

Page de la Cuisine

Diner de Paques

POTAGE CRÈME DE NAVETS. Excellente soupe de début de printemps, pour laquelle on passe au beurre, cinq ou six navets émincis en tranches — sans les laisser rissoler. Mouiller le fond de bouillon — fait, s'il est possible, de veau ou de poulet. Passer la purée, très fin ; la remettre dans une casserole, et l'allonger suffisamment, après l'avoir assaisonnée avec du lait bouillant. Au moment de servir, on lie avec deux jaunes d'œufs, et l'on verse sur des croûtons. (Excellent.)

HOMARD A L'AMÉRICAIN. — Garnissez une corbeille de pommes de terre julienne crues et faites frire dans de la graisse jusqu'à ce qu'elles aient pris une teinte rousse ; remplissez ensuite avec le mélange du homard tout chaud. Servez sur un napperon plié et garnissez de persil et de cresson.

CERVELLES AU GRATIN. — De bœuf, de veau ou de mouton, à volonté. Laissez baigner dans l'eau pendant une demi-journée en changeant cette eau souvent. Enlever soigneusement la peau fine qui enveloppe la cervelle. Laisser encore une demi-journée à dégorger. Ensuite mettre au feu avec un peu d'eau, mais sans arriver à l'ébullition. Rafraîchir et recommencer l'opération. Remettre définitivement à la casserole avec eau et un peu de vinaigre. Faites bouillir très doucement pendant trente minutes.

Préparer d'autre part une béchamel au lait, liée de jaunes d'œufs. Couler un peu de cette sauce au fond d'un plat allant au feu. Ranger dessus les cervelles coupées en tranches un peu épaisses ; parer de quelques champignons également coupés. Verser sur le tout le reste de la sauce. Recouvrir de mie de pain et de fromage tapé. Arroser d'un peu de beurre fondu. Mettre dans le fourneau jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Servir très chaud.

POITRINE DE VEAU FARCIE. — Faites

enlever par le boucher tous les os de côté de la poitrine coupée transversalement. Préparer une farce composée de pain ramolli dans du lait, pas mal de beurre, des œufs (trois paraît-il), sel, poivre, persil et petit oignon hachés, emplissez la poitrine et cousez-la avec un gros fil. Faites rôtir sur un feu lent.

SALADE DE LAITUE. — La laitue doit être épluchée avec soin, parceque dans la cavité des feuilles, il se niche des insectes. Laissez ensuite égoutter les feuilles et pressez-les dans un torchon sans les déchirer, mettez-les dans un saladier avec cerfeuil haché fin, décorez avec des œufs durs coupés en quartiers ; faites une petite sauce avec de l'huile, du vinaigre et assaisonnez de poivre et de sel.

SOUFFLÉ AUX VIOLETTES. — Trempez une boîte de gélatine dans une tasse de lait froid pendant deux heures ; puis ajoutez un demi-litre de lait chauffé et une demi-tasse de sucre ; enlevez du feu, et mettez dans de l'eau glacée jusqu'à ce que le mélange commence à prendre ; ajoutez ensuite un demi-litre de crème battue, une demi-tasse de la pulpe d'une noix de coco râpée et une petite cuillerée de vanille ; versez dans un moule à savarin contenant des violettes cristallisées ; mettez sur la glace. Enlevez du moule et posez sur un fond d'assiette.

MOUSSELINE D'ORANGES. — Mélangez quatre grandes cuillerées de sucre le jus de deux oranges, quatre grandes cuillerées de beurre et le jaune battu de six œufs. Plongez le vase contenant ce mélange dans un plus grand récipient contenant de l'eau bouillante et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lié, faites refroidir : Ajoutez-y ensuite les blancs battus en neige

ferme, verrez dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie pendant une heure et demie. Saupoudrez de macarons écrasés, et garnissez avec des quartiers d'orange.

BANANES FOURRÉES. — Coupez un quart des bouts de bananes, retirez la pulpe et passez au tamis. Ajoutez à la valeur d'une tasse de pulpe, le jus d'une moitié de citron et deux grandes cuillerées de sucre pulvérisé, fouettez une tasse de crème ; remplissez des moules peu profonds, faites prendre sur la glace, et servez avec des petits gâteaux.

Recettes utiles

POUR ENLEVER LES TACHES DE ROUILLE. — On enlève les taches de rouille en les couvrant avec du sel légèrement humecté de jus de citron ; laissez séjourner un moment en ajoutant du sel et du citron. Si vous n'obtenez pas un succès immédiat avec ce procédé, employez de l'acide muriatique pour les tissus de couleur. Mettez un large bol rempli d'eau bouillante sous la tache. Faites tomber sur les parties sèches une goutte ou deux de l'acide. Lorsque la rouille aura disparu rincez plusieurs fois dans de l'eau claire, à laquelle vous avez ajouté un peu d'ammoniaque.

NETTOYAGE DES VITRES. — On rend les vitres très brillantes en faisant une pâte liquide composée d'alcool et de petit blanc. Un peu de ce mélange enlèvera les taches des vitres et leur donnera un brillant magnifique.

Il est permis d'être coquet de son âme et de n'en laisser voir que le beau.

