

Propos d'Etiquette

D. — A un déjeuner de noces, la mariée ne doit-elle pas couper, la première, le gâteau de noces ?

R. — Le marié présente le couteau à la mariée qui pratique la première incision dans le gâteau. Le marié peut alors le couper en morceaux, mais généralement, c'est un des membres de la famille, ou un des domestiques servant à la table qui font cette besogne.

D. — Est-il encore d'usage d'envoyer des morceaux de gâteau de noces aux parents et amis ?

R. — La mode en est à peu près passée. Mais il n'y a aucun inconvénient à suivre le vieil usage, et, ça fait tant plaisir aux jeunes filles.

D. — La mariée doit-elle garder son voile durant le déjeuner ?

R. — La mariée n'enlève son voile que lorsqu'elle change sa toilette blanche d'épousée pour un costume de voyage. LADY ETIQUETTE.

RECETTES FACILES

GIGOT AU MACARONI

L'art d'accommoder les restes de gigot est un sujet de graves soucis pour les maîtresses de maison. On tre que l'on se fatigue vite de manger la même chose deux jours de suite, on ne dispose point toujours les restes pouvant fournir des tranches présentables pour le préparer.

Voici une combinaison de gigot et de macaroni qui rendra de grands services dans les familles peu nombreuses pour lesquelles un gigot rôti est une grosse pièce. Le second jour, on en fera un émincé à la sauce piquante, par exemple ; et le surlendemain on le finira avec le macaroni. On obtiendra ainsi un plat très séduisant, ne donnant aucune ment la sensation de restes "rafistolés", et très présentables à des invités.

Quelque fois, la quantité de viande peut sembler insignifiante et ne point valoir la peine qu'on prend pour l'utiliser. On aurait tort de s'arrêter à ce raisonnement, car, on obtient quelque chose de très bon avec des restes qui font rarement

profit, même à la cuisine, si on les sert froids.

D'ailleurs, rien ne doit se perdre ; et il est toujours bon d'habituer les cuisinières à ne considérer aucune desserte comme négligeable.

Mettez de l'eau dans une casserole que vous salez au goût avec du gros sel. Lorsque l'eau est en pleine ébullition sur le feu, jetez du macaroni que vous avez préalablement cassé en petits morceaux. Laissez l'eau reprendre son ébullition, puis, tout de suite retirez la casserole en la couvrant complètement d'un couvercle. Laissez ainsi 20 minutes. L'eau doit rester aussi chaude que possible, mais sans bouillir ; c'est ce qu'on appelle "pocher".

Les pâtes ainsi cuites conservent un goût plus fin, l'ébullition prolongée donnant à la farine le goût de colle.

Pendant que "poche" le macaroni, occupez-vous du hachis.

Débarrassez les restes du gigot de toute graisse, nerfs, peaux, vous les hachez menus et les mettez dans une petite casserole avec un demi-verre de très bon bouillon chaud, une prise de poivre, des épices au goût, et du sel selon que le bouillon est plus ou moins salé.

Ajoutez gros comme un jaune d'œuf de beurre et la tomate si vous en avez.

Mêlez bien et posez la casserole sur un feu très doux, de façon que le tout chauffe sans bouillir, afin de ne pas durcir la viande, et pour que le hachis s'humecte bien du jus. Couvrez la casserole.

Les 20 minutes de "pochage" du macaroni étant écoulées, versez-le sur une passoire et faites-le complètement égoutter, mais assez vite pour qu'il n'ait pas le temps de refroidir.

Essuyez la casserole dans laquelle il a poché, et remettez-le dedans, avec un demi-verre de très bon bouillon déjà indiqué. Couvrez la casserole, et posez-la sur un feu très doux — le coin du fourneau ou des cendres chaudes — où vous la laissez pendant dix minutes, afin que le macaroni abreuve et boive complè-

tement ce bouillon. Il faut deux ou trois fois secouer la casserole pour que le macaroni n'attache pas au fond et que tous les morceaux aient une part suffisante du bouillon. Evitez de remuer avec une fourchette qui déchire la pâte. Quand le macaroni aura bu tout le bouillon et qu'il ne restera plus une goutte de liquide dans la casserole, il sera à point pour l'assaisonnement.

Pendant ce temps, préparez le beurre dit "à la noisette" qui vous servira à arroser finalement le macaroni au moment même de servir. Pour cela, vous mettez gros comme un œuf de beurre dans une toute petite casserole que vous posez sur un feu très doux où il va fondre d'abord et cuire doucement ensuite en prenant une teinte un peu plus dorée, qui s'appelle "noisette". Ce beurre vous servira dans un instant.

Râpez du fromage, et quand le macaroni a absorbé tout le bouillon, prenez le fromage, moins une cuillerée à bouche à peu près que vous réservez pour le dressage final du plat, et un peu de beurre divisé en petits morceaux. Ajoutez le tout au macaroni, en deux fois, en remuant la casserole sur le feu pour bien mêler et n'ajoutant une nouvelle partie que quand la première est bien fondue et liée. Sans cela, il se forme des boules de fromage, et le macaroni reste de son côté sans assaisonnement.

Saupoudrez d'une bonne pincée de poivre, d'une prise de muscade râpée et goûtez pour le sel.

Dans un plat rond, préalablement chauffé, versez un peu moins de la moitié du macaroni que vous étalez bien à plat, également. Vous recouvrez cette couche de macaroni de votre hachis, étalé sur une épaisseur égale de toute part. Puis, vous recouvrez le hachis avec le reste du macaroni qui doit le masquer entièrement. Saupoudrez avec du fromage râpé que vous avez réservé, et arrosez le tout avec du beurre fondu et cuit "à la noisette" tout chaud.

Servez immédiatement. Ce plat prend 40 minutes à peu près pour la préparation de la cuisson.