

CUISINE.

GATEAU AU CHOCOLAT.

Cassez en morceaux trois tablettes de chocolat que vous mettez avec la moitié de leur poids de beurre assez près du feu pour que le beurre se liquéfie et que le chocolat se ramollisse. Mélangez parfaitement; ajoutez les jaunes de 3 œufs, 2 cuillerées de farine et un poids de sucre en poudre, égal à celui du chocolat.

Lorsque le tout est parfaitement mêlé, on ajoute les 3 blancs battus en neige et un peu de vanille. Mettre cuire au four dans une tourtière beurrée saupoudrée de sucre.

Ce gâteau se mange froid. On peut, si on le veut, y ajouter une poignée d'amandes pilées.

CHOUX ROUGES MARINÉS POUR HORS-D'ŒUVRE.

Retirez les grosses côtes d'un chon rouge, coupez-le en lanières aussi finement que possible; mêlez-le, en le maniant bien, avec une poignée de sel gris et mettez-le serré et pressé dans une terrine couverte où vous le laisserez

quatre jours en ayant soin de le remanier tous les jours. Ensuite égouttez-le et mettez-le dans un pot de grès avec quelques petits oignons blancs confits, quelques clous de girofle, du piment et quelques morceaux de raifort. Faites bouillir du vivaigre et versez-le bouillant sur les choux rouges de manière à ce qu'ils en soient recouverts; lorsque le tout est froid, termmez le pot de grès et conservez en un lieu frais qui ne soit pas humide.

FONDU AU FROMAGE.

Prenez un quart de bon gruyère suisse, un quart de beurre très frais, six œufs frais, une tasse de crème de lait fraîche.

Râpez le fromage et faites fondre le beurre dans une casserole, séparez vos jaunes d'œufs des blancs que vous battez en neige; mêlez le tout: jaunes, fromage, crème et blancs en neige, que vous mettez dans la casserole au beurre; vous retirez celle-ci du feu et mettez votre mélange à cuire au bain-marie, (vingt minutes de cuisson suffisent.)

