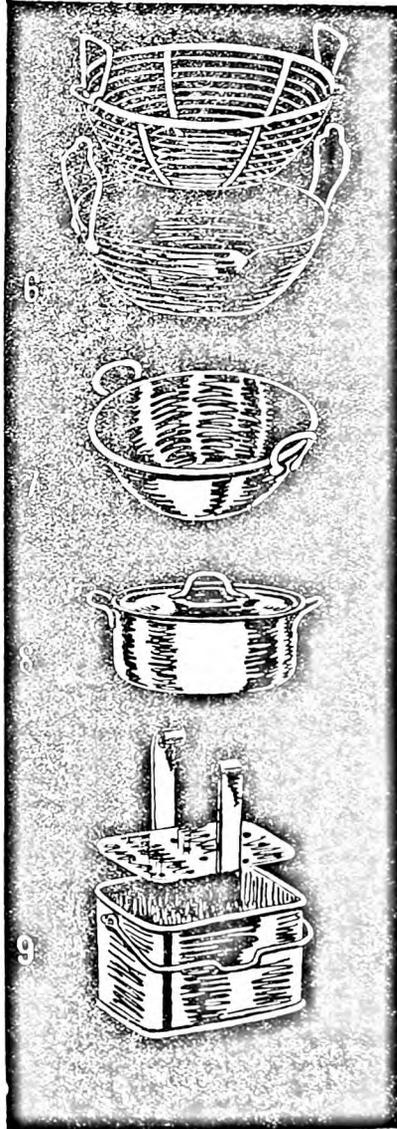
BASSINE A RAGOUT (8) : Sorte de petite marmite à couvercle, moitié moins haute que la marmite ordinaire.

BATTE A COTELETTES : Instrument en métal, assez lourd et plat, pour aplatir et rendre moins épaisses les viandes.

BATTERIE DE CUISINE : Ensemble des récipients employés pour la cuisson ou la préparation des produits alimentaires.

BOITE A ASPERGES (9) : Boîte à couvercle servant à la cuisson des asperges, munie d'une grille en tôle percée et à deux poignées, ce qui permet de retirer toutes les asperges à la fois, sans en endommager les têtes.

(A Suivre)





QUELQUES MENUS

pour Janvier



DEJEUNERS

PETITS SOUFFLES AU FROMAGE
NOISETTES DE VEAU A LA LIEGEOISE
CELERI BRAISE AU JUS
RIZ A LA MALTAISE

.....

ŒUFS MOLLETS JEANNETTE
MEDAILLONS DE BŒUF LORETTE
EPINARDS A LA CREME
FROMAGE
FRUITS

.....

BOUCHEES AUX CREVETTES
PAUPIETTES DE VEAU BONNE FEMME
RIZOTTO A L'ITALIENNE
FROMAGE
COQUILLES DE GELEE D'ORANGE

.....

CASSOLETTES DE CERVELLES MONTROUGE
FOIE DE VEAU SAUTE A L'ITALIENNE
ENDIVES A LA FLAMANDE
CREME FRITE AU CITRON

.....

MERLANS A LA RusSE
ESCALOPES DE RIS DE VEAU GRAZIELLA
ARTICHAUTS A LA LYONNAISE
FROMAGE
POMMES MERINGUEES

.....

GNOCCHI A LA ROMAINE
TURBOTIN FARCI AU VIN BLANC
LAIQUES BRAISEES
ILE FLOTTANTE

DINERS

POTAGE DEMARSY
EPIGRAMMES D'AGNEAU SAINT-GERMAIN
POMMES DE TERRE EN NOISETTES
FROMAGE
FRUITS

.....

POTAGE SAINTE
COQUILLES DE ST-JACQUES A LA NANTAISE
SAUTE DE LAPIN CHASSEUR
POMMES DE TERRE SOUFFLEES
POUDING DE BISCUITS

.....

POTAGE SOLFERINO
COTELETTES DE VEAU FOYOT
RAVIOLI AUX EPINARDS
FROMAGE
BEIGNETS DE POMMES

.....

POTAGE LAMBALLE
COTELETTES D'AGNEAU NELSON
CARDONS A LA MOELLE
FROMAGE
POIRES GLACEES A LA NAPOLITAINE

.....

CREME DE CELERI
POULET SAUTE CHASSEUR
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
SALADE
FROMAGE - FRUITS

.....

POTAGE MINISTRA
PETITS FLANS SUISSES
PAUPIETTES DE VEAU MARIE-LOUISE
CHOUX-FLEURS A LA POLONAISE
FROMAGE
FRUITS

Toutes les recettes de ces menus paraîtront dans les colonnes de nos prochains numéros.

L'Enseignement Culinaire en Gravures

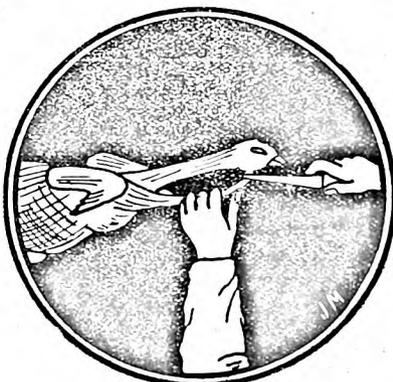
MANIÈRE DE VIDER UNE VOLAILLE



1. Faites disparaître les duvets sur une flamme.



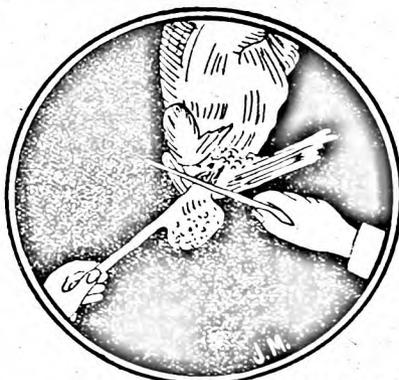
2. Coupez la peau du cou tendue avec la main gauche.



3. Détachez l'œsophage



4. Coupez le cou à la base.



5. Coupez le jabot vers les intestins.

(Voir la suite dans notre numéro de Février)



LES SAUCES DE BASE



La sauce béchamel

SAUCE LIQUIDE

Faites fondre 30 gr. de beurre dans une casserole. Quand ce beurre est fondu, retirez-le du feu, ajoutez-y 30 gr. de farine tamisée ; bien remuer avec une spatule pour former une sorte de pâte ; versez dessus un litre de lait cru, mettez sur le feu et remuez jusqu'à l'ébullition. Dès que celle-ci se produit, ajoutez-y un peu de sel, quelques grains de poivre, un petit oignon piqué d'un clou de girofle, diminuez l'intensité de votre feu, pour laisser ainsi cuire la sauce pendant 20 à 30 minutes. Passez-la à l'étamine et ajoutez-y un morceau de beurre. (Quelquefois on y met de la crème fraîche.)

REMARQUES. — Si vous voulez obtenir une sauce un peu plus épaisse, vous employez 50 gr. de beurre, autant de farine, et le reste des ingrédients désignés ci-dessus.

SAUCE TRES EPAISSE

Vous employez 100 gr. de beurre, 100 gr. de farine pour un demi-litre de lait. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, remuez avec le fouet, ajoutez le lait. Tournez avec le fouet. Dès que l'ébullition se produit, il faut remuer fort pour que les grumeaux, qui se forment, disparaissent et que la sauce forme une masse bien lisse comme de la pommade, et se détache bien de la casserole quand on la remue avec le fouet.

REMARQUES. — Cette sauce s'emploie généralement pour les farces. On y ajoute l'assaisonnement nécessaire au moment de son emploi.

SAUCE AURORE

Cette sauce tire son nom de sa couleur rosée. Pour l'obtenir, vous faites une sauce Béchamel, comme il est expliqué plus haut. Après avoir fait cuire et passé cette sauce, vous y ajoutez une ou deux cuillerées à soupe de purée de tomate et vous y mélangez un bon morceau de beurre.

POUR VOUS DESALTERER



agréablement et économiquement, pour boire en tout temps, même pendant les repas, essayez quelques gouttes

D'ANTÉSITE

dans un verre d'eau fraîche. Parfums : Citron, Anis, Menthe. Flacons 4 fr. et 8 fr.

POUR ADOUCIR LA GORGE



rafraîchir et assainir la bouche, parfumer discrètement l'haleine, rien n'est supérieur aux délicieux

CRISTALLIS

plus agréables et plus actifs que les cachous. La tube : 2 fr.

Vente en Gros et Usines : N. PERROT, ANTÉSITE à VOIRON (Isère)
Vente au détail : Toutes Pharmacies, Epiceries, Herboristeries



SA DEVISE :
FORCE ET BONTÉ



Col 60



L'IDÉALE

MARQUE DÉPOSÉE BOUCHAGE BREVETÉ S. A. D. G.

en verre très résistant, fabriqué au bois, muni d'un bouchage breveté S. C. D. G., très sûr, d'un usage très pratique et très économique pour toutes les

CONSERVES

Col 106



Col 80



**FRUITS, LÉGUMES
GIBIERS**

Demander ses Recueils
de Recettes Gratuits

**VIANDES, PATÉS
VOLAILLES**

Bien exiger la marque
.. L'IDÉALE ..

VERRERIES DES ISETTES (Meuse)

MOUTARDE



GREY-POUPON

AROME
PATRELLE

• DONNE
AU BOUILLON
Goût exquis
ET
Belle couleur dorée
—
Chez tous les Épiceries.

L'Inimitable

Orangeade D'Calmier

Type pulpe Cachet Or

est un véritable jus de fruit

BISCOTTES GRÉGOIRE



LA PHOSPHATINE DEUX FORMES

LA PHOSPHATINE spéciale sans cacao (considérablement blou) est recommandée à partir de 5 mois et dans tous les cas d'intolérance pour le lait, de défaut ou perte d'appétit, d'irrégularité ou même d'arrêt de croissance.

LA PHOSPHATINE normale aromatisée au cacao (3) est l'aliment de l'enfant à partir de 8 à 9 mois, ou davantage, surtout au moment du sevrage et pendant le croissant.

La Phosphatine facilite la dentition, aide la formation des os, donne force et santé.

LA PHOSPHATINE FALIERES, 1, rue Pasteur, CHARENTÉ (France)

Madame!

Rien de plus simple que de vous abonner à la Revue L'ÉCOLE DE CUISINE.

Veillez simplement nous retourner le bulletin qui se trouve au dos de cette page en y inscrivant votre nom et votre adresse. Pas d'attente devant les Bureaux de Poste, pas d'ennui d'aucune sorte. Il vous suffira de mettre votre enveloppe dans la première boîte aux lettres et la Direction de la Revue « L'ÉCOLE DE CUISINE » se charge, à ses frais, de l'encaissement du montant de votre abonnement.

Veillez noter que cette page hors texte ne nuit en rien à l'ensemble du présent numéro.



BULLETIN D'ABONNEMENT

à remplir et à envoyer à la Revue L'ÉCOLE DE CUISINE,
37, Rue Servient, LYON

MONSIEUR LE DIRECTEUR,

Veillez m'inscrire pour un abonnement d'un an à votre Revue
L'ÉCOLE DE CUISINE, à partir du 1^{er}.....

Je vous prie de faire encaisser par la Poste, tous frais à votre
charge, la somme de 30 francs, prix de cet abonnement.

(Signature.)

Nom

Adresse

(Prière d'écrire très lisiblement.)

Les Pâtes Principales

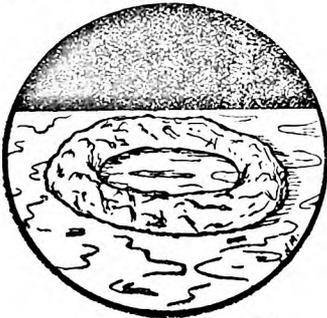


LA PÂTE FEUILLETÉE

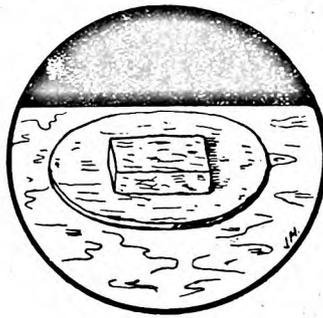
Cette pâte doit être préparée dans un endroit frais, surtout l'été, car la chaleur ne contribue guère à la réussite de la pâte feuilletée.

Il faut tamiser sur le marbre 250 gr. de farine de gruau de première qualité ; vous disposez cette farine en fontaine, au milieu de laquelle vous mettez 5 gr. de sel et, pour commencer, un décilitre d'eau froide ; vous faites fondre le sel dans cette eau, puis vous amalgamez assez vite la farine avec l'eau en tournant la main dans la fontaine et en faisant attention de ne pas détruire le cercle.

Dès que le mélange est formé, il faut cesser de remuer la pâte formée avec ce premier décilitre d'eau ; vous la retirez et vous mouillez le restant de la farine avec un nouveau décilitre d'eau environ que vous versez peu à la fois pour former la pâte de la consistance de celle que vous avez retirée. On ne met pas les deux décilitres à la fois, d'abord pour ne pas trop travailler la pâte, qui ne doit avoir aucune élasticité ; ensuite pour se rendre compte de la faculté absorbante de la farine et d'augmenter ou de diminuer la quantité de l'eau du deuxième décilitre, selon les besoins de la cause, pour obtenir une pâte ferme mais pas élastique du tout ; si on la tirait, elle doit plutôt se casser que s'allonger.



Farine dressée en fontaine



Le beurre sur la détrempe

Vous grattez avec le racloir le marbre et vos doigts, vous roulez la pâte en une boule, vous couvrez d'un linge et vous la laissez au frais pendant un quart d'heure. Cette pâte s'appelle : *la détrempe*.

En ce qui concerne le beurre, il faut choisir une qualité ne s'émiettant pas facilement. Le beurre de Charente et celui de la Touraine sont les meilleurs. Il faut que le beurre employé soit aussi ferme que la pâte. Si, pour une cause quelconque, votre pâte était mollette, il faut réduire la consistance de votre beurre en conséquence, en le maniant ; mais, dans ce cas, vous n'obtiendrez pas un résultat encourageant, c'est pourquoi il vaut mieux surveiller la détrempe pour qu'elle soit ferme.

Il vous faudra environ 225 gr. de beurre (la moitié du poids de votre détrempe) que vous aplatissez pour en former un carré de 2 centimètres d'épaisseur, vous l'épongez et à la rigueur vous le mettez dans la glacière pour qu'il ait la même consistance que la détrempe. Si le beurre était trop dur, on le tape sur le marbre fariné, pour qu'il ne colle pas, en plusieurs reprises et en le tournant dans tous

les sens, ce qui le rend plus souple.

La détrempe étant reposée, vous la mettez sur le marbre légèrement fariné, vous la dressez en une galette ronde de 3 à 4 centimètres d'épaisseur, en vous servant du rouleau ou en tapotant simplement dessus, vous placez le beurre au milieu, sur lequel vous rabattez les bords de la détrempe, les deux côtés de face d'abord, puis les deux côtés opposés ; ces bords doivent couvrir complètement le beurre. Il faut faire particulièrement attention de ne pas déchirer la pâte en rabattant les bords sur le beurre. Vous laissez reposer dix minutes.

Quand ce laps de temps s'est écoulé, vous farinez le marbre très légèrement, juste pour que la pâte ne s'y colle pas, et vous allongez la pâte en une longue bande. A cet effet, vous posez le rouleau sur le bord qui se trouve de votre côté, et vous étendez la pâte en appuyant seulement lorsque vous poussez en avant votre rouleau ; pour le ramener en arrière il faut simplement le faire rouler.

Pour abaisser la pâte feuilletée, vous aurez soin de pousser le rouleau d'un bout à l'autre de la pâte et avec une pression égale, pour que la pâte s'allonge régulièrement. Cela est une recommandation capitale. Il faut que la pâte s'allonge sans s'élargir. Faites attention pour que la pâte ne colle pas au marbre.

Lorsque vous commencez à apercevoir le beurre, vous quittez le rouleau et vous rabattez l'une des extrémités jusqu'aux deux tiers de la longueur de la



Le beurre est enveloppé dans la détrempe



On plie la pâte en trois

bande, vous passez le rouleau dessus pour la faire adhérer, puis vous rabattez par-dessus l'extrémité opposée sur laquelle vous passez à nouveau le rouleau : vous obtenez ainsi une bande de pâte à 3 étages. Cela s'appelle : *donner un tour à la pâte*. Il faut bien calculer pour que la bande soit régulièrement pliée. Vous virez alors cette pâte sur le marbre pour ramener devant vous le côté des plis ; vous recommencez à l'allonger comme ci-dessus vous la pliez à nouveau en trois étages et vous touchez deux fois avec votre index la pâte pour y laisser les empreintes qui indiquent le nombre des tours donnés, ce qui évite des confusions, car il ne faut pas croire que plus vous donnez de tours plus votre pâte gonflera à la cuisson ; bien au contraire, elle ne se développerait pas. Vous couvrez votre pâte d'une serviette de cuisine et vous la laissez reposer une vingtaine de minutes au frais, même à la glacière, mais jamais en contact direct avec la glace.

Au bout de ce temps, vous donnez encore deux tours à la pâte, en mettant le côté des plis devant vous. Après avoir marqué quatre fois avec l'index, vous la laissez encore 20 minutes au frais, puis vous donnez encore 2 tours, ce qui représente 6 tours donnés, 2 par 2, à 20 minutes d'intervalle.

Si vous faites la pâte la veille, vous ne donnez que 4 tours, les deux derniers tours se donnent le lendemain.

S'il vous restait de la pâte, vous la conservez au frais, enveloppée dans une serviette de cuisine.

COMMENT LA PÂTE FEUILLETÉE MONTE. — Le principe fondamental du mystère de la pâte feuilletée réside dans la séparation absolue de la pâte en feuillets obtenue par le beurre employé.

Lorsqu'on emprisonne le beurre dans la détrempe, que se produit-il ? Cela nous donne deux couches de pâte séparées par une couche de beurre. Après avoir allongé cette pâte lorsqu'on passe au tourage, nous rabattons les extrémités de cette pâte jusqu'aux deux tiers de la longueur de la bande, puis l'autre extrémité par-dessus la première, ce qui nous donne, en allant de bas en haut : une couche de pâte, une de beurre, deux couches de pâte adhérant l'une à l'autre, une de beurre et une de pâte. Nous avons donc ainsi 3 couches de beurre et 4 couches de pâte.

Nous renouvelons cette opération encore 5 fois. Nous obtenons donc au deuxième tourage 9 couches de beurre et 10 de pâte ; au troisième nous avons 27 couches de beurre et 28 de pâte ; le quatrième tour nous donne 81 couches de beurre et 82 de pâte ; au cinquième tour nous avons 244 feuillets de pâtes séparés par 243 couches de beurre, et au sixième tour la pâte se présente sous forme de 730 minces feuillets ne s'adhérant plus l'un à l'autre, grâce au beurre qui les sépare.

Que se produit-il à la cuisson ? La pâte se gonfle et, si le beurre a régulièrement séparé les feuillets de pâte, notre gâteau doit être composé de 730 feuil-



Pâte pliée en trois



Pâte prête à être allongée à nouveau

lets. Mais comme en pratique la répartition du beurre ne se fait jamais d'une façon aussi régulière que le calcul arithmétique, nous n'arrivons jamais au prodigieux résultat de 730 feuillets de pâte.

ALLUMETTES A LA ROYALE

Vous étendez de la pâte feuilletée en une bande de 8 à 10 centimètres de largeur, en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur et la longueur que vous désirez. Sur cette bande de pâte, vous étalez une mince couche de glace Royale en vous servant d'une palette, puis vous la coupez en morceaux de la largeur de 3 à 4 centimètres, ce qui vous donne des rectangles de 3 à 4 centimètres sur 8 à 10.

Vous les rangez sur des plaques non mouillées, et vous les faites cuire à four chaud dessous mais très doux dessus, afin d'éviter la caramélisation de la glace Royale et activer la poussée de la pâte feuilletée. Douze à quinze minutes de cuisson suffisent.

NOTA. — Pour couper facilement la pâte feuilletée, on trempe le couteau soit dans de l'eau froide, ou dans de la farine.

GLACE ROYALE. — C'est un mélange de blanc d'œuf et de sucre glace (sucre extrêmement fin comme de la farine). On peut en faire aussi bien avec une cuillerée à café de blanc d'œuf, qu'avec les blancs de plusieurs œufs ; cela dépend de l'usage auquel elle est destinée.

VANILLE EN POUDRE
"SAINTE-LUCIE" PASTEURISÉE ET SUCRÉE
LA REINE DES VANILLES - CELLE QU'ON APPRÉCIE
s'impose à toute personne soucieuse de préparer de bons desserts et entremets
Produit garanti naturel
Pour le gros : MOHAIN, 106, rue des Bas, Gennevilliers (Seine) Téléphone Grésillons 03-35

KIRSCH D'ALSACE
-:- Pour -:- **DOLFI** -:- Pour -:-
vos gâteaux **vos entremets**

Non!
celles-ci ne tombent pas en colle!
car elles ne contiennent aucun pourcentage de farines ou autres produits. Elles sont en pâtes remoules de blés durs. Elles sont savoureuses les



PÂTES ALIMENTAIRES
LE CHAMOIS
J. FONTANET
ALBERTVILLE (SAVOIE) MAVAS

ESSENCE DE CAFÉ
TRABLIT
Indispensable dans chaque cuisine
réunissant :
SUPÉRIORITÉ - ÉCONOMIE - RAPIDITÉ
▼▼▼
Extrait liquide des variétés de café les plus recherchées. Donne par son Arôme, son Bouquet, sa belle Couleur, aux produits fabriqués avec son emploi, une supériorité que rien ne peut égaler. Possède le grand avantage d'un dosage sûr et régulier et n'ajoute pas d'eau au lait.

DANS TOUTES MAISONS D'ALIMENTATION
USINE & VENTE EN GROS :
39, RUE DEHFERT-ROCHEREAU -- PARIS 5^e



VÉRITABLE
ARQUEBUSE
BENEDICTA
FABRIQUÉE A S'GENIS LAVAL

Vous mettez dans une petite terrine ou dans une tasse la quantité de blanc d'œuf dont vous avez besoin et quelques gouttes de jus de citron si vous en avez ; vous prenez une spatule et vous délayez le blanc d'œuf tout en lui incorporant, peu à peu du sucre tamisé jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de crème blanche coulante, mais pas liquide. Plus on la travaille, mieux cela vaut.

On peut donner comme quantité de sucre 125 à 200 gr. pour un blanc d'œuf.

ALLUMETTES FOURREES

Vous coupez les allumettes comme ci-dessus, mais sans mettre de glace Royale sur la bande. Vous mouillez les tours d'un des rectangles en y passant autour un petit pinceau trempé dans de l'eau froide, vous étalez au milieu un peu de confiture, vous posez dessus un deuxième rectangle, que vous collez sur la première en pressant sur la partie que vous avez mouillée. Vous les rangez sur la plaque, vous les dorez à l'œuf battu et vous les faites cuire à four bien chaud.

BARQUETTES DE FRAISES

C'est une excellente façon d'utiliser les rognures de feuilletage.

Vous ramassez vos rognures en une boule, vous l'étendez au rouleau en une abaisse assez mince et avec un découpoir vous découpez dedans des morceaux ovales correspondant aux moules à barquettes que vous allez employer. Après les avoir appliqués dans ces moules, vous mettez sur la pâte un petit morceau de papier de soie pour l'en couvrir et vous remplissez les moules avec du riz pour éviter que les barquettes ne se déforment à la cuisson, et vous les faites cuire à four chaud.

Vous retirez ensuite le riz avec le papier de soie, vous laissez refroidir les barquettes et vous les garnissez, seulement au moment de les servir, avec des fraises des bois (pendant la saison) ou avec des fraises conservées (si vous les



faites hors la saison des fraises) ; vous aurez soin de bien égoutter ces dernières. Si vous laissez les fraises trop longtemps dans les barquettes, cela en détrempe la pâte et enlève son croustillant.

Vous pouvez napper ces fraises avec de la crème Chantilly.

CRÈME CHANTILLY. — C'est de la crème fouettée, additionnée de sucre en poudre vanillé. Ce sucre ne doit être ajouté qu'au dernier moment seulement, car le sucre fond et fait ramollir la crème.

CRÈME FOUETTÉE. — Vous mettez dans une terrine, ou dans un bassin à blanc, de la crème de lait bien ferme, dite crème douce ou fleurette ; vous y ajoutez une tasse à thé de lait pour chaque quart de litre de crème. Vous la tenez sur glace pendant une demi-heure, puis vous la fouettez, sans trop la battre, pendant 5 à 6 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et se tienne dans les branches du fouet comme des blancs d'œufs montés en neige ; il ne faut pas fouetter trop longtemps, car cela ferait tourner la crème en beurre. Vous la laissez égoutter sur un tamis de crin ou sur de la mousseline.

GATEAU CHAMPIGNY

Vous pouvez aussi bien employer des rognures de feuilletage que de la pâte feuilletée à 6 tours.

Après avoir abaissé la pâte en 2 ou 3 millimètres d'épaisseur, vous découpez dedans deux carrés de la même dimension ; vous en posez un sur une plaque légèrement mouillée, vous étalez dessus de la confiture d'abricots, ou toute autre confiture ; vous disposez cette confiture à un centimètre environ des bords

de l'abaisse, vous mouillez le tour avec un petit pinceau trempé à l'eau. Vous piquez la deuxième abaisse avec les dents d'une fourchette ou avec la pointe d'un petit couteau, et vous la posez sur la première. Vous pressez sur les bords pour bien souder les deux abaisses, afin que la confiture ne coule pas pendant la cuisson. Vous pouvez, soit couper les bords pour les régulariser, soit y faire des dentelures avec un petit couteau ; vous dorez le dessus avec un pinceau trempé dans un œuf battu, puis vous rayez le dessus avec la pointe d'un petit couteau et vous faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes.

Une fois cuit, vous laissez refroidir ce gâteau, puis vous le saupoudrez avec du sucre glace vanillé.

On peut servir ce gâteau tel quel ou découpé en carrés de 5 centimètres environ.

ABASSE. — Pâte amincie au rouleau. Il faut presser sur le rouleau à pâtisserie au moment de le pousser sur la pâte et non pas en l'amenant à l'arrière.

CHAUSSONS AUX POMMES

Ces chaussons se font, soit en un seul grand gâteau, soit en plusieurs de petit diamètre. Le travail est absolument identique pour l'une ou pour l'autre façon de les présenter.

Pour la préparation des chaussons, on peut aussi bien employer des rognures de feuilletage que de la pâte feuilletée à six tours.

On garnit les chaussons, soit avec de la marmelade de pommes, soit avec des pommes sautées au beurre, car les pommes crues, fondant un peu pendant la cuisson, laissent du vide dans le chausson.



On fait une sorte d'ourlet

autour de la pâte.

Il faut étendre la pâte en une abaisse d'un demi-centimètre pour un grand et de trois à quatre millimètres pour les petits. Ces derniers se coupent avec un découpoir cannelé.

Après avoir mis sur une moitié de l'abaisse (l'autre moitié viendra dessus) les pommes choisies (une cuillerée à bouche environ pour les petits), vous passez autour, sur les bords de l'abaisse, un petit pinceau trempé à l'eau, puis vous rabattez la moitié non garnie de cette rondelle sur la moitié portant les pommes et vous pressez sur les bords pour bien souder la partie mouillée.

Vous les rangez sur une plaque, vous les badigeonnez avec un pinceau trempé dans un œuf battu, vous rayez superficiellement le dessus avec la pointe d'un petit couteau (lorsqu'il s'agit d'un grand chausson on rabat les bords pour faire une sorte d'ourlet autour, et on le pique de quelques coups de couteau), et vous faites cuire à four chaud une vingtaine de minutes pour un grand gâteau (moins pour les petits).

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous les saupoudrez de sucre glace et vous les remettez au four pour que le sucre en fondant lustre le dessus des gâteaux.

GARNITURE DE POMMES POUR CHAUSSONS. — Vous pelez 500 grammes de pommes reinettes, vous en retirez les pépins et les cloisons, puis vous les émincez.

Vous mettez dans un sautoir une bonne cuillerée à soupe de beurre, que vous faites bien chauffer, vous y ajoutez les pommes, vous couvrez le récipient et vous faites cuire à moitié, quelques minutes seulement, en les faisant sauter de temps en temps, juste pour les rendre un peu moelleuses. Vous les versez sur une assiette, vous les saupoudrez de sucre, vous les arrosez avec un peu de rhum et vous les laissez refroidir avant de les employer.

Les pommes ainsi préparées conviennent particulièrement pour un grand chausson. Pour les petits, la marmelade de pommes est préférable.

MARMELADE DE POMMES. — Vous pelez les pommes, vous les citronnez (facultatif pour les chaussons), vous en retirez le cœur avec les pépins, vous les faites cuire dans une casserole avec très peu d'eau, juste pour en couvrir le fond (un verre par kilo), un peu de beurre et de la vanille en poudre. Vous remuez avec la spatule, dès que les pommes sont à sec, elles sont cuites; vous les passez au tamis, vous remettez cette purée dans la casserole avec 200 à 400 gr. de sucre par kilo de pommes, vous la faites bien réduire en tournant avec la spatule jusqu'à ce qu'elle forme une sorte de pâte. Vous pouvez l'arroser de rhum.



Passoires dite "Chinois"



Fouet à blanc



Fouet à Sauces

CONDES FEUILLETES

Ces petits gâteaux se préparent exactement comme les allumettes à la Royale (voyez plus haut). Cependant, il faut additionner la glace Royale d'amandes hachées ou d'amandes en poudre, à raison de 100 à 125 gr. d'amandes par œuf employé. On peut également saupoudrer avec du sucre glacé le dessus de la glace Royale étalée.

CONVERSATIONS

Pour foncer les moules, on emploie indifféremment de la pâte brisée ou des rognures de feuilletage.

Voici la recette de la préparation en pâte feuilletée : Vous prenez des moules à tartelettes (petits moules ronds à bords évasés), vous les trempez à l'eau pour les mouiller simplement, et vous les rangez les uns à côté des autres. Vous abaissez votre pâte de l'épaisseur d'une pièce de 2 fr. et vous la mettez sur les moules rangés. Avec un tampon de pâte fariné, vous faites entrer l'abaisse dans les moules, vous les garnissez à moitié seulement de crème Pithiviers. (Voir plus loin à la recette du *Gâteau d'Artois*.) On peut également les remplir avec de la crème pâtissière froide.

Vous faites une deuxième abaisse aussi mince que la première.

Avec un petit pinceau trempé à l'eau, vous mouillez la pâte autour des moules, vous posez par-dessus la deuxième abaisse pour couvrir les moules. Il ne reste plus qu'à passer le rouleau de pâtisserie dessus pour que la pâte se coupe au ras des moules enfermant la crème entre les deux pâtes qui se soudent à la partie mouillée.

RHUM
des Plantations
SAINT-JAMES
(Antilles)



LA GRANDE
MARQUE COLONIALE
de
RHUM DE CRU
D'ORIGINE

Qualité unique au monde

Bouteille d'Origine



ETIQUETTE BRUNE
CACAO
VAN HOUTEN
SOLUBILISÉ

LA PREMIÈRE MARQUE DU MONDE

Pas de Bons entremêts sans
Eau de Fleur d'Oranger

Miravalles frères Maison
fondée en 1790
Grasse-Paris

Arôme exquis dans les Entremêts et
dans les Infusions

LE VRAI
Noyau de
Poissy



Le seul distillé à Poissy

J. DUVAL et FILS
105, Rue de Paris - Tél. : 59

LES **“QUENELLES PETITJEAN”**

figurent dans tous les grands menus comme menu ou garniture, Elles s'emploient dans Timbales, Vols-au-Vent, Bouchées, Blanquettes, Fricassées, Matelottes, Potages, avec toutes sauces blanches et brunes.

22, Rue de Pantin - PRÉ S'-GERVAIS (Seine)

En dehors des quenelles qui sont en spécialité, la maison Petitjean fabrique toutes les conserves alimentaires de qualité supérieure.

COMBAT 11-89 & VILLETTE 13-92
et dans toutes les Maisons de Comestibles

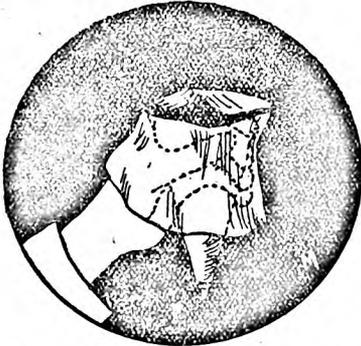
Vous étalez dessus de la glace Royale (voyez Allumettes à la Royale), puis vous abaissez à nouveau les rognures en une abaisse mince comme les précédentes, dans laquelle vous découpez des bandes de 3 millimètres de largeur que vous posez sur les moules, deux dans un sens et deux dans le sens opposé, de façon à former dessus des losanges. Vous les faites cuire à four doux, plus chaud dessous que dessus.

CORNETS FEUILLETÉS

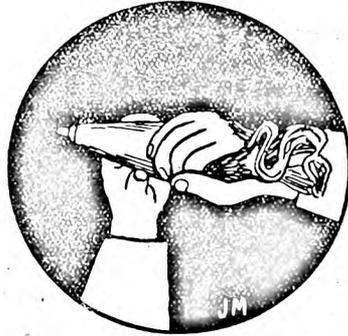
On emploie soit de la pâte feuilletée à 6 tours, soit des rognures de feuilletage provenant d'un gros gâteau ou d'un vol-au-vent. On ramasse ces rognures en une boule, on l'étend au rouleau en une bande pour donner deux tours.

Après avoir abaissé la pâte de l'épaisseur d'une pièce de 20 fr., vous découpez dedans des bandelettes de 2 ou 3 centimètres de largeur sur 12 à 15 de longueur. Vous coupez en biais l'une des extrémités.

Vous prenez des moules à cornets en fer-blanc, vous en mouillez ou beurrez l'extérieur et vous enroulez dessus ces bandelettes. Pour cela, vous posez sur la pointe du moule la bande du côté coupé en biais, et vous tournez le moule dans la main gauche jusqu'à ce que la bande s'enroule complètement sur le moule, chaque tour chevalé sur le précédent. Vous le tournez un peu dans la main pour faire coller la pâte. Au besoin, on mouille un peu le bord de la bandelette pour qu'elle colle facilement.



Manière de tenir la poche pour la remplir



Manière de tenir la poche pour décorer

On peut également commencer par l'orifice du moule et aller à la pointe ; l'essentiel c'est que la bande de pâte soit bien enroulée autour du moule.

Après les avoir dorés à l'œuf battu, vous les rangez debout sur la plaque, et vous les faites cuire à four chaud 10 à 12 minutes.

Vous les laissez refroidir et vous les garnissez, à l'aide d'une poche, avec de la crème Chantilly (voyez Gâteau Champigny), que vous pouvez additionner, selon les saisons, de fraises ou de débris de marrons glacés.

Il faut faire pénétrer le plus loin possible la douille de la poche et presser assez fort sur la poche pour que la crème aille jusqu'au bout des cornets.

Vous pouvez également les remplir avec une crème pâtissière ou simplement avec de la confiture.

GALETTE FEUILLETÉE

Après avoir abaissé la pâte feuilletée en un centimètre d'épaisseur, vous coupez dedans un rond en mettant dessus une petite assiette renversée, autour de laquelle vous passez le couteau. Vous mettez ce rond sur une tôle mouillée, vous

le dorez en passant dessus un pinceau trempé dans un œuf battu, vous rayez le dessus superficiellement avec la pointe d'un petit couteau pour y tracer une rosace par exemple ou des losanges. Vous piquez la pâte de quelques coups de couteau et vous faites cuire à four chaud 30 à 35 minutes.

Pour la fête des Rois, on met dessous un baigneur avant de faire cuire la galette.

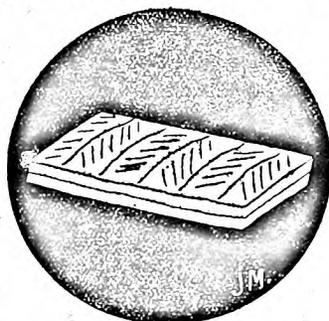
GATEAU D'ARTOIS

Vous préparez une crème Pithiviers.

Vous étendez de la pâte feuilletée en une abaisse de 4 millimètres d'épaisseur, dans laquelle vous découpez deux bandes de 10 à 12 centimètres de largeur sur 25 de longueur. (Si vous employez des rognures de feuilletage, il faut faire une abaisse de 2 millimètres pour le fond et une de 5 millimètres pour le dessus.)

Après avoir mouillé une tôle, vous posez dessus une des bandes, sur laquelle vous étalez la crème Pithiviers à deux centimètres des bords; vous passez sur cette abaisse, autour de la crème, un pinceau trempé à l'eau, vous posez dessus la deuxième bande et vous pressez sur les bords avec le bout des doigts, pour bien souder les deux bandes ensemble.

Ensuite, vous coupez le tour pour bien régulariser, vous passez sur le dessus un pinceau trempé dans un œuf battu, en ayant soin de ne pas en faire couler sur les côtés, ce qui empêcherait la pâte de monter à la cuisson.



Les rayures

du gâteau d'Artois

Si le gâteau doit être servi tel, vous y faites dessus quelques rayures décoratives. Si vous comptez couper le gâteau en morceaux, vous pouvez tracer dessus, bien superficiellement, l'emplacement des divisions. Autour de ces tracés vous faites encore quelques rayures en biais.

La cuisson doit s'opérer à four chaud; 20 à 25 minutes de cuisson suffisent. Quelques minutes avant la complète cuisson, il faut saupoudrer le gâteau avec du sucre glace et le remettre au four pour que le sucre en fondant à la chaleur, lustre le dessus du gâteau.

On découpe celui-ci aussitôt sorti du four, à moins qu'il ne soit destiné à être servi entier.

On peut remplacer la crème Pithiviers avec de la marmelade d'abricots ou de la marmelade de pommes, ou avec une crème pâtissière; mais, dans ce dernier cas, il faut avoir particulièrement soin de bien souder les deux bandes, pour que la crème ne coule pas pendant la cuisson.

CRÈME PITHIVIERS. — Vous pilez dans le mortier 100 gr. d'amandes, en y ajoutant, peu à peu, 100 gr. de sucre en poudre. Quand les amandes sont bien pilées, vous y mélangez deux jaunes d'œufs (ou un œuf), puis 50 gr. de beurre en pommade et un petit verre à liqueur de rhum. Il faut travailler vigoureusement cette crème pendant quelques minutes avec une spatule. On peut remplacer le rhum par de l'eau de fleurs d'oranger ou de la vanille en poudre.

GATEAUX FEUILLETÉS

Vous abaissez de la pâte feuilletée en un demi-centimètre d'épaisseur, que vous coupez en bande de 5 à 6 centimètres de largeur sur toute la longueur de l'abaisse.

Avec un grand couteau, vous coupez ces bandes en biais pour former des losanges que vous rangez sur une plaque mouillée en appuyant légèrement pour les faire adhérer ; vous dorez à l'œuf battu et vous faites dessus des rayures décoratives, imitant les nervures d'une feuille, par exemple.

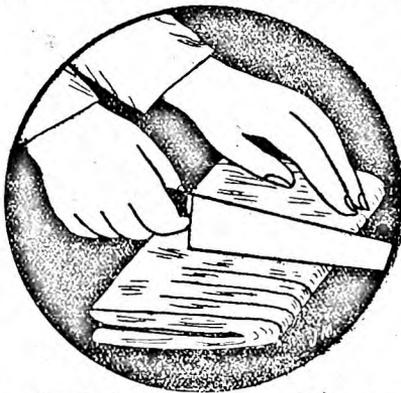
Vous les faites cuire à four chaud, en surveillant pour qu'ils ne brûlent pas. Une minute avant la fin de la cuisson, vous les saupoudrez de sucre glace et vous les remettez au four pour que ce sucre, en fondant, lustre le dessus de ces petits gâteaux. Ces derniers doivent se refroidir sur une grille, pour que l'air, en circulant librement autour, empêche la vapeur de leur enlever ce croustillant qui en fait leur qualité.

GATEAU JALOUSIE

Vous étendez de la pâte feuilletée en une abaisse de 5 millimètres d'épaisseur, dans laquelle vous découpez un rectangle de 10 à 12 centimètres de largeur sur 25 de longueur.

Vous faites une deuxième abaisse de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, dans laquelle vous découpez un deuxième rectangle de mêmes dimensions.

Vous prenez le rectangle épais, vous le pliez en deux dans le sens de la longueur et vous faites sur le côté plié des entailles régulières de 3 centimètres de longueur sur 10 à 15 millimètres de largeur, en vous servant du talon de la lame



On fait des entailles

sur la pâte pliée

d'un grand couteau. Une fois la bande dépliée, celle-ci se présente, tailladée régulièrement au milieu sur une longueur de 6 centimètres, restant sur le pourtour une largeur de 2 centimètres pour être soudée sur l'autre rectangle.

Après avoir mouillé légèrement une plaque, vous disposez dessus le rectangle mince, dont vous garnissez le milieu avec une couche de marmelade d'abricots ou de crème pâtissière froide. Vous mouillez le tour avec un petit pinceau trempé dans de l'eau, vous posez dessus le rectangle tailladé et vous pressez sur les bords avec le bout des doigts pour souder les deux bouts ensemble.

Avec un large pinceau trempé à l'œuf battu, vous dorez le dessus du gâteau, dont vous régularisez le tour en coupant l'excédent. (Si vous le désirez, vous pouvez chiquer le tour avec le dos d'un petit couteau.)

Cuisson à four chaud. 20 à 25 minutes suffisent.

Aussitôt cuit on peut abricoter le gâteau et parsemer dessus du sucre granulé. On peut le servir tel quel ou découpé en morceaux.

LANGUES DE BŒUF

Les langues de bœuf se font de différentes tailles (9, 12 ou 15 centimètres de longueur), pour lesquelles on emploie respectivement des coupe-pâte cannelés de 3, 4 ou 5 centimètres de diamètre.

Vous étendez de la pâte feuilletée en une abaisse d'un demi-centimètre pour faire des gâteaux de 15 centimètres de longueur. (Il faut réduire l'épaisseur de l'abaisse si l'on veut avoir des gâteaux plus petits, par exemple 4 millimètres pour ceux de 12 centimètres et 3 millimètres pour ceux de 9 centimètres. Il convient également d'employer des découpoirs de faible diamètre : 4 centimètres pour ceux de 12 et 3 centimètres pour les gâteaux de 9 centimètres).

Dans cette abaisse d'un demi-centimètre, vous découpez des galettes en vous servant d'un découpoir cannelé de 5 centimètres de diamètre ; vous passez sur ces galettes un pinceau trempé à l'eau.

Vous mettez sur le marbre une certaine quantité de sucre en poudre, vous posez dessus une de ces galettes, le côté mouillé contre le sucre, et, avec le rouleau à pâtisserie légèrement fariné, vous allongez cette galette pour lui donner une quinzaine de centimètres de longueur. Ce qui amincit la galette et fait adhérer le sucre sur la face opposée.

Vous les rangez sur une plaque légèrement mouillée en amenant dessus la partie sucrée, et vous faites cuire à four assez chaud. Ce sucre, fondant au four, doit dorer le dessus de ces petits gâteaux. Il faut éviter que le sucre ne brûle pas, car cela rendrait les gâteaux amers. Si le dessus des gâteaux avait tendance à noircir avant que ces derniers soient complètement cuits, on laisse le four un peu entr'ouvert pour en achever la cuisson. Plus les gâteaux sont minces, plus il faut augmenter la vigilance.

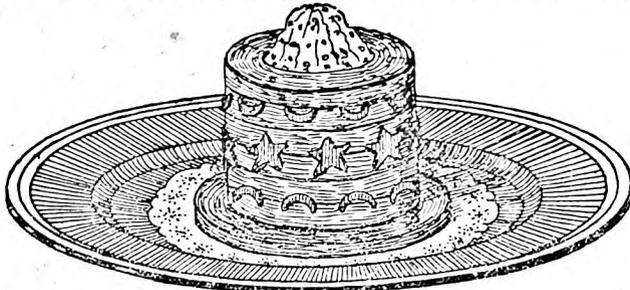
En général, 5 à 8 minutes de cuisson suffisent.

Aussitôt cuits, il faut les laisser refroidir sur la grille pour qu'ils se conservent croustillants.

On peut également découper, dans une abaisse assez mince, des galettes ovales et cannelées, les ranger sur la plaque et les couvrir d'une couche de glace Royale. Dans ce cas, il faut les faire cuire à four plus chaud dessous que dessus.

GATEAU MILLE-FEUILLES

Vous faites une abaisse en pâte feuilletée, en lui donnant deux millimètres d'épaisseur.



Gâteau Mille Feuilles

Avec un cercle à tarte ou une petite assiette retournée que vous posez sur cette abaisse, vous y découpez 5 à 6 rondelles de 10 à 12 cm. de diamètre, en passant la pointe d'un petit couteau autour. Vous posez ces rondelles sur la plaque, et, avec un découpoir uni de 7 à 8 centimètres de diamètre, vous enlevez le milieu de ces rondelles, de façon à avoir des galettes évidées, sortes de couronnes. Vous découpez également une rondelle de 2 centimètres plus grande que

les précédentes ; cette rondelle, devant constituer le fond du gâteau, doit rester entière. Vous piquez toutes ces rondelles avec la pointe du petit couteau, et, après les avoir laissés reposer une dizaine de minutes pour que la pâte ne rétrécisse pas, vous les faites cuire à four très chaud. Dix à quinze minutes de cuisson suffisent. Il faut qu'elles soient bien sèches, sans être colorées.

On décore ce gâteau soit avec des amandes, des fruits confits ou bien avec des motifs décoratifs, petits croissants et étoiles découpés dans une abaisse de rognures de feuilletage, en se servant de petits découpoirs. Ces motifs doivent être cuits à four chaud.

Lorsque les galettes sont cuites, vous les laissez refroidir sur des grilles, pour qu'elles restent croustillantes ; puis vous badigeonnez la grande galette avec de la marmelade d'abricots très réduite, vous posez dessus les galettes évidées en les collant les unes aux autres avec une petite couche de marmelade d'abricots, pour obtenir une sorte de timbale. Vous badigeonnez également le gâteau avec la même marmelade et vous faites tenir sur le tour du gâteau, avec goût, le décor choisi : fruits confits, amandes ou des motifs décoratifs en pâte feuilletée.

Au dernier moment seulement vous remplissez ce gâteau avec de la crème Chantilly additionnée de fraises des bois (hors la saison des fraises, on les remplace par des débris de marrons glacés). On peut également le garnir avec une crème pâtissière ou avec une glace.

(A suivre)

POULARDE A LA NÉVA (suite)

couteau dit : TRACHELARD, bien effilé, vous coupez ces suprêmes en minces escalopes (filets), que vous aplatissez un peu avec le plat d'un grand couteau. On peut facilement diviser les deux suprêmes d'une belle volaille en 14 à 18 filets. Vous rangez ceux-ci, au fur et à mesure sur un plat, l'un à côté de l'autre, dans l'ordre dans lequel vous découpez.

Avec de gros ciseaux vous découpez l'osature de la volaille que vous avez mise à nu en retirant les suprêmes. La carcasse offre alors l'aspect d'un coffre ouvert. Bien entendu les cuisses et les ailes sont à leur place. Vous essuyez bien l'intérieur de la carcasse et vous y mettez une partie de la farce de foie gras, dans lequel vous intercalez les escalopes de foie gras et autant de minces lames de truffe. Vous couvrez ces escalopes avec le restant de la farce, en donnant à la poularde la forme de sa carcasse. Vous trempez ensuite les filets dans la sauce mi-prise, et vous les mettez à leur place respective en reconstituant ainsi entièrement la poularde, que vous nappez complètement avec le restant de la sauce chaudfroid presque prise, que vous jetez dessus par cuillerées en faisant attention de ne pas laisser dessus des coups de cuillère, pour que la surface soit bien lisse. Vous mettez la volaille dans la glacière où vous la laissez pendant une heure.

Vous vous occupez alors des préparatifs du dressage : Vous coupez quelques minces tranches de truffe dans lesquelles vous enlevez, avec des emporte-pièces, des motifs divers pour le décor, et des bâtonnets pour écrire le mot : NEVA. Ensuite vous préparez un socle, le plus courant c'est le socle de riz préparé avec du riz cuit simplement avec un peu d'eau, pilé en pâte compacte, puis façonné en forme de bateau. Vous faites fondre un peu de gelée que vous versez sur une plaque à rebords dans laquelle vous la laissez refroidir, puis vous la découpez en triangles. Vous hachez également un peu de gelée sur la planche à découper, avec un gros couteau.

Tout ce qui précède étant prêt, vous posez le socle sur un plat rond en argent, vous dressez dessus la poularde, que vous décidez avec les motifs de truffe, vous lustrez le tout avec de la gelée mi-prise, en promenant dessus délicatement un large pinceau ou quelques grandes plumes de dinde trempées dans de la gelée. Vous garnissez la base de la volaille et le fond du plat avec de la gelée hachée, vous dressez tout autour dans la gelée hachée les aspics que vous aurez démolés en passant autour un couteau, et en trempant les moules quelques secondes dans de l'eau tiède. Vous pouvez garnir le tour du plat avec des croûtons de gelée.

Menu et recettes pour fêter « Les Rois » (suite)

y versant un petit verre de vin blanc que vous faites cuire deux minutes ; vous passez aussi ce déglçage et vous l'ajoutez au jus passé. Si vous avez de la sauce demi-glace, vous en ajoutez un peu, et vous faites réduire en plein feu ce jus qui constitue la sauce.

Vous découpez quelques tranches du filet, vous mettez le « talon » du filet sur un plat long, les tranches chevalées les unes sur les autres et dans leur ordre, de-

vant le côté coupé. Vous rangez tout autour les champignons farcis et vous servez en même temps la sauce dans une saucière.

POULARDE A LA NEVA

Pour faciliter votre travail vous pouvez préparer ce plat froid la veille. Vous en trouverez la recette à la page 12.

GALETTE DES ROIS

La recette se trouve dans ce numéro à la page 24.

Brochet à la Nage (suite)

le brochet enveloppé sur le gril de la poissonnière, toujours sur le ventre, et vous le maintenez dans cette position, par deux tours de ficelle que vous passez dans les trous du gril, une ficelle à la base de la queue et une à la tête. Vous mettez le gril à sa place. Vous calez le poisson dans cette position en mettant de chaque côté deux morceaux de bois assez hauts, sur lequel on met un poids pour que le poisson cuise bien droit ; ce poids ne doit pas reposer sur le poisson, mais sur les deux morceaux de bois. Pour maintenir le poisson dans sa position on peut aussi enrouler autour un cordon de pied, en prenant le gril dans les tours du cordon. Ce procédé est préférable au bois lorsqu'on peut se procurer ces cordons larges qui ne coupent pas la chair. Vous versez dans la poissonnière le court-bouillon froid, vous allumez le feu et vous faites pocher sans ébullition pendant une heure.

Une fois ce laps de temps écoulé, vous retirez le brochet, vous enlevez le torchon et avec précaution vous mettez le poisson sur une plaque ou sur la planche à hacher. Pendant qu'il est encore tiède vous frottez très superficiellement, avec le torchon que vous aurez essoré pour enlever tous les points noirs, ou toute la peau si vous le pouvez. Vous le laissez ensuite refroidir.

Vous préparez alors une sauce mayonnaise. Vous posez votre brochet sur le ventre sur un plat long. Vous mettez votre mayonnaise dans une poche que vous aurez munie d'une douille cannellée, et avec

cette poche vous tracez dans le plat de chaque côté du brochet d'abord des lignes à angle droit par rapport au brochet, espacées de 5 à 7 centimètres ; ensuite avec la même poche vous tirez de petites lignes parallèles au brochet en commençant du côté de la tête, de devant de la première ligne déjà tracée, en passant par-dessus celle-ci et en vous arrêtant à la deuxième ligne ; vous tapissez ainsi de lignes de mayonnaise tout l'espace compris entre la première et la deuxième ligne, et vous continuez de même de la deuxième à la troisième et ainsi de suite, jusqu'à ce que la moitié du plat soit garnie. La mayonnaise que vous couchez ainsi sur les lignes représente des vagues. Vous faites de même de l'autre moitié du plat.

Vous tirez un cordon de mayonnaise sur le dos du brochet en donnant un léger mouvement d'ondulation à votre poche pour que le décor soit plus joli ; vous faites aussi quelques décors en diagonale sur le corps de chaque côté. Si les yeux se sont creusés à la cuisson, vous les garnissez d'un point de mayonnaise.

Vous mettez dans la gueule entr'ouverte un petit bouquet de persil. Vous rangez des demi-tranches de citron cannellées autour du plat, qui est prêt à être servi.

NOTA. — Si vous voulez donner plus de valeur à ce plat, vous pouvez verdir un peu (très peu) la mayonnaise, soit en y ajoutant un peu de vert végétal, soit un peu de persil très finement haché.

L'ECOLE DE CUISINE

Chocolats de luxe

F. DANEI CHOCOLATIER

GIVORS RHÔNE

SES SPÉCIALITÉS

Téléphone 155 _____
R.C. Lyon A 75.651 _____
Chèques Postaux Lyon 464.04 _____

Les Truffettes à la Crème
Les Griottes au Kirsch
Les Truffes Liqueur
Les Négrillons



LE BON VIN