

LE COIN DU FEU

FÈVES À LA CANADIENNE.

Faites bien cuire des fèves, et égouttez les. Faites une sauce comme suit : Coupez trois oignons, faites les cuire doucement dans du beurre, remuez les avec une cuillère de bois afin qu'ils cuisent également ; dès qu'ils commenceront à prendre une couleur blonde, ajoutez une cuillerée à soupe de farine, et remuez encore quelques instants ; quand les oignons et la farine seront jaunis, mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez un bouquet de persil et les fines herbes que vous voulez, et laissez le tout réduire ; ajoutez ensuite les fèves, et laissez mijoter quelques minutes, afin que le tout soit bien mêlé.

LANGUE DE BŒUF AU GRATIN.

Faites bouillir une langue de bœuf fraîche, et enlevez en la peau, laissez la refroidir, coupez la par tranches. Faites une farce comme suit : Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalottes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois ; trempez de la mie de pain dans du bouillon, faites un mortier de ce mélange, et piltz en ajoutant un peu de beurre. Garnissez un plat allant au feu avec la moitié de cette farce ; placez dessus les tranches de langue, et couvrez les avec l'autre moitié de la farce ; versez sur le tout un peu de beurre fondu et du bouillon. Posez le plat sur un feu doux, et couvrez le d'un four de campagne. Quand le gratin a pris couleur, servez.



MACARONI À L'AMÉRICAINNE.

Piquez un gros oignon de clous de girofle, et mettez le cuire dans de l'eau bouillante avec un peu de sel et suffisamment de macaroni pour en faire un bon plat. Quand le macaroni sera bien cuit, faites le égoutter. Râpez du fromage de Gruyère et Parmesan, et mêlez le avec du poivre, sel, quelques cuillerées à soupe de crème fraîche et un peu de muscade ; faites sauter le tout dans une casserole, en y mêlant un morceau de beurre. Quand le fromage filera, retirez et dressez en dome sur un plat. Pendant que le macaroni cuit, préparez une sauce comme suit : Faites bien cuire des tomates en les mêlant avec de la mie de pain, du poivre, sel, et un bon morceau de beurre ; laissez mijoter les tomates de façon à en faire une sauce épaisse et masquez en le macaroni.

SOUPE MAIGRE AUX TOMATES.

Faites bouillir un peu de riz ou de macaroni (au goût et à part). Faites bouillir quinze grosses tomates pendant une heure dans une pinte d'eau, ajoutez une petite cuillerée à thé de soda à pâte, et laissez encore bouillir quelques minutes. Passez les tomates au tamis, remettez les au feu en ajoutant gros comme un œuf de beurre, poivre, sel, ainsi que le riz ou le macaronie. Laissez bouillir le tout dix minutes, ajoutez une pinte de lait ; laissez bouillir de nouveau quelques instants, et servez très chaud.