

AUTRE PLAT ÉCONOMIQUE AVEC DIVERSES VIANDES CUITES.

Coupez la viande par petits morceaux. Faites dissoudre de la gélatine que vous mettez dans du bouillon en quantité suffisante pour faire prendre le tout en gelée. Coupez par morceaux des œufs cuits dur ; mettez-les au fond du moule. Vous pouvez mettre des cornichons ou du persil frisé entre chaque morceau d'œuf. Puis mettez la viande au fur et à mesure. Quand le moule est rempli, versez le bouillon préparé. Pour le servir, on tourne le moule sur un plat.

CROQUETTES

Ce met se fait avec diverses viandes cuites

Après avoir haché la viande bien fin, on l'assaisonne à son goût ; on y ajoute de la crème et un peu de beurre ; on mêle le tout ensemble pour en former de petites boulettes que l'on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans de la mie de pain, et on