

CUISINE

PÂTÉS DE NOËL.

Une langue de bœuf bien fraîche, une demi-livre de suif de bœuf, une livre de sucre pilé, une livre de gros raisins, une livre de petits raisins, dix-huit pommes fameuses, le zest de deux citrons, une chopine d'eau de vie, une chopine de Vin Madère. Faites cuire la langue jusqu'à ce que vous puissiez la peler, hachez la bien fin, hachez le suif, enlevez les graines des gros raisins, lavez les petits raisins et séchez les ; pelez et hachez les pommes. Mêlez bien le tout avec l'eau de vie, le Madère, le sucre, en y ajoutant une demi-cuillerée à thé de sel fin, un peu de muscade, cannelle, clou de girofle râpés et du macis.

Cette préparation peut se conserver longtemps en la mettant bien couverte au froid. Quand vous voudrez l'employer, faites de la pâte feuilletée, faites en des pâtés ordinaires, et servez toujours bien chaud.

FARCE POUR POULETS RÔTIS.

Hâchez un oignon bien fin, mettez le frire dans une poêle avec un peu de saindoux ; dès qu'il aura bruni, ajoutez du poivre, sel, sarriette et persil, et mêlez bien le tout avec de la mie de pain sec. Lavez bien l'intérieur de la volaille, séchez la bien et insérez cette farce.

PATÉ AUX POMMES DE TERRE.

Faites bouillir des pommes de terre avec du sel, sans les peler. Quand elles seront bien cuites, enlevez

la pelure et écrasez les en bouillie en mêlant un bon morceau de beurre, poivre, sel et du lait (ou moitié lait et moitié crème). Placez les dans un plat creux. Faites bouillir plusieurs œufs bien durs, coupez les en deux, et garnissez en tout le dessus des pommes de terre ; couvrez le tout d'un morceau de pâte, ayez soin d'orner le bord du plat avec une bande étroite de pâte, faites une frange de pâte, et placez la au centre du pâté. Faites cuire comme pâté ordinaire, et servez le bien chaud.

SOUPE DE JUBILÉE.

Faites bouillir des pois comme pour une purée ordinaire, ajoutez poivre, sel, persil et autres fines herbes, 1 navet bien tendre, 2 oignons et 2 carottes. Quand le tout sera bien cuit, passez au tamis, et servez avec des croutons. *Croutons.*—Faites cuire des tranches de pain dans de la graisse bouillante, et taillez-le par petits morceaux carrés.

